

la ciliegia

FOLCO PORTINARI



A parlar di ciliege (ma va bene anche ciliegie) si corre il rischio di non aver più nulla di nuovo da dire, ripetendo cose ovvie e risapute. Tutti sanno, per esempio, che il ciliegio, *prunus avium*, è una rosacea (com'è fatto? ce lo dice Leonardo, proprio quello da Vinci: «Il ciliegio è di natura di abete nella ramificazione, fatta a gradi intorno al suo fusto, e i suoi rami nascono a 4 o a cinque o 6, a risono l'un dell'altro, e la somma de li stremi ramucoli compone piramide equilatera dal mezzo in su; e il nocce e querce dal mezzo in su compone mezza sfera»), che arrivò in Italia giusti giusti duemila anni fa (i ciliegi «furono portati primariamente in Italia di Ponto per cosa nuova, e per albeni quivi forestieri, nè più veduti, da Lucullo nella vittona, che riportò egli a Roma contra Mitridate», come si apprende da Dioscoride, volgarizzato nel '500 da Pier Andrea Mattioli), che deriva il suo nome dalla città di origine (secondo quanto ricorda Isidoro, *Cerasus a Ceraso urbe Ponti vocata*, «il ciliegio così chiamato dalla città di Cerasonta nel Ponto», in Asia Minore cioè, oggi Kiresun); che però nelle foreste galliche e germaniche già si conosceva un *cerasus avium* selvatico, un secolo avanti Cristo (e da quello forse deriva la visciola), che fin dall'antichità si attribuivano facoltà diuretiche e depurative al decotto dei peduncoli, che fan bene, se la Scuola Sa-

lerritana sosteneva: «Si *cerasus comedes*, tibi confert grandia dona», se mangi ciliege ne ottieni gran beneficio; che le ciliege si dividono in due grandi famiglie, le dolci e le acide, più diffuse le prime delle seconde (almeno da noi, oppure le *duracine* e le *tenerine*, a seconda della consistenza della polpa, che le ciliege sono rosse, ma ce ne sono anche di bianche (o meglio, giallastre con propensioni verso il rosso, come le guance limate).

Come è evidente si sa tutto sulle ciliege, frutto senza mistero si direbbe, cibo goloso, quantitativamente, da farne scorpacciate, o «corpacciate», secondo la versione di Boccaccio, tra le memorabili «che facciano di fichi, di cempre o di poponi (villani)». Perché, è noto da sempre, una ciliegia tira l'altra, ed è perciò oggetto facile di metafore («Infine le disgrazie sono come le ciliege», annota pessimisticamente Benedetto Varchi, laddove il Guerrazzi è più realista, «le buone al pari delle tristi venture le sono come le ciliege»). Di metafore o

Spiccale come un dono della stagione del sole

DECIO G.R. CARUGATI

Mastro Ciliegia cede a Geppetto il pezzo di legno incantato. La gente della contrada canzona il vecchio artigiano attribuendo alla grande passione per il vino il colore vermiglio del suo naso. Ciliegia, d'altro canto, sa di bere molto e crede di avere le travogole davanti a quel tronco che eccita fantasmi. Decide di fare uno scherzo all'amico di mestiere. Ci penserà lui a quella diavoleria. Mai il Mastro avrebbe pensato di essere perfettamente savio! I ragazzi lo rincorrevano per strada moltiplicando le sue alzate di

gomito e lo specchio gli rimandava il naso che tradiva il colore del frutto.

La favola smentisce la dice-ria. La ciliegia resta tale e non è simbolo di troppa trasgressione. Il sole scaldava la fioritura degli alberi in terra di Vignola e matura il dono che saluta la stagione nuova. Una ciliegia tira l'altra: infatti è difficile stancarsi di cose che hanno un contenuto di novità. E cosa da ragazzo mi arrampicavo sull'albero con il proposito di riempire un cesto e il cesto tardava a raggiungere la col-

ma oggi, nel mestiere di cuccia, cerco di salvare la caratteristica del frutto fresco e dolce come il primo bacio.

