

# AR la zucchini

**S**ì, presto a dire zucchini (in arabo la parola è zuquni, derivando da cucurbita pepo) ma anche la cucurbita pepo. La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi. La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi. La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi.

La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi. La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi.



Giuseppe Mantovano

La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi. La zucchini, in realtà, si riferisce a un genere di piante che produce una grande varietà di ortaggi.

## Mai condimenti invadenti o accostamenti strani

DECIO G.R. CARUGATI

Non zucca zuccona zuccotta? La zucca è zucca. E la zucchini frutto immaturo della zucca è dolce nella pronuncia affusola la forma e quasi vezzeggia l'appellativo. Oppone femminile gentile natura alla sorella maggiore la zucca così arroccata in maschia difesa.

aggiunta quasi a termine di cottura e senza dubbio paragonabile più a nota di violino di spalla che a borbottio di bassi e di fiati.

**Menta e aglio.** Procuriamoci un chilogrammo di zucchini tenere verde pastello. Spuntiamo gli ortaggi e li tagliamo a fette sottili simili a rotelle. A tale scopo oltre che il coltello è uso impiegare lo strumento detto mandolino.

**Al forno con ricotta.** Un chilogrammo di zucchini tenere verde pastello. Spuntiamo gli ortaggi laviamoli e li tagliamo a mezzo longitudinalmente con un coltello affilato. Con un coltellino sciammo la polpa e accantoniamone la metà. In una terrina mettiamo duecento grammi di ricotta romana. Riduciamo la polpa sul tagliere con la mezzaluna assieme a poco limo e a poca erba cipollina. Aggiungiamo il battuto alla ricotta e amalgamiamo il tutto con un cucchiaino di olio di oliva sale e pepe necessari due cucchiaini di parmigiano reggiano due uova intere. Riempiamo i verdi cavi del composto. In una teglia da forno portiamo un'emulsione di olio extravergine e di acqua. Quest'ultima in dose maggiore. Disponiamo le zucchini e inforniamo per circa venti minuti a fuoco medio alto.

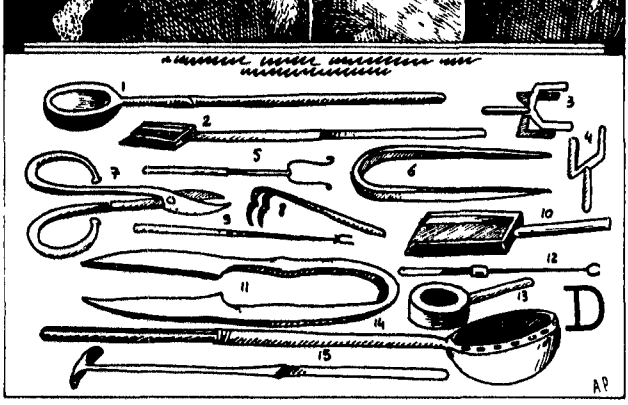


## A Serrungarina i fiori decorano il piatto

MARCO DI CAMERINO

Tra Fossombrone e Pesaro nelle Marche vi è un piccolissimo centro agricolo di nome Serrungarina. Nel dopoguerra si è sviluppato largamente anche il settore industriale con i mobilifici e oleifici che sono sparsi un po' d'ovunque per questa area che conserva ancora tutti gli elementi caratteristici del paesaggio della campagna marchigiana ma di quelle Marche che stanno un po' più giù del modo di parlare ed il carattere della gente anticipano la Romagna: la neca Romagna con le sue antiche e grasse tradizioni gastronomiche. Gli abitanti della zona sembrano non soffrire del vicinato ed anzi sono orgogliosi e ben consapevoli che anch'essi sono portatori di una non inferiore e inimitabile tradizione culinaria nobilitata dalla presenza (abbondante) del tartufo. Ma qui come in qualsiasi altro paese si vive l'eterna contraddizione: le zucchini da tutti considerate insipide ma da tutti coltivate (anche ogni orto familiare ha di riserva una parte per esse) e da tutti accettate sulle nostre tavole. Anche nell'orto di Lucio Pompili se ne coltivano ma giusto per il suo ristorante che ha come insegna «Symposium» e come sottotitolo «Ristorante quattro stagioni» tanto per rimarcare che lì il ritmo delle stagioni è rigorosamente osservato. Inaugurato il locale nell'agosto del 1985 Lucio da allora non si è fermato un attimo per migliorare per fare sempre di più e meglio. Anche con le zucchini. «Per quanto mi riguarda io scelgo quelle di forma tondeggianti se le devo fare ripiene mentre le più piccole e scroccarelle le uso per minestre e contorni. Le zucchini si possono fare nei modi più svariati: arrosto in umido ripiene alla parmigiana al guanciale ai ferri e via elencando».

Stanno bene anche in frittata nevrero? «Certamente io foderò uno stampo di pasta sfoglia al sistema le zucchini saltate in padella con cipolle ed aglio e poi ci metto sopra un apparecchio (l'apparecchio è il termine tecnico che sta a significare l'uovo sbatuto con formaggio grattugiato sale e pepe) e via nel forno ben caldo. Come vede ci si fanno tanti piatti. Pensa! Io ho messo delle piante di zucca come ornamento nel ristorante. Ce n'è di versi tipi ma di cui francamente non so pro pro d'irti di che specie siano».



## IL CALICE RACCONTA

### Uno stravagante amatore di quadri e di bottiglie

VALERIO MIROGLIO

«Benvenuti a Brescia, città di Cavellini. Quando vedete questo cartello uscite dall'autostrada e fatevi un «Franciacorta» al primo bar. Chiedete di via Einaudi. Al 10 scala A terzo piano c'è Cavellini. Già collezione di arte (uno dei più importanti d'Italia) o artista autoaccidentato. Magro come un chiodo accattone assai più di quanto non ci si aspetti da un settantenne. Vivacissimo. Molto ospitale ma un po' confusionario mentre attua una decisione presa (come indicarci la poltrona per sedere) sia già decidendo di mostrarci qualcosa nella stanza accanto. Le natiche sono a pochi centimetri dal velluto quando dovete cambiare programma. La stessa cosa farci naturalmente nella stanza accanto. Nella casa di Cavellini le stanze sono molte e tutte stracolme di quadri. Stracolme da poterci passare con fatica e da dover rinunciare definitivamente all'idea di sedersi «Il magazzino» dice «è più spazioso ma lontano da qui. Quale magazzino? Quello dove viene l'opera? Le opere sue nel senso di fatte da lui. Devono essere almeno un migliaio». Mi sono accorto di essere un cretino - dice - nel '46 a Parigi riferisco le sue parole alla lettera. «Sono tornato e ho smesso di dipingere. Sono diventato collezionista». Palma Bucarlli ha esposto la sua collezione a Roma nel '57. Ora quella collezione non è e più. Si stacca una miriade di quadri a pezzi per finanziare l'opera che ha (con la maiuscola) ha deciso di realizzare. Entrare nella Stora sabato. Tra le altre cose si preparano le celebrazioni di Cavellini, nate da se stesso. Continua di migliaia di adesivi, si menziono il fatidico 2014 - Venezia Palazzo Ducale 7 Settembre - 27 Ottobre - E intanto qui non si bava. Non riusciamo a scendere lo smarrimento e Cavellini inteso e «Mi hanno operato da poco e non posso far niente. In compenso cava dalla tasca un foglio su cui qualche annotazione puntigliosa ma ogni cosa sulla produzione vinicola locale. Dice che si è informato presso certi esperti. Il mutui gestore è rimasto senza battute alla parola «grana». Tutto ciò che ricordo ora è che il lago».

«Un gran bene. Vedro di procurarmi una bevuta per conto mio. Intanto questa la devo raccontare subito nel '73 Feltre manda in libreria. Ultime tendenze nell'arte. Oggi di Gallo Dorileo critico di tutto rispetto. In appendice pubblica i nomi e le rispettive quotazioni del mercato più grandi artisti del mondo. Una lista ricavata per posta con un mittente più che affidabile: un grande collezionista Cavellini. Nessuno si è accorto che il bundle aveva appeso una piccola vigna alla graduatoria. Cavellini si era piazzato».

«Un gran bene. Vedro di procurarmi una bevuta per conto mio. Intanto questa la devo raccontare subito nel '73 Feltre manda in libreria. Ultime tendenze nell'arte. Oggi di Gallo Dorileo critico di tutto rispetto. In appendice pubblica i nomi e le rispettive quotazioni del mercato più grandi artisti del mondo. Una lista ricavata per posta con un mittente più che affidabile: un grande collezionista Cavellini. Nessuno si è accorto che il bundle aveva appeso una piccola vigna alla graduatoria. Cavellini si era piazzato».

## Notizie dall'Arco Gola

**Giovani cuochi.** Arco Gola al fine di favorire la formazione professionale di giovani cuochi intende istituire un laboratorio permanente presso la cucina di grandi ristoranti. In questo senso il presidente nazionale Carlo Pizzini ha avviato personale contatti con i famosi cuochi italiani francesi e statunitensi disposti ad accettare nelle loro cucine giovani provenienti da scuole alberghiere o desiderosi di specializzarsi. Ci sta già presso questi ristoranti sono spuntati. Si richiede doti di serietà e conoscenza di base. I cuochi interessati a questa esperienza di buona pratica nazionale di Arco Gola in Bra continentale dati anagrafici titoli di studio e curriculum esperienze acquisite e particolari disposizioni.

**Tesseramento.** Tesserarsi Arco Gola socio sapiente lire 30.000. Tesserarsi Arco Gola socio ghiotto lire 10.000. Per tesserarsi Arco Gola 1987 inviare un vaglia postale del valore della tessera scelta presso Arco Gola nazionale via Mendicetta Istrutta 14/12042 Bra (Cuneo) specificando nome cognome indirizzo data di nascita e professione.

