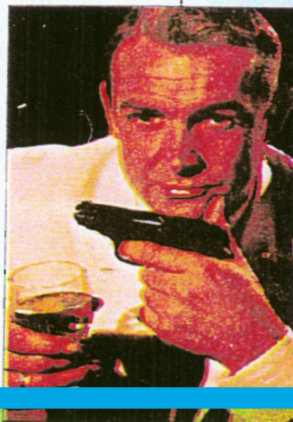


Dal suo piccolo palco, che sorge in un ambiente completamente bianco, con il soffitto e il pavimento a mosaico sempre sui toni del bianco, sono passati, ancora alle prime armi, Elio e le Storie Tese, Raf e i Casinò Royal, gli Almamegretta, Daniele Silvestri e tanti altri. Ogni venerdì sera si parte con musica live; poi, allo scoccare della mezzanotte, si esibiscono gli artisti emergenti. Per il resto della settimana Willie Santucci alla consolle propone selezioni musicali dei ritmi più nuovi, peraltro diffusi da un super-impianto (Av), l'unico della Riviera, che assicura la massima fedeltà. Oltre alla musica l'Io Street Club offre una ricca selezione di cocktail di ispirazione caraibica.

IO STREET CLUB, VIALE VESPUCCI 77, RIMINI - MARINA CENTRO. TEL. 0541 / 391334. APERTO DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 21 ALLE 4. INGRESSO: 20 MILA LIRE.



di Federico Bugno

Nella sua più che centenaria storia, il **Martini** ha avuto una evoluzione continua e tantissime interpretazioni: con gin o vodka, ma anche con aggiunta di fresh orange o di Triple Sec. Quel che più ha diviso i Martinians è stato però il quesito se berlo miscelato o agitato. "Stirred-Not Shaken" titolava John Doxat un suo libretto su storia, aneddoti e misteri del Martini edito nel 1976 a Londra da Hutchinson Benham. Vent'anni più tardi, Anistatia R. Miller e Jarred M. Brown pubblicavano (con Harper Perennial, 1997) la loro celebrazione del famoso pre-dinner titolando "Shaken-Not Stirred". James Bond aveva fatto scuola.

Sean Connery nei panni di James Bond

GLI SFIZI

Capperi che pummarole

di Paolo Massobrio

L'azienda agricola di Francesco Vastola a Capaccio di Paestum (Sa) propone i prodotti del Cilento attraverso l'agricoltura biologica, certificata dall'Associazione

ne Suolo e Salute (in applicazione del regolamento comunitario 2092). Dal loro orto di 4 ettari nascono **ortaggi** in formato mignon che sprigionano un gusto intenso, accentuato dal condimento di origano, aglio, peperoncino, sale, aceto e olio extravergine. Le mulignamelle (piccole melanzane; 12 mila lire il vasetto di 180 grammi) sono da applauso. Come 'e

pummarole verdi farcite con l'aggiunta di capperi, le carciufetelle (carcio-



RAFAELE VENTURINI

fini) condite con un goccio limone, i peperoni in agrodolce, i pomodorini secchi, le olive sott'olio, la crema di carciofi e olive. Si trovano a Bologna (all'Enoteca Italiana in via Marsala 2/B), a Roma (da Vastola in via Marmorata 47) e a Salerno (Casa del Parmigiano corso Vittorio Emanuele).

FRANCESCO VASTOLA, CAPACCIO PAESTUM (SA). TEL.: 0828 / 722953.