

l'insalata

ANTONIO PORTA

Pochi giorni fa ho sentito ancora una volta una frase curiosa da un tavolo vicino al mio, in trattoria. Un uomo di presunti cinquant'anni portati bene, con bei capelli grigi lisci, ha risposto al giovanissimo cameriere che con diligenza gli proponeva una bella insalata fresca: «Neanche per sogno! Non sono una capra, io!». E ho pensato «Ma certo! Questo signore *rinuncia* a essere una capra!».

Ho sottolineato il verbo *rinunciare* perché il significato di quella negazione («non sono una capra, io») sta tutto qui, soprattutto in tempo di primavera, un tempo di metamorfosi, di trasformazioni, di resurrezioni. Chunque cammini a occhi aperti e con sguardo onnivoro, nota continuamente segnali di rinnovamento, germogli, foglie appena nate, cespugli fioriti, ecc. e mi sembra impossibile che non si senta il desiderio di trasformarsi in una capra o in orso erbivoro, come il panda, per partecipare direttamente al banchetto vegetale che si offre con abbondanza.

Ma c'è appunto un modo indiretto di entrare nella primavera a vele spiegate: apprezzare le erbe, e le insalate, appena colte, seguendo l'istinto e conoscenza, secondo le regole del buon uso che Decio Carugati ci illustra in que-

sta pagina. È un tipo di apprezzamento opposto a quello invernale che sa di nostalgia e di attesa, per la prossima primavera, appunto. Ora la bella stagione dei venti freschi e leggeri è qui, a portata di mano, e non è un delitto immaginare di essere un po' più animali del solito, il che significa prestare alla «bestia» quel tanto di umana intelligenza che forse non possiede. Vuol dire, per l'uomo, indossare una maschera, una maschera di primavera, come nel teatro antico, dionisiaca.

Del resto il nome di «insalata» dice di un preciso intervento della cultura umana, deriva, infatti, da *insalare*, cioè mettere il sale, perché l'uomo può immaginare di essere anche una capra ma difficilmente rinuncia a insaporire,

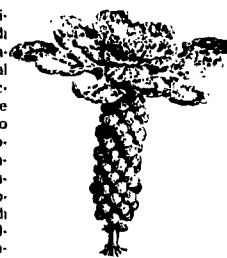
Ma la cosa più importante è saper assaggiare. Prendiamo soncino e gamberi...

DECIO G.R. CARUGATI

Aceto, agro, agrodolce, condimento, condire, insalare, insalata, limone. Voci di uso comune, ascolto quotidiano. Presenti tutte nel dizionario di lingua italiana. Il Devoto infatti annota *insalata*: pietanza costituita da verdure per lo più crude condite. E condire: rendere più appetibile. E salare: dare sapore di sale. Preoccupazione unica: l'appetibilità. Chiudo il vocabolario ed entro in cucina. Subito avverto come limitativa questa definizione dell'insalata. La posso agevolmente estendere a qualsiasi pietanza costituita da edibili diversi che sono accostati naturalmente e finalizzati ad ottenere un risultato armonico. E capisco che condire,

insalare e altri simili sono secondari all'operazione. Occorre conoscere la voce di ogni singolo strumento prima di formare l'orchestra. Assaggio quindi le componenti ipotizzate e mi assicuro delle singole appetibilità e tolleranze poi, aggiungo, se necessario, con cautela quel tanto che esalti l'insieme ma sempre nel rispetto dell'insieme già costituito in potenza. Ecco il metro da usare o meglio il metodo necessario. Posso dire poi che l'olio extra vergine di oliva di frantoio, il limone, l'aceto di vino, il sale sono i primi che il gesto rincorre. Attenzione, senza fretta. Mai uno alla volta, ma sempre emulsionati secondo convenienza.

