

senta sereno o poco nuvoloso, con tendenza dal pomeriggio a moderato aumento della nuvolosità sul Molise e sulla Campania.

La temperatura diminuisce sulle regioni settentrionali e tende a diminuire nei valori massimi sulle regioni centrali. La visibilità si riduce sulle zone montuose del Nord.

**VENTI.** Moderati meridionali su tutte le regioni, con rinforzi sulla Liguria, sulla Toscana, sulla Sardegna e lungo i versanti tirrenici centro settentrionali.

nal il cielo sarà nuvoloso o molto nuvoloso e potranno verificarsi locali precipitazioni.

I venti spireranno moderati in prevalenza occidentali, con locali rinforzi sulla Sardegna, sulla Liguria e sulle zone tirreniche. I mari si presenteranno mossi o molto mossi. La temperatura si manterrà stazionaria sulle regioni settentrionali e tenderà a diminuire su quelle centro meridionali. La visibilità si presenterà localmente ridotta sulle zone montuose e nelle aree interessate dalle precipitazioni.

to.  
**DOMANI.** Su tutta la regione si avranno condizioni di cielo nuvoloso o molto nuvoloso e potrà verificarsi qualche locale precipitazione. I venti spireranno moderati meridionali ma con tendenza a divenire occidentali. Il mare si presenterà generalmente mosso. La temperatura diminuirà nei valori massimi.

## L BUON MANGIARE

SANTA DI SALVO

# Mimì, elogio del peperone «'mbuttunato»

**A**vviso per amanti della buona tavola e gaudenti in genere: i predestinati al buongusto sono di statura media, hanno il viso tondo o quadrato, occhi brillanti, fronte piccola, naso corto, labbra carnose e mento tondeggianti. Non lo dico io ma Anthelme Brillat-Savarin nella sua «Fisiologia del gusto», e scusate se è poco. Sarà dunque opportuno che gourmet sciolti ed Accademici della Cucina si adattino ad un preventivo test fisiognomico, pena la totale caduta di autorevolezza.

E a proposito di civiltà della tavola (partenopea), erano appunto accademici (della delegazione

Napoli-Capri presieduta da Massimo Pisani), e non tutti tipologicamente corretti, quelli che martedì scorso, dalle tavole del ristorante «Mimì alla Ferrovia», risplendente di due nuove sale e un elegante bar al primo piano, hanno partorito la «ricetta canonica» del peperone imbottito alla napoletana.

Il menu, tra melanzane «a pullastello», pasta e ceci e mezzani «lardati» scorreva via una bellezza, ma il peperone no, su quello non tutti hanno trovato un accordo. Perché il peperone, signori miei, è ortaggio «volgare», diceva Vincenzo Corrado nel suo «Vitto

pitagorico». E anche il Cavalcanti pochissimo ne parlò.

Noi invece, che siamo peperonedipendenti, proviamo a ricordare che la ricetta del peperone *'mbuttunato*, cioè farcito, dovrebbe comprendere olive, capperi, acciughe, pane raffermo, pangrattato e origano, con la variante «arricchita» di melanzane a tocchetti preventivamente fritte.

Ma questa delizia tutta partenopea può essere anche imbottita di maccheroni, meglio di tutto i perciatelli, cotti e conditi con una «puttanasca» di pomodoro, olive, capperi e origano, e poi passati in forno. C'è, infine, il classico peperone

di «Mimì», che merita un «a parte» per la sua morbida e sensuale cedevolezza. Nel ristorante napoletanissimo, l'unica ricetta «canonica» è questa: 1 kg di peperoni, 300 di mozzarella soda, 200 di emmental, 150 di prosciutto cotto, 150 di mollica di pane raffermo, 50 di parmigiano grattugiato, 3 uova, basilico, pangrattato e olio. Arrostiti e spelati, i peperoni vengono riempiti del composto fatto con pane spugnato, impastato con le uova e gli altri ingredienti a piccoli pezzi. In teglia unta, si passa in forno a 180 gradi per 20 minuti. Una vera delizia.

## L VINO

LUCIANO PIGNATARO

# Campania superstar con sei «tre bicchieri»

**E**D ECCO i magnifici sei, i vini campanici ai quali la guida 2002 Slow Food-Gambero Rosso ha dato i «tre bicchieri», cioè il massimo riconoscimento. Due le conferme rispetto allo scorso anno, quando le etichette premiate furono quattro, il **Montevetrano** di Silvia Imparato e il **Vigna Camarato** di Villa Matilde. Due, invece, gli esordienti: il casertano **Terra di Lavoro** di Fontana Galardi e il sannita **Bue Apis** della Cantina del Taburno. Infine il **Patrimo** e il **Serpico** dei pluridecorati Feudi di San Gregorio, ormai azienda leader in regione.

Curiosità? Curiosità. È la prima volta assoluta per una etichetta sannita, mai tanti tre bicchieri all'ombra del Vesuvio, ad eccezione di Napoli sono presenti le altre province campane, il Montevetrano ottiene il massimo per la sesta volta

consecutiva mentre il Vigna Camarato è già alla terza.

Considerazioni? Considerazioni. È il trionfo del rosso in generale e dell'Aglianico in particolare, presente nel Montevetrano (con Cabernet Sauvignon e Merlot), nel Terra di Lavoro (con il Piediroso), nel Vigna Camarato, nel Serpico e nel Bue Apis (in purezza). Ma il riconoscimento al Patrimo, un Merlot, conferma quanto già si sapeva grazie ai siciliani e anche al Montevetrano: i vitigni internazionali hanno un grande futuro al Sud. Notiamo con piacere l'ingresso nella massima serie del Bue Apis, un vino voluto da Luigi Moio che con questo assist rompe il monopolio di Riccardo Cotarella nel mondo dei tre bicchieri regionale. Infine va sottolineato il primo successo di una struttura pubblica, la

Cantina del Taburno, il cui management ha rotto decisamente con i bocconi del passato.

Coincidenze? Coincidenze. Scopritelle leggendo questo elenco di «Cinque Grappoli», il massimo riconoscimento della nuova guida dei sommeliers su cui avremo modo di tornare. **Mel, Salae Domini e Taurasi Macchia dei Goti** di Caggiano, **Quarto di Sole** di Grotta del Sole, **Campanaro, Patrimo e Serpico** dei Feudi, **Orazio** di Fontanavecchia, **Furore rosso riserva** di Marisa Cuomo, **Cenito** di Maffini, **Montevetrano, Casavecchia** di Vestini Campagnano, **Eleusi e Vigna Camarato** di Villa Matilde, **Zero** di De Conciliis.

Morale: non tutti sanno che il Cilento (De Conciliis, Maffini) fa parte della Campania.

**LANCIA Y EL. BLU 1.2 £. 15.900.000**  
**AI UNA VETTURA ALLUVIONATA DEL 15/9 O DA ROTTAMARE**  
**LA VALUTIAMO MIN. £ 4.000.000**

OFFERTA  
OTTOBRE 2001