

l'anguria

C hi mai sospetterebbe che il termine «anguria» abbia una così nobile e antica ascendenza se, com'è vero, discende dal greco (sia pure tardo) *angûron*, che vuole poi dire coccomero? E in veste e in nome di coccomero, infatti, è conosciuta in Toscana e in buona parte del sud d'Italia, mentre il greco moderno ha totalmente ripudato l'anguriosca origine, per dire invece *carpusi*.

Cos'è? Una cucurbitacea, sostengono i botanici. *Cucumis anguria* la battezzò Linneo, ma prima ancora era allegramente chiamata *cucumis citrullus*, dove quel «citrullus» era lì pronto a giocare un bel po' di metafore ecomerliche. Una bella e puntuale descrizione la trova nel celebre *Vocabolario italiano d'arti e mestieri* (1868) del Carena. Vi si legge: «Fruito esteriore similissimo ad alcune zucche e grosso due volte o più la testa d'un uomo, rotondo, a buccia verde e liscia, picciuolo piccolo e corto; semi neri o rossicci, polpa rossa, soia, acquosissima, dolcissima». Il quale ultimo attributo mi sembra veramente appropriato alla qualità di quella dolcezza, che non è violenta ma insinuante. Mentre l'acquosissima mi fa ricordare, appunto, come in molte parti venga chiamata *mellone d'acqua*.

A proposito d'acqua scattano i ricordi. Ed è mio padre che proponeva indovinelli canonicamente infantili (e stupidamente infantili) «Cos'è quella cosa che si mangia, si beve e ci si lava la faccia?». E noi in coro. «L'anguria». Una variante all'indovinello era invece l'affermazione della patriottica italianità del *cucumis*

citrullus, riprodotto in un'immagine della bandiera, il verde il bianco il rosso. Che vale per il Messico o per l'Ungheria, perché l'anguria ha per patria il mondo.

Ecco, semmai l'Italia è proprio il paese in cui meno si stima la dolcissima cucurbitacea, degradata a cibo basso-popolare, indegno delle mense alto-borghesi. Non mi è mai accaduto di vederla proposta o servita l'anguria, d'estate, nei ristoranti cosiddetti «in». E nemmeno negli altri, a ben pensarci. L'anguria qui si consuma negli improvvisati banchetti lungo le strade. O in casa. Cibo familiare, domestico, che accetta di essere sbranato in mutande.

Tutt'al contrario accade in Grecia, dove il *carpusi* chiude i pranzi anche nei migliori ristoranti, non diversamente da quel che ho visto in Brasile. Persino nella Francia dei Trogloditi, *pasteque* e in Urss. Per quel che ne so, per diretta personale esperienza, le repubbliche dell'Asia centrale ne sono ricchissime. E dalla memoria cavo fuori un aneddoto, secondo buona tradizione. Dunque, mi trovo all'aeroporto di Khiva, città santa della musul-

Col vino o in insalata ma sempre in compagnia

DECIO G. R. CARUGATI

Quanto legata all'uomo l'ormai scomparsa civiltà del grido! I mega cervelloni sussurrano, elaborano monotona. Solo la parola può essere gridata nel significato. Non la statistica, non il dato rilevato e codificato. È l'amico Giuseppe De Luca attento per mettere al comportamento dell'uomo di oggi afferma la necessità di uscire dal bisbiglio e di esaltare il linguaggio dell'emozione, del piccolo accadimento. Fino a quando studente, gli occhi ancora pieni della tua Calabria, guardavi la prima volta la mia città?

