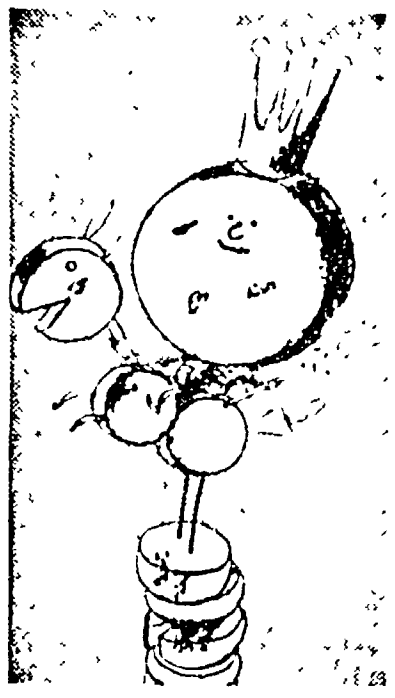


itinerari gastronomici: PARMA



Sua maestà il parmigiano

Non s'è ancora trovato un editore per ridare alle stampe il prezioso ricettario di uno dei più famosi cuochi della prima metà dell'800, del cuoco della Corte Ducale di Parma; è di Vincenzo Agnoletti che parliamo, che brillò alla corte della sposa di Napoleone di luce «gastronomica» di prima grandezza. Certo, Agnoletti ebbe la fortuna di operare in una città ricca assai di materia prima, e soprattutto del suo formaggio cosiddetto «parmigiano» ancora oggi delizia della cucina internazionale. Le origini del formaggio si perdono nei secoli;

la mitologia classica ne attribuisce l'invenzione ad Aristotele, per alcuni figlio di Urano e di Gela, per altri di Apollo e di Cirene. Ed il formaggio è, della buona cucina, uno degli ingredienti insostituibili; il più tipico della cucina italiana.

I cultori dell'arte gastronomica collocano tra i formaggi più preziosi per durezza alle vivande, tonificanti, il «parmigiano», quello stravecchio, buono per grattugiare, parmigiano cioè non buono al palato perché troppo piccante. Tanto diffuso è l'uso di questo formaggio tipico che non è difficile trovare sulle carte pietanze denominate «parmigiane» le quali sono in realtà caratteristiche piatti toscani o di qualche regione del meridione. Accenniamo alla «parmigiana di polli», ossia di cardi di Valle del Tirolo (Macerata), lessati, indorati e fritti; alla «parmigiana di melanzane» di Napoli che non ostante il nome è un piatto tipicamente napoletano fatto di strati di salsa di pomodoro, «parmigiano» e basilico, piatto che si ritrova anche a Bari.

I tonici caci parmigiani dalla fragranza ineguagliabile che raggiungono la volta superano le 120 libbre sono ormai da secoli apprezzatissimi in ogni parte del globo abitato. Il più antico documento che menziona il «parmigiano» trovasi nel Decamerone che Boccaccio scrisse nel 1348 dopo la pestilenza che infierì a Firenze. Appunto nella terza novella dell'VIII giornata Maso del Saggio prendendosi gioco del troppo credulo Calandrino gli racconta di una contrada chiamata Bengodi e di un piccolo paese di nome Berlanzone ove «cacciavano le vigne con saliscie et avevano un'oca a denaro ed un papero finto, ed eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano le genti che non altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi».

Ancor prima di Messer Boccaccio storici e letterati rivolsero la loro attenzione al formaggio «parmigiano» magnificandone il delizioso sapore. Polverosi documenti di archivio provano che Carlo VIII, Francesco I re di Francia nel 1515, Filippo V di Spagna, gli Sforza, i Borboni, i Farnese e la mensa vaticana (Pio V e Paolo IV) erano estimatori del «parmigiano». Nelle carte che il Municipio di Parma conserva si può leggere che gli Anziani della città il 15 agosto 1477 spedirono in omaggio al duca Gian Galeazzo Sforza «e alla di lui nutrice e madre Bona di Savoia una «grossa soma di formaggio, ravvioli montani e cento poponi». Nel bilancio del Comune del 1480 erano stanziati per questi omaggi 20 imperiali.

