

Se n'è parlato in mezza Europa

Tutti i giornali stranieri si sono occupati di Ricerone. Turisti dal Paraguay, dai Paesi dell'Est e dall'Africa Nera - Alberghi e pensioni in piena attività - Programmi rivoluzionari per il 1966

DALL'INVIATO

« Quest'anno — si dice in giro — abbiamo fatto notizia ». Il nome di Ricerone e le fotografie di Ricerone sono andati sui giornali di mezza Europa e la stagione viene concordemente giudicata « favolosa ». Il bello è che nessuno se l'ispettava. Sotto ferri agosto sembrava carnevale. Mancavano soltanto per farla completa i coriandoli e le maschere. E c'era l'allegria. Ancora oggi sono pochi gli alberghi con qualche stanza libera. I spiaggia è frequentatissima e la sera le strade sono affollate come le corsie di un grande magazzino. Sono venuti da ogni parte. Quante lingue si parlino è difficile dire. Si sono fermati turisti dell'Arabia Saudita, del Paraguay, dell'Africa Nera. Tre pensioni lavorano esaurientemente con i ceccoslovacchi. Sono state espilate comitive di polacchi ungheresi norvegesi irlandesi. Ma il grosso è venuto dalla Germania, dalla Francia, dalla Svizzera, dall'Inghilterra e ovviamente dalle grandi città italiane. Ricerone è venuta di moda quasi all'improvviso e anche se sono decenni che il suo nome viene bandito o le gentili fotografie internazionaliste si sono procurate il « *clerale* » per soddisfare le « *one* » estive del loro « *real* » ha « *doveva* » non parlare di Ricerone. Materiale fotografico di cronaca come si fa per anni per Biarritz e per tutte le grandi stazioni di soggiorno che sono sulla cresta d'onda. Comunque Ricerone non ha certamente perso il suo carattere di centro turistico di massa. Anzi ha fatto notizia proprio per questo proprio perché complessivamente la presenza degli ospiti hanno superato del 13% quello rag guardevoli dello scorso anno (11% in più di stranieri). Si può adesso chiamarla tranquillamente la spiaggia dei centomila si curi di non sbagliare in eccesso. I romagnoli di Ricerone che come tutti i romagnoli non si lasciano prendere la mano dal facile entusiasmi sono peraltro sbalorditi e non sanno neppure essi spiegare si completamente esaurientemente quale è stato il segreto di tanto successo.



MARINA DI RAVENNA — La bella svedese Ingrid Erikson non si è fatta troppo pregare per lasciarsi fotografare. Anzi si è messa molto volentieri in posa e diremmo in una posa abbastanza singolare quasi a dire che sul tavolino anche col caldo non fanno la loro bella figura soltanto le bibite rinfrescanti.

Anche quest'anno nel Trentino numerosi turisti

I « talgiani » di Castel Tesino

Tra le attrattive locali: le grotte, il « villaggio alpino » della SAT e le « malghe » del Brocon

SERVIZIO
CASTEL TESINO (Trento) agosto. I « talgiani » anche quest'anno sono accorsi numerosi a tra correre le vacanze nell'accogliente paese che trae il nome dalla spiradina conca del Tesino. « Talgiani » si significa « italiani ». I villeggianti vengono così chiamati perché da tutto fino allo scoppio della prima guerra mondiale apparteneva all'Austria. Qui sia nella Valsugana Veniti chilometri di dolci « *tourist* » e si arriva al Passo del Brocon dove Ermanno Zunigero detto « Scio po » cioè « schioppo » riceve gli ospiti nel suo albergo « Pizzo di gli Uccelli ». Si brinda con del buon vino tenuto da Conegliano e si in



Il « Villaggio Alpino » della SAT al monte Celado

Il ghiottone viaggiatore: SICILIA (3)

Fasto e decadenza dell'« agrodolce »

« Il fegato del poveracci » e la « caponata » - Il romantico ricordo di un estroso piatto ragusano Il pomodoro, re della cucina siciliana

