

# La chiara e il tuorlo

ANTONIO PORTA

Per capire l'uovo occorre partire da molto in alto. Suggestivo Piero della Francesca la Madonna col figlio della Pinacoteca di Brera dove l'uovo sospeso sopra il capo della Vergine e appeso a una valva di conchiglia librata nell'aria simboleggia l'afflato divino dello Spirito. Si può continuare contemplando le uova dipinte da Felice Casorati nel nostro secolo che nella dimensione casalinga del piano di un tavolo di cucina assumono valore di metafisica forma assoluta perdono in reliquiosità ma acquistano in enigma.

Per capire l'uovo non è dunque una formula troppo azzardata? Siamo passati dallo Spirito all'enigma infatti. Certo è che la contemplazione dell'uovo della forma uovo ha da sempre suggerito alla mente dell'uomo relazioni con l'Universo. Prendiamo la tradizione canea che pone all'origine del mondo l'etero e l'ana da cui nasce l'infinito che a sua volta genera l'Uovo cosmico che il dio artigiano Chansor divide in due parti e forma il cielo e la

terra

Rimaniamo sulla terra e andiamo ai fornelli insieme a Luigi Carnacina considerato un maestro per tutta una generazione a partire da Luigi Veronelli. Ebbene Carnacina non contri bui affatto a svelare l'enigma dell'uovo bensì ad accrescerlo. Si racconta infatti che aveva l'abitudine di mettere in imbarazzo i cuochi grandi e minori con una domanda: «Lei sa preparare bene due uova al tegamino?». Era come se Carnacina volesse dirci che anche

l'arte del cucinare resta inspiegabile e che l'essenzialità e una meta raggiungibile solo dai maestri eccelsi che conservano il loro segreto.

La garbata ironia di Luigi Carnacina è stata presa molto sul serio dalla «nouvelle cuisine» ispirata da quello che Claude Fischler ha battezzato con finezza «sacrosanto culinario» con un chiaro riferimento all'arte maieutica di Socrate appunto. Scopo della nuova cucina è

stato ed è ancora non tanto la bizzarria del piatto preparato secondo criteri estetici piuttosto che in relazione all'armonia dei sapori e degli odori ma il raggiungimento del sapore originario del sapore naturale e mitico se vogliamo da «sarrre» dagli alimenti puri. La «nouvelle cuisine» ha voluto ricominciare «in fin dall'uovo» cioè dal principio dunque abito o dunque dalla divisione tra cielo e terra e qui torniamo dove si era cominciato girando intorno all'uovo come fosse un'isola inespugnabile.

Non stupisce allora che l'uovo (uovo = uomo) basta cambiare una lettera) abbia suggerito alcune manipolazioni che osino chiamare «genetiche» a un gran cuoco di antica tradizione come Franco Colombani. Ecco: «Lessare le uova dieci minuti con partenza da acqua bollente. Tagliare le uova cotte a metà e recuperare il tuorlo che si passa a setaccio fine con poca acciuga, tonno e capperi sale e un filo di olio. Si mescolano bene questi ingredienti se ne fa una pallina che sostituisce

nel bianco il tuorlo tolto». Variante: «Stesso procedimento di cottura e il tuorlo passato si unisce a cipolla tritata finissima e caviale. Tuorlo, cipolla e caviale formano il ripieno dell'uovo». E sottolineo per conto mio i verbi sostituire e unire fondamentali per ogni operazione culinaria ma mi viene un dubbio atroce che dalla ricerca della naturalità si sia passati quasi senza accorgersene a scambiare l'uomo con la scimmia e viceversa?

Ma non bisogna sovraccaricare l'arte di troppe responsabilità. Il semplice tegamino torna a confortarci e le classiche due uova al burro che si adagiano nel piatto candido della mattina resistono come immagini di due occhi che si aprono sul mondo e che non vogliono deformarlo ma osservarlo con innocenza. Del resto il tondo fiammeggiante tuorlo da sempre è stato usato come metafora per il sole e mi permetto di suggerire che l'album con tene in sé l'alba, la prima luce dove il sole va a incedersi come in una nicchia ovale.

