

il carciofo

SEPPE MANTOVANO

S e non fosse vero nessuno immaginerebbe che il carciofo altro non è che un cardo rmaneggiato. In effetti il carciofo è lo sviluppo delle infiorescenze spinose del cardo selvatico ottenuto per successive selezioni. Questa operazione genetica a dir poco geniale fu realizzata circa duemila anni or sono dagli arabi che occupavano stabilmente la Sicilia occidentale. Il carciofo migliore, a questo punto, sembrerebbe essere, non fosse altro per imposizione storica, quello di Sicilia. In verità non è così. C'è il carciofo di Empoli, di colore violetto, a tronco di cono, dal sapore marcato e aromatico; il carciofo romano, rotondo come una cupola di cattedrale, morbido e dolcissimo; il carciofo di Sezze, anch'esso rotondo ma più piccolo e più saporito; il carciofo zuccheno di Genova, dotato di temibili aculei, dal sapore astringente e dal profumo intenso; il napoletano, il siciliano, il carciofo di Taranto, di forma allungata, piuttosto piccoli, dal cuore tenerissimo; infine il carciofo sardo: i fiori isolani non ammettono dubbi sulla primizia dei loro carciofi sopra tutti gli altri. E ogni carciofo ha le sue ricette specifiche, che ne esaltano le caratteristiche: il carciofo ligure si esalta nei piatti preparati e nelle frittate (alcuni, noi soprattutto, lo amiamo anche crudo, ma bisogna essere abituati al suo gusto allappante); il carciofo romano nasce e muore in grandezza nelle preparazioni giudie (ebraiche); il carciofo di Sezze è perfetto per essere cotto tra le braci o tra i mattoni, la fine di quello toscano non può essere che la frittata, accompagnata dalla dolce e inasapora zuccina; i carciofi meridionali trovano gloriosa esaltazione nell'essere conservati sott'olio. E quelli sardi? Per tutte le ri-

cette possibili, come è ovvio (gli isolani, si sa, sono fieri e vendicativi).
Correva l'anno 1288 quando Bonvesin de la Riva illustre maestro di grammatica e terziario dell'Ordine degli Umiliati compose *De Magnalibus Mediolani*, ossia Le meraviglie di Milano. Nel IV capitolo, dopo aver parlato dell'abbondanza di carni e di pesci soprattutto d'acqua dolce, il Bonvesin dice che «i nostri territori, fertili di feraci frutti producono... ogni sorta di granaglie, grano, segale, miglio, panico, donde si ricava il panico, e di qualsiasi specie di legume da cuocere e ottimi da mangiare, fave, ceci, fagioli, cicchie, lenticchie... Si producono anche in abbondanza rape e navoni, che assicurano un cibo non poco utile a ricchi e poveri nella stagione invernale». Dagli orti arrivano «cavoli di tutte le varietà, bietole, lattughe, atopici, sedano, spinaci, prezzemolo, finocchio, aneto, cerfoglio, anice, nepitella, zucche di ogni genere, di orto e di siepe, aglio, porri, pastinache comuni, allaneria che è una specie di pastinaca con la cui radice si fa un ottimo e sano composto, borraggine, senape,

zafferano, liquerizia, erba cetina, portulaca, papavero, marrobbio, basilico, santoreggia, maggiorana e altre erbe che offrono al nostro olfatto un odore gradevole».
Insomma a Milano c'era tutto il repertorio erbario conosciuto nel mondo europeo, tranne il carciofo. Questo si diffonde in Europa e nella penisola nel XV secolo. Il suo vasto consumo coincide con l'ennesima diaspora ebraica decretata dai cattolicissimi sovrano di Spagna e di Portogallo. Dalla penisola iberica e dalla Sicilia (successivamente anche dal regno aragonese di Napoli) gli ebrei colà residenti accrescono le comunità dello Stato pontificio, di Ferrara, di Venezia e di altre città italiane. È anche probabile che il carciofo sia arrivato nell'Italia settentrionale dalla Francia come di-

mostra la stretta parentela fra il termine dialettale *articocho* e il francese *artichaut* che insieme all'inglese *artichoke*, al tedesco *artischoke* derivano dallo spagnolo *allorcho* o *alcachofa* a sua volta discendente dall'arabo *al karsuf*.

