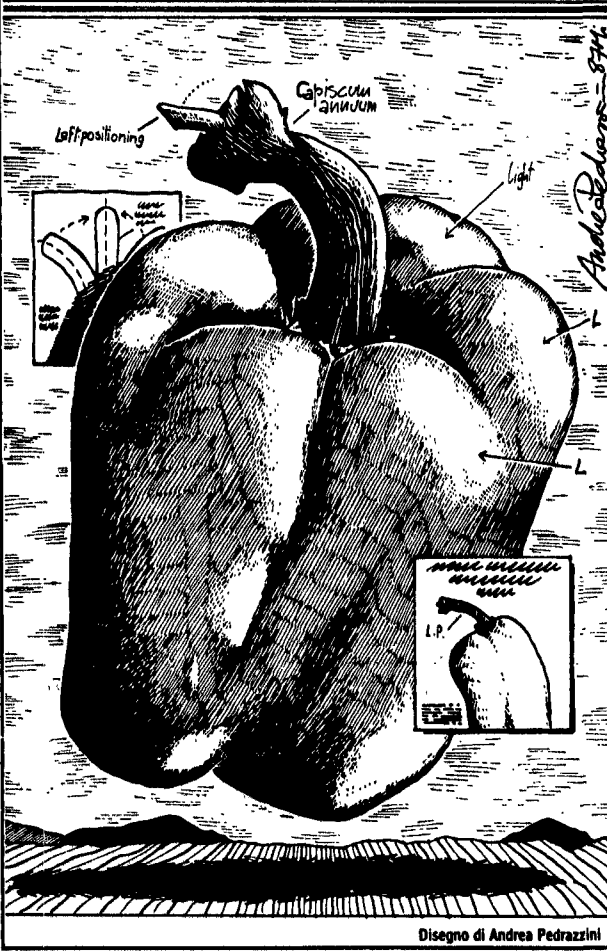
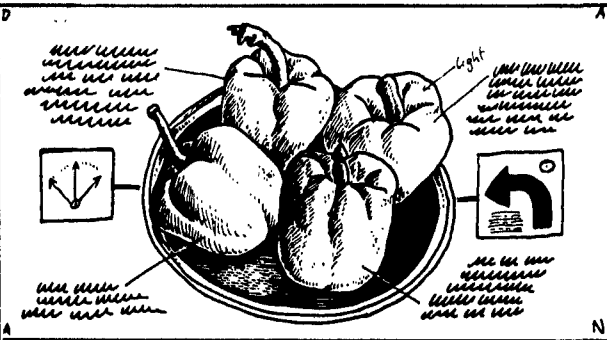


il peperone

BEPPE MANTOVANO



Disegno di Andrea Pedrazzini

Cerco di immaginare l'effetto del peperone al posto della pera come naso di Vertumno-Rodolfo II nel dipinto di Giuseppe Arcimboldo. Un naso-peperone di Voghera, lustrato, carnoso, allusivo di interperanze bacchiche e veneree. Il peperone, come il pomodoro, aveva già fatto il suo ingresso negli orti europei, ma non era entrato nel repertorio dei modelli pittorici così come non riusciva a far capolino negli epulati dei grandi cuochi rinascimentali.

In un certo momento imprevedibile della nostra storia moderna il suo uso esplose, incontenibile, ovunque: giallo e rosso, grosso e umoroso, verde puntuto e piccante. Nascono le denominazioni d'origine: Carmagnola in Piemonte, Voghera nella Lombardia, Teramo in Abruzzo, Nocera Inferiore in Campania, Modica in Sicilia. L'elenco è inutile. Ogni regione d'Italia può decantare il suo specialissimo peperone e vantare, come esclusivi, certi modi di prepararlo. Il piemontese ostenta il suo peperone in bagna cauda, il lombardo rilancia col vogherese «in pizzimoglio».

Ma allorché qualcuno dalle Alpi al libideo osasse affermare la primogenitura della peperonata, tutt'Italia si drizzerebbe come un sol uomo. E non andrebbe meglio col pollo e peperoni, cibo rituale del ferragosto, e col peperone ripieno. Irredirebbe il figlio di Partenope al piemontese che si facesse trionfo del suo peperone imbotito di riso condito d'olio e di burro, insaporito d'accluga, aromatizzato d'aglio. Il napoletano oltre che di riso o di pasta variamente conditi, lo riempie di melanzane e pomodori o di olive, capperi, accluga e pangrattato, imitato con qualche variante dal pugliese, dal calabro e dal siciliano. Il sardo im-

preziosisce l'impasto con un bicchierino di vernaccia. Il marchigiano unisce al pane il tonno.

