AR

la rana

ANTONIO PORTA

La rana ha un posto fisso tra le costellazioni della poesia e da quel punto è bello ripartire sempre si tratta, come i lettori avranno già inteso, di uno degli *haiku* giapponesi più famosi, scritto dal più famoso tra i poeti di *haiku*, Bashô (1644-1694). Trascrivo qui la mia traduzione: «*Al vecchio stagno / rana tuffa / è acquasuono*», che un giorno ho osato tentare in gara con il poeta brasiliano Haroldo De Campos, cercando di restituire la magia dei suoni dall'originale: *Furu ike no / Kawazu oi yuku / Orchiba kana*. Haroldo ha invece tradotto (penso che lo si possa seguire bene anche senza una precisa conoscenza del portoghese) così: *o velho tanque / rã salt tomba / rumor de agua*.

Ai lettori l'ardua sentenza, tenuto conto che abbiamo osato l'inosabile, ora la poesia della rana (faccio notare il *della*) mi pare indispensabile per affrontare l'indicibile: *che cosa significa mangiare una rana*, mettere sotto i denti le sue cosce lunghe, bellissime, da danzatrice?

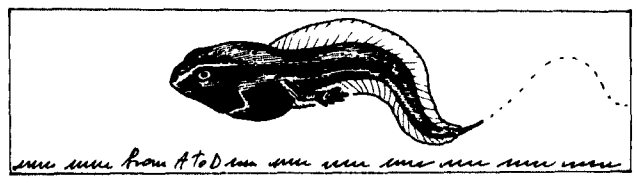
Non vorrà forse dire, come pensavano certi antichi, di cui riparlerò, impadronirsi di un *principio*, nutrirsi di un tuffo, di un volo, di un suono, piuttosto che di qualcosa di strettamente materiale? E questo *principio* non sarà legato alla positività dell'aria (al «volo» della rana) contro la negatività delle forze infere, come pensavano sempre gli antichi, tra cui Dante che ricorda come la rana sia sempre in lotta con *l'inimico* serpente? Cibarsi di rane conserva per tutti qualcosa di ambiguo e sfuggente, quando non di nascostamente osceno, tanto che molti non osano mangiarle mentre altri esprimono sensazioni perfino cannibaliche, come un mio conoscente che un giorno ha elogiato le rane della cena del giorno prima dicendomi: «Erano bellissime, sembravano bambini!»

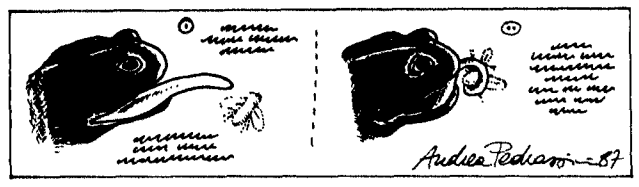
Eppure le rane si mangiano in tutto il mondo, dalla Lombardia alla Cina. Tra le ricette possibili la più bella mi pare ancora quella di Bartolomeo Platina nel suo *Il piacere onesto e la buona salute*, che riprenderò subito dopo aver ricordato che Anna Gosetti della Salda, nel suo *Le ricette regionali italiane*, ne trascrive otto localizzate in Trentino, *Rane embragade*; Lombardia, *Ran in squasset*; Toscana, *Rane alla fiorentina*; e Piemonte *Rane ripiene*.

Ecco dunque il Platina al paragrafo n. 351, dell'opera citata, che è anche il primo libro di cucina divulgato a stampa (1474/1475), dedicato alle *Rane*, scrive: «Parlo soltanto delle rane acquatiche. A quelle prese con la fiocina sono da preferire le rane pescate con la rete, poiché si crede che quando siano state toccate o ferite dal morso di un serpente non abbiano mai più a toccare le reti. Le coscette di quelle che si sono prese, debitamente spellate, si lasciano nuotare in acqua fresca per un giorno o per una notte. Si friggono poi nell'olio dopo averle infarinate. Il nostro Palello usa friggerle e metterle in un piatto, dopo di che le condisce con salsa verde spargendovi sopra fiori di finocchio».

Mi ha conquistato per sempre l'accenno finale al «nostro Palello» che cosparge le rane fritte di fiori: io sono, naturalmente, per l'uso dei fiori in cucina, che da noi è poco noto, con l'eccezione di quelli di zucchina; ma è da notare che il finocchio è pianta molto salutifera e sempre nel libro di Platina (nato a Piadena, Cremona, nel 1421 e morto a Roma nel 1481) si scopre che «unito a vino puro, il seme del finocchio viene usato contro serpenti», mentre le foglie, tritate insieme con l'aceto, «sono efficaci contro il morso degli scorpioni». Le rane cosparse di fiori di finocchio ci riconducono a quello che si azzardava suggerire all'inizio sulla sensazione che il mangiar rane sia legato, come significato e come gusto, a un principio d'aria, in opposizione a un principio di terra; ma di un'aria particolare, intrisa di pioggia, che lambisce le acque, dove appunto la rana si tuffa e produce «acquasuono», tanto è vero che nell'antica Cina si utilizzano le rane, o se ne imita il suono, per chiamare la pioggia e sui tamburi da pioggia è sempre dipinta una rana. E quel «bambino» di cui parlava quel mio conoscente, non sarà per caso quel tanto di noi che nuotava nel liquido amniotico, nella sacca uterina? Quel bambino ancora un po' rana che l'anfibio ci riporta alla mente proprio quando lo divoriamo?