Il carciofo è comunque presente nelle mense cinquecentesche come si deduce dagli epurari dell'epoca. Nell'*Opera Nova* di Cristoforo di Messisbugo troviamo un sontuoso *Pastello di Carciofoli*, antesignano delle attuali torte di carciofi, mentre l'ortaggio viene analizzato nelle opere di medicina coeve. Pietro Andrea Mattioli nei *Discorsi* intorno ai sei libri della *matéria medicinale* di Pedacio Dioscoride Anazarbo scrive: «veggonsi... à i tempi nostri (1557, ndr) Carcioffi in Italia di diverse sorti, imperocché di spinosi, serrati, et aperti, et di non spinosi, ritondi, lunghi, aperti, et chiusi se ne ritrovano: nelle cui specie ne sono di quelli, che quasi del tutto si rassombrano alle pine dei pini». Un altro medico quasi coetaneo, il bolognese Baldassarre Pisanelli, dei cardì e dei car-

ciò dice che sono «grati al gusto... provocano l'orina, movono la ventosità, et accrescono il colico». Era questa una ricorrente «osservazione» della medicina antica: tutto ciò che muove la ventosità come conseguenza faceva «star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leva ogni malattia».

Perché i carciofi non facciano male bisogna cuocerli in buon brodo di carne, dice Giacomo Castelvetro (1621): teneri vengono cotti in brodo di carne e si condiscono con parmigiano e pepe. Con carciofi si fanno anche pasticci con ostriche e midolla di manzo. Pochi anni dopo Vincenzo Tanara (1644) è ancora più minuzioso: il carciofo lessato si prepara in insalata e se ne fa ottima minestrina... si frigge per gli antipasti e i tramezzi; dà ottimo gusto a ogni stufato; sta bene nei pasticci... si cuoce allo spiedo avvolto in rete «a guisa di fegatelli»; nei giorni di magro i carciofi si possono farcire con piccattolo di polpa di pesce, code di gamberi, tarantello, ostriche, tartufi o prugnoli; se ne fa un'ottima salsa; si possono cuocere alla gratella con dentro olio o burro. Alla fine del secolo successivo Vincenzo Corrado nel trattato del *Cibo pitagorico* oltre che in quest'ultima maniera ma farciti di acciughe fritte, aglio, timo, sale, pepe, li propone: in portaggio, alle rane, ai coli di piccioni, ai coli di gamberi, alla catalagna, alla bianca, in bigné giullebbati, fritti alla portoghese o alla parmigiana, tartufofati, al sapore verde, farciti alla dama o alla corradina o con pesce.

Al confronto la celebrata «creatività» dei cuochi del nostro tempo è tutta da discutere. O no?

Nel 1500 è la torta del Messisbugo

BERGIO SPINA

Tra le ricette antiche la più famosa rimane certamente la *Torta di Carciofi del Messisbugo* (metà del XVI secolo).

«... prima farai uno strato di pasta sfogliata. Nel suo fondo porrai lo burro, uno poco di pepe e uno poco di marzolino tagliato minuto minuto. Poi prenderai tre carciofi quasi cotti, li toglierai le spine e le foglie troppo dure, mettendoli da parte i fondi ben mondati. Li porrai sulla pasta avendo cura che comprano compiutamente la superficie. Vi aggiungerai pepe, butiro, marzolino tagliato minuto. Poi prenderai due torti d'uovo, due once di zucchero, mezzo bicchiere d'agresto così da fare una salsa ben battuta. La porrai sul carciofi. Poi gli farai il suo copercchio di pasta, con un buco in cima acciocché il vapore ne esca e metterai nel forno a cuocere bene. Questa torta vuole essere bassetta».