La ciliegia è bella se snocciolata lungo il segno di congiunzione delle due parti cave che possibilmente vanno lasciate unite. Si lavora con un piccolo coltello affilato che avverte subito il nocciolo, prestando attenzione a non graffiare a tutto tondo. Diamo alle piccole valve lo zucchero necessario ad esaltare il sapore e serviamo un piatto che accoppia colore a un dolce messaggio.

Sgranate - Per quattro commensali snoccioliamo quattrocento grammi di ciliege. Poniamole in una pentola con trecento grammi di zucchero. Ritiriamole a cottura al dente e scioliamo lo sciroppo che unto all'acqua fresca sarà bibita dissetante. Lasciamo raffreddare e ricoveriamo in luogo fresco. A parte in una ciotola battiamo con una frusta centotrenta grammi di farina, centi grammi di zucchero, sessanta grammi di burro fuso, due uova intere e un bicchierino di spumante. Spalmiamo una piastra da forno di burro fuso e versiamo distanzati alcuni mestolini del composto. Pochi minuti a forno medio-alto saranno sufficienti a cuocere le sfoglie biscottate. Ancora calde diamo ad esse forma di cartoccio aperto (con le mani). Su piatti piani freddi, disponiamo due cucchiaini di crema di ciliegio, il cartoccio adagiato a un lato e all'interno le ciliege sgranate. Serviamo decorando con una piccola foglia di menta.

In crema - Il termine francese «mousse» si presta a due interpretazioni. Solido e morbido manufatto o denso composto lento? Entrambe le soluzioni si consumano al cucchiaino. Posso dire che per quanto riguarda la frutta opto sempre per la seconda maniera. Perché? Perché pesche, ciliege, fragole ecc... nella lavorazione esprimono colore e sapore che non possono essere ricostituiti in forma chiusa e compatta. Mi sembra un limite. Come sostituire la perfezione della natura? Impossibile! Ecco perché in questo caso preferisco la crema. E per quattro commensali snoccioliamo quattrocento grammi di ciliege. Le poniamo in una pentola con mezzo bicchiere di acqua e diamo ad esse cottura al dente. Lasciamo raffreddare. Passiamo al mixer con cinquanta grammi di gelato di crema. Quindi al setaccio fine. Riponiamo in luogo fresco e serviamo in piccole coppe con olefine.

AL SAPOR DI VINO

Dai vitigni del Collio il Tocai del farmacista

CARLO PETRINI

Lo sviluppo dei vini bianchi friulani in questi ultimi dieci anni, non trova paragone alcuno in tutta l'oenologia nazionale. Le particolari esigenze del mercato sempre più attente ai vini leggeri e fruttati e il *bouquet* intenso e persistente in questa bella produzione hanno portato domanda e prezzi a livelli sostenuti. Tra i vari vitigni (Sauvignon, Riesling renano, il prestigioso Piccolit) ce n'è uno un po' sotto considerato, quasi che non avesse tutti i dovuti gradi di nobiltà. Il Tocai. Eppure il Tocai friulano è un grande vino, è indubbiamente autoctono e conserva una struttura e una eleganza di tutto rispetto.



Nel Collio goriziano poi se ne produce di quello veramente pregevole: cito fra tutti il Tocai dell'azienda agricola Borgo del Tiglio di Brazzano di Cormons. È un vino bianco secco con un leggero retrogusto di mandorla e un profumo intenso di fiori, il colore di un giallo paglierino non carico. Il produttore si chiama Nicola Monferrari ed è un giovane laureato in farmacia che ha scelto per passione e caparbia volontà la vita del viticoltore.

È convinzione profonda di Monferrari che vadano assolutamente salvaguardati i vitigni tradizionali del Friuli (Tocai, Merlot, Malvasia, Ribolla) producendo con basse rese per ettaro e utilizzando le uve migliori. Il nostro è un personaggio singolare e non si lascia invaghiare da quella pericolosa tentazione all'aumento sproorzionato dei prezzi, tanto è vero che colloca questo vino a lire 4300 (prezzo di cantina (tra le quote più sensate del Collio).

Del suo Tocai si apprezza la freschezza nel periodo estivo con piatti mariani, in parte oleati con zuppe e saporite grigliate di pesce. Nella stessa cantina, che merita una visita, troverete pure un eccellente Malvasia secco e un ottimo Merlot. La produzione complessiva si aggira sulle 30 mila bottiglie e del Tocai sopra descritto si vinifica una piccola quantità di uve

provenienti da un vigneto con parte colata e altre che di esposizione e microclima del Ronco della Chiesa (prezzo quest'ultimo lire 5000 in cantina).