Narra Bonaventura Angeli di Ferrara nella sua *Historia della città di Parma* data alle stampe nel 1591 che la campagna parmense produceva un «cascio di quella bontà che sa il mondo...». Luca di Linda ne parla invece come «delizia di tutta Italia e di paesi lontanissimi ancora, per la sua bontà»; Hilaire Belloc nei suoi vagabondaggi dopo aver gustato una pastasciutta a Parma dirà: «piatto da re, da traditore cosmopolita, da oppressore del povero, da usurario... e da altro qualsiasi personaggio ricco, con la differenza che non ci sono spaghettoni dove costoro vanno, mentre costoro contadini continueranno a goderseli anche in paradiso».

Barotomeo Scappi, cuoco di Pio V faceva largo uso nella sua cucina di

«parmigiano»; Napoleone era ghiotto, così la di lui moglie Maria Luigia d'Austria. Ed è proprio alla corte ducale di Parma, nella prima metà dell'800, che si è formata la «sua maestà» Agnoletti il quale si guadagnò per meriti culinari il titolo di «Credenzieri e liquorista di Sua Maestà Imperiale e Reale dell'Arciduchessa d'Austria Maria Luigia, Duchessa di Parma, Piacenza, Guastalla, ecc. ecc.». Quel Vincenzo Agnoletti da cui forse deriva il nome di «agnolini» o «anolini» che si voglia. Un altro piatto, più semplice, questo, dove burro e formaggio parmigiano giocano un ruolo decisivo, sono i tortellini alla parmigiana. Eccone la ricetta per otto persone: kg. 0,500 di ricotta, 4 uova, gr. 70 di formaggio grattugiato, 2 mazzette di erbe cotte e passate a setaccio, il tutto ben mescolato con un pizzico di sale ed una grattugiata di noce moscata. Si fa la sfoglia normale con 4 uova e 400 grammi di farina. A sfoglia ultimata, si colloca su tutta la lunghezza il ripieno della grossezza di una noce a distanza di 4 o 5 centimetri l'uno dall'altro. Si ripiega la sfoglia di sfoglia in due in modo da ricoprire il ripieno. Schiacciare bene i bordi e gli spazi tra un ripieno e l'altro onde la pasta resti bene aderente. Tagliare, con l'apposita rotellina negli spazi per ottenere tortellini rettangolari. Cuocere per 10 minuti in acqua abbondante, scolare bene e servirli cosparsi con abbondante formaggio parmigiano e burro fuso. Ecco un altro piatto da re, da traditore, da oppressore, da usurario... Uno dei piatti che hanno valso a Parma la fama di città principe per i gastronomi.

pi. s.



Nel magazzino di stagionatura uno specialista sta imprimendo a fuoco sulle forme il marchio che garantisce della tipicità del formaggio.

caccia Tramonto della pernice?

A chi pratica il nostro Appennino per fare dell'alpinismo o magari solo per raccogliere funghi, può essere capitato di udire come un turbine improvviso levare dagli arbusti di un pendio, una specie di sibilo, quasi che un grosso muso staccato dall'alto fosse passato a pochi metri dalla testa. Per chi non lo conosce, questo rumore che quasi impaurisce rimane un mistero. Non tutti riescono facilmente a rendersi conto che esso è stato provocato dal frenetico battere d'ali di uno stormo di uccelli tozzi, dal dorso rossastro, che dopo pochi secondi si possono veder planare sopra la valle e sparire dietro le pendici delle colline circostanti.

Al cacciatore di pernici questo turbine, generalmente, non giunge così improvviso. Il cane avrà guidato, magari a lungo e avrà infine localizzato con una inconfondibile «ferma» il punto dove le «rosse» si sono acciaccate, pronte a cercare nel volo l'estrema difesa. Eppure, quando il frullo delle pernici rompe il silenzio del monte, anche molti cacciatori non del tutto principianti sentono una specie di tuffo al cuore e il momento agognato, è l'inizio del piccolo fulmineo dramma che si concluderà con spari concitati.