Il più importante ed imponente è la caponata (attenti) fuori della Sicilia se ne trova nelle drogherie migliori conservata in scatole ma il ghiottone non può consigliare il fegato. E' questo il piatto fatto di sapienti acchime e di lunghe attese perché si realizza quello scambio di sapori e di umori tra i vari elementi che è indispensabile per cogliere tutta la freschezza e l'aroma dell'imasto. Prima misura si prendono le melanzane e si riducono in tocchi di due due centimetri per lato. Dopo averli fatti gettare in acqua bollente per qualche ora in salamoia i cubetti si soffriggono quanto basta perché la polpa si converta in morbida. Alle melanzane si aggiungono quindi in gran quantità estratto di pomodoro (ma di quello buono non ne parla mai) pezzi di sedano olive bianche capperi olio di frittura e poi un corca aceto e zucchero nel rapporto di cinque a due. La caponata non è ancora pronta bisogna farla riposare a lungo e al fresco. Poi grattare gialesti sopra una mandorla tostate e un po' d'uovo «odo il piatto è finalmente pronto e in breve sarà bello e pulito. Ma non crediate che l'agrodolce si limiti alle verdure neppure carne e pesce riescono a sfuggire al fascino di una tecnica culinaria tanto originale. Prendiamo il « sgarbo » per esempio. E' un agrodolce a base di pesce. Se non vi va ai ferri col sal moriglio privatelo fritto e macerato in un'intingolo di olio aceto e sedano olive capperi e mandorle tostate e provate pure il coniglio « *salatico* » apparecchiato che per esser nella tradizione dell'agrodolce va gustato con gli stessi ingredienti usati per con dire lo sgarbo e in più con le melanzane a tocchi. Ma prima di chiudere questo capitolo bisogna parlare della frittella e dell'estratto di pomodoro. La frit-

Pesce e coniglio

Tecnica antica e stessi ingredienti (tranne la menta) possono servire per dare un gusto tutto particolare alla melanzana per chi ha a nota sempre la stessa « parmigiana » o magari non gradisce sui maccheroni col sugo quel tocco di raffinatezza cui l'inarina palermitana che è costituita da qualche fetta di melanzana ben frita. Ma non è il momento di divagare abbiamo aperto il delicato capitolo dell'agrodolce siciliano e val la pena di scorrerlo sino in fondo. Dunque è stato per secoli questo « agrodolce » un grande fatto gastronomico in Sicilia ora però anche qui è cominciata una lenta decadenza che per fortuna non ha ancora investito i piatti di livello più elevato. E' di questi, appunto biso- gna parlare.

La ricetta delle Madonie

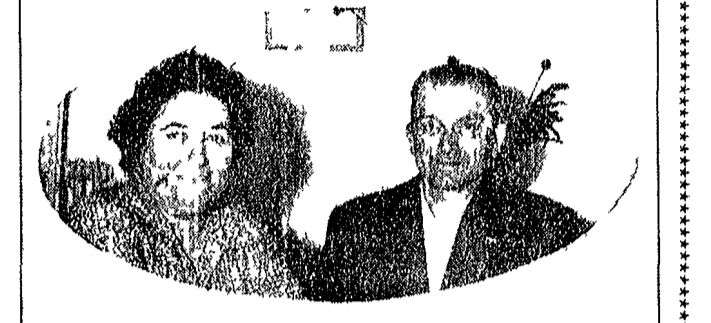
Su quest' piatto ed insieme ad un buon vino chiaro — lambretto di Comiso per esempio o il Mazzulò del Etna — va assai bene un o dei tipici formaggi dell'isola dal « *mozzarella* » di pecora al « *ricotta* » di pecora e il « *ricotta* » di pecora e il « *ricotta* » di pecora. Ma non si mangia tra i contadini raccogliendola ancora calda dal piovolo e bagnandole grosse fette di quel pane bianchissimo e a maglia assai stretta che si sfuma soltanto nella estrema punta meridionale dell'isola. Ma ormai son cose che vanno lentamente sparando lasciandoci di se solo un « *rimantiro* » gioiellino ricordo. E' questo il « *cas* » del resto anche del zero estratto di pomodoro che ormai si fa ancora e soltanto