Azienda agricola Borgo del Tiglio di Nicola Monferrari, via S. Giorgio 71 Brazzano dei Cormons (Gorizia) tel. 0481/60464.

Notizie dall'Arci Gola

Ascoli Piceno

È in corso di costituzione per iniziativa di un operoso gruppo di amici e compagni il Circolo Arci Gola ad Ascoli Piceno. Il Circolo si propone di svolgere attività culturali e ricreative finalizzate alle tematiche enogastronomiche. In un secondo tempo si potrà prendere anche in esame il collegamento con un pub locale per caratterizzarlo secondo le finalità alimentari ed enologiche dell'Arci Gola. Chi intende prendere contatti con i promotori telefoni ai seguenti numeri: 0736/62344 oppure 0736/53574 che corrispondono ai compagni Graziani Cecani ed Emilio Bachetti.

Minisoclo

L'Arci Gola si sta facendo le ossa e consolidando un po' ovunque, anche un neonato ha dato la sua adesione e il fatto non è da sottovalutare perché probabilmente la mamma che lo allatta beve del buon lambusco e mangia tortellini e parmigiano. Si tratta di uno dei più giovani abitanti di una frazione di Reano Emilia che in questi giorni ha fatto la tessera di socio quottino. Si chiama Davide Gazzini ed ha poco più di due mesi e nato infatti il 13 aprile 1987.

Festival Unità

Siamo un'ora lontani dal periodo centrale di svolgimento del Festival dell'Unità, ma le iscrizioni al concorso per i migliori ristoranti stanno arrivando numerose alla sede centrale di Arci Gola. Si può dire che le prime esposizioni sono partite in questa settimana e il Festival della sezione «Venturoli» di Bologna che è iniziato sabato 20 giugno, quello di Novate Mila-



In lungo

L'Arci gola delle Langhe organizza per martedì 30 giugno alle 21 un appuntamento insolito ed interessante, la prima cena all'aperto nel bel cortile di ringhiera di via Mendicanti Istruita 14 a Bra. La cena sarà intitolata «Incontro con la cucina figure» sarà infatti costituita da piatti tipici della tradizione ligure abbinati a vini di piccoli produttori locali della Liguria.

Iscrizioni

Si susseguono numerose da tutta Italia, le iscrizioni alla sede nazionale dell'Arci Gola. Questa volta segnaliamo un nuovo tessarato di grande fama nel campo della ristorazione: si tratta di Dino Angelini, presidente dell'associazione cuochi romagnoli e segretario della stessa associazione a livello nazionale.

Viadana

Il 27 e il 28 giugno è in programma a Viadana, in provincia di Mantova, la prima rassegna gastronomica interamente dedicata al melone in cucina. Sono previste cene-degustazione e dibattiti sull'argomento, tenuti da illustri gastronomi. Giorgio Mistretta, Antonio Pecchini e Edoardo Raspelli.

Mantova

La festa dell'Unità nazionale dello sport, aperta, il 18 giugno e in programma fino al 5 luglio, ospita il 29 giugno il ristorante del circolo gastronomico Corticella Paradiso di Verona e il primo luglio il Ristorante Arcangelo di Bra. Sono previste cene-degustazione presso il parco Te Per prenotazioni telefonare allo (0376) 362.677 oppure 361.393 (Arci Gola di Mantova).

tecnologicamente inquinate, il mio giovane nipote Matteo ci si diverte ancora (e chi ricorda Antonio Centa nel *Colpo di pistola* di Castellani, anno '42, con quegli irrisori orecchini?)... D'altra parte, come dimenticare che il primo padre di Pinocchio si chiamava mastro Ciliegia e che forse di ciliegio era il legno da cui trasse vita il sublime burattino?