Per vivere questa emozione gli appassionati della caccia alla «rossa» si sottopongono a faticosissimi saliscendite lungo i fianchi delle nostre montagne e delle nostre colline. Molte volte, però, essi arrivano alla fine della giornata senza aver udito un solo frullo e allora le cartucce infilate con tanta speranza nell'arma all'incerta luce dell'alba derono essere riposte inatte nella cartucciera.

In questa stagione la «rossa», come del resto tutti gli altri selvatici, sta dedicandosi in pace al suo nido, ciondolandosi non ritenendo fuoriluogo parlare ora che la sopravvivenza di questa superba abilitatrice dei nostri monti è minacciata. Chi si occuperebbe infatti di lei (e di tutta l'altra selvaggina stanziale) se doressero prevalere le tesi, attualmente al vaglio della Corte costituzionale, tendenti a privare la Federacaccia delle sue attuali prerogative?

La pernice, il cui nome molti completano con l'aggettivo rossa, per il color mattone delle penne dorsali e delle ali, non è un selvatico raro, ma nemmeno eccessivamente abbondante.



Un paio di pantaloni, una camicia, una sottana, la giacca di un pigiama possono servire come salvagenti. Questa scoperta, effettuata dagli equipaggi della marina americana durante la guerra (molte reclute non sapevano nuotare), è ora tornata di moda in Inghilterra. La Britain's Amateur Swimming Association (l'associazione degli amatori del nuoto che, per quanto sembra, si preoccupa soprattutto di coloro che non sanno reggersi a galla) ne ha fatto oggetto addirittura di una pubblica esibizione in una piscina di Londra. I vestiti di tessuto compatto (come il nailon, ad esempio), se si ha l'avvertenza di annodarne le estremità o soltanto, in mancanza di tempo, di tenerle strette nei pugni, assolvono alla stessa funzione di una camera d'aria e vi permettono di tenervi a galla per qualche minuto (fino a 10 nei casi più fortunati), quel tanto insomma, se siete caduti da un barco o se il battello si è rovesciato, da permettervi di attendere un sollecito aiuto senza correre il rischio di annegare. Se avete presenza di spirito, dunque, potete tenervi a galla aggrappati ai vostri pantaloni.

turismo

Su cento solo 11 in vacanza

Un congresso a Milano sul turismo di massa

Ogni cento italiani soltanto undici, o poco più, vanno d'estate veramente in vacanza. Gli altri le ferie, se le hanno, le passano a casa. L'indagine che ha dato risultati così poco brillanti è stata compiuta tempo fa dall'Istituto Centrale di Statistica. Su cinque milioni e 800 mila italiani che trascorrono qualche giorno o qualche settimana in montagna o al mare, poco più di due milioni di persone appartengono alla «popolazione attiva» e sono cioè industriali, professionisti, artigiani, commercianti, impiegati od operai. Fra questi ultimi (impiegati ed operai) solo 689 mila hanno la fortuna di poter compiere delle vere vacanze. Queste cifre danno l'idea di quanto sia arretrato nel nostro Paese il turismo di massa. Se ne è parlato nei giorni scorsi a Milano, nel corso dei lavori del Terzo Congresso internazionale

del turismo sociale, organizzato dal Touring Club Italiano, e al quale erano presenti i rappresentanti di organizzazioni appartenenti a oltre trenta paesi. Il Congresso ha sottolineato l'importanza sociale del turismo e delle vacanze, ha chiesto che gli stati intervenissero per favorire in tutti i modi gli organismi che si propongono lo sviluppo del turismo di massa, ma ha soprattutto dovuto constatare come la maggior parte degli uomini non sappiano neppure cosa siano le vacanze. Né sono del resto mancate le voci di coloro che vorrebbero che le cose «cassero così come sono». Fra queste voci, quelle di alcuni rappresentanti degli albergatori italiani, i grandi albergatori, naturalmente, che sembrano spaventati dalla prospettiva di una estensione popolare del turismo.

Per la verità l'allarme

dei grandi albergatori, soprattutto in Italia, è perlopiù ingiustificato. Come ha documentato in un suo intervento l'on. Barbieri, a nome dell'ARCI, non vi può essere turismo di massa se non vi è tempo libero. La realtà è che il tempo libero per i cittadini che lavorano sta diminuendo, contrariamente a quanto comunemente si crede.

