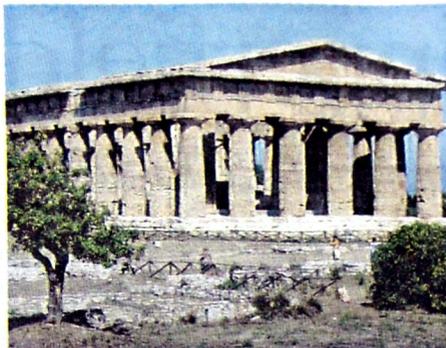


**i signori del vino**

## “Casa Setaro” Vesuvio da bere

Antonio, il nonno vendeva l'uva. Vincenzo, il padre ne faceva vino, ma si fermò alle damigiane. Massimo Setaro da 4 anni mette in bottiglia un progetto: rivalutare i vini del Vesuvio. Quindi Lacryma Christi rosso, rosato, bianco. “Casa Setaro” è giovane, ma ha l'età di una frase. “Rispetta e ama la terra, che saprà ricompensarti”, lezione che vale la dedica dell'etichetta di punta, “Don Vincenzo”. Vigneti panoramici nel Parco del Vesuvio: tra profumi di bosco e di mare. L'enologo Antonio Pesce, figlio di Amodio, una vita per i vini vesuviani, studia un circuito: tre legni diversi, barrique da 225 litri, tounneau da 1200, botti di terzo passaggio. Dopo sette mesi, il vino torna insieme, e declina note diverse nell'armonia di un rosso rubino da 14 gradi, con gusto intenso di frutta rossa, confettura, ciliegia matura. Freschezza del piediroso (85%) e potenza dell'aglianico (15%). Interessante. Sui 10 euro. Costa meno il bianco; mineralità tutta vesuviana con un gusto tropicale di ananas, banana, un po' agrumato. Piace ai turisti, va forte negli alberghi della Costiera. Casa Setaro, Trecase, 335 6331 111

(a. c.)



**L'AREA DEI TEMPLI**  
Fu Goethe il primo a parlare della bellezza dell'area dei templi greci a Paestum



# Paestum regina del turismo archeologico

**DONATELLA BERNABÒ SILORATA**

DAL Grand tour romantico agli itinerari arqueo-chic dei viaggiatori contemporanei, l'archeologia si reinventa come destinazione di viaggio. Riscopre rotte antiche, e le abina a nuove formule che mescolano buona tavola, alberghi e b&b di charme. Si parla anche di questo alla Borsa del Turismo archeologico in corso a Paestum, il primo ed unico appuntamento al mondo che promuove siti e destinazioni archeologiche creando integrazione tra diverse culture. Fino a domenica trentacinque paesi del mondo presentano i propri tesori archeologici con un focus speciale sul Perù e su Machu Picchu che quest'anno festeggia i venticinque anni di elezione quale patrimonio dell'umanità.

Fitto il programma degli eventi, tra incontri tematici ed archeofilm. Ma è intorno a Paestum, grandiosa città della Magna Grecia, che si può disegnare un itinerario di gusto e cultura, da percorrere anche nell'arco di un fine settimana. Il tour comincia tra le maestose rovine dell'antica Posidonia fondata dai coloni greci nel VII secolo

prima di Cristo: i tre templi catturano lo sguardo di lontano; già Goethe nel 1787 annotava sul suo taccuino: “finalmente senza sapere se attraverso rocce o rovine, riuscimmo a distinguere chiaramente i templi e i monumenti superstiti della

**dormire forse sognare**

## Tra le querce e il mirto del Cannito

A 5 chilometri dai templi, Il Cannito è una raffinata maison d'hotes. Due antichi casali di pietra ristrutturati con gusto, immersi in un parco di 15 ettari di macchia mediterranea. Fuori querce centenarie, cespugli di mirto e ginepro; dentro design e segni d'arte contemporanea. Le stanze sono 4 con comfort da cinque stelle; bellissime le terrazze. A curare l'ospitalità sono i fratelli Antonella, Santa e Nicola Gorga; mamma Annamaria è in cucina. Il Cannito è anche azienda agricola con una piccola produzione e una cucina solo per gli ospiti. Doppia da 187 euro. [www.ilcannito.com](http://www.ilcannito.com)

(d. b. s.)



città di Pesto, un tempo così fiorente. (...) la prima impressione non poteva essere che di sbalordimento”. Ancora oggi lo sguardo si dilata davanti al Tempio di Hera, la cosiddetta Basilica, il più antico dei tre e uno dei più grandi templi greci costruiti in pietra (540 c. C.). Più piccolo ed equilibrato nelle forme è il Tempio di Athena con colonne ioniche nel pronaos; poi c'è il Tempio di Poseidone che in realtà era dedicato anche questo ad Hera. Un consiglio: fermatevi al calar del sole quando le pietre in travertino poroso si accendono di rosso. La visita continua nel vicino Museo Archeologico Nazionale (tel. 0828 811 023) ove sono custoditi i reperti storici del sito, tra cui i celebri dipinti della tomba del tuffatore. Non solo archeologia: il territorio della piana del Sele è anche un viaggio gastronomico. In primavera si fa incetta di carciofi, la varietà tonda di Paestum a marchio Igp; di questi tempi ci si consola alla tavola di Nonna Sceppa (via Laura 53, tel. 0828 451064) e, prima di riprendere il viaggio, si portano a casa le mozzarelle di bufala di Rivabianca ([www.rivabianca.it](http://www.rivabianca.it)) o di Vannulo ([www.vannulo.it](http://www.vannulo.it))

(a. c.)

**il posto insolito**

## Bottega delle rarità con l'oro per risotti

Vietato l'ingresso solo a chi ha fretta. È l'accademia degli oziosi. Si gira piano piano il mondo in 200 metri quadri. A destra, una scala elicoidale sale verso la più eccentrica enoteca. Vini, liquori e champagne con pezzi da museo: un cognac Hennessy è del 1800. Francesco Di Leva spolvera le bottiglie con l'orgoglio dei suoi guardi. È la sua ossessione: rarità e qualità, ma si può vivere e vendere così? La moglie Enrica, i fratelli Alfonso, Elisa, Maria Grazia, Margherita spiegano che Francesco non ha aperto un negozio, ha solo sposato una filosofia. Vetrine che cantano. Si comincia con l'oro e l'argento fusi per uso alimentare: quelli dei risotti di Gualtiero Marchesi. Poi le alghe per sushi, reinventate da Alfonso Iaccarino a Macao. Foie gras ed escargot di import esclusivo. Tagliatelle di cacao da servire con ragù piccanti. Bresola di cavallo, tra i prosciutti la razza mangalica, i suini del Balcani coperti di lana come pecore. Il guru delle tipicità, Carlo Petrini, ha concesso il patrocinio Slow Food. Forse perché la pazzia qui ha un limite: i prezzi saggi. “Di Leva”, via Castellammare a Gragnano, 081 8710 230.

(a. c.)