«Brucia il tavolo, brucia il tavolo!», gridavano gli anguriani a Milano d'estate fingendo la paura. Brucia il tavolo, brucia il tavolo! Curiosa similitudine: l'incendio, l'acceso colore, propone dolce il refrigerio. E la fetta tagliata sui lunghi bastoni di ghiaccio cercano il fresco come le guance del bimbo al termine di una lunga corsa. Ma prima ancora di costituire finalmente preda, di accendere il desiderio, per tradizione l'anguria è oggetto di valutazione. Mani abili

cercano un segno che denunci la qualità del frutto. Così le nocche battono la superficie e l'orecchio ascolta la scorza. Dopo i moiteggi e le considerazioni della consuetudine si procede al tassetto di degustazione. Il coltello stretto e affilato spicca un piccolo triangolo acuto nel vertice. Approvata la scelta nell'assaggio è la volta del cuore. Con un apposito strumento a forma di cilindro si estrae la parte più nobile della polpa vicino alla semenza. I preliminari si chiudono e ha inizio la spartizione del campione considerato. E quindi l'anguria nel rito di assunzione sicuramente un frutto corale. Induce al chissà, alla festa. E mentre la bocca succhia e mangia avidamente, l'intero viso fruisce di fresco benefico. Non esiste altro modo, altra maniera di rendere omaggio al generoso prodotto della terra. La sua genialità risalta lo scomposto elogio. Terrò conto nei miei suggerimenti della necessità di non soffocare, anzi di esaltare l'aspetto conviviale di questo simbolo dell'estate.

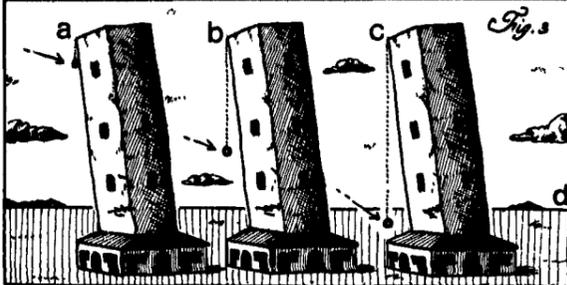
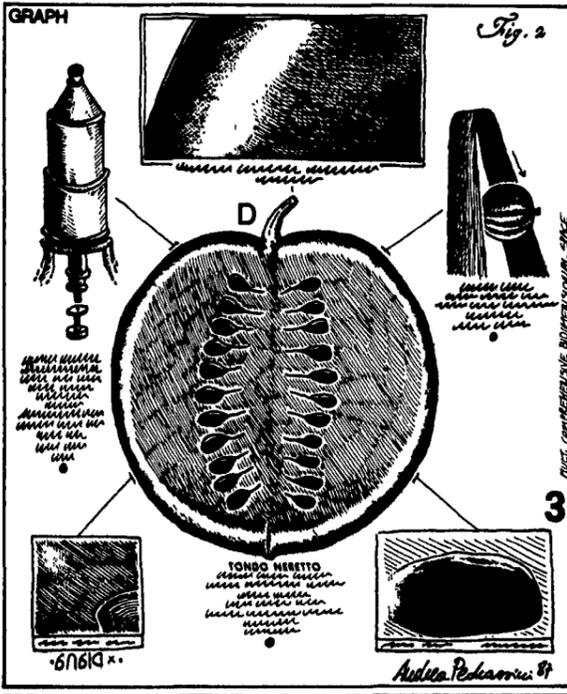
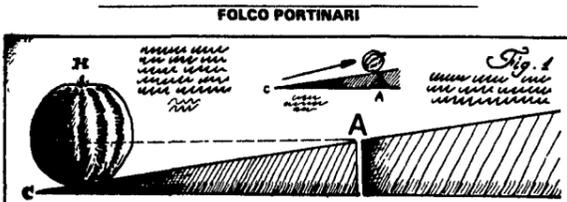
Chardonnay spremante

Consideriamo l'anguria del peso di circa sei chilogrammi. Tagliamola a tutto tondo al di sopra della mezzera in modo da ricavare un cappello. Incidiamo a croce l'intera polpa e andiamo estraendo ciascun quarto. Facciamo attenzione a non raggiungere il bianco che distanzia la scorza. L'intero deve rimanere rosato. Eliminiamo i semi e riduciamo metà del frutto a cubetti. L'altra metà peso costituisca fette con ciliege snocciolate, pesche tagliate a metà, melone in dadetti, fichi tagliati in quarti. Il tutto in proporzioni uguali. Disponiamo a sinistra nell'anguria spremante, qualche piccola menzione, per rivalutare questa grande macchina. Ad esempio la «provocatoria» presenza, lo scorso anno, di Decio Carugati con il suo ristorante alla Festa nazionale di Milano dimostrò come il bisogno di qualità fosse alto.