In sostanza avviene che oggi c'è più gente che frequenta gli spettacoli o pratica anche il turismo (magari su scala modestissima) semplicemente perché lavora di più, sottoponendosi a un grande numero di ore straordinarie o addirittura a lavori secondari. Per conquistarsi uno svago, molti cittadini debbono quindi sacrificare una buona parte del loro tempo libero.

Ecco perché il Congresso di Milano, pur fra alcune esitazioni, ha riconosciuto come fondamentale l'intervento diretto dello Stato nello sviluppo del turismo sociale. In Italia il ministero-concerente è proprio quello del turismo e dello spettacolo, che dispone per la sua attività di poco più di cinquanta milioni all'anno. Ciò dà la piena misura di come i problemi turistici siano tenuti in considerazione.

Mentre l'Aga Khan, Onassis e alcune compagnie tedesche acquistano a suon di miliardi enormi estensioni di terreno in Sardegna, in Toscana, in Liguria e in Calabria per crearvi attrezzature turistiche per «soli milionari», nulla vien fatto per il turismo dei lavoratori.

Anzi, molto spesso, accade che venga messo il bastone fra le ruote di quelle poche organizzazioni che realizzano iniziative turistiche popolari, perché la legge è fatta in modo tale da favorire in primo luogo le agenzie di viaggio e gli alberghi. Ma, come ha giustamente richiesto l'ARCI, proprio per le dimensioni che il turismo sociale dovrà assumere anche in Italia, lo Stato non può limitarsi a concedere la libertà per le gite, i campeggi e le case per vacanze. Sempre più necessario ed urgente diviene uno stanziamento finanziario massiccio che possa creare attrezzature e complessi nuovi di proprietà statale, dati in gestione o in uso ad associazioni ed enti.

Giuseppe Cervetto



«Lanci» di pernici a scopo di ripopolamento: un gruppetto di «rosse» appena liberate

Intatta oggi, rispetto a quindici-venti anni fa, la si incontra più di frequente, benché la caccia ad esso sia notevolmente intensificata. Ciò è dovuto appunto al ripopolamento che da alcuni anni vengono effettuati dalle organizzazioni venatorie (le quali si sono sempre sostituite allo Stato che è rimasto e rimane totalmente indifferente al problema della conservazione del patrimonio faunistico) e alla scarsa offerta alle pernici delle zone di caccia, anch'esse create e mantenute in efficienza dalle sezioni cacciatrici, la cui attività è legata all'odierna struttura della F.I.C.

Il tempo in cui la «rossa» cresceva fra le rocce come un frutto selvatico è comunque tramontato. Ora il pregiato volatile viene allevato quasi come le galline e abituato gradatamente alle caratteristiche del suo ambiente. Si tratta evidentemente di un notevole progresso, ottenuto dopo lunghi e pazienti esperimenti, perché non è stato facile creare le condizioni per la riproduzione in cattività della magnifica ribelle, un progresso che consente alla pratica venatoria di continuare e di svilupparsi, anche se la caccia ha perduto un altro po' del suo fascino.

Occorre tuttavia ammettere che la «rossa», anche se nata in prigione, conserva pressoché intatta la sua indole di furberia e riesce presto a riconoscere il suo principale baluardo di difesa: gli impervi pendii e gli inaccessibili dirupi dai quali, nelle ore antelucane, fa udire il suo suggestivo canto.

I pantaloni di salvataggio



È ora: fuori il canotto

Come le barche e i motoscafi, tenuti in secco durante l'inverno anche i battelli pneumatici hanno bisogno di qualche cura, prima di affrontare nuovamente il mare. E una delle condizioni indispensabili perché un canotto di gomma si conservi in buono stato per parecchi anni.

Sarà rimasto, chiuso nel sacco, in cantina o nel garage: è tempo di cavarlo dall'involucro di tela per un controllo ed una pulizia radicali. Ne avete uno? Se sì, scrollatelo per liberarlo dal borotalco, stendetelo al sole — all'aria aperta — e se in qualche punto troverete che la gomma ha formato delle aderenze, staccatele con molta cautela, magari con l'aiuto di un po' d'acqua tiepida.