Sì, è vero, il mangiare è un atto tanto carico di implicazioni che gli esseri umani sono costretti a rimuoverle tutte, o quasi, per poter continuare disinvoltamente a nutrirsi e non morire di fame con la testa piena di immagini e di simbologie, inibiti da un eccesso di significati.





Questa prelibatezza così povera d'aspetto

DECIO G.R. CARUGATI

La rana invidiosa sfida il bue. Beve l'acqua dello stagno. Gonfia e scoppia nello stupido tentativo di raggiungere le dimensioni del compagno di ventura. Curiosa storia specie se rapportata ad un antico uso di cucina. Nelle nostre campagne ricche di canali, le rane spellate, vuotate e prive di testa venivano lasciate per circa dieci ore in acqua corrente fresca. La distanza raddoppiava il volume e concedeva allo sguardo maggiore soddisfazione. Certo l'innocuo protagonista della favola non poteva sapere che solo l'uomo e il suo appetito erano in grado di vincere la scommessa. E neppure di rappresentare cibo così povero e così scarsamente nutritivo da necessitare del trucco appetibilità legata all'apparenza.

L'anfibio aveva, nelle parole del narratore, solo coscienza della sua insignificanza. Peccato per la rana, fortunata combinazione per gli umani. Sì, perché pur considerando il carente apporto nutrizionale, l'abitante del limo è prelibatezza in tavola. L'autunno incombe. La stagione è propizia. La notte qui attorno, in zona di S. Angelo, gracida ricca promessa. Come tutti i cibi della nostra cucina più vera è festa e accende il convivio di allegra presenza. Ottimo il brodo, leggero e facilmente digeribile. Buono l'intingolo da accoppiare alla gialla polenta. La preziosità delle rane era tale un tempo da rendere furbo il venditore. Le massaie lamentavano che questa particolare genia pesava otto etti per tutti, nove etti solo per qualcuno, un chilo per nessuno. Le mie ricette segnano pesi inferiori alle considerazioni della malizia. Speriamo assieme di evitare l'inganno.

Con il risotto

Per quattro commensali mettiamo in una pentola con acqua fredda quattro etti di rane pulite. A fiamma moderata, raggiunto il bollore, ricaviamone brodo avendo cura di ritirare le rane al dente. In una padella di rame poniamo tre noci di burro e a fuoco appena accennato, coperchiando, brasiamo e portiamo a cottura definitiva le rane. Aggiustiamo di pepe e sale e da ultimo aggiungiamo, fuori fuoco, due tuorli di uovo battuti con un cucchiaio di acqua. Passiamo al colino il fondo di cottura e accantoniamo il tutto al caldo di bagnomaria. Confezioniamo un risotto bianco con l'aiuto del brodo di rana precedentemente ottenuto. Non dimentichiamo la cipolla passita nel vino bianco da aggiungere al riso nella tostatura. Disponiamo su piatti piani freddi e al centro di ciascuna porzione, al cucchiaio, le rane accantonate con il loro intingolo. Consiglio Rosato leggero del Salento.

Con la polenta

Per quattro commensali disponiamo in una padella di rame con tre noci di burro cinque etti di rane pulite. Brasiamo dolcemente fino a metà cottura aggiungendo un cucchiaio di brodo. Spappoliamo due acciughe e quattro pomodori pelati. Versiamo il tutto sulle rane e aggiustiamo di sale e di pepe. Sempre a fuoco moderato portiamo a cottura definitiva. Accantoniamo al caldo di bagnomaria insaporendo con un cucchiaino di olio extra vergine. Confezioniamo una buona polenta di granoturco. Raffreddiamola e tagliamola a fette. Disponiamola sulla griglia. Ritiriamola e adagiamola a petali su piatti piani caldi. Al centro, con il cucchiaio, le rane accantonate. Spolverizziamo di prezzemolo fresco battuto fine al momento, in odore di aglio. Con questo piatto di squisita derivazione campagnola non resta che un consiglio: un bicchiere di giovane Barbera delle Langhe.