Con l'arrivo del benessere il peperone si fa ovunque contenitore di carne, mentre è ormai senza frontiere il suo impiego nelle insalate crude o arrostito e aromatizzato secondo le tradizioni territoriali. In questo caso domina l'emiliana con quell'ingrediente principe del crudo e del cotto che risponde al nome di aceto balsamico.

Un giorno i più celebrati cuochi del nostro tempo scoprirono la salsa di peperone per il pesce, le carni delicate, le paste fresche o secche, lisce o farcite. Scoprono l'acqua calda. La pasta e peperoni era già in uso nelle campagne e nelle case della miseria urbana come quelle di Montri villaggio molisano delle Terre del Sacramento di Francesco Jovine. Là si passavano lunghi mesi «a fumar cicche avvolte nelle carte di giornale, mangiando lasagnette di farina griglia con aglio e peperoni fritti, accanto al camino ingommati di fumo».

Le salse dei nostri maestri cucinieri sono di peperone dolce, delicato, un sapore di velluto sulla delicatezza del raviolo farcito di branzi-

Dolce, dolce piccante piccantissimo e carnoso

DECIO G.R. CARUGATI

Il peperone nasce in Brasile, la terra del Samba. E se è possibile un parallelo di suono e di colore, di questa musica che eccita i sensi e spinge mai pagò il desiderio raccoglie l'intensità e il melanconico velluto. Pieno il rosso, intenso il giallo e il verde, deciso l'iride della qualità variegata. Quindi toni fondi come fondo è il sapore. Dolce, dolce piccante, decisamente piccante. Piante erbacee delle solanacee ha fiori solitari bianchi e pendenti. Il frutto a bacca ha varie forme e dimensioni. Tozzo e raccolto come un pugno chiuso, allungato, affusolato e chiuso in punta. Bello il peperone spaccato a metà in senso longitudinale. La costatura interna disegna chiaramente la struttura e suggerisce immediata la necessità di isolare, sfilare le parti morbide. Per quanto riguarda l'esterno, la pelle è dura e deve essere tosta. L'operazione, se non difficile, richiede attenzione. Occorre sbollentare l'ortaggio. Il velo resistente raggrinzita e si stacca a fatica

dalla polpa. È possibile, senza fretta eliminarlo. Diamo per scontate le operazioni preliminari e consideriamo il filetto di peperone spelato.

Il colore perde il lucido e tende ad ovattare. La tessitura carnosa è compatta e porosa. La caratteristica non è da trascurare. Il troppo condimento, ad esempio, impregna e satura l'alimento. Inoltre falsa il gusto. È da sfruttare invece la componente acquosa e vischiosa che il peperone trattiene. Sollecitata dal sale, poco anch'esso, fuoriesce ed emulsiona gli ingredienti aggiunti. Prima di correre ai fornelli studiamo con cura i materiali. Saranno essi a suggerire la confezione. E ricordiamo che in cucina ci sono anche le pentole. Non sono tutti uguali. L'abito non fa il monaco dice il vecchio adagio. Forse in luogo mistico, non in casa di Lucullo! Infatti il contenuto ha la stessa importanza del contenente. Teniamolo presente se cerchiamo nuovi sensi e nuove emozioni.

Risotto con i peperoni

Per quattro commensali, quattro pugni di riso superfino camaroli. Tostiamo il riso con due noci di burro, in una padella di rame, e cipolla passata nel vino bianco secco. Aggiungiamo via via piccoli ramolli di brodo vegetale. Circa a metà cottura del riso immettiamo la seguente preparazione: due peperoni rossi, non troppo grossi, spellati, sfilati e ridotti a fette sottili. Stacciamo al dente il risotto e mantechiamo con una terza noce di burro e poco parmigiano, poco pepe macinato al momento. Il peperone entrato in cottura a metà compimento del manufatto cede l'umore vischioso e lega ancor meglio il risultato finale. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Barbera giovane e mosso delle Langhe.