## Per saper com'è fatto un uovo

DECIO G.R. CARUGATI

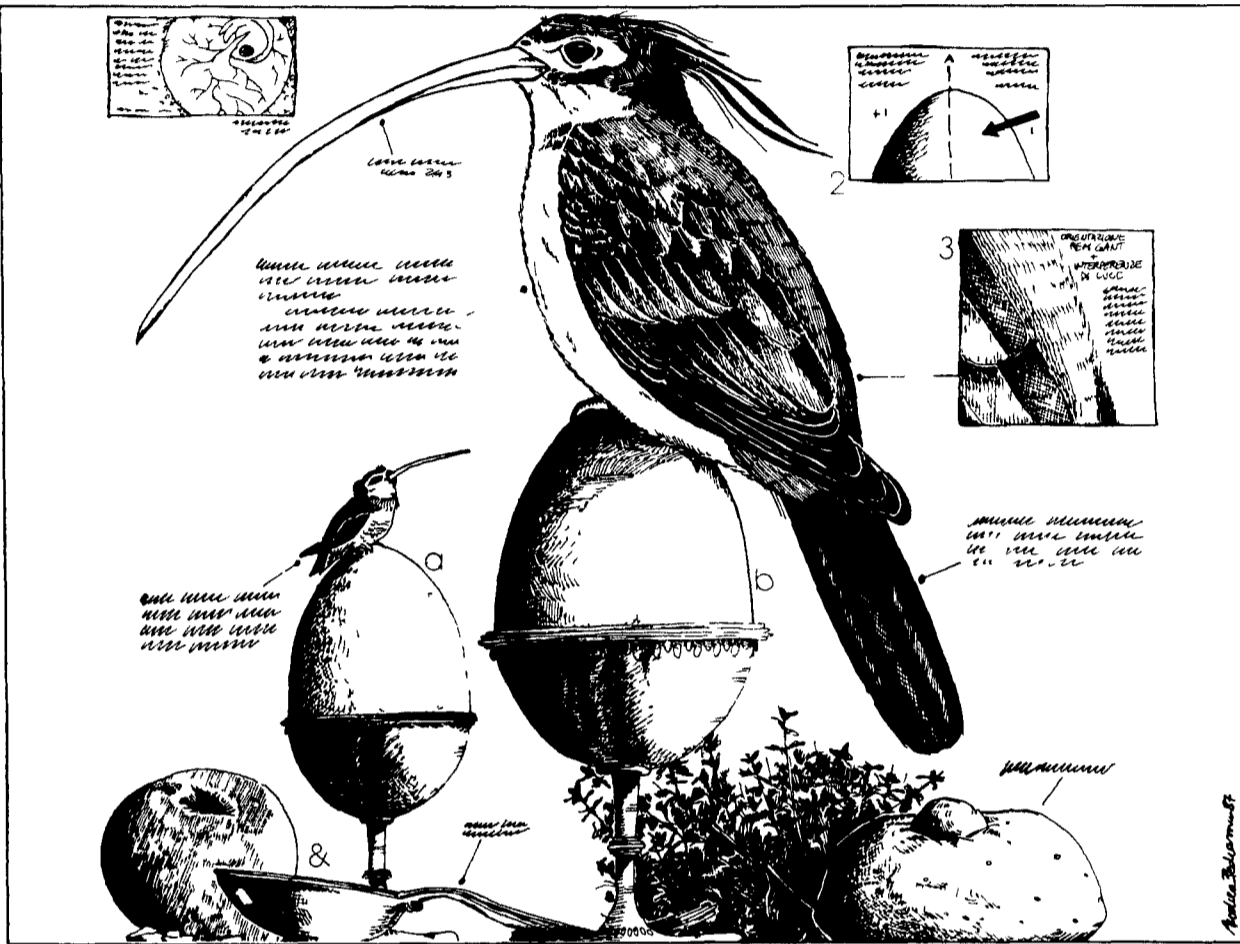
Se dico uovo dico gallina. Per comodità per consuetudine. Si anche l'anatra l'oca il piccione la quaglia depositano uova nei luoghi più disparati ma sono etc. Il riferimento quotidiano è uno solo. Consideriamolo nella sua struttura. Il tuorlo è una sfera di sole che trattiene fragile il sapore. Posato adagio sul piatto si comprime e si allarga. Non stato solo quindi ma facilmente adattabile e pronto a rompere in liquido per semplice pressione del polpastrello o per gesto incauto e affrettato. L'album invece se infrango il guscio che lo contiene spande subito vitreo e vischioso il riflesso. Considero importante lo spaccato dell'alimento per comprendere la funzione e l'impiego dei componenti. Non a tutti piace sorbire dal piccolo foro l'uovo intero. La chiara infatti per raggiungere ed esprimere peculiarità di gusto necessita di un cambiamento di struttura, montatura a neve, cottura in padella per bollitura etc. Il tuorlo invece è già pronto all'assunzione da crudo. L'esempio più significativo è l'esecuzione corretta dell'uovo al burro, dove occorre addensare la chiara al calore della fiamma e porre il rosso, fuori fuoco al centro del supporto. E così l'uovo sodo solo nell'album morbido con la goccia nel tuorlo. E nelle lavorazioni diamo al rosso definizione di colorante insaporente e assemblante e al chiaro di massima quella di assemblante. Fari na e uova intere sono gli ingredienti della pasta fresca. Tuorli e farina quelli della pasta frolla. L'album fissa il gornice, al calore del forno, in forma di spumone.