La ricotta delle Madonie

In qualche angolo della Sicilia (nel paese della fascia costiera palermitana per esempio o in quelli di Ragusano e del Siracusano) l'estratto dunque si deve fare preferibilmente con il pomodoro di montagna, piccolo e cingrigno e lo si può ottenere in due versioni: il « *cas* » — che è di gran lunga il migliore — e anche se il fatto è che un « *cas* » ed il cotto. Per fare l'estratto crudo di primo dorò ci vuole una « *sle* » un paio di « *idde* » (grandi tavole di legno) e il passato fresco schiumoso di pomodoro crudo. Il passato vien steso e essiccato sulla madda ed ogni quarto d'ora è necessario andarci con una spatola per smuovere l'imposto e discernere a poco a poco quel che di esso va essiccando. Sudore e olio di gomiti sono insomma indispensabili per la riuscita dell'operazione che tanto meglio andrà quanto più rapida sarà l'operazione di essiccamento. Quel che fa il sole per l'estratto crudo fa il fuoco lento per quello cotto anche qui il calore — ma senza i benefici inimitabili raggi del sole — fa evaporare l'acqua del pomodoro lasciando nella pentola — di cocco — l'imposto. A questo punto sia per il cotto che per il crudo comincia la seconda e più delicata operazione per la conservazione. L'imposto vien reso omogeneo con una lunga lavorazione a mano sino ad esser certi che dentro non vi siano nascosti quei millefanti « occhi » che incedendo rapidamente tutto l'imposto — manderebbero a monte tutto il fatidico lavoro preparatorio. Quando l'imposto è ben composto e omogeneo se ne fa una gran palla la si olea per bene e la si conserva al buio e al fresco avvolta in foglie d'alloro. Il profumo del pomodoro vivrà così davvero tutto l'anno sulla vostra tavola. Giorgio Frasca Polara

l'Unità vacanze

IV settimana del Referendum



Hanno vinto per Forte dei Marmi

Sono i coniugi Guerrieri di Modena, che dal periodo della lotta antifascista leggono e diffondono l'Unità

MODENA agosto
ERANO IN LIZZA Forte dei Marmi e Gablicco ha vinto la prima località e con essa il compagno Luigi Guerrieri di Modena al quale è toccata la vaca premio posta in palio del referendum da « l'Unità ». Il compagno Guerrieri è impiegato presso un ente pubblico di assistenza e qui lo abbiamo raggiunto per comunicargli che era risultato favorito nella scelta della « *die* » bandiera. « *Sor* » presso l'« *credibilità* » soddisfatto. « *E* una bella notizia mi fa veramente piacere andò con mia moglie ». E con la moglie la compagna Teresa Rovatti abbiamo fatto conoscenza poco dopo. Ci ha accolto esprimendo la stessa soddisfazione per l'inaspettata notizia che premia due compagni nei confronti dei quali « l'Unità » ha un debito di riconoscenza. Racconta il compagno Guerrieri che negli anni della lotta al fascismo gli era tra coloro che portavano « l'Unità » clandestina fra gli operai della sua fabbrica la Maserati e nella casa degli antifascisti. Due attestati di bene-

GLI ITINERARI DELL'ESTATE

S. Elpidio a Mare (Marche)

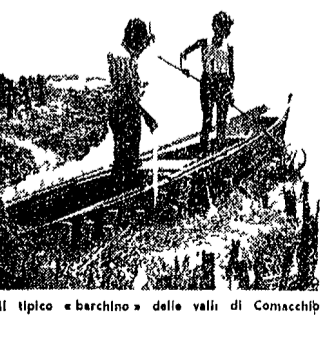
La « contesa del secchio »