Maccheroncini con filetti di peperone

Per quattro commensali scottiamo in acqua bollente due peperoni gialli non troppo grossi. Eliminiamo la pelle e sfiliamo la parte carnosa. Riduciamo a fette sottili. Scottiamo il preparato a vapore e poniamolo in una padella con due cucchiaini di olio extra vergine. Stemperiamo in una noce di burro fuso due acclughe accuratamente dissalate. Aggiungiamo alla precedente lavorazione. Bolliamo in acqua moderatamente salata trecentocinquanta grammi di maccheroncini e saliamoli a fiamma viva nell'ingolo. Controlliamo di sale e pepe e serviamo in fondine calde. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Chardonnay bianco del Montreale.

E' piccolo, diabolico buono da far piangere

LUCIANO DEL SETTE

Seduto al tavolo del grande ristorante popolare indonesiano il turista piange. Lacrime copiose scendono sulle gote color rubino, gli occhi sono sbarrati come per effetto di un improvviso e violento shock, la mano destra sta ferma a mezz'aria e impugna strettamente un cucchiaino, la bocca è spalancata a massima apertura di mascella. Il turista ha fatto conoscenza con il peperoncino. Era nascosto nella zuppa profumata, ma poteva annidarsi malignamente anche tra le verdure e i pezzettini di carne che compongono i mic goreng (gli spaghetti saltati in padella); oppure tra gli intingoli che accompagnano il riso bianco. Nello stesso momento, in qualche altra località dell'Estremo e Medio Oriente, del Sud e del Centro America, di tutti quei Paesi dove il peperoncino costituisce accessorio rituale del pasto, altri turisti seduti a tavola sono bloccati con identica posa e uguale sofferenza. Poi tutto passa. Ma lacrime e calore tornano all'appuntamento successivo: finiranno per divenire consuetudine e in certi casi divertimento, si trasformeranno in sacrifici minimi a fronte del piacere palatale. Non si potranno, comunque, evitare. Perché una parte del mondo considera il piccolo ortaggio insostituibile condimento.



tutta prima il gusto è agrodolce. Un secondo dopo esplose l'incendio, di particolare ferocia in virtù del cocktail preparato. A Sumatra, in Indonesia, vi è una zona intorno alla città di Padang che dà nome al «padang food» (cibo di Padang): non esiste in pratica un solo piatto che non contenga il peperoncino. Si piange disperati dall'inizio alla fine. Ma si convincono coloro i quali ritengono la piccante presenza, salda usanza: né zuppa, né carne, né pasta vedrebbero esaltato a tal punto il loro sapore. E considero: in certi climi il peperoncino aiuta chi ha problemi di pressione, favorisce la digestione, stuzzica l'appetito, libera le vie respiratorie. Per apprezzarlo in giusta misura da un punto di vista gastronomico occorrono alcune semplici precauzioni: mano ferma quando lo si sparge sulle portate; occhio attento a individuare nel piatto i frammenti di eccessiva misura onde evitare ardori eccessivi; volontà ferrea nell'astenersi dal tentare di estinguere le «fiamme» con un bicchierone d'acqua; peggiora la situazione, risolta invece da un cucchiaino di riso bianco o da un pezzo di pane. Allenamento consigliato, magan già questa sera a cena, una generosa spaghettata olio-olio e... indovinate cosa? Sì, sì: proprio lui.

A CENA DA

La cucina ruspante della vecchia fattoria

CARLO PETRINI

I dieci soci lavoratori della Cooperativa agricola Valdarnese di Terranuova Bracciolini, non pensavano proprio di diventare ristoratori; in azienda si coltiva la vite e si produce un ottimo Chianti, si sperimentano varie colture senza l'uso di fertilizzanti chimici, ci si confronta con un difficile mercato che rende tutt'altro che idilliaco il ritorno alla campagna. Tuttavia la zona è bella, il vecchio fabbricato con la sua

pergola e il cortiletto fiorito si presta. Così Marco, Tamara e Mara si cimentano sul fine settimana ad offrire questo delizioso approdo gastronomico ad una umanità giovane e appassionata, segue l'adesione Arcigola con simposio, conferenze e persino un corso di degustazione. In questa bella e semplice fattoria si trova una cucina ruspante e piena di sapori. Ho assaggiato strepitose pappardelle al sugo di

coniglio. Un saporito pollo alla brace e il classico coniglio in umirtoriale che poco concede alle moderne mode.

