

**I signori del vino**

Con "Otto Terre" il fascino del Greco che ama vincere

La storia richiama una canzone. Il Greco di "Otto Terre" va oltre il motivo di Gino Paoli. Non erano 4 gli amici al bar. Ma una cinquantina. Non li legava solo l'ansia di una rivincita. L'amore per le uve sviliate da prezzi poco flessibili, decide solo chi le compra? Nel mondo agricolo spesso va così, va ancora così e non solo in Irpinia. Non si sa quando, ma in una sera d'estate la delusione divenne rabbia, una frase dopo l'altra, un sospiro dopo l'altro, e i produttori di un vino già spigoloso e non ruffiano si accorsero che insieme potevano cambiare le sorti di tutti. Piuttosto che consegnare l'uva alle cantine che la trasformano in vino perché non vendemmiare anche? Vi erano riusciti anche altri. Salvatore Molettieri fu tra i primi, e oggi firma uno dei grandi Taurasi. E può venderlo in proprio. Avanti, quanti siamo? Sembra di rivederli nel racconto emozionante di chi ha poi deciso di assisterli. Vincenzo Mercurio è un winemaker che fa presto a innamorarsi di una battaglia. L'avventura è il suo mestiere. Nasce l'idea di "Otto Terre", coop agricola che copre tutto il distretto del Greco. Tufo innanzitutto, poi Montefusco, Preturo Irpino, Pratala Serra, Prata Principato Ultra, Altavilla, Chianche, Santa Paolina. Sono passati quattro anni e "888", una etichetta che ha la fierezza e il ritmo di una marcia, torna in vendita con una edizione Riserva. Giallo intenso, note di pasta gialla matura, quindi mango e albicocca nell'eleganza di un fondo agrumato che tende al pompelmo, si indovina nel lungo finale lo zenzero. In Costiera amalfitana conquista il grande turismo.

a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Dove**

**Cooperativa Agricola Otto Terre**  
Tufo (Avellino)  
telefono 0825-998318.  
Greco Docg Riserva 888 euro 24



**I segreti del pesce del Nord**

**IL BACCALÀ**  
è un merluzzo nordico conservato per salagione. Prima del consumo va dissalato

**PROPRIETÀ**  
Pesce povero di grassi saturi e ricco di **omega 3** (grassi in supporto alla salute di cuore e arterie)

Il baccalà è una **buona fonte di proteine** di qualità elevata, di vitamine del **gruppo B** e di **magnesio, selenio, potassio e ferro** importanti per funzioni vitali:

**LO STOCCAFISSO**  
è un merluzzo nordico conservato senza sale per essiccazione. Prima del consumo va reidratato

**PROPRIETÀ**  
Lo stoccafisso reidratato ha minore sapidità, nutrienti simili, meno **colesterolo** e **sodio**, **presenza inferiore di vitamine**

**INPORTAZIONE**  
**25** MILA tonnellate di baccalà in Italia  
**6** MILA tonnellate in Campania  
**FATTURATO**  
IN ITALIA **200** MILIONI di euro circa

**CALORIE**  
Apporta **290** CALORIE su **100** GRAMMI

**CALORIE**  
su **100** GRAMMI di stoccafisso ammollato

**PROVENIENZA**  
Si prepara tutto l'anno in

1 Canada 2 Islanda 3 Isole Faroe 4 Danimarca 5 Norvegia

**PROVENIENZA**

1 Prodotto solo in Norvegia (isole Lofoten)

memoria, **sistema cardiovascolare** muscoli. Ricco anche di **colesterolo e sodio**: non più di **300** GRAMMI al giorno

*Itinerari: da Somma Vesuviana alla città il piatto che fa tendenza*

# Il baccalà entra nel lusso rivincita del pesce povero

di Antonio Corbo

Una signora bionda attraversa le strade di Somma Vesuviana come un raggio di sole. Katharina Mosenng non passa inosservata. La bella norvegese è la donna tra due mondi. Da 13 anni accelera un'economia. La sua bottega di via Amendola, "Lofoten" come l'arcipelago artico, ha venduto nei giorni di festa 1,5 tonnellate tra baccalà e stoccafisso. «Ma vanno forte tutto l'anno», interviene il marito, Biagio Cimmino, detto Pesetas. Lavorava al mercato del pesce di Madrid. L'amore per soldi e viaggi lo portò a Leknes, capoluogo delle isolette, 24 mila abitanti. Tra questi Katharina e suo padre, sveglio pescatore. Undici ore di volo e tre o quattro scali, ma è immediata intesa commerciale. Consolida l'importazione in Italia di 25 mila tonnellate annue, seimila in Campania. Il baccalà intanto diventa lusso. «Era il piatto povero del venerdì e per i giorni di magro delle feste di Natale e Pasqua, diffuso nelle zone interne», ricorda Toti Lange, studente carismatico della Napoli bene, oggi a metà tra politica e impresa. «Fu una buona idea. Portare il baccalà in città». Nasce così Baccalaria, il primo ri-