### L'uovo in padella

In una piccola padella bassa di rame sciogliamo a fuoco dolce una noce di burro e una lacrima di olio extra vergine di oliva di frantoio. Stacchiamo e sciogliamo nel fondo ottenuto muovendo adagio pochissimo sale. Rompiamo il guscio di un uovo di gallina e separiamo delicatamente l'album da tuorlo. Versiamo il primo nella padella e sempre a fuoco dolce lasciamo rassodare al tenero. Il materiale dovrà assumere solo il colore bianco e non frangere scuro ai bordi. Facciamo scivolare il sottile velo su di un piatto caldo e poniamo subito al centro il tuorlo accantonato. Esso prenderà il giusto calore dal supporto senza perdere di fragranza e stinire il sapore. La lacrima di olio extra vergine darà profumo al preparato e il burro velluto all'insieme. Un consiglio accompiamo il piatto con un bicchiere di Tocai dei Friuli dal colore giallo intenso.

### La pasta fresca

Né acqua, né sale né olio. Disponiamo sulla spianatoia, a fontanella la farina e al centro un uovo intero ogni cento grammi. Impastiamo con le mani che trasmettono calore. Con il mattarello o «cannella» nella cadenza emiliana, tiriamo la sfoglia e lasciamola riposare affinché non asciughi del tutto. Arrotoliamo e tagliamo con un coltello di lama alta «la coltella» sempre nel largo accento del Tassoni. Bolliamo in acqua moderatamente salata e ritiriamo alla prima capriola. Si intende quando la pasta gira su se stessa. Conduciamo con materiali che non soffochino la fragranza e il sapore del manufatto. L'uovo pinta di giallo solare tagliatelle tagliolini pappardelle lasagne etc. etc. L'album e la buona farina assicurano giusto nerbo alla pasta fresca.