Certo, i piaceri adulti sono altri. Ciascuno ha i suoi, ma alcuni sono diffusi. Che so, le ciliege sotto spirito, alle quali sono affezionato, o erano, i contadini che in quel modo conservavano i graffioni bianchi per l'inverno. Non lo so con esattezza, probabilmente è sbagliato (altra è la qualità, visciolate selvatiche) ma l'idea del Kirsch, il nordico distillato, potrebbe venire da lì, come l'idea del maraschino di Zara, liquore di marasche. Per quel che mi riguarda dirò che mi piace versare lo sciroppo d'amarena, magari con qualche frutto, sul gelato di crema. Cos'è? È il paciugo. E nemmeno disdegno le ciliege caramellate in un soufflé di Fredy Girardet. Unica preoccupazione o unica attenzione è quella che si deve alle ciliege dopo il 24 giugno, San Giovanni. Da quella data si vuole ch'esse vengano abitate. Tant'è che al mio paese i vermetti si chiamano appunto *giandin*, giovanini.

Intanto sul sipario che si apre Turiddu attacca: «O Lola ch'ai di latti la cammia, / si bianca e russa comu la cirasa»...

di oleografie. Quel Giappone tutto bianco di ciliegi in fiore... Non so di Giappone ma ricordo quell'altrettanto bianco pendio della collina torinese, volto a sud, dove si glorificavano le *gnotte* (tale la denominazione dialettale, assolutamente francese) di Pecetto, eccezionali. E si pregava che non povesse sotto maturazione, perché in quel momento che il ciliegio è più delicato. Adesso non mi fa più velo il campanilismo e so le squisitezze dei duri di Vignola o di Cesena, amo i graffioni, e sto attento a non berci su l'acqua, secondo rigide disposizioni materne.

Santo cielo, su questa strada è facile scivolare, le banalità sono in agguato. Le ciliege che vanno a due a due, al pari dei carabinieri d'una volta (non a caso Mascagni scrive un «duetto delle ciliege» nell'*Amico Fritz*)... Eppure era vero che, da bambini, le si appendeva alle orecchie, a cavallo, a mo' di orecchini, cosa che accade ancora oggi nelle famiglie meno

Sono perfette con succo di mele e ribes rosso

MARCO DI CAMERINO

La ciliegia è il simbolo del Samurai giapponese: durante la sua vita deve rompere la polpa rossa per raggiungere il nocciolo che è duro e impenetrabile. Per noi italiani questo frutto non ha un valore simbolico così profondo, ma ha un alto valore sulle nostre tavole, rappresenta la primavera e ci ricorda il proverbio: «Di maggio - ciliege per assaggio, - di giugno ciliege a pugno». Nel nostro Paese se ne producono in gran quantità tanto che siamo al 4° posto nella produzione mondiale.

Un paese nel Friuliano ne produceva così tante che fu chiamato Ceresola (tra l'altro in quel paese fanno una marmellata straordinaria). Si pensi che nel 1986 in Italia si sono avute 1 milione e 295 mila quintali di ciliege con la Campania prima (700 mila quintali) seguita dal Veneto, dalla Puglia e dall'Emilia-Romagna. Ne sono stati esportati 93 mila quintali per un valore di 27 miliardi di lire.

In quasi tutte le Regioni, per nostra fortuna, è rimasta l'abitudine di fare liquori dal colore rosso rubino; raffinate marmellate e confetture; ma sta quasi scomparendo la tradizione di preparer gelatine. Che però si possono ritrovare a Roma al ristorante «Le Jardin» dell'Hotel Lord Byron uno dei risto-

ranti migliori d'Italia. Lo chef è Antonio Sciuolo, che si è lasciato convincere a svelare alcuni suoi piccoli segreti. Come per la marmellata: «Per fare una buona marmellata di ciliege, si deve aggiungere della polpa di mele, che dà più consistenza; e poi del ribes rosso fresco per dargli un bel colore rosso».

E per la gelatina? «Dopo aver fatto bollire ciliege snocciolate (le proporzioni sono: un chilo di ciliege 2 etti e mezzo o tre di zucchero) si torchia la polpa e si rimettono a bollire con lo zucchero fino ad ottenere la densità voluta poi ci si aggiunge del succo liquido di mele e di ribes rosso le cui proporzioni non li dico, poi va messa a gelare nel frigorifero».