Per quattro commensali disponiamo su piatti piani freddi il soncino. Diamo ad esso andamento a raggi ponendo al centro la parte bassa del piccolo stelo e le piccole foglie abbarbiccate verso il bordo esterno. Formata la ruota sovrappriamo a cerchi concentrici spicchi spellati e privati di seme di pompelmo rosa. Al centro un pugno di gamberi cotti al vapore. Emulsioniamo il succo di un pom-



pelmo e mezzo con due cucchiaini di olio extra vergine di oliva poco sale e poco pepe. Irroriamo le nostre insalate. Il soncino sposa il dolce dei gamberi. Il pompelmo tinge tra le quinte amaro debole l'insieme. L'emulsione lega le componenti in ripresa di tono. Tenui i colori affacciano la primavera calda di nuova attesa. Un suggerimento: accompagniamo il piatto con un calice di Chardonnay veneto.

A CENA DA

I magnifici sette della Ragnatela

CARLO PETRINI

Quanti sono i compagni che in questi ultimi anni dopo esperienze politiche in fabbrica e nel sindacato hanno voluto cimentarsi con l'affascinante e socializzante mondo della ristorazione aprendo osterie, trattorie, enoteche? Molti, indubbiamente molti, alcuni hanno poi abbandonato per le varie difficoltà che questo mestiere comporta, altri, invece, sono maturati professionalmente, creando una simpatica ragnatela di luoghi dove la gastronomia viene vissuta senza la spocchia e la prosopopea di certi locali d'alto lignaggio. Orbene sulle rive di quel Brenta dove la parlata veneta è d'obbligo, dove risiede quel Gualtiero Bertelli cantore caro ai veneziani, ecco una trattoria linda, bella, dove il rapporto qualità/prezzo è ai vertici assoluti in Italia. Mento di questo gioiellino va alla Cooperativa che la gestisce, sette magnifici personaggi, di quella categoria di persone sopra descritte. A mezzogiorno la Ragnatela è frequentata da operai, muratori, rappresentanti di commercio e nei giorni feriali viene proposto un menù (primo, secondo, caffè e vino) per 8.500 lire; alla sera si pranza alla carta e personalmente ho assaggiato straordinarie tagliatelle (fatte in casa) con sugo di carciofi, un maiale con salsa ai fiori rossi di radicchio dal gusto schietto e deciso e uno strepitoso strudel di mele ma altri commensali si sono piacevolmente avventurati su frittatine di erbette, spicchi alle ortiche, involtini di vitello. In sala per condire sono esposti tre grandi oli extravergini uno ligure (Ardoino) uno toscano (Villa Banfi) e uno del Garda (Venturelli) mentre in cucina si usa solo olio di oliva. Grande pranzo, quello da me consumato, al prezzo onestissimo di 18 mila lire più i vini. E proprio nei vini si denota una giusta scelta non solo nelle bottiglie presenti con le migliori case truliane, venete, piemontesi (cito fra gli altri Tedeschi, Aliare, Rivetti, Ratti, Jerman, Tiefenbrunner) ma anche nella proposta del cosiddetto vino quotidiano servito sluso in bottiglie da due terzi al prezzo di lire 3.000. Si tratta di due decorosi vini: il Tocai del Lison ed il Cabernet di Pramaggiore dell'azienda Bella di Pradepizzo (zona classica del Tocai del Lison). Tanto rigore nella felice selezione vinosa dovrebbe essere premiato da una più scrupolosa presentazione della carta dei vini che qui è presente, ma viene scarsamente usata. Un indirizzo, quello di questa trattoria, da tenere prezioso e dove

sarei disposto a pagare qualche liretta in più a patto che mantengano questa eccellente qualità, e con ciò: lunga vita alla Cooperativa Ragnatela.

Traitoria La Ragnatela. Società Cooperativa, via Callana 79, Scaltenigo di Mirano (Venezia), tel. 041-436050. Chiuso il mercoledì. Si raccomanda la prenotazione nelle serate di sabato e domenica.

Notizie Arci Gola (anche per i festival)

■ L'Arci Gola istituisce un concorso a premi riservato ai ristoranti del Festival de l'Unità.