## Ma le galline della signora Jole...

MARCO DI CAMERINO

Ad una quarantina di chilometri da Roma sulla Casilina verso Colferro i segni della trasformazione di questi anni non hanno cancellato del tutto la gradevolezza di quei luoghi tranquilli. Il fiato delle metropoli ha due passi attenuati i residui della memoria di una antica civiltà. Il principe Augusto Barbenni (al km 34 800 della Casilina) ha un'azienda agricola la «Mezza Selva» dove vive da 26 anni il signor Mano con sua moglie. Insieme governano migliaia di galline ovaiole che allevate in batteria non fanno altro che beccare il mangime posto davanti ad esse e fare le uova. Tutto è ineccezionizzato. «Tutto vale qualche cosa per la qualità delle uova. L'ana la pulizia l'acqua ma soprattutto il mangime» precisa. «Noi usiamo il mangime migliore ma anche il più costoso. Abbiamo le uova più care di altri ma a noi va bene così perché ci siamo fatti una clientela selezionata».

Dall'alto della sua esperienza il signor Mano pazientemente spiega che se la gallina è di quelle ruspanti ma mangia il grano la crusca il pane l'uovo non viene bene il tuorlo sarà scolorito e senza sapore. Se invece mangia il granturco la soia e le vitamine l'uovo viene più bello rosso sostanzioso e saporito.

Poco distante dal km 36 dalla Casilina abita la signora Jole Van che è andata lì a trascorrere la vecchiaia in una villetta accanto a quella di Ester sua sorella. Jole e amante degli animali e drappinnicchio fu quasi per gioco che mise a ruspare nel suo giardino un paio di galline. Ora ne ha a decine con un gallo amburghese «che non ne risparmia nessuna» mischiate ad una quindicina di papere che non si azzitano un momento neanche di notte. «No non è assolutamente vero che le uova di allevamento siano migliori. Le galline ruspanti hanno la possibilità di mangiare insetti e vermicelli con un più granturco grano crusca ecc. L'uovo di allevamento sarà sempre più rosso di uno dei nostri però che differenza di sapore?». Passando per il giardino Ester mostra i piccoli tesori del prato: una piantina di bergamotto il profumo della menta quello della mentuccia il timo in fiore la maggiorana. «Con questa menta» racconta «l'altro giorno ha fatto un sughero col pomodoro ci ho messo un pezzettino di aglio un pezzettino di cipolla la menta la maggiorana meno il timo che è un po' forte ma si doveva sentire che cos'era con tutti quei sali ari e con quella pasta fatta con le uova di papera».

Di uova le papere ne fanno uno al giorno e sono molto più grandi quelle di gallina hanno meno album e sono indicatissime per fare la pasta perché il rosso lega meglio con la farina. Ci sono poi le uova di amburghese piccole piccole ma dice Jole sono altrettanto speciali per la pasta. Per tutta questa colonia di galline e papere la signora Van non usa il mangime ma soltanto granturco e grano. Le lascia ruspare e di tanto in tanto dà dell'erba perché le galline ne sono ghiotte. E attaccatissima alle sue bestiole non può vederle quando le uccelli dono ovviamente non le mangia. Le cura amorevolmente e a qualcuna lascia l'abitudine di deporre l'uovo nella poltrona del salotto. Ma tu si rivolgono a lei per fare la razza perché in tutta la zona solo le sue uova danno pulcini. La soddisfazione maggiore però e che alcuni dei cuochi più celebrati della Capitale si rivolgono a lei in via Agro Latino 153 (tel. 06/95101189) per comprare le uova.

## Notizie dall'Archi Gola

### Domenica In Langa

L'Archi Gola di Rezzato (Brescia) organizza per domenica 7 giugno una gita enogastronomica in Langa. Per informazioni telefonare al numero 030 2792738 e chiedere di Marino Marini o di Davide Bordini.

### Greve in Chianti

Dal 21 al 24 maggio in Greve in Chianti si tiene il convegno «Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna». Al convegno promosso dall'Università di Siena e dalla rivista di Storia dell'Agricoltura partecipano studiosi provenienti dai principali atenei d'Italia. Archi Gola di Greve porge il più caloroso benvenuto ai prestigiosi relatori.