Ancora giorni fa sono stato testimone di una festa dove, malgrado il notevole numero di coperti, il livello qualitativo dei piatti era eccellente. Sto parlando del festival di Imperia che sabato 1° agosto ha vissuto una partecipazione di pubblico eccezionale: il ristorante aveva ben oltre trecento posti a sedere e ha costantemente registrato il «tutto esaurito». I piatti erano principalmente del genere marinaro (muscoli ripieni, spaghetti con frutti di mare, fritto di pesce) ma c'era pure una fantastica piella e il più tradizionale minestrone alla genovese e ancora il tipico piatto dell'entroterra imperiese, la capra coi fagioli. Ho assaggiato ottimi spaghetti al pesto, saporiti muscoli ripieni in un buon sugo di pomodoro e cipolle, e lo straordinario consomme di crostacei fatto sul momento espressamente per l'Archi-Gola sul momento. Si collocava ai massimi livelli dell'Italia gourmandise. Da solo sarebbe stato insufficiente a valutare più che positivamente questa cucina, soprattutto se si pensa che ci è stato servito dopo aver sfamato altri mille commensali. In cucina un piccolo esercito di donne e uomini indaffarati in vari funcoli, ma coordinati da un personaggio che merita la nostra attenzione. Lino Maffero, pensionato ferroviere. Or bene il nostro Lino da oltre trent'anni gestisce la cucina della festa e quand'era dipendente delle Ferrovie dello Stato lo faceva durante le ferie. Anno dopo anno con passione e genero-

Con olio, sale e pepe

Consideriamo la metà di un'anguria del peso di circa sei chilogrammi. Con un coltello affilato tagliamo in croce l'intera polpa. Adagio estraiamo ciascun quarto. Facciamo attenzione a non raggiungere il bianco che distanzia la scorza. L'intero deve rimanere rosato. Eliminiamo i semi e riduciamo metà frutto a cubetti. Tagliamo a fette sottili due pesche liberate da buccia e nocciolo. Spicchiamo al vivo due pompelmi rosa. Tagliamo finemente due mazzette di rucola. Mezzo cetriolo a fettine sottili e due formaggette fresche di primo taglio. Condiamo in una zuppiera con la seguente emulsione: due pompelmi spremuti, quattro cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e pepe necessari. Sistemiamo il tutto nella mezza anguria vuotata e lasciamo in frigorifero prima di servire per circa mezz'ora.



manita uzbeki, in attesa di imbarcarmi, quando m'avvicino un compagno uzbeko, che teneva in mano una grande anguria uzbeki, chiedendomi se per caso fossi diretto a Mosca. Alla risposta affermativa trasferì la sfoldata *arbusova uzbeki* nelle mie mani, allegò un indirizzo moscovita e mi pregò di recapitarlo al parente o amico che fosse (lo confesso, non arrivò mai a destinazione, poiché se la mangiò la mia interprete, coinvolgendomi nella golosa rapina).

Del *cucumis* si parla spesso nei testi latini, confondendolo, o meglio assimilandolo al cetriolo, che parente prossimo lo è, sia per l'anagrafe sia per l'appetibile fondo del sapore, in analogia. Questo equivoco, o questa ambiguità lessicale, stuzzica un poco la mia malizia, se penso al diverso senso che assumerebbe questo passo della *Res rustica* di Columella, con riferimento alla diversa forma, del cetriolo e dell'anguria. «Bisognerà però stare attenti di lasciar frangere pochissimo alle donne i luoghi dove vi sono zucche o coccomeri, perché in generale con il loro contatto fanno lan-

guire le piccole piante che crescono se poi si trovano anche nei loro periodi mestruali, potrebbero uccidere le piccole piante anche solo a guardarle», *usu quoque suo novellus fetus necabit*. Non faccia meraviglia, comunque, l'antifemminismo implicito poiché il maschilismo botanico, con riti e credenze, è antichissimo e noto.