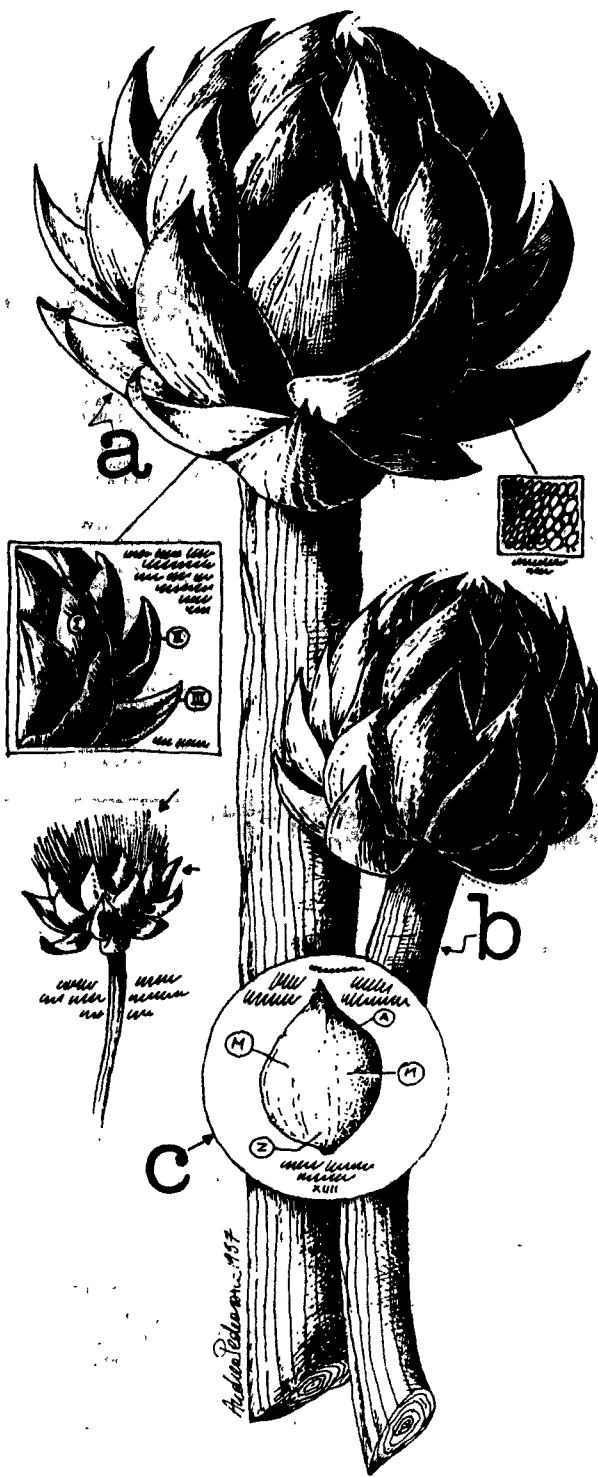
Alla prima capriola di pappardelle

DECIO GR. CARUGATTI

Così spinoso, così scostante, così generoso di sapori e gusto inconfondibili il carciofo è protagonista in cucina. Non la mamma indifesa! Dedico a questo re sconosciuto al tramonto della stagione la ricetta che segue. Per quattro commensali cinque carciofi di media proporzione. Priviamo essi delle foglie dure e delle spine. Soffregiamoli con il limone per impedire l'annerimento di superficie. Metiamoli in forno a brasare coperti in una teglia dove avremo versato una emulsione di acqua e olio extra vergine. Ritiriamoli a cottura al dente e allungiamo il fondo di cottura con acqua calda. Tagliamo a metà i carciofi e togliamo la barba ormai presente per scaldamento di stagione. Di traverso tagliamoli a fette sottili mettiamoli in una pentola di rame con due noci di burro.