Un artista le pesca con l'esca ma senz'amo

DARIO GUIDI

Novi di Modena, un paesino di poco più di diecimila anime nella Bassa modenese: terra di risaie (più un tempo di oggi) e dunque terra di ranai, ovvero di pescatori di rane. Nerio Caprara, pensionato di una sessantina d'anni, gode per unanime riconoscimento del titolo di primo ranaio di Novi. Anche oggi, insieme ad un suo fedele compagno di pesca, ne ha portate a casa più di tre chili (ricordiamo che per fare un chilo occorrono circa 50 rane). Nerio Caprara lo si può trovare tutte le sere qui al circolo pensionati, tra una partita a bocce e l'altra e, state sicuri, se gli chiedete qualcosa sulle rane ben volentieri inizierà un lungo racconto.

Un racconto che comincia più di quarant'anni fa. «Allora da queste parti tutti si andava a rane, non per diletto ma per avere qualcosa da mangiare. Ricordo che i miei genitori la sera partivano con la loro lampada a carburo e a mezzanotte, quando rientravano a casa, mi sveglavano per aiutarli a pulire le rane che poi il giorno dopo andavo a vendere al mercato o in giro per le strade. Sai mio padre non era iscritto al Partito fascista e per noi era difficile sbarcare il lunario...». Ma se questo è l'inizio della storia, al signor Nerio la passione per le rane è rimasta intatta, visto che ancor oggi continua ad andare tutti i giorni in giro per canali e risaie. La tecnica che usa è forse la più difficile: una canna con appeso, all'estremità del filo, un batuffolo di cotone avvolto in una pelle di rana. «Gettato sull'acqua stagnante, quest'esca sembra un insetto e la rana se lo mangia. L'abilità sta nel tirare su al volo la canna, afferrando la rana con la mano. E' questione di un istante, essendo l'esca senza alcun amo. Se non si è molto veloci la rana fa in tempo a scappare».

Una variante di questo sistema di cattura consiste nel mettere dentro al batuffolo di cotone un piccolo amo (occorre la licenza di pesca), ma gli «artisti» di questa specialità non sembrano apprezzare molto il sotterfugio. Un po' in decadenza anche il sistema delle lampade a carburo, che una volta era sicuramente il più usato. Gli animali vengono abbagliati dal riflesso prodotto sulla parabola dalla fiammella alimentata con questo combustibile. «Pensa che adesso non si trova neanche più il carburo – spiega il signor Nerio – i pochi che vanno usano invece bombolette a gas con dei fari molto potenti. Questo tipo di pesca con le lampade oggi è consentita solo su terra ferma. Questo significa che se un tempo ci si metteva a piedi nudi e si girava in mezzo all'acqua, adesso bisogna stare sulla sponda».

Ma chi va a rane oggi? Il nostro esperto ci guarda con faccia sconsolata ed ammette «che siamo rimasti in pochi. In tutta la provincia saremo un centinaio. Ma il problema vero è un altro: è che non ci sono più le rane. Una volta era regolare tornarsene a casa con otto dieci chili di bottino. Oggi tre sono già tanti anche se i pescatori sono diminuiti». E qui rispunta, tradotto in esempio concreto, il discorso sul come la chimica, l'uso di diserbanti e l'inquinamento abbiano modificato l'ambiente. «La rana mangia insetti – spiega il nostro interlocutore – e se è un insetto che è avvelenato dal diserbante, anche la rana muore. Fino a pochi anni fa, dall'aereo lanciavano prodotti chimici contro gli insetti sulle risaie. Non ti dico quante rane morte abbiamo trovato».

Il racconto di Nerio Caprara continua a cavallo tra la passione e la nostalgia, come quando spiega che in autunno, grazie alle rane, si può sapere se l'inverno sarà freddo. «Basta vedere quanto in profondità vanno a rifugiarsi questi animali per il loro letargo. Più sono sottoterra e più sarà freddo». Poi ecco le famose rane bue che possono arrivare fino ad un chilo e mezzo di peso: «Alcune hanno cosce grosse come una gallina. Sono animali ghiottissimi e mangiano di tutto: altre rane, bisce, topi. E per catturarle occorre l'ancora (un gruppo di tre ami appesi allo stesso filo)».

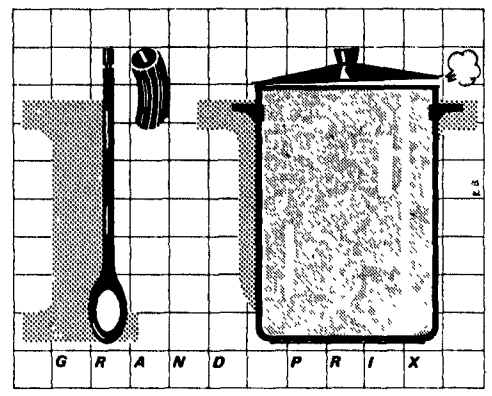
E il racconto del primo ranaio di Novi continua, pