

il granchio

FOLCO PORTINARI

La famiglia è numerosa. Ce n'è per tutti i gusti, è proprio il caso di dire, e di tutte le forme, altitudini, dimensioni. Non dico del Paguro Bernard, piccolino, buono come esca, ma di quegli altri, che vanno dalla *Dromedaria vulgaris*, il *facchino*, cinque centimetri, grigio e peloso, alla *Telphusa fluviatilis*, d'acqua dolce, lui pure di cinque centimetri, alla *Macrocheira Kampferi*, il gigante giapponese, tre metri di apertura di chela. È chiaro che sto parlando della nobile famiglia dei granchi (crostacei decapodi branchiuri, con celatorace triangolare o quadrangolare o tondo, più largo che lungo), sottospecie di pregiata commestibile golosità. Poiché è noto che i crostacei piacciono o non piacciono però, e in ogni caso, sempre in forme eccessive. Sublimi o abominevoli. Comunque ricchi.

Animale emblematico, nel senso che sta proprio in emblema, assunto come simbolo complesso per le sue qualità, dalle chela (ho preso un granchio, espressione che trovo già in Guicciardini: «E principi fanno spesso non quello che dovrebbero fare, ma quello che sanno o pare loro di fare. E chi si risolve con altra regola può pigliare grandissimi granchi»)

all'andatura caratteristica, una camminata retrograda, o di fianco (andare perciò come un granchio). Ma soprattutto animale ghiotto, per chi ne è ghiotto, in cucina, benché oggetto dei più crudeli trattamenti culinari come ben sanno i cuochi.

Dirò del fascino che il granchio esercita su di me, non senza qualche perversione, forse, se si osservi con attenzione quella forma che la si che in Francia essa si chiama *araignée de mer*, ragno di mare. Dell'araignée ha le zampe e il celatorace, ne ha l'allure, pur essendo privo di filo e di tela. Ma ciò che più mi incanta è quel colore rosso che assume con la cottura, la tonalità luminosa e morbida di rosso di quel corpo tutto spigoli e punte acute. Una tonalità

che mi ricorda un poco quella di molti quadri di Rubens. Non è un caso, allora, che serva da modello, in funzione di macchia cromatica magan, in tante nature morte olandesi del '600. È la fase estetica che coinvolge, suo buono o malgrado, questo oggetto dalla carcassa che richiede cautela in chi la maneggia, stabilendo quindi un rapporto di attrazione-repulsione, ossimorco.

Ciò vuol dire che al sapore si arriva passando attraverso un'inevitabile fase scopica, quando non tulle, di quasi totale coinvolgimento dei sensi, l'occhio, il tatto, il gusto, l'olfatto... So peraltro che i sapori non sono de-

scribibili ma solo assaporabili. Dovrebbero soccorrere i giochi analogici, a specchio, ma qui siamo di fronte a un impareggiabile e inconfondibile reperto. È un sottofondo dolce, delizioso, che consente un accompagnamento di salse altrettanto delicate, non soprattutto, olio e limone, maionese. Sto pensando alla principessa della grancasata, la veneta granceola (o grancevola o granceola che si voglia scrivere), *entrée* straordinaria, spoliata e rimpolpata nel mezzo del guscio recuperato, che non se ne dimentichi forma e colore. Un sapore che, almeno per me, sale immediatamente alla testa, anziché scendere verso i visceri, per un godimento anzitutto mentale.

Come accade un po' con gli altri crostacei anche alla granceola, piatto da signori, si attribuiscono facoltà afrodisiache. Maschio più grosso e meno carnoso della femmina, entrambi squisiti comunque. Una volta lessata, si apre a metà, la si spolpa, tenendo anche le uova eventuali, il corallo e il liquido marroncino che c'è dentro, usando il tutto per l'eventuale salsa. Certo sono molti gli usi e le varianti d'uso (anche condimento di spaghetti) benché io resti fedele alla maniera più semplice.

Veneta specialità quella dei granchi, *granziporeto de palo*, *granziporo*, *granziporo*, *granzeti col bavolo*, *granzo*, *granzo da note*, *granzo piatto*... Però i buongustai veneziani (e

degli immediati dintorni) si esercitano in una sublime quanto crudele granchivora specialità. Parlo delle *maleche*, che sono nient'altro che piccoli granchi catturati nella stagione della muta, quando perdono cioè la dura corazza e restano teneramente nudi. Primavera e autunno i raffinati le lasciano per qualche tempo a digiuno, per nutrirle successivamente di uovo sbattuto. Una volta assimilato l'uovo, le infarinano e, così vive come sono, le gettano nell'olio bollente. Il risultato, dal punto di vista della gola, è eccezionale, ma la ricetta appare come un'invenzione gastronomica di Eliogabalo.

Dei granchi di fiume, infine, non è più il caso di parlare, dopo l'operazione di progressivo suicidio che l'uomo ha innescato, incominciando dall'ambiente in cui viveva. Sono scomparsi, la specie si estingue, è ben difficile che accada di trovarne ancora nelle acque irrimediabilmente inquinate. Eppure una volta era un piacere abbastanza diffuso. Non sono un nostalgico, no, sono incazzato.

A proposito, il 21 giugno il sole entra nella costellazione del granchio. Sono 90 stelle che gloriavano in cielo il crostaceo decapodo branchiuro, che familiarmente chiamiamo granceola.

Questa volta ho preso una granceola

DECIO G.R. CARUGATI

■ Hai preso un granchio! Scusa... una granceola! Qualcosa stitide! Hai preso un decapode, un brachiuro, un potamon edule...! No, no, decisamente no. Hai preso un granchio! Solo la parola granchio rende il significato. Né gli appellativi della scienza, né quelli riferiti ad altri crostacei. E la granceola? La granceola o grancevola o granceola non è un granchio. Esclude quindi l'annotazione affettuosa o l'epiteto di disprezzo. È sinonimo solo di eccellente. Zampe lunghe, chela sottili e corallo-grumosa. Forma bombata. Colore grigio-rosa. A volte rosso molto accentuato.

I mesi favoriti per la pesca di questa delizia sono gennaio, aprile, maggio e dicembre. La singola granceola è già una porzione. Di grande importanza la pulizia del crostaceo.

Lavo accuratamente la corazza in acqua corrente e rimuovo con spazzola dura le incrostazioni e le tracce di sporco. Procedo alla cottura. Per immersione e bollitura lenta se voglio recuperare il fumetto nella confezione di un risotto o per insaporire la pasta. Con il vapore di acqua se voglio imbandire solo le carni.

Lascio raffreddare in pentola nel primo caso e sotto straccio bagnato nel secondo. Estraggo con delicata attenzione la polpa. Pulisco, lavo e asciugo l'interno della corazza. Riduco con la lunetta o meglio batto con il coltello a lama alta le carni. Preparo un'emulsione agra e condisco il battuto spolverizzando di prezzemolo fresco. Riempio del composto il guscio e mando in tavola.

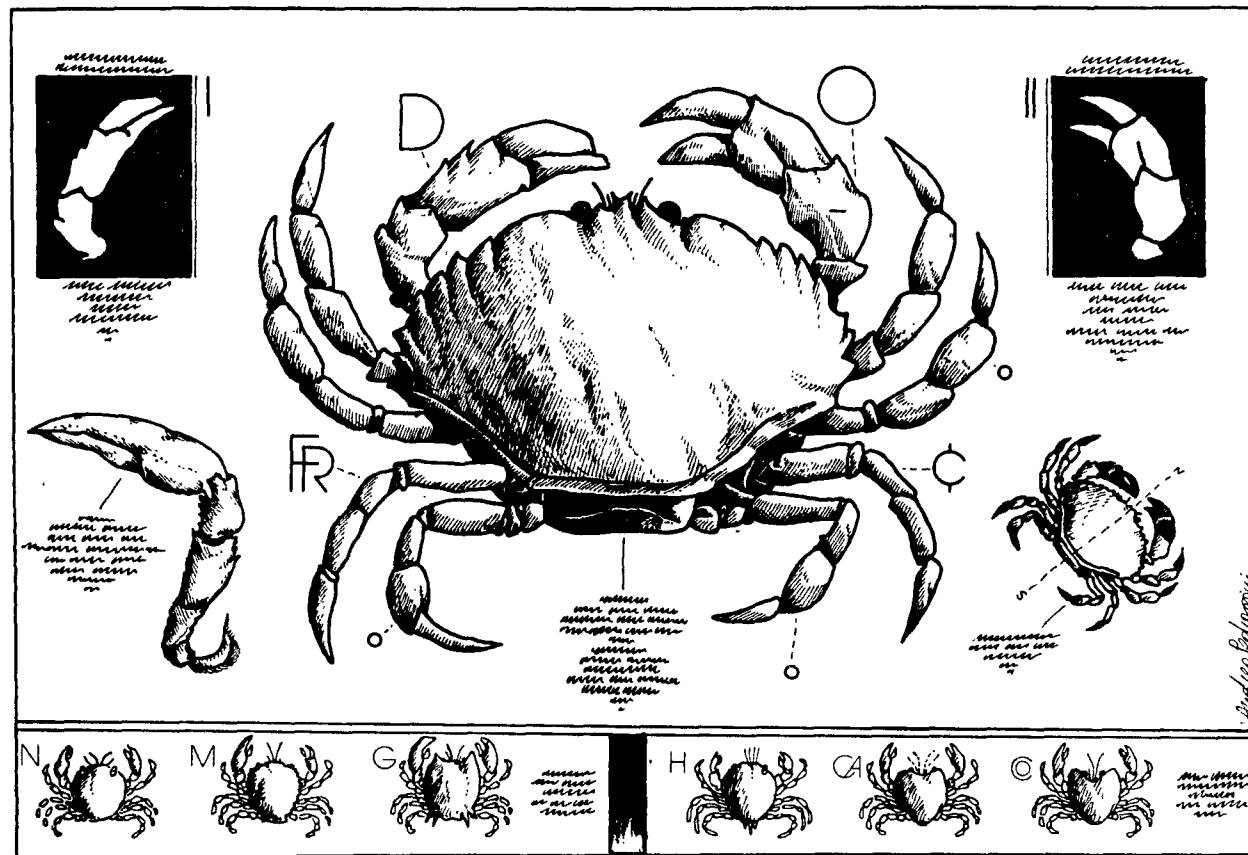
Sono contrario alla gratinatura. Il pane gratato posto in superficie, il calore del forno o della salamandra alterano, favorendo la cottura, il limone e il prezzemolo. Inoltre l'insieme tende a seccare e quindi a perdere freschezza ed eleganza nella presenza.

Copdita in agro

Per quattro commensali acquistiamo quattro granceole. Laviamo i crostacei e spazzoliamo accuratamente. Nell'apposita pentola per cottura con il vapore poniamo sotto la griglia metà acqua e metà vino bianco secco, bacche di ginepro, foglia di lauro e una cipolla affettata rozzamente. Disponiamo al bollore le granceole e ritiriamo dopo dodici quindici minuti circa. Lasciamo raffreddare sotto straccio bagnato. Estraiamo la carne e riduciamo con la lunetta. In una ciotola emulsioniamo due cucchiaini di olio extra vergine, un cucchiaino di vino bianco secco, il succo di mezzo limone, pepe e sale necessari. Condiamo la polpa e spolverizziamo di prezzemolo fresco. Riempiamo del composto i gusci accantonati e mandiamo in tavola. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di vino Pigato Ligure di Dolcetta.

Con spaghetti

Per quattro commensali acquistiamo numero due granceole. Laviamo e spazzoliamo accuratamente i crostacei. Immergiamoli in acqua fredda e diamo loro bollitura per circa quindici minuti. Lasciamo raffreddare in pentola. Estraiamo la polpa e riportiamo sul fuoco il brodo affinché diventi fumetto ristretto. Tagliamo le carni a piccoli dadi e poniamoli in padella con due cucchiaini di olio extra vergine e una noce di burro. A parte bolliamo in acqua moderatamente salata 350 grammi di spaghetti, scolliamoli accuratamente e saltiamoli in padella con l'aiuto di piccoli ramaioli del fumetto accantonato che permetteranno elasticità allo spaghetti. Spolverizziamo di erba cipollina e mandiamo in tavola. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Sauvignon del Collio.



A CENA DA Sulla riviera del Brenta affidatevi all'Antonia

CARLO PETRINI

■ Qual'è la zona dove si mangia il miglior pesce in Italia? A questa domanda le genti della nostra Penisola farebbero a gara per garantirsi la primogenitura e ognuno vanterebbe la specialità del posto, la lunga tradizione marinara, la qualità unica di questo o quel pesce. Per quel che mi riguarda ritengo che quella parte dell'Adriatico che da Chioggia scende giù fino a Ravenna e oltre nelle vicine Marche sia in assoluto la zona più ricca di qualità di pesce e di frutti di mare. In particolare sulla bella riviera del Brenta si trovano non pochi locali dove si consumano vere e proprie strappate di pesce con una kermeesse di piatti da fare invidia ai grandi banchetti del Rinascimento. A Mira in località Porto Menai si trova in ristorante che consiglio per questa indimenticabile esperienza: L'Antonia. Ogni tipo di frutto di mare, dai datteri alle canocche, dalle vongole ai gamberetti, in insalata con sughero di pomodoro o nelle buone paste e risi, dalla sogliola al branzino, dalla granceola a quel piatto sconcerante che è la «moeca». La moeca è un granchietto giovanissimo che non ha ancora formato la dura corazza e di cui si mangia

la parte tenera e fragile cartilagine e che viene cucinato con la tecnica bizantina e sottilmente sadica di farlo fuggire dopo averlo portato a ingenerare il rosso dell'uovo. Forse non avrò il conforto dei miei amici ambientalisti, ma del resto anche la buona cacciagione e il fegato grasso dell'oca appartengono alle irrisolvibili contraddizioni della gourmandise democratica e antifascista.

Il locale è situato in un vecchio capanno ai margini dell'argine del Brenta. Caratteristica decisiva del ristorante è la presenza di Antonia: donna di tizianesca bellezza che circola a ripetizione, che anima il locale con la sua presenza, il consiglio, la battuta per ogni tavolo. Lo staff, comunque, garantisce una continuità qualitativa della cucina: per il vino qui scorre a fiumi un ottimo prosecco della casa gradevole, fresco e abboccato. Altri vini, praticamente inesistenti. Si paga sulle 50 mila lire che, conoscendo il prezzo del pesce e dei frutti di mare, è un conto onesto.

Ristorante dell'Antonia località Porto Menai, via Argente Destro, Mira tel. 041420618. Chiuso il martedì e la domenica sera.

AL SAPOR DI VINO E' nato il Sarmento un rosso da bere fresco

CESARE PILLON

■ Estate, tempo di vino bianco. Quando la temperatura diventa torrida e l'afa toglie il respiro, che delizia sorseggiare un vino gelato, color paglierino con fremiti verdolini, da un bicchiere imperlato di goccioline. Già, ma se non si ama il vino bianco? O se in tavola c'è un piatto a base di carne? In questi casi è di rigore il vino rosso. Il quale però ha un grosso difetto: non si può bere freddo. E non solo perché si esprime al meglio quando la sua temperatura è dai 14 gradi in su, ma anche perché, quando è gelato, i suoi tannini sviluppano al massimo grado la loro asprimezza e allappano la bocca come kaki immanza.

Certo, non è un problema drammatico: si può vivere benissimo anche senza bere vino rosso d'estate. Ciò non toglie che per chi lo apprezza è spiacevole doverne privare. E allora, proprio per conservargli il piacere di gustarlo anche durante la stagione afosa, tre fra i più bei nomi dell'enologia toscana, Antinori, Frescobaldi e Ruffino, hanno pensato bene di creare un rosso in grado di conservare anche a temperatura di frigorifero le proprie caratteristiche organolettiche. E gli hanno dato il nome di Sarmento.

Ci sono voluti cinque anni di ricerche e di sperimentazioni. Come mai? È presto detto:

mentre il vino bianco viene fatto fermentare dopo aver separato il mosto dalle bucce degli acini, quello rosso deve essere vinificato per forza in presenza delle bucce, dalle quali deve assorbire il colore. Esse però gli cedono contemporaneamente anche i tannini. Ma alla fine i tecnici ci sono riusciti.

L'80% delle uve è stato fatto fermentare limitando il contatto del mosto con le bucce e tenendo molto bassa la temperatura di fermentazione: massimo 28 gradi. L'altro 20% è stato invece vinificato con la tecnica dei vini novelli: quando si mettono gli acini interi, senza pigiarli, in una vasca saturata di anidride carbonica, si sviluppa al loro interno una fermentazione intracellulare che trasforma gli zuccheri in alcol. Perciò, quando si spremono gli acini, da questi fuoriesce già il vino anziché il mosto. Solo che è un vino di brevissima durata (pochi mesi) dotato però di gradevolissimi profumi fruttati.

Il Sarmento, che scaturisce da questa tecnologia molto elaborata, è un vino morbido, vivace, profumato, di medio corpo, che può essere bevuto alla stessa temperatura dei bianchi pur avendo una struttura molto più robusta. Costa cinquemila lire la bottiglia, ma le vale proprio tutte.

FATTO IN CASA

Rugiada di S. Giovanni fa nocino buono

SUSANNA RIPAMONTI

■ Lo sapevate che la rugiada di san Giovanni (24 giugno) è magica, fa bene alla pelle, fa innamorare gli amanti distratti, tiene lontano gli insetti più del Baygon, e soprattutto è indispensabile per fare un buon nocino? Certamente molti di voi non sanno niente di questa storia e magari non sanno neppure che cos'è il nocino, che è un liquore che viene fatto in molte zone d'Italia, ma che a Modena è quasi un obbligo morale, un dovere, un rito.