In acqua moderatamente salata, a parte, cuociamo pappardelle possibilmente fatte a mano e ritiriamole alla prima capriola. La pasta fresca infatti denuncia la cottura girando su se stessa: la capriola. A fuoco vivo e con l'aiuto del fondo allungato saltiamo nell'irriso di burro e carciofi la pasta. Coniamola fuori fuoco con una crema battuta alla forchetta di quattro cucchiari di formaggio parmigiano, due di latte, un tuorlo d'uovo, poco pepe. Serviamo subito in piatti caldi.

Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Riesling dell'Alto Adige leggermente fruttato.



Cercate l'Alvaro di Montaroni: vi spiegherà tutto

BERGIO SPINA

C'era un coltivatore a Maccarese che non amava garofani né rose: «se devo offrime un mazzo ad una dama l'emblema che il garofano richiama senza una tempestiva spiegazione può essere preso per diffamazione, le rose poi con tutte quelle spine svelano di Pannella le moine. Meglio di tutti questi fiori offre un bel mazzo di carciofi». Così si dissanguava nelle spese quello strano signor di Maccarese. Dalla quale poesia si deduce: 1) che i carciofi migliori si producono sulle coste laziali in provincia di Roma; 2) che i carciofi sono più cari dei fiori; 3) che i carciofi proprio perché inodori non rischiano mai di «dispiacere». Alvaro, grande coltivatore (grande nel senso della qualità perché di piante non ne ha più di 1000) elargisce grani di saggezza. Se v'interessano i carciofi - e come non possono interessare con quel loro universo gustativo dolce astringente? - dovete avventurarvi nella zona tra Cerveteri e Ladispoli in località Montaroni. L'«Alvaro» è migliore: tombe etrusche (ancora sepolte?) migliori carciofi e Alvaro. Lo conoscono tutti ed è facilissimo da trovare: assomiglia un poco ai suoi carciofi piccolo dritto come un fuso una grande testa e lunghe braccia che si agitano nel parlare. Dei carciofi sa tutto: che si offrono riuniti in bellissimi mazzi come giganteschi fiori nei matrimoni di maggio; che i cimarioli si riconoscono dalle quattro foglie, dalla consistenza, dalla forma quasi perfettamente sferica e da quel non so che d'ineffabile che soltanto un carciolofo può capire. Perché i carciofi migliori d'Italia si coltivano e si mangiano qui,



tra le tombe etrusche e il mare. Da quelle, scusate il cinismo, prende humus e consistenza il terreno; da questo giunge il vento salmastro che arricchisce sapori e profumi. E il terreno? Un medio impasto: non troppo forte ma nemmeno sciapo sciapo. Fate sforzi inani per ricordarvi le percentuali di argilla, di carbonato o di qual altra diavoleria geologica caratteristiche di un terreno; giustamente lasciate perdere: l'«Alvaro» è un carciofo che si mangia con la bocca come fosse farina per capire se è buono. Poi ad aver pazienza di aspettare, vi mostrerà le lavorazioni che il carciofo richiede. E ancora, nei giorni di festa quando i carciofi non gli rubano tempo, tra giugno e settembre, vi porterà in giro a capire i carciofi. Il Campagnano o i precoci di Castellammare, e quelli selvatici che crescono sulle tombe etrusche (aperte o chiuse scoperte o nascoste). «Siamo circondati dall'acqua dice, ad est il lago di Bracciano, a ovest il mare, a nord il lago di Bolsena. Questa è una terra santa una carciolaia nata. Altro che garofani e rose».