Ma un cuoco come Sciuolo che cosa suggerirebbe alla massaia quando va al mercato per comprare delle ciliege? «Suggerirei di comprare le «duracine» perché a polpa più dura e dolce; mentre le «tenerine» sono a polpa molle e sono più acquose, non per niente quest'ultime vengono anche chiamate le «ciliege di acqua». Si riconoscono per essere di un colore più chiaro delle duracine. Chi immagina le ciliege solamente per frutta, o sotto spirito, o sotto forma di marmellata,

sbaglia di grosso perché l'infinita bravura e fantasia di Sciuolo le abbina ai cibi più svariati. Tanto per fare qualche esempio ecco di che cosa è capace: fegato di vitello con ciliege e senape; filetto di manzo con vino rosso e ciliege brastate; petto d'anatra con ananese e salsa di mele; zuppa di visciolate con pane abbrustolito; ciliege calde al miele e gelato di cannella.

Lasciamo il Lord Byron e restiamo sempre a Roma andiamo per mercati, i celebri mercati romani.

Primo fra tutti quello di Piazza Vittorio che è, e crediamo di non sbagliare, il più economico in assoluto che esista nel nostro Paese. Infatti lì ci si va per comprare la frutta e verdura a chili. E poi Campo de' Fiori, il mercato più famoso della capitale, perché quello con più storia e tradizione alle spalle. Tra le tante bancarelle c'è quella di Maria la figlia della «scioriana», molto famoso visto che da lei si servono tutti i grandi ristoranti di Roma. Maria ci spiega che le ciliege fanno una «slurinata» nel senso che durano poco tempo.

Si possono comprare fino a quando sulle bancarelle non compaiono i primi fichi. Così si regolano tutte le donne di Campo de' Fiori.

A CENA DA

Un antico granaio per i tartufi di Norcia

SERICO MENNA

Norcia, in Valnerina, non è soltanto un centro antico di grande interesse artistico in un habitat naturale quasi intatto; è anche una capitale gastronomica, e per molti motivi è patria del tartufo, di una tradizionale lavorazione del maiale («norcino», «norcineria» sono termini diffusi in tutto il centro Italia), di una varietà pregiata di lenticchie (quelle piccole, dette «del Castelluccio» dal bellissimo altopiano montano in cui sono coltivate). Poi ci sa-

rebbero la trota «fario», i formaggi, i gamberi di fiume... ma fermiamoci qui.

Nel centro del paese, a due passi dalla Piazza S. Benedetto (trattello di Santa Scolastica, nativi di Norcia), c'è il ristorante-albergo «Grotta azzurra». Ad onta del nome caprese e molto anni '50 ha più di un secolo, sempre nelle mani della famiglia Bianconi.

Mario Bianconi ha recentemente aggiunto un altro spazio al suo locale: il cinquecentesco «granaro del Monte» dove si ammassava il grano dato in garanzia dei prestiti. Uno splendido ambiente con volte a crociera e caminetto colossale. Ma è tempo di mettersi a mangiare. Dopo un antipasto di salumi (tra cui il cacioccolo, salame molle delle vicine Marche) potrete gustare delle fettucine leggerissime al tartufo, con un sapore che non vi sarà facile dimenticare. In stagione, i gamberi di fiume con il pomodoro; piatto ormai raro, abbinato ad energico formaggio pecorino, che è conveniente consumare adesso prima che il timido gambero, tra disastri ecologici e prelievi indiscriminati, decida di estinguersi. Oppure c'è la trota che qui ha una varietà autoctona, la Fario, assai più saporita della trota iridata d'allevamento. Potrete gustare l'onesto salmone in tutti i modi possibili, e perfino con una guarnizione di tartufo anche se rimangono della vecchia idea che il costosissimo tubero si apprezzi al meglio affettandolo sopra due uova all'occhio di bue.

Naturalmente c'è anche carne di maiale, specialità del luogo, lenticchie del Castelluccio, e poi dolci fatti in casa. Unica pecca: una lista dei vini molto migliorabile. Vi riavrete con il prezzo: sotto le 20.000, a parte i tartufi.

C'è anche una tariffa week-end: cena del sabato, camera, prima colazione e pranzo della domenica, per due, 88.000 lire complessivamente. Quanto di meglio per scoprire Norcia e la Valnerina.

Ristorante albergo «Grotta Azzurra» Norcia (Perugia) - (0743) 816513 - chiuso il martedì.