Fotografie e pesca nelle Valli di Comacchio

FERRARA agosto
« *Fotografiamo Ferrara e la sua provincia* » questo il tema di un concorso fotografico lanciato dal Ente Provinciale del Turismo diviso in due sezioni (Stampe in bianco e nero e diapositive a colori) di cui la partecipazione la provincia « *sint* » stata ideata in 5 zone Ferrara città, zona del Lido, Riviera Delta Bosco M. sola Comacchio e le sue valli la campagna ferrarese. Per andare incontro alle esigenze richieste — provenienti soprattutto dai turisti che soggiornano sui lidi ferraresi — di assistere alle partite di pesca. Il tema del Turismo di Ferrara ha preso accordi con l'Azienda Valli per consentire la visita degli impianti delle « *stazioni* » di Bellocchio Compa e Foce (tutte comodamente raggiungibili in auto mobili percorrendo le strade che si intersecano nelle valli). Le « *stazioni* » di pesca in parola sono aperte ai visitatori tutti i giorni anche festivi.

La stagione della pesca nelle valli di Comacchio rappresenta un richiamo turistico eccezionale per la copiosità della fauna ittica principale (anguille) e per i singolari metodi di cattura (l'uso di reti e di reti a mano dovranno essere in uso all'1° di Ferrara (largo Castello 28) entro il 31 ottobre prossimo. « *La* » stazione della pesca nelle valli di Comacchio rappresenta un richiamo turistico eccezionale per la copiosità della fauna ittica principale (anguille) e per i singolari metodi di cattura (l'uso di reti e di reti a mano dovranno essere in uso all'1° di Ferrara (largo Castello 28) entro il 31 ottobre prossimo. « *La* » stazione della pesca nelle valli di Comacchio rappresenta un richiamo turistico eccezionale per la copiosità della fauna ittica principale (anguille) e per i singolari metodi di cattura (l'uso di reti e di reti a mano dovranno essere in uso all'1° di Ferrara (largo Castello 28) entro il 31 ottobre prossimo.

« *Da* » questa iniziativa — come è scritto nel bando di concorso per la prossima spiaggia dell'avvenire — la città di Ferrara ha pensato che i duecentomila turisti che vi trascorrono tre milioni e mezzo di giornate siano destinati ad aumentare ancora. Ad essi è necessario dare un prodotto sempre più raffinato. Oggi non basta più avere un mare con una temperatura che va dai 20 ai 25 gradi una temperatura media dell'aria che si aggira sui 26-29 gradi un sole ricco una sabbia soffice e una brezza marina che mitiga la calura estiva per sostenere la concorrenza. « *Da* » questa iniziativa — come è scritto nel bando di concorso per la prossima spiaggia dell'avvenire — la città di Ferrara ha pensato che i duecentomila turisti che vi trascorrono tre milioni e mezzo di giornate siano destinati ad aumentare ancora. Ad essi è necessario dare un prodotto sempre più raffinato. Oggi non basta più avere un mare con una temperatura che va dai 20 ai 25 gradi una temperatura media dell'aria che si aggira sui 26-29 gradi un sole ricco una sabbia soffice e una brezza marina che mitiga la calura estiva per sostenere la concorrenza. « *Da* » questa iniziativa — come è scritto nel bando di concorso per la prossima spiaggia dell'avvenire — la città di Ferrara ha pensato che i duecentomila turisti che vi trascorrono tre milioni e mezzo di giornate siano destinati ad aumentare ancora. Ad essi è necessario dare un prodotto sempre più raffinato. Oggi non basta più avere un mare con una temperatura che va dai 20 ai 25 gradi una temperatura media dell'aria che si aggira sui 26-29 gradi un sole ricco una sabbia soffice e una brezza marina che mitiga la calura estiva per sostenere la concorrenza.



Il tipico « barchino » delle valli di Comacchio

DOMANI

per assoluta mancanza di spazio non verrà pubblicata la pagina dell'Unità vacanze. La pubblicazione riprenderà martedì.