### Degustazione vini

Dall'1 al 3 giugno presso l'Hotel Grazia di Eboli si tiene il primo corso di degustazione vini promosso dal locale circolo Archi Gola. Per ogni informazione rivolgersi ad Antonio Casparro tel. 0828 39509.

### La cucina senese

Dal 9 al 13 di settembre si terrà una rassegna di cucina regionale in Siena e più precisamente nella Contrada della Civetta. La Società di Contrada «Cecco Angiolieri» ha infatti aderito ad Archi Gola e si propone di fare dell'appuntamento settembrino un'importante manifestazione gastronomica. Le cucine regionali presenti alla manifestazione saranno del Piemonte, delle Marche, del Veneto e logisticamente della Toscana.

### I Governatori

Il Consiglio dei Governatori di Archi Gola ha nominato i primi fiduciosi in 13 zone d'Italia. Di essi riportiamo il nominativo la zona di competenza e il recapito telefonico. Renzo Panfili fiducioso di Romagna tel. 0541 770111. Andrea Cesaneli Macerata tel. 0733 429267. Francesco Zapparo Udine tel. 0432 729183. Giulio Cesare Pozzi Chianti tel. 055 853442. Giuseppe Gamma rola Puglia tel. 0883 32038. Eliana Chesini Verona tel. 045 23638. Marino Marini Brescia tel. 030 2793247. Giancarlo Riganelli Vicenza tel. 0444 505297. Maria Bachì



Mantova tel. 0376 362677. Piero Sardo Lanche tel. 0172 412097. Gianni Mantonello Alto Adige tel. 0471 44656. Enrico Cresta Genova tel. 010 328672. Ginetto Flagelli Abruzzo tel. 0861 415416.

### Festival

L'Archi Gola istituisce un concorso a premi riservato ai ristoranti del Festival de l'Unità. Il concorso si svilupperà dal 15 giugno al 15 ottobre. Le sezioni i gruppi che gestiscono i ristoranti in ogni festival debbono far pervenire la domanda di partecipazione all'Archi Gola specificando la località il periodo in cui si svolge il festival il nome del ristorante gli orari di apertura. Si dovrà allegare un assegno non trasferibile intestato all'Archi Gola di lire 50.000 quale quota di iscrizione. Il primo premio è di lire 2.000.000. 1.000.000 e 500.000 lire verranno assegnati al secondo e al terzo classificato. Le domande e la quota di iscrizione dovranno pervenire alla sede nazionale dell'Archi Gola in via Mendicizia Istruta 14 12042 Bra (Cuneo) entro e non oltre i 15 giorni precedenti l'inizio del festival da esaminare. Le visite degli ispettori Archi 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 pubblicate su AR.

## AL SAPOR DI VINO

# Piemontese e frizzante: è «la» Freisa

CARLO PETRINI

Dei vini piemontesi il Freisa è il più simpatico. È il più diffuso assieme al Barbera e come il Barbera viene chiamato al femminile la Freisa. Cioè frizzante perché delle caratteristiche di questo vino il frizzante e la più evidente la più piacevole. Si versa nel bicchiere e al rosso rubino un po' violaceo si unisce una leggera spumetta non molto spessa e schioppettante come quella del Lambrusco ma più modesta e fine. Il vitigno è coltivato un po' in tutto il Piemonte meridionale la Freisa più famosa è quella di Chien.

Nelle Langhe lo stesso vitigno produce una Freisa secca con una struttura e un corpo sostenuto un tempo veniva coltivata perché la dolcezza di quest'uva favoriva l'impollinazione e vi trovava una particolare freschezza. Se vi trovate in Langa vi consiglio di visitare tre cantine che producono una Freisa eccellente.

la Cantina di Bartolo Mascarello in Barolo la Cantina Sebaste sempre in Barolo e l'azienda agricola Aldo Conterno di Monforte d'Alba. La visita a queste cantine sempre accompagnata da cordiali degustazioni sarà per voi l'occasione di conoscere da vicino questo vino e le particolari cure che la sua produzione richiede.