Che ne pensa invece il mio medico cinquecentesco? Se va sull'ovvio quando dice che è «valorosissimo per refrigerio degli assetati la state», mi incuriosisce quando sostiene che «i semi non rimediano alle reni e alla vescica, provocando l'unnia». E i nocumetti eventuali? Beh, anche qui l'ovvio, «usandosi troppo è di cattivo nutrimento», benché la curiosità venga appresso, «sminuisce il seme genitale ed estingue gli appetiti venerei». Infine un consiglio pratico: «Non bisogna mangiarlo nel principio della mensa, perché a giusa di rafano ascende ad alto». Insomma, torna su.

Resta da dire che per la forma e per il colore, per la loro festosità giocosa, l'anguria è un soggetto pittoresco di gran fortuna, ricorrente dal Risorgimento in avanti, fino ad oggi. A questo punto non mi resta che assecondare la gola. Vado a comprarmi un'anguria, non senza prima essermi fatto praticare il verificante tassello. E me la mangio recitandomi la *Coltivazione dell'Alamanni*: «Già chiama l'ortolano che più non tardi! Il soave popon la sua semenza... / Il coccomer ritondo immenso e grave, / pieni di gelato umor, conforto estremo / dell'interno calor di febbre ardente».

E' bella, rossa e dolce ma che fatica coltivarla

MARCO DI CAMERINO

A Firenze, una volta, si diceva che il coccomero, per essere veramente buono, doveva provenire da Faenza. Nella città toscana vige tuttora una «regola gastronomica» sull'uso del coccomero: innanzitutto non deve andare in frigorifero, bensì si raffredda in acqua corrente, e poi va sbucciato «a palla», cioè si toglie tutta la buccia intorno, quindi si affetta e si dispone nei piatti. Al giorno d'oggi, il coccomero di Faenza è diventato solamente una ricchezza e probabilmente si confonde in mezzo all'enorme quantità di frutti provenienti, per lo più, dalla provincia di Latina. In pochi chilometri vi è concentrata la più grande produzione di meloni d'acqua in Italia e forse, chissà, nel mondo. Per avere un'idea di quanto sia diffusa questa coltivazione, basta parlare con Franco Pacchiarni, un agricoltore di Sabaudia che quest'anno ha raccolto quintalate di coccomeri sparsi per 25 ettari di terra.

«Il grosso della produzione», dice Pacchiarni, «lo si ha a Pomezia, Campo di Carne, Cisterna». E il sono in produzione adesso perché c'è una «terra» più forte ed allora i frutti vengono dopo». In queste terre le raccolte vengono fatte, o dovrebbero essere fatte, a partire dalla fine di giugno fino alla metà di luglio, per quanto riguarda le coltivazioni coperte, mentre per quelle a cielo aperto la raccolta viene fatta dopo e cioè entro il mese di agosto. Tra i due tipi di coltivazioni, la seconda è quella che dà più guadagni all'agricoltore perché non ha bisogno né di grandi cure né di grandi investimenti ma è anche quella a più alto rischio perché, come dice Angela, la moglie di Franco, «può venir fuori un buon raccolto una volta ogni dieci anni». «È una passione enorme», confessa il nostro ospite il quale parla con un fortissimo accento emiliano. Franco confessa

«Ormai son due o tre anni che non va molto bene e dovremmo smettere. Ma non va bene solamente dal lato del commercio, è il che non funziona. Noi sosteniamo delle spese enormi e non siamo coperti in niente. Tanto per fare un esempio, per venti ettari di coccomeri, considerando mano d'opera e tutto il resto, sono subito sui cento milioni di spesa. È una passione, insomma, che durante maggio-giugno neanche ti fa dormire. C'è da portarli a termine, nella maturazione, tagliare i nallon nelle dimensioni giuste, la paura di una burrasca e del vento, malattie...». A proposito delle malattie, il coccomero viene attaccato dal «ragno rosso» dalla peronospera. «Eppoi la terra deve essere buona - è Angela che parla - e per essere buona deve essere un po' forata ed un po' riposta. Maturano con una decina di giorni di ritardo, ma sono più buoni». Ma, chiediamo alla signora, come si fa a riconoscere al mercato un buon coccomero? «Io lo riconosco ad occhio, quando vado in campagna; in ogni modo la scorza deve essere di un verdino chiaro, il frutto deve essere ben tirato, e non faccia il suono del tamburo dentro, il suono deve risultare ben pieno». Chissà quanto tempo si potrà conservare questo frutto. «C'è qui una signora siciliana che abita al lungomare che li mette in cantina all'oscuro coperti con la sabbia fresca di spiaggia ed in questa maniera durano un mese e mezzo, belli e freschi. Comunque il modo più comune è quello di conservarli all'ombra in luogo fresco e non all'aria perché se non si asciugano». Sicuramente Angela avrà da dirci dei segreti su come consumare i coccomeri. «Ma per carità sono così esasperata come a vederli solamente. Se tutti facessero come noi, addio alle coltivazioni dei coccomeri!».

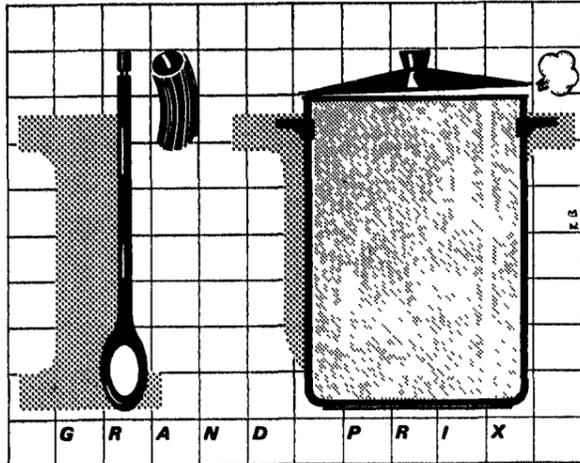
CONCORSO FESTIVAL

A Imperia una zuppa da gourmet peccato quei piatti di plastica...

CARLO PETRINI

È ormai avviato il concorso istituito da Archi-Gola sui ristoranti delle feste dell'Unità e i primi risultati cominciano ad arrivare. Senza dubbio questo è il più grande banchetto italiano, che nei mesi estivi si sviluppa in migliaia di piazzole della penisola. L'analisi delle prime feste lapestrane dai buongustai di Archi-Gola conferma che sarebbe necessario approfondire la conoscenza di questa grandiosa kermesse enogastronomica. Sarebbe utile qualche dato per capire tutti i meccanismi che regolano un festival e soprattutto per individuare le leve che consentano di riqualificarlo. A volte basta poco, qualche accorgimento, qualche piccola menzione, per rivalutare questa grande macchina. Ad esempio la «provocatoria» presenza, lo scorso anno, di Decio Carugati con il suo ristorante alla Festa nazionale di Milano dimostrò come il bisogno di qualità fosse alto.