**Managua**  
Nel mese di settembre Arco Gola inaugurerà un ristorante di cucina italiana in Nicaragua nella città di Managua. Giovani cuochi che hanno maturato le loro esperienze in Arco Gola sono i protagonisti di questo progetto. Per informazioni e prenotazioni telefonate allo 0172/421.207 e chiedere di Silvio Barbero.

**Bra**  
Il primo Arco Gola Boccon di vino organizza per il 1987 una serie di corsi e seminari in collaborazione con il ministero di Agricoltura. Il primo appuntamento è per il 12 settembre. L'argomento è stato organizzato con la collaborazione del Consorzio Cuvato Italiano Arco Gola. La zona di Bra è la sede nazionale di Arco Gola in Bra continentale dati anagrafici titoli di studio e curriculum esperienze acquisite e particolari disposizioni.

**Alcatraz**  
Nel mese di settembre Arco Gola inaugurerà un ristorante di cucina italiana in California nella città di Alcatraz. Giovani cuochi che hanno maturato le loro esperienze in Arco Gola sono i protagonisti di questo progetto. Per informazioni e prenotazioni telefonate allo 0172/421.207 e chiedere di Silvio Barbero.

**La Gola**  
Migliore  
44 pagine colorate Lire 7.000  
Arco Gola  
Canto Corrente Postale 18421208

## AL SAPOR DI VINO

### Due validi bianchi che arrivano dal Sud

DANIELE CERNILLI

Pochi sarebbero disposti a scommettere che nel meridione d'Italia è possibile fare dei vini bianchi di grande livello. Troppo sole troppo caldo le uve stramaturano ed i vini perdono di finezza. Discorsi di questo tipo sono estremamente comuni negli ambienti enologici di più alto livello ed a farne le spese sono i molti produttori del Sud che tra mille sforzi e con i problemi che da sempre l'agricoltura meridionale ha provato a lavorare con impegno e passione.

Uno dei capitoli di questo ministero di vitivincicoltura meridionale è rappresentato dall'Azienda agricola Mastroberardino di Atropal da noi pressi di Avellino. Una produzione di tutto rispetto che di ordine di circa 10.000 ettolitri e dei vini in massima parte bianchi che fanno parte a pieno titolo dei top della produzione nazionale. Certo quello dell'Irpinia e un meridione atipico spesso di irverno Avellino ha le stesse temperature di Bolzano e la neve non è un fenomeno strano per le colline di quella zona ma sempre sud e gli esperti o sedicenti tali ovviamente talvolta hanno dubbi.

La cosa non fa per niente piacere a Michele Welter Mastroberardino, coavuto di aver messo in piedi un azienda modello con tecniche all'avanguardia e un fatto di coltivazioni dell'Irpinia sia come attrezzature di cantina ed altre strutture, moduli e signori a poter limitare i trattamenti che il vino subisce privando quello di carattere fisico a quelli chimici con buona pace di tutti coloro che dimenticano che il vino è un prodotto alimentare. Le viti che in arco sono meno poche delle vecchie botti multe ma sono infinitamente più sane e filtrano i raggi sterili evitare che il vino debba essere filtrato di nuovo e soffocato da un prodotto chimico ma il progresso tecnico nel campo vitivincicolo non ci lascia sospeso da coloro che l'ovest giorno ancora di vino più o meno scontento.

Del resto è proprio attraverso una raffinata ricerca di tecnologia sempre più spietate

delle uve di base che nascono i gioielli enologici di Mastroberardino. Il Greco di Tufo ed il Fiano di Avellino. Ottenuti da uve greco e fiano non rispettivamente come entrambi vini bianchi asciutti e di buon corpo. Il Greco di Tufo è meno impegnativo più immediato adatto ad accompagnare piatti quali pesci bolliti e grigliati, crostacei, primi piatti della cucina marittima anche saporiti. Il Fiano di Avellino invece è un bianco di maggiore struttura e classe, tanto che invecchia senza problemi per due o tre anni, cosa rara in un bianco italiano. Si abbina a frutti di mare, primi piatti della cucina

di mare, pesci arrostiti ed al forno, crostacei, carni bianche e formaggi a pasta fermentata non stagionati.

Negli ultimi anni i Mastroberardino hanno selezionato sia per il Greco che per il Fiano i migliori vigneti e ne hanno vinificato le uve a parte. Sono nati così il Greco di Tufo Vignadangelo ed il Fiano di Avellino Vignadonna. In entrambi di gran caratter nel nostro dei grandi bianchi nazionali. Simili al Greco ed al Fiano normali sono però più eleganti ed immediati forse più vicini ad un gusto moderno e rapida evoluzione.

**Azienda vinicola Mastroberardino, via Manfredi, 83042 Atropalida (Av), tel 0825/626123/5**