Collegata alla sala da pranzo, arredata con tavoli di legno e vigoroso camino si trova una piccola dispensa dove è possibile rifornirsi di formaggi pecorini e caprini, di un ottimo salame toscano, di buon prosciutto crudo e dell'immane finocchiona. Il vino Chianti che qui si produce con i criteri della più assoluta

genuinità, ha le caratteristiche tipiche del vino ben strutturato dal profumo intenso e dal gusto franco e contadino. Di certo, il rapporto qualità-prezzo è altissimo. Si consiglia di prenotare telefonicamente per una bella cena a prezzi che oscillano dalle 20 e 25 mila lire tutto compreso e per quello che passa la Cooperativa si può ben parlare del prezzo politico di vecchia e cara memoria. Cooperativa Agricola Valdarnese Circolo Arcigola Località Paterna Terranuova Bracciolini telefono 055/977514.

Feste: le prime dieci

Ecco a voi la prima Hit Parade delle buone cucine delle Feste dell'Unità, il concorso indetto dall'Arcigola per scoprire i migliori fra le migliaia di ristoranti allestiti in ogni angolo d'Italia durante le manifestazioni dedicate alla stampa comunista.

In questi giorni giungono iscrizioni da ogni dove, in prevalenza dal centro nord e dalla provincia. Gli ispettori Arcigola sono quindi al lavoro, logicamente nel più totale anonimato e giungono le prime relazioni che Arcigola provvederà ad inviare alle sezioni iscritte al concorso.

La qualità delle cucine è in genere buona (chi si iscrive al concorso ha coscienza e ambizione di ben figurare), con caratteristiche prevalentemente territoriali, con gruppi di cucina affiatati. Il rapporto coi prezzi è onesto, ma spesso per contenere i costi si mortifica la scelta dei vini. Proprio sul vino si registrano le pecche maggiori. Domina infatti l'erronea convinzione che il vino sia secondario rispetto alla cucina; cosicché la scelta di buone materie prime e di brave cuoche

viene immiserita da vini di scarsa qualità. Ma anche in questo settore si segnalano miglioramenti notevoli. Si comincia a puntare su ben organizzate enoteche e su degustazioni guidate.

Da questa settimana pubblichiamo la Hit Parade dei primi dieci ristoranti delle Feste dell'Unità. Sarà interessante verificare nuovi ingressi, sorpassi e schede di valutazione. Per intanto sollecitiamo le sezioni ad iscriversi al concorso poiché è per tutti un'importante verifica della qualità del servizio.

1° posto: sezione di **Granarolo Faentino** (Ravenna) 425 punti; 2°: sezione **Savigliano** (Cuneo) 400 punti; 3°: sezione **Togliatti di Ambivere** (Bergamo) 380 punti; 4°: sezione **S. Piero a Sieve** (Firenze) 375 punti; 5°: sezione di **Novellara** (Reggio Emilia) 370 punti; 6°: sezione **Ponte della Pietra** (Perugia) 365; sezione di **Pinerolo** (Torino) 365; 7°: sezione di **Novate Milanese** (Milano) 360 punti; 8°: sezione di **Brà** (Cuneo) 355 punti; 9°: sezione di **Savio di Cervia** (Ravenna) 350; 10°: sezione **Venturoli Germanetto** (Bologna) 235.

Notizie Arcigola

1. Si segnalano diverse esperienze di enoteche all'interno delle feste dell'Unità con particolare attenzione alla selezione dei vini di qualità. Ottima la scelta dei vini operata da Corrado Trevisani alla festa della sezione Torino Centro e da Vanna Ottone per la festa di Grugliasco. Strepitosa l'iniziativa di Arcigola di Lugo che ha realizzato all'interno della festa locale dell'Unità tenutasi dal 17 al 27 luglio un'enoteca con oltre 90 qualità di vini, ottimi liquori e ben cinque degustazioni guidate alla presenza di produttori toscani, marchigiani e romagnoli. Sollecitiamo i compagni che vogliono qualificare questo servizio a mettersi in contatto con la sede nazionale di Arcigola telefono 0172/421293 e chiedere di Gigi Prumatti. Vi è la possibilità di avere indicazioni e consulenze per approvvigionamenti.

2. Sabato 1° agosto alla festa dell'Unità di Imperia, dibattito sulle nuove tendenze dell'alimentazione, con la partecipazione di



Carlo Petrini presidente Arcigola.

3. Lunedì 27 luglio l'Arcigola ha compiuto un anno di vita, ma con questo costituente di Barolo (26-27 luglio 1986) l'associazione si sta diffondendo su tutto il territorio nazionale e anche all'estero, è previsto per il mese di settembre un incontro con tutti i governatori e i fiduciari per lanciare la campagna tesseramento 1988 e importanti iniziative su scala nazionale.