Ancora giorni fa sono stato testimone di una festa dove, malgrado il notevole numero di coperti, il livello qualitativo dei piatti era eccellente. Sto parlando del festival di Imperia che sabato 1° agosto ha vissuto una partecipazione di pubblico eccezionale: il ristorante aveva ben oltre trecento posti a sedere e ha costantemente registrato il «tutto esaurito». I piatti erano principalmente del genere marinaro (muscoli ripieni, spaghetti con frutti di mare, fritto di pesce) ma c'era pure una fantastica piella e il più tradizionale minestrone alla genovese e ancora il tipico piatto dell'entroterra imperiese, la capra coi fagioli. Ho assaggiato ottimi spaghetti al pesto, saporiti muscoli ripieni in un buon sugo di pomodoro e cipolle, e lo straordinario consomme di crostacei fatto sul momento espressamente per l'Archi-Gola sul momento. Si collocava ai massimi livelli dell'Italia gourmandise. Da solo sarebbe stato insufficiente a valutare più che positivamente questa cucina, soprattutto se si pensa che ci è stato servito dopo aver sfamato altri mille commensali. In cucina un piccolo esercito di donne e uomini indaffarati in vari funcoli, ma coordinati da un personaggio che merita la nostra attenzione. Lino Maffero, pensionato ferroviere. Or bene il nostro Lino da oltre trent'anni gestisce la cucina della festa e quand'era dipendente delle Ferrovie dello Stato lo faceva durante le ferie. Anno dopo anno con passione e genero-



sità Lino Maffero ha sempre più affinato le sue doti ed oggi che è in pensione vengono addirittura dal Piemonte a pregario di andare a «esportare» la sua buona cucina marinara. Non fosse altro che per questo curriculum Lino meriterebbe una particolare menzione. Ma tanta sapienza non può subire brutali contenzionismi e con questa testimonianza che supplico l'amico segretario della Federazione imperiese a rivedere la scelta dei vini, ad abbandonare i piatti di plastica e peggio i bicchieri di plastica, a rifornirsi di una lavastoviglie, ed in virtù di tutto ciò ad aumentare un *cicini* i prezzi poiché, anche se siamo di razza ligure, per questa cucina siamo disposti a spendere qualche *palanca* in più.

CLASSIFICA 1° posto sezione Granarolo Faentino (Ravenna) con 425 punti, 2° Sezione di Imperia con 420, 3° Sezione di Savignano (Cuneo) con 400, 4° Sezione di Taino (Varese) 390, 5° Sezione P. Togliatti di Ambivere (Bergamo) 380, 6° Sezione San Piero a Sieve 375, 7° Sezione di Novellara (Reggio Emilia) con 370, 8° Sezione Ponte della Pietra (Perugia), 9° Sezione di Pinerolo (To) 365, 9° Sezione di Novate Milanese (Milano) 360, 10° Sezione di Bra (Cuneo) 355.

Per partecipare al concorso scrivere alla sede nazionale dell'Archi-Gola, via della Mendicizia 14 Bra (Cn) precisando le date e gli orari di apertura del ristorante del festival che vuole concorrere e allegando 50 mila lire per le spese.

A CENA DA

La Vecchia Coop che propone pasta e fiori

Nucetto è un paesino di poche anime a sei chilometri da Ceva sulla strada che porta a Gressano e più in là approssima nella riviera ligure di ponente. Da due anni a questa parte è meta di buongustai che arrivano da Tonno e dalla vicina Liguria per apprezzare ad un piccolo e decoroso ristorante che si trova nella sede della Società di Mutuo Soccorso la Vecchia Cooperativa. Qui, due simpatiche signore hanno risollevato le sorti del locale dove vengono rispettati i canoni di una moderna e civile ristorazione, canoni che così nascono: cucina genuina con ottime materie prime, carta dei vini, prezzi moderati. Sono regole di una semplicità a tutti accessibile, che per essere applicate non richiedono professionalità di alto livello. Ad esempio, la minuscola carta dei vini di questa osteria dimostra che anche un piccolo esercizio può promuovere il buon vino e presentarlo con la dovuta serietà alla clientela. Pochi titoli dal Gavi La Battistina ai rossi dei Produttori del Barbaresco, dai vini liguri dei fratelli Lupi a quelli di altri piccoli viticoltori. Anche gli oli sono selezionati tra i piccoli produttori liguri.