AL SAPOR DI VINO Da Pippo Parodi, l'ultimo dei Pigato

CARLO PETRINI

La piana di Albenga è senza dubbio la più vasta e rinomata oasi ortofrutticola della Liguria: le particolari condizioni climatiche e del terreno consentono da anni raccolti e qualità superiori alla media. La coltivazione della vite in questa zona è antica e radicata nel costume di queste popolazioni con la presenza di vitigni quali il Dolcetto, il Rossese, il Vermentino e il Pigato. Del vino ottenuto da quest'ultimo voglio qui descrivere le caratteristiche, presentando un produttore che, a mio avviso, è il leader indiscusso del Pigato d'Albenga. Il nostro si chiama Pippo Parodi, vive a Bastia d'Albenga con la moglie Bice e produce il Pigato d'Albenga dall'inizio degli anni Settanta. Il vigneto è collocato attorno alla cascina Felpu in località Massaretti sempre nel comune di Bastia d'Albenga. Il nome Pigato deriva dalle caratteristiche macchie color ruggine che si trovano sugli acini di quest'uva bianca e proprio il dialetto ligure traduce il termine macchiato con «pigà o pigau». Il Pigato di Albenga '86 di Pippo Parodi si presenta con colore giallo paglierino e riflessi verdognoli, il suo profumo è delicato, il sapore è secco, gradevole e caldo. È un vino adatto per piatti di pesce al forno e al cartoccio, per fritti di mare e zuppe di pesce, e regge con grande eleganza le tipiche torte di verdure, erbe e carciofi della gastronomia ligure. Purtroppo si produce in piccole quantità e Pippo, galantuomo e comunista tutto d'un pezzo, non è certo l'uomo che si fa affascinare dalla brama di produrre, magan racimolando uve a desira e a manca. La produzione complessiva di questo vino è di 20 mila bottiglie commercializzate fra la miglior ristorazione e nelle enoteche serie e scrupolose. Costa in enoteca dalle 10 alle 12 mila lire alla bottiglia ma vi garantisco che le vale tutte e senza dubbio è un modo per conoscere quel poco che è

rimasto della grande enologia ligure, poiché, tra speculazione edilizia e piantagioni di garofani buona parte del territorio e dell'ambiente è stato irrimediabilmente compromesso; del resto, la sua eleganza e la sua struttura lo rendono non suscettibile di prematura decadenza (ho assaggiato in casa Parodi del Pigato di 5/6 anni) collocandolo ai più alti vertici dei vini bianchi italiani.

Pigato d'Albenga 1986, Cascina Felpu del Massaretti, imbottigliato dai viticoltori Bice e Pippo Parodi, Bastia d'Albenga.

Notizie per l'Archi Gola

Tesseramento Archi-Gola 1987. Continua la campagna di tesseramento dell'Archi-Gola. La tessera di socio sapiente lire 30.000, tessera socio ghoito lire 10.000. Per tessere Archi-Gola 1987 invia un vaglia postale del valore della tessera scelta presso Archi-Gola nazionale, via della Mendicizia Istruta 14, 12043 Bra (Cuneo). Specificando nome, cognome, indirizzo, data di nascita, professione. Con la tessera Archi-Gola riceverai immediatamente l'elenco dei ristoranti associati, gli indirizzi utili per acquistare prodotti sani e genuini al giusto prezzo e proposte di acquisti collettivi. Per ogni informazione telefonare al 0172-426207.

Oltre 50 ristoranti in Italia hanno già aderito all'ospitalità Archi-Gola, l'ospitalità Archi-Gola prevede l'omaggio di un prodotto enogastronomico da parte del ristorante con-

venzionato e riservato a tutti i soci sapienti di Archi-Gola.

Il 4 maggio a Collegno (Torino) presso la libreria «Il laboratorio» inizia il corso di conoscenza e degustazione dei formaggi. Il corso è strutturato in due parti: le tecniche di produzione e i relativi tipi di formaggio e l'abbinamento con i vini. Per informazioni Archi-Gola Collegno 011-4153586.

Nei quattro week-end di maggio si terranno in Langa degli stages per la conoscenza dei grandi vini piemontesi. Dal venerdì alla domenica i corsisti potranno visitare due prestigiose cantine, l'enoteca regionale del Barolo, degustare 20 tipi di vino, conoscere direttamente i produttori e ascoltare due conferenze sul vino e sulle tecniche di degu-

stazione. (Per ogni informazione 0172-426207). Il costo dello stage è di lire 175.000 e comprende due pernottamenti, le cene di venerdì e sabato, il pranzo di sabato, tutte le degustazioni e il materiale informativo e di studio.