Controllate il soffietto (se il vostro battello ha il soffietto incorporato) o la valvola e se è tutto a posto cominciate lentamente il gonfiaggio. Se il canotto si gonfia, non vi è dubbio che in qualche punto si è prodotta una foratura.

La riparazione si esegue come per le camere d'aria dei pneumatici di automobile o di bicicletta, adoperando l'attrezzatura di emergenza che vi è stata venduta insieme al canotto.

Se il canotto, invece, «tiene», lasciatelo egualmente gonfio per almeno una giornata. Gli accessori di metallo e di legno del canotto vanno ripuliti attentamente: il metallo con la carta vetrata per toglierli ogni traccia di ruggine; il legno, raschiato e poi abbondantemente verniciato con vernici di tipo marino per evitare che si sporchino o si curvino per l'eccessiva secchezza.

La cura di primavera è terminata. Ora, dopo averlo di nuovo cosperso di borotalco potete ripiegare il vostro canotto, badando bene che le pieghe siano diverse da quelle precedenti, affinché lo stiro non troppo prolungato non deteriori l'involucro di gomma. Tra uno o due mesi, quando vi servirà, lo troverete perfettamente pronto all'uso.

Piove? Sono assicurato!

Se avete in programma una vacanza da trascorrere all'estero, può interessarvi sapere che il paese più solleggiato d'Europa e la Spagna il sole — dicono le statistiche — si splende in media tremila ore ogni anno.

L'Italia, che è la seconda in classifica, è però distaccata di «scarate lunghette»: solo 2300 ore di sole. Se detestate la pioggia, un viaggio in Inghilterra non è molto consigliabile: il Regno Unito ha infatti il primato europeo delle precipitazioni atmosferiche. Sugli altipiani della Scozia i rilievi hanno constatato una caduta di 8850 millimetri d'acqua all'anno. Sul continente la situazione è assai meno umida. La Germania, che è il paese più piovoso dell'Europa continentale, registra solo 1290 millimetri d'acqua all'anno. L'Italia, naturalmente, è uno dei paesi più secchi: la città più «bagnata» è L'Avana: 966 millimetri.

Il primato all'anno.

D'altra parte, se siete contriti d'averlo del moderno adagio che assicura «vacanza bagnata, vacanza sfortunata», non aprite che la rivoltella ad una compagnia di assicurazione.

Da qualche anno, gli istituti assicurativi hanno inaugurato le polizze anche per garantire le vacanze. Se, cioè, avete la scagione di trovare pioggia, grandine o bufera invece di sole e bel tempo, nella località dove trascorrete le ferie, la compagnia di assicurazione vi rimborserà il denaro speso. Naturalmente, il prezzo della polizza varia a seconda della località, a seconda della media statistica delle precipitazioni.

È evidente che assicurare le proprie vacanze sugli altipiani della Scozia costa carissimo: le compagnie di assicurazione sono infatti fornite di tabelle aggiornatissime e sanno tirare esattamente in quali giorni dell'anno piova di più — in media — sia nelle Azzorre che a Dover, oppure, se vi interessa, a San Benedetto del Tronto. E su quella base fanno il calcolo delle probabilità, che acciechi gli arrotondamenti di sole oppure di stancanti a giocare a carte, in qualunque giorno dell'estate.

p. c.

bambini



Animali di moda

Vanno di moda, da un po' di tempo in qua, gli hamster, o criceti: piccoli, irrequieti e furbi roditori che stanno tra il topo, la cavia e lo scoiattolo, si nutrono di insalata e di verdure, bevono acqua, filano otto volte l'anno, e ogni volta mettono giù da sei a nove piccoli. Appena un anno fa queste bestioline erano una rarità: adesso stanno dilagando dappertutto perché chi dispone di una coppia diventa automaticamente un fornitore del mercato. Purtroppo non tutte le gabbie sono a prova di hamster, essendo essi abilissimi a infilarsi tra le sbarre, ad aprire gli sportelli, ecc.