Per finire la Freisa d'Asti senza dubbio la più estesa per zona di produzione e dal 1972 riconosciuta a denominazione d'origine controllata a differenza di quella Langarola che è più semplicemente vino da tavola.

Il «cuore» qualitativo si trova nel comune di Castelnuovo Don Bosco. Il vino è secco e si presenta un modesto invecchiamento (non oltre i 5 anni) si accompagna stupendamente con

lumi, minestrine e ravioli al sugo la beva e mi frangente e sgrassa il palato con grande efficacia dopo formaggi e carni di porco. Il produttore che consiglio è piccolo per capacità produttiva ma di grande qualità si chiama Gianni Vergnano un cittadino di Chien che ha saputo con umiltà intelligenza e caparbietà far ritornare una «cascina» con vite vigna che era un po' caduta di tono. Le vite sono vecchie forse le più vecchie della zona e di pochi frutti ma danno un vino semplice e completo senza alcun difetto. Si sente una andatura vino molto viva e unita con questo originale vignario che vende la sua Freisa a 3500 lire la bottiglia.

Gianni Vergnano, Cascina Galli (Castelnuovo Don Bosco (At), tel. 011/9876984 cascina, 011/8396086 abitazione.

## A CENA DA

# Una gran zuppa di pesce ad Amalfi

Il ristorante di questa settimana si trova ad Amalfi. A far co di là piazzetta su cui domina la bella e monumentale facciata del duecentesco Duomo e c'è la trattoria «Da Gemma» annunciata da una semplice insegna e dalla terrazza con pergolato. Tanta semplicità si trova all'interno del locale nel servizio familiare nei piatti di tradizione marinara.

Gemma Cavaliere e la cuoca maestra e figlia di arte poiché questa trattoria è gestita dal 1931 dalla stessa famiglia.

Tre figli di Gemma sono direttamente impegnati nel locale con Mario in cucina e Andrea e Franco in sala. Qui si assaggia un'ottima insalata di mare un'ampia scelta di primi come spaghetti alle vongole veraci con frutti di mare.

linguine con scampi e poi ancora grande pesce su secondi sia fritto che alla griglia oppure i calamari in cassuola e poi la strepitosa indimenticabile zuppa di pesce.

E pur vero che si trova la fetina alla griglia o il prosciutto con melone ma Da Gemma è d'obbligo il pesce.

Questa lista delle vivande permette l'assaggiamento del prezzo attorno alle 25.000 lire senza i vini prezzo da tavola di rara onestà in luoghi dove spesso e volentieri si praticano vere e proprie rapine ai danni del turista.

Semplice ed essenziale. La carta dei vini con l'immaneabile selezione della cantina Mastrobrardino di Atripalda (Cecce di Tulo e Fiano di Avellino) alcune si ziosita nordiche della

zona di Breganze o del Friuli il pugliese Rosa del Golo di Calò e un decoroso bianco locale detto Gran Ciarso e prodotto nei vicini comuni di Rivello insomma una buona selezione con gusti ed equilibri ricambiati sui prezzi. Unico consiglio la compilazione corretta di questa carta che si presenta con molti errori.

Per il resto metto questo ristorante fra i miei preferiti e spero con fiducia che quest'anno gli amici non si accia fuori dai tanti che vorrebbero luminose insegne coperture di cemento al posto di vite americane tavoli e sedie «moderne» ma mantenga questo locale così com'è. □ C.P.

Trattoria Da Gemma, via Fra Gerardo Sasso 9 Amalfi Tel. 089 871345. Chiuso il giovedì.