L'Archi-Gola di Terranuova Bracciolini (Arezzo) vuole organizzare nel mese di maggio un corso di degustazione vini esteso agli operatori dei Festival de l'Unità della zona; gli interessati possono mettersi in contatto con Marco Noleni al 055-977514.

Archi-Gola di Genova organizza per il 1° Maggio una visita guidata alle cantine dei fratelli Lupi in Pieve di Tecco e alla tenuta Massaretti in Bastia d'Albenga. Per informazioni Enrico Cresta 010-328672.

IN GELOTECA

Riso alla pescatora con variante casereccia

SERICO MENNA

Risotto alla pescatora surgelato Finlux - P. 500g, porzioni dichiarate 2-3, ingredienti: riso, polpa e succo semiconcentrato di pomodoro, seppie, vongole, polpi, olio vegetale, totani, piante aromatiche, pasta d'acciughe, sale, marsala, aglio, spezie. Produzione: Sagit Spa, Cisterna (Latina). Prezzo L. 5180.

Apriamo la nostra Geloteca (cibi surgelati, precotti, sciolati, industriali & c.) con un primo piatto non rapidissimo (almeno 20 minuti), con scarsi rischi durante la cottura e di buona affidabilità. È il classico risotto alla pescatora, qui presentato senza particolari inflessioni re-

gionali, salvo una ascendenza sicula appena avvertita; rappresentata negli ingredienti dal marsala (il termine «classico» va inteso nella sua accezione storica, più che in quella qualitativa, perché pur sempre di piatto pre-confezionato si parla: è di un piatto che denuncia pesantemente questa sua condizione merceologica).

La preparazione è semplice: o si versa il surgelato (contenuto in una vaschetta metallica) in una pentola con 1/4 di acqua e si tiene in forno per quaranta minuti, oppure si mette acqua e riso in una pentola sul fuoco e allora 20 minuti sono sufficienti. Per renderlo più appetibile consigliamo qualche variante: mettere in casseroia, a freddo, il contenuto della scatola più mezzo chilo di pomodori passati, con il loro sugo e mezza scatola di gamberetti surgelati; aggiungere peperoncino quanto basta, poi lasciate andare a fuoco lento per una ventina di minuti mescolando ogni tanto perché il riso non si attacchi, e servendo poi con un mezzo cucchiaino di olio crudo e un bel trito di prezzemolo e aglio aggiunto all'ultimo momento (e senza mescolare). Volendo, si può versare in corso di cottura un mezzo bicchiere di vino bianco; d'altronde una bottiglia dovrebbe pur aprirla, per bere qualcosa sopra il risotto. Consigliamo un bianco del Sud: Greco di Tufo Mastrobardino; o anche Locorotondo della Cantina cooperativa. Se proprio non riuscite a evitare l'effetto Costa Smeralda (raccomandato in cene del sabato nell'hinterland milanese), vada pure per il vermentino sardo. Evitate i dischi dei cantautori italiani, le Sagre della primavera e qualsiasi Mozart, e mettetelo piuttosto un sottofondo di colonne sonore («Fuga da New York») o anche Frankie goes to Hollywood («Welcome to the pleasures dome»). Oppure niente, e il televisore acceso senza suono, che fa tanto «ascolto critico». Un'ultima raccomandazione: il risotto è salato, in senso stretto e in senso lato, dato che 5180 lire per porzioni scarse sono un po' tante. Comunque si tratta di piatto «mangerino» capace cioè di risolvervi una serata rimediata.

La Gola

Nuova serie
Mensile del cibo
e delle tecniche di vita materiale
84 pagine a colori, Lire 7.000

Abbonamento per un anno
(11 numeri) Lire 70.000
Inviare l'importo
a Cooperativa Intrapresa
Via Caposile 2, 20137 Milano
Conto Corrente Postale 15431208

