

**I signori del vino**

**Rosso Mimì 80 è il testimone di una storia**

Ottant'anni dopo, il vino è il grande patto tra uno dei ristoranti più amati e famosi di Napoli e la sua storia. Sono passate tre generazioni da quando Emilio si aggrappa all'ultimo sogno di una notte diversa dalle altre. Lasciare un borgo nolano, Piazzolla, per aprire una trattoria nella grande città. Capi che spuntava un'altra Italia dopo tenebre e macerie di fascismo e guerra. La zona della Ferrovia il crocevia di traffici e speranze. 1944, arriva gente in treno e granaglia sui carretti dalla Statale delle Puglie. Emilio detto "Mimì" si accredita portando il vino delle sue zone, il rosso appena mosso di Lettere è un codice di amicizia. Comincia il rito della Mezzabotte da stappare: agli amici del trattore, gli "sciacquanti", toccano i primi bicchieri e giudizi. Michele senior e Michele junior sono gli eredi di una leggenda, la coltivano con onestà e fatica. "Mimì diventa un porto franco, la trattoria di ferroviari e carrettieri, di mercanti e uomini d'onore, di avvocati e poliziotti evolve fino a conquistare i personaggi, dalla tv alla politica, artisti e scrittori, attori e giornalisti. Come vola il tempo, ecco i figli dei due Michele al centro, Salvatore Giugliano chef di immenso talento e Ida genio del marketing. Infilano la storia di famiglia in due bottiglie dedicate alle mamme, a Flora la Falanghina, a Lilina il Lettere, il bianco esalta gnocchi con zucchini, fiori di zucca e basilico, lo storico rosso chiede gli ziti, lardo mantecato, pomodori gialli, datterini confit. La Cantina Astroni di Agnano li vinifica. L'anima è ancora quella della Mezzabotte.

— a.c.

REPRODUZIONE RISERVATA

**Dove**

**Ristorante**  
"Mimì alla Ferrovia", ristorante via Alfonso D'Aragona 19, prenotazione obbligatoria, 081 553 8525. "Vino Mimì 80".



Itinerari: con prodotti e dieta domina la fiera mondiale del gusto

**La Campania sbanca "Cibus" con i tesori del Mediterraneo**

di Antonio Corbo

Piatto record, il sugo di Ragù offerto con i fusilli "Vesuviotti" a foma del vulcano ideati dal Consorzio Gragnano Igp e con la Mozzarella di bufala Dop. L'azienda che non ti aspetti: il grande caseificio Ponte Reale di Ciorlano, il più piccolo paese casertano, 362 abitanti. Il settore emergente: i prodotti del mare importati, trasformati e di nuovo esportati, come il Baccalà di Unifrigio Gadus ed il pescato di Eurofish. "Cibus", prima fiera al mondo dell'agroalimentare, chiude domani a Parma la 22esima edizione con 70mila visitatori e la Campania protagonista con 120 espositori, nel salone di 400 mq dell'assessorato Agricoltura.

«Mai tanto interesse per Cibus e nel Cibus per noi campani», riferisce Lorenzo Juliano dalla Comunicazione del Consorzio Mozzarella Dop, diretto da Pier Maria Saccani, manager arrivato a Caserta proprio da Parma. Con la pasta di Gragnano Igp, direttore Antonio Cafiero, funziona la sinergia. Il marchio Igp, con 15 pastifici sui 23 di Gragnano, porta dalle 26mila del 2013 a 95mila tonnellate la produzione annua. Il segreto della coppia vincente nelle fiere è lo show cooking, cucina a cielo aperto per i visitatori. Il Cibus offre anche Paccheri di Gragnano Igp con crema di bufala Dop oppure Fusilli con altra crema di bufala e gambero crudo. Un trionfo non casuale. Luciano D'Aponte capo della delega-

zione inviata dall'assessore Nicola Caputo punta proprio sullo show cooking, gli riconosce i meriti Andrea Eminente di Unifrigio Gadus. «Un grande salto nel futuro. La Regione porta anche piccole aziende che da sole non verrebbero. Nasce così la rete di cui tanto si parla. Ci si aiuta tra imprese che non si conoscono. I piatti combinati chiamano folia». L'Italia importa 25mila tonnellate di Baccalà, la Campania 6mila. Eurofish fa scena con un tonno di 70 kg. C'è lavoro per gli chef, Pietro Montone della Federazione Cuochi come per Angelo Carola di Agropoli che presenta "Pasta con fagioli rafferma e bottarga" nell'evento per i Gal (Gruppo di azioni locali) e merita altri applausi. A Parma i piatti e i prodotti fanno dire all'assessore Caputo che «siamo al massimo, questo è proprio il maggio campano della Dieta Mediterranea». Molte le iniziative.