storante monotematico, al centro. «Oggi il baccalà non è un pesce povero, costa quasi quanto una pezzogna di Punta Campanella. Dai 30 in su al chilo. Conquista. Torinesi, milanesi lo scoprono a Napoli e ci chiedono se apriremo anche al Nord». Baccalaria ha allargato l'offerta di piatti originali. Ma sale ovunque la qualità del prodotto importato. «Sbaglia chi dice che mangia grande baccalà in Spagna, Portogallo. L'Italia importa il migliore. L'islandese non ha eguali. Con la fantasia e la bravura dei nostri chef sono esaltate le tradizioni. La veneziana, la vicentina, la livornese, la siciliana offrono cucina eccelsa», sostiene Andrea Eminente che lentamente passa sul ponte di comando di Unifrigio, azienda tra le più affermate in Italia. Con stabilimenti a Gricignano e a Novi Ligure. Eccellenti le proposte in città. "Sartù" e "Scugnizzi" al Vomero. "Europeo" zona Borsa e "Mimi alla Ferrovia". Strade pittoresche come la Pignasecca: la pizzeria "6 e 223". La concorrenza inattesa della città ha scosso la provincia. A Somma "La Lanterna" di Luigi Russo e "Nonna Rosa" di Luigi Nocerino assistito dall'altrettanto bravo Alessio valorizzano nelle novità il territorio. Gustose la Genovese, la Parmigiana, ma ge-

niali i piatti con l'albicocca orgoglio del Vesuvio. Non cede "E Curti" con l'insostituibile "Linguine con stocco, pomodorini, capperi e origano". Per Donna Angelina fu il primo piatto cucinato in piedi sugli sgabelli con l'aiuto degli zii. Aveva nove anni. Ha già rinnovato il menu, per la festa dei cento anni (osteria dal 1924) che inventa? In Irpinia sveltano "Zia Pasqualina" ad Atripalda e "Corte dei Filangieri" a Candida. Nel casertano a Vairano Scalo c'è il professore Antonio Ruggiero con Osteria del Baccalà, si può gustare persino la pizza con scarola e baccalà. La Masardona, tornando a Napoli, a piazza Vittoria, frigge il Battilocchio (brevettato) con merluzzo. Tanto fervore non convince gli specialisti. Renata Bracale ha ispirato la tabella in questa pagina. La docente universitaria di Nutrizione, volto di *Elisir* su Rai3, invita alla moderazione. «Baccalà non più di 300 grammi al giorno». Diffida di colesterolo e sodio. Il dilemma sul vino (aversano Aspriolo e vesuviano Catalanesca) è risolto dall'eccentrico Enzo Ercolino consulente di grandi cantine. «L'acidità del pomodoro, la sapidità dei capperi e il grasso del baccalà meritano uno spumante rosé».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il posto insolito**

Da "Napoli 1820" si scopre in diretta l'arte della pizza

Al telefono della cassa risponde il direttore. Carmine ha baffi più severi della sua età. Ma la sua cortesia è già lo stile del locale. Promette che manderà domicilio con le pizze anche le polpettine di pollo che una signora chiede il cane. Vecchiotto sembra il locale, ma è felice di esserlo, come anche l'insegna anticipa. "Napoli 1820". Era un'associazione di buongustai. Cucina gourmet di due secoli fa. Rosario Izzo un vecchio ragazzo del Corso l'ha rilevato così, invece di modificarlo ne ha aperto un altro a Milano sui Navigli. Il proprietario giura che è ugual anche nell'arte della pizza. Una lezione per tanti che mostrano titoli iridati e medaglie.

Luigi Buono e Antonio Caiazzo si alternano al forno. Basta vedere come tirano fuori Margherite e Marinare. Sono lentamente rotatee "a bocca di forno" come insegnano i vecchi di Spaccanapoli e Materdei. Come il carro dell'antica Roma trascina l'impasto per rendere le pizze più soffici. Farina bresciana di Chiari, la Piantoni, in un blend con la Zero, Doppiozero e un po' di integrale. Olio extravergine che non va su, ma è coperto e protetto, oltre a fondere meglio i sapori. Latticini Cacace di Massa Lubrense. La "Napoli 1820" è con provola, pomodoro, olio, parmigiano e basilico. Altra versione con cornicione imbottito di ricotta. Molto sapida l'altra a forma di sfilatino con ricotta, friarielli, salcicce, funghi e melanzane a funghetti. Interessante dettaglio. Non solo grande cura, ma l'olio è della cultivar Ravece, produzione della casa.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Dove**

**Pizzeria Ristorante Napoli 1820**  
viale Gramsci 11/d  
Posti anche all'aperto. Menu per bambini.  
tel. 081 668770  
Succursale a Milano



**BACCALARIA**  
osteria • vineria

Piazzetta di Porto, 4 | Napoli | Tel.081.0120049  
[www.baccalaria.it](http://www.baccalaria.it)