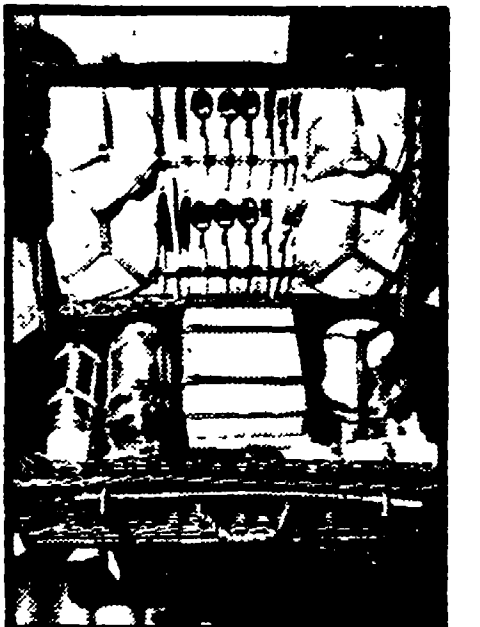
Ma non è per propagandare questa specie, che ne parliamo. Che siano hamster o pappagalli, canarini o scoiattoli, topolini bianchi o gatti, la loro importanza nella vita del bambino non cambia. Nella vita affettiva, prima di tutto, specie in quella dei bambini solitari.

I piccoli animali, inoltre, sono fonte di curiosità continua e sempre ravvivata dai vari avvenimenti della vita in gabbia. E' un fatto, per esempio, che diventa più facile parlare al bambino del grande mistero della nascita quando egli ne assiste la presenza — se questo mistero si è ripetuto sotto i suoi occhi.

Il bambino può passare ore ed ore a osservare i suoi piccoli amici, e poi dimenticarsene per giorni, per intere settimane. E' vero, gli animali in casa disturbano. Ma, dopo tutto, disturbano anche il telefono: però, se ci è utile, non ce ne priviamo, e paghiamo — borbottando — la bolletta.

Giampiccoli

pic-nic



Cesto a sorpresa

Con l'avvento — speriamo definitivo — delle belle giornate, anche a noi viene voglia di combinare qualche merenda in campagna, inabitabile e stagnante, in tralicci del traffico permettendo, la buona volontà non è tuttavia sufficiente ad assicurare una perfetta riuscita del nostro pic-nic.

Il rimedio c'è, perché una merenda non sia guastata dai diversi inconvenienti: disporre i cibi e le bevande in una custodia adatta, il cestino da pic-nic. Un cestino già attrezzato per quattro persone (8 piatti, 4 bicchieri, due thermos, due portavivande e le necessarie posate) costa come minimo intorno alle 15.000 lire. Una cifra, cioè, da scoraggiare chiunque. Ma il cestino lo si può attrezzare in maniera più economica, ricorrendo ad articoli scelti.

La nostra esperienza ci ha dato, per un cestino completo per 4 persone, due diverse soluzioni.

Un bellissimo cestino a valigetta di produzione cinese, in vimini, munito all'interno del coperchio di una lunga striscia adatta a trattenerne parte delle suppellettili (ad esempio: bicchieri e posate). Lire 2.500. 8 piatti Eltex e 4 bicchieri Eltex, in plastica infrangibili, completamente nuovi, (rispettivamente: 125 lire il piatto e 50 il bicchiere); due portavivande in plastica da 100; i portavivande in plastica con coperchio avvitabile (per semiliquidi) L. 150, in alluminio con contenitore in vetro L. 600; due portavivande in plastica per cibi solidi L. 400; una bottiglia infrangibile L. 500, un thermos di fabbricazione americana, ultratermico L. 1.500; portaposate — sacchetti singoli con prendenti cucchiaini, cucchiaini, forchetta e coltello — L. 1.600 (400 ogni sacchetto). Questa soluzione costa, completa di cestino, L. 7.950 e 8.400.

Ancora più economica è, ripeto, la seconda soluzione: le suppellettili sono infatti di quelle che, una volta usate, si buttano: perché realizzate in cartone plastificato o impermeabilizzato. Costo complessivo: L. 4.900; con il portavivande in alluminio e vetro L. 5.400.

Bruna