Tante le conserve vegetali. Casa Juorio di Palomonte, Coppola di Mercato San Severino, Pasquale Nolano di Acerra, Dora di Anagni, La Reinese, Biogrivolds, D'Acunzi di Nocera, Rispoli, Maida, Ciro Velleca. Svelta il San Marzano Dop protetto dal Consorzio Sarnese Nocerino, in trincea la famiglia Ruggiero per la Varietà Kiros selezionata dalla ricercatrice Patrizia Spigno. Tira la mozzarella a Parma con Fattoria Garofalo, Ponte Reale di Ciorlano con la Burrata Bio, la Contadina di Grazzanise e di Battipaglia. La Marchesa di Teverola il brand che lanciò la versione

affumicata della mozzarella. Altro colosso Sorì di Teano, che con la giornalista Carmen Davolo ha illustrato il pregio dell'acqua surgiva di Riardo nella trasformazione. Sorì con Antonello e Gaetano Sorrentino, quinta generazione, vende in 50 paesi.

**La kermesse di Lustra** — Il Maggio Campano della Dieta Mediterranea è cominciato con OlivitalyMed il 4 a Castello di Rocca Cilento (Lustra) organizzato della Regione Campania con la famiglia Sguelgia. Una rassegna degli extravergine che vede la Campania quarta in Italia per qualità. Il maestro pizzaiolo Franco Pepe ha dedicato all'evento una sua creazione. Il musicista Beppe Vessicchio che produce pomodoro San Marzano di eccellenza Fofò Ferriere ha presentato il suo olio. "Il Mulino della Signora di Sturmo" intorno all'olio e ai 2400 ulivi ha creato a Sturmo una Luxury Country con ristorante, piscina e suite.

**Fattorie aperte** — Sabato il maggio l'evento con 300 fattorie didattiche aprono gratis le porte a studenti e famiglie. Laboratori, seminari, degustazioni. Impegnato tutto lo staff dell'assessore Caputo. Vivien Buonocore cura i contatti. Innovativo challenge su Tik-Tok per eleggere "Influencer della Dieta Mediterranea". In pochi giorni 13mila iterazioni. In attesa del Salone della Dieta dal 24 al 26 maggio. Un tesoro dell'alimentazione finalmente riscoperto.

REPRODUZIONE RISERVATA

**Il posto insolito**

**Nola, da Bertie's il felice incontro di orto e mare**

Informazione urgente. Un piatto fra i tanti merita da solo un viaggio a Nola. Pasta, patate, provola, friarielli. Sembra facile, ma Valentino Buonincontri per stupire non cerca l'astice canadese. Vi riesce guardando intorno a sé: Formati "Gerardo di Nola", Verdura degli orti tagliati dalla Napoli-Avellino generosi anche d'inverno, i caseifici dell'area. Ne ricava una minestra morbida, coesa, profumata che dimostra la sua maturità di chef passato per i migliori stellati, senza tradire territorio e maestri, primo Nino Di Costanzo. Da sette anni viaggia nel rispetto delle stagioni e dell'ambiente. Bertie's è nome di fantasia, s'immagina un personaggio misterioso passato per Nola, chi è Bertie? Si definisce Bistrot che vuol dire tutto, dall'osteria al pub. Ma è ristorante vero. Sobria eleganza. Nella grande sala luminosa svettano la severa puntualità di Michele, la grazia di Valeria, l'occhio di Speranza. Le vetrine si aprono sul bel giardino. La Genovese "secondo noi" ed i Tagliolini al cacio con Tartufo sono opera di una brigata attenta, con Orazio, Andrea e Giuseppe. Abili nella linea di terra e di mare se alternano Filetto di maialino in crosta di pane con purea di patate, tartufo e funghi ad una innovativa "Nerano". Esalta i giovani l'offerta di carni alla brace con T-bon, dalla Spagna la "Costata Callega" dolce di capi macellati tardi e la Bistecca Charra. La Millefoglie con crema pasticceria se la gioca con Creme Brûlé e gelato al mandarino. Grande scelta di vini e distillati. Valentino invita a provare di sera le pizze, ma basta leggere. Vuole stravincere.

— a.c.

REPRODUZIONE RISERVATA

**Dove**

**Bistrot**  
Bertie's a Nola, via dei Mille 50, anche tavoli all'aperto e piatti vegetariani, 081 512 7000. Euro 50-60, corretti i prezzi dei vini



**Profumi da proteggere.**  
DSGLASS contenitori in vetro da oltre 70 anni.

Via Sette Re 80022 Arzano (NA) +39 081 19168265 info@dsglass.it www.dsglass.it