Il menu cambia stagione per stagione per l'attenzione che si riserva nell'approvvigionarsi di materie prime fresche e nei periodi giusti. L'uso di erbe stagionali quali ortiche, pnmulle, girasoli, luppolo, maggiorana e tante altre favoriscono rigogliose insalate e frittatine nonché una eccellente minestra di riso ortiche e luppolo. Ho assaggiato alla Vecchia Cooperativa una cucina tradizionale con qualche misura innovativa, sempre assolutamente leggera e digeribile. Sugli antipasti ricordo un'originale frittata di lumache e il pasticcio di fagiolini, tra i primi i ravioli con ripieno di asparagi e i tajarin con fiori di zucca per seguire con la risotta al basilico dopo i succulenti ma invernali stufati di manzo e cecchi. Dolci classici quali il budino alla panna e il bunet (budino di coccolato con amaretti e rhum). Un mangiaro delizioso servito con attenzione dalla brava signora Laura in sala e cucinato con mano sapiente dalla più rigogliosa signora Olga. Il prezzo non supera le 20 mila lire senza i vini che, comunque, hanno ricambiati giusti. □ C.P.

Osteria Vecchia Cooperativa, via Nazionale 43, Nucetto, tel. 0174-74279. Chiuso il martedì e in settembre. Si consiglia di prenotare.

AL SAPOR DI VINO

Un bianco fatto in cantina che è buono anche da vecchio

DANIELE CERNILLI

Vittorio Puatti è quasi un mito nel mondo del vino Friulano, possiede due cantine, una a Capriva del Friuli, l'Eno-Friulia l'altra, molto più piccola a Farra d'Isonzo. Grande vinificatore di bianchi ha fatto da choccia ad una serie di giovani produttori della zona. È un otmone grande e grosso che difende con passione le sue convinzioni dall'alto di una solida competenza ed esperienza.

Sostiene che il vino si fa soprattutto in cantina, cosa che ha fatto andare in bestia Veronelli che lo ha scomunicato, mettendo all'indice nella sua guida, i ristoranti che propongono i suoi vini. Il giornalista enologico ritiene infatti che i vini si differenzino per le uve e per le zone di origine più che per le tecniche di cantina. Questo naturalmente non ha fatto cambiare idea a Puatti, che continua per la sua strada.

producono vini con tecnologie moderne, pulendo i mosti in modo esasperato, cercando di mantenere a tutti i costi i profumi originari delle uve di provenienza attraverso fermentazioni a bassa temperatura, travasi e filtraggi.

Da un paio d'anni l'apporto di suo figlio Giovanni ha cominciato a farsi sentire la nascita dell'azienda di Farra d'Isonzo con l'uscita dell'annata 1984 ha consentito un decollo qualitativo evidente. La «Linea Puatti» è infatti la prova di un bianco di una produzione che trova già un livello costantemente buono nella «linea Eno-Friuli». Alcuni vini del 1984 sono ancora perfettamente bevibili, profumati e molto più equilibrati di quando sono usciti, ma la sua annata 1986 sarà da annoverare negli annali delle migliori produzioni friulane degli ultimi tempi. Dal Pinot bianco al Sauvignon, dal Müller Thurgau al Traminer. Su tutto lo Chardonnay, un bianco di grande classe, ottenuto dal vitigno omonimo originario della Borgogna e della Champagne, e che ha avuto grande diffusione in Friuli negli ultimi due lustri.

Ha colore oro pallido brillante, profumo intenso e fruttato, sapore asciutto, elegante, con una leggera e piacevole punta aromatica. È un vino che si accompagna a piatti di mare di ogni genere, ma anche a carni bianche e a formaggi freschi.

Ma la ricerca di Vittorio e Giovanni Puatti si sta dirigendo anche verso il campo dei vini rossi, ed in special modo verso un tipo di uva particolarmente prestigiosa, il cabernet sauvignon. È appena uscito il vino prodotto nell'annata 1985, un rosso che non ha avuto passaggi in botte di legno e che mantiene perciò delle caratteristiche di profumo e di sapore interamente derivate dall'uva. Elegante ed essenziale, si tratta di un esperimento destinato sicuramente ad avere un grande successo.

Azienda Agricola Pulatti Srl
via Dante 69, 34070 Farra d'Isonzo (Go) tel. 0481/888304.