Il concorso si svilupperà dal 15 giugno al 15 ottobre e sarà così caratterizzato:
1) Oltre trenta ispettori dell'Arci Gola visiteranno e assaggeranno, in totale anonimo, i ristoranti interni al Festival de l'Unità che intendono partecipare al concorso. Gli ispettori saranno chiamati ad esprimere valutazioni e giudizi in termini di punteggio qualità della cucina e dei vini, delle materie prime, dell'originalità dei piatti, dell'organizzazione del servizio, della cordialità e simpatia, del rapporto qualità-prezzo. Verranno adottati criteri e parametri omogenei in grado di esprimere giudizi con un punteggio massimo di 500 punti.
2) Modalità di partecipazione al concorso: le sezioni, i gruppi che gestiscono i ristoranti interni al festival debbono far pervenire la domanda di partecipazione alla sede nazionale dell'Arci Gola, specificando la località, il periodo in cui si svolge il festival, il nome del ristorante nel caso in cui vi siano più posti di ristoro, gli orari di apertura del ristorante. Si dovrà allegare un assegno non trasferibile intestato all'Arci Gola di lire 50.000 quale quota di iscrizione.



3) Il primo premio riservato al ristorante che avrà totalizzato il maggior punteggio è di L. 2.000.000, altri due premi del valore di 1.000.000 di lire e di 500.000 lire verranno assegnati al secondo e terzo classificati.
4) Le domande e la quota di iscrizione dovranno pervenire alla sede nazionale dell'Arci Gola in via Mendicizia Istruta 14 - 12042 Bra (Cuneo) entro e non oltre i 15 giorni precedenti l'inizio del festival da esaminare.
5) Le visite degli ispettori Arci Gola sono coperte dal più assoluto anonimato, pertanto nessuno dei nostri ispettori si qualificherà prima di aver consumato il pasto e di aver pagato il conto.
I giudizi espressi dai nostri ispettori sono

inappellabili. Le classifiche verranno costantemente aggiornate e pubblicate su A/R.
1) **Tesseramento**
Tesserarsi Arci Gola socio sapiente L. 30.000; tessera Arci Gola socio ghiotto L. 10.000. Per tesserarsi Arci Gola 1987 inviare un vaglia postale del valore della tessera scelta presso: Arci Gola Nazionale, via Mendicizia 14, 12042 Bra (Cuneo) specificando nome, cognome, indirizzo, data di nascita, professione.
2) **Viaggio in Borgogna**
Dal 4 al 7 giugno è organizzata un'escursione di particolare interesse in Borgogna. Visite di prestigiose cantine, in degustazione di vini rari e di pranzi in ristoranti adeguati. Il viaggio è rivolto ai soci sapienti. Per ogni informazione tecnica rivolgersi al numero telefonico 0172-426207 chiedendo di Anna Ferrero.
3) **Per conoscere i vini di Langa**
Il 17 maggio inizia il corso per la conoscenza dei vini di Langa, durata cinque giorni.
4) **Corso di degustazione nel Valdarno**
Dal 25 al 27 maggio si terranno due corsi di degustazione dei vini, nella zona del Valdarno, con la partecipazione di Carlo Petrini, presidente nazionale Arci Gola, di Burt Anderson, giornalista ed esperto, e di altri gastronomi e sommeliers. Chi è interessato telefonare a Marco Nofoni 055 977514.



come si racconta abbiano fatto quelle scimmie giapponesi quando hanno scoperto che i tuberi immersi nell'acqua del mare diventavano più gustosi. Pare l'abbia scoperto una scimmia geniale e che le altre abbiano seguito, approvando.

Ma un altro significato è stato aggiunto alla parola *insalata*: quello, non sempre benevolo, di «mescolamento». Il giudizio negativo nasce quando il «mescolamento» non è congruo, ma casuale, così che invece di far interagire propriamente i vari sapori rischia di annullarli l'uno contro l'altro. Quando invece il «mescolamento» nasce, allora i sapori cedono qualcosa di sé al vicino, al contiguo, come in un abbraccio.

Se è pur vero che oggi, in cucina, le stagioni si sono sovrapposte, e che anticipi e ritardi artificiali tentano di annullarle, è altrettanto vero che resiste, imbattibile, per il momento, un atteggiamento verso il cibo che è *stagionale*. Forse è possibile preparare un'insalata primavera in pieno inverno, con la verdura trasportata giornalmente dai cargo-jet, ma credo sia impossibile sostituire il fiato della primavera, il desiderio, che non è solo quello di trasformarsi in animale, come ho detto all'inizio, ma si sovrappone a quello amoroso, da sempre.

In un'opera nota, *La Nencia da Barberino*, di Lorenzo de' Medici (scritta pare, tra il 1473 e il 1476), la parola *insalata* prende un significato erotico. Ecco i versi: «Nenciozza mia, deh! vien' meco a merenda, / che vo' che no' acciamo una insalata; / ma fa che la promessa tu m'attenda / e che non se n'avvegga la brigata». Dove all'idea dell'insalata come mescolanza giudiziosa e amorosa, si unisce il suggerimento di tenere il godimento «segreto», onde non sottrargli intimità. Quel qualcosa di intimo e segreto che anche l'insalata preparata per la mensa consueva: occorre scoprirne le virtù un poco alla volta e a ogni scoperta corrisponde un aumento dell'intensità del gusto.

A Genazzano col Mario per mangiar crudo al sapor di vigna

SERGIO SPINA

Dato per scontato che il miglior mercato di insalate di tutta Italia è Milano (dove trovare tanta varietà e tanta qualità? Dal cicorino al radicchio, dalla lattuga al soncino...) vi sono, per i cultori come sono io del mangiar verde e del mangiar crudo, inaspettate e meravigliose sorprese in altri luoghi meno ricchi di acqua e verdura della penisola. Genazzano è celebrata nel Lazio per il bellissimo castello, per il suo vino. Cioè per la sua vigna che guarda caso sono strettamente imparentate con l'insalata. Il territorio di Genazzano e dei paesi limitrofi va visitato (soprattutto in maggio dove maggiore è il rigoglio dei prodotti che appresso vi dirò) in compagnia di un uomo a modo suo straordinario, vitale e gran conoscitore di insalate sconosciute e appetitissime. Mario Angelucci, consigliere comunale, cinematografista, organizzatore teatrale, sindacalista, vignaiuolo di vaglia ed esperto *factor di vini*. Conoscerlo significa andare in giro per «grotte» (cioè cantine private scavate nella roccia) a ritrovare i sapori dei migliori vini del Lazio, dalla Malvasia al Bombino, dall'Olevano al Cesanese. E, in questa stagione, andare in giro per vigne, significa ritrovare perduti sapori di insalate imprevedibili. Alle erbe e alle verdure più comunemente note e usate aggiungerete allora il «dente di leone» o tarassaco. Guarda i monticelli lasciati dalle talpe, il nostro Mario, e dice «ecco, prendi l'insalata vicino al monticello: vuol dire che è matura al punto giusto».

Nous fau uno gaio salad/ de douceto, de repouchoun (il dente di leone appunto) de cicouretou et de cressou.

La lingua è provenzale antico, ma i nomi sono facilmente riconoscibili. Dal dente di leone si mangiano le foglioline, di maggio e i boccioli di giugno. Mario il dente di leone lo chiama *piscialletto*. Ma poi bisogna vederlo chinarsi nei campi o tagliare germogli all'apice delle piante, in una sorta di agreste balletto, su e giù per le colline che circondano Genazzano. Sarà l'erba grassa (o erba porcellana, un po' acidula), saranno i germogli delle fave, tenerissimi e dolci, i remolacci, l'acetosella, il millefoglie, l'alliaria, i germogli dell'astragalo e del luppolino (che sapore insolito, dolce amaro, camoso), la borragine, il ronzolino, l'ortica e la pimpinella. E infine, sovrana e sorprendente: la vite. Ecco il vignaiuolo Mario farsi poeta epico, cantore di entusiasti peana: perché le vigne di Genazzano sono le migliori del mondo (a suo dire) è ovvio che i suoi viticci, giovani e teneri, siano il miglior arricchimento per una insalata da re.

Tuffati per pochi minuti nell'acqua bollente, ben scolati e asciugati, s'intende, ché altrimenti san troppo di legnetto verde. Una domenica di maggio, se vi trovate a passare da Genazzano, Mario Angelucci lo conoscono tutti e sarà lieto di portarvi per campi a raccogliere insalata, mentre vi racconterà i suoi straordinari viaggi, su e giù per la Grande Russia, da Kiev a Samarcanda.

QUI C'E' VINO

Sul ponte di Dolceacqua con un po' di Rossese

VALERIO MIROGLIO

Qui a Dolceacqua la faccenda si può affrontare da due diverse angolazioni: si può partire dal Rossese, cioè dal vino, oppure dal paesaggio stonco, cioè dal Castello dei Dona, dal ponte e dal vecchio borgo. In ogni caso il risultato sarà sempre lo stesso: il vino ha un futuro se è complemento del paesaggio e il paesaggio si completa con il vino. La Storia diventa turismo, il turismo diventa economia. Le due cose conferiscono alla gente di qui una nobiltà che altrimenti si perderebbe in squallido economicismo.

È probabile che gli uomini della Dc abbiano perso l'amministrazione nelle ultime elezioni proprio per non aver capito questa semplice equazione. Ne deriva che Giancarlo Cassini, comunista, è ora sindaco per averlo invece capito. In un angolo del suo ufficio in municipio ci sono i residui di una recente cerimonia: hanno inaugurato il completamento dei lavori di restauro della Chiesa di San Giorgio, bellissima architettura romanica. Bottiglie di acqua minerale, gasose, aranciate, vino. Due bottiglie di Rossese sono già aperte. Ne manca qualche bicchiere: l'assaggio è stato fatto con prudenza prima di mescolare per l'ospite. Che sono io.

Monet ha vissuto per qualche tempo a Bordighera (lo ricordano con un busto bronzo sulla via Romana) Dolceacqua è a pochi chilometri nell'interno. Il Maestro impressionista ha visto il ponte specchiato sulle acque del Neriva. Un paesaggio inventato per Monet. Il ponte è in blocchi di pietra a sesto abbassato. Di linea stupenda. Qui dicono che è il più grande della sua specie in Europa. Sarà vero, ma è quasi certo che non ha rivali in leggerezza e grazia. Unisce la zona dei carugi detta «A Tera» con quella moderna. Sullo sfondo, in alto sulla Rocca, il Castello dei Dona. Quello che rimane del Castello. Monet ne ha tirato fuori tre dipinti. Da certe lettere alla moglie si capisce che quel paesaggio ha moltiplicato la sua «gioia di dipingere» che in Claude Monet non deve aver fatto mai difetto.

Il ponte ha una storia assai antica, anzi, forse più magica che antica. Dolceacqua è tutta magica (Dolceacqua mi viene al lembo). Il



Castello è la meta naturale di un percorso magico attraversando il ponte si «sente» il richiamo della Rocca e dei mistici dentro le mura del maniero semidiroccato. Le luci notturne, che dovrebbero essere tuniche, sono in realtà di un fascino sinistro. Atturato dai fantasmi del Castello il pellegrino si immerge nei cumuli della vecchia «Tera» dove i fantasmi si evocano a dozzine. Tra una fantasma e l'altro si disseta nella bottega del Rossese. Un ottimo Rossese. «Il vino buono è dei pelandroni», mi dice il sindaco. È un detto antico: nella vigna non lavorare più del necessario se vuoi troppa uva non ti darà buon vino. Su queste terrazze di montagna il lavoro necessario è anche troppo. La Cooperativa vinifica quasi tutto quello che avanza dalle bevute dei locali. Circa 200 ettolitri. Una buona politica lunatica ha portato il consumo in bottega a 70 ettolitri. Un piccolo sforzo ed è fatta. Chi vorrà bere il Rossese di Dolceacqua dovrà andare a Dolceacqua.