Il nocino non ha un'unica ricetta. Può essere fatto con un diverso messaggio degli ingredienti di base, ma sempre con noci raccolte la mattina di san Giovanni. Se viene fatto prima o dopo il 24 giugno non va neppure preso in considerazione perché le noci non hanno preso la «guazza» di san Giovanni e quindi che nocino è?

San Giovanni naturalmente ha poco a che vedere con questa vicenda. Ma la notte che precede questa festa coincide col solstizio d'estate, è la notte più breve dell'anno. Una notte come questa non poteva non avere contorni magici: è la notte in cui si deposita l'ultima rugiada di primavera, considerata come un'essenza preziosa da conservare come una reliquia per tutto l'anno.

Anche il parere del botanico esclude qualunque rapporto fra i benefici del santo e della sua rugiada e la bontà del nocino. Attorno alla data del 24 giugno le noci sono al punto giusto di maturazione, il mallo è perfettamente formato, ma il guscio è ancora tenero. Per accertarsene basta forarli con un ago e controllare

che la parte legnosa del frutto non opponga resistenza. Raccolte le noci ancora verdi, tutto il resto non comporta nessuna particolare pena. Ecco qualche ricetta collaudata.

Prendete 20 noci fresche, tagliatele in quattro spicchi e mettele in infusione in un litro di alcool allungato con mezzo litro d'acqua. Aggiungete mezzo chilo di zucchero e la buccia di un limone di giardino a pezzetti. Mezza stecca di cannella e tre chiodi di garofano. Mettete tutti gli ingredienti in un vaso di vetro chiuso ermeticamente e tenetelo al sole per 40 giorni, agitando ogni giorno. Poi filtratelo passandolo per cotone o per carta ma qualche giorno prima assaggiatelo perché se vi sembrasse

troppo alcolico potete alleggerirlo aggiungendo un po' d'acqua.

Questo è il procedimento di base, ma le dosi e gli ingredienti possono cambiare sempre con ottimi risultati. Ecco un'altra combinazione possibile.

Quindici noci, quattro etti di zucchero, due limoni a spicchi, sette chiodi di garofano, una stecca di cannella, due bicchieri d'acqua. Con questa ricetta il nocino diventa più amarognolo, più forte e più speziato.

A tre stelle la ricetta che sostituisce l'acqua con del buon lampusco per un nocino che è quasi una crema. 30 noci, un litro di alcool, mezzo litro di lampusco, mezzo chilo di zucchero, chiodi di garofano, un cucchiaino di fiori di camomilla, scorza di un limone. Il nocino si può bere subito ma è buono solo dopo un anno e più d'invecchiamento.

Notizie Arci Gola

Mantova

Durante lo svolgimento del festival nazionale dell'Unità dello sport, che si svolgerà al Parco Tè dal 18 giugno al 5 luglio tutti i venerdì sabato e domenica, sarà aperto lo stand dell'Arcigola. Si annunciano tre serate conviviali e gastronomiche eccezionali con la presenza di tre circoli Arcigola che coi loro cuochi e il loro personale apprestano tre banchetti tipici della cucina piemontese e della cucina veneta: martedì 23 giugno l'Ostera dell'Arco di Alba, lunedì 29 giugno il circolo gastronomico Corucella Paradiso di Verona e infine mercoledì 1° luglio il ristorante Arcangelo di Bra. Per prenotazioni occorre telefonare ai seguenti numeri telefonici che fanno capo all'Arcigola di

Mantova: 0376/362.677 e 0376/361.393

Torino

Nell'ambito del festival dell'Unità della sezione del Pci di Tonno-centro in via Caroli verrà aperta una enoteca gestita dall'Arcigola di Tonno. Per il giorno 22 giugno è previsto un «meeting» presso l'enoteca nel corso del quale il presidente Carlo Petrini illustrerà il significato, le finalità e i programmi dell'Arcigola nazionale.

Modena

Venerdì 19 giugno il compagno Petrini, presidente dell'Arcigola, parlerà a Modena insieme allo scrittore Folco Portinari sul tema «Il peccato della gola». Presentatore e conduttore della serata sarà il giornalista della Gazzetta di Modena Sandro Bellei, socio sapiente dell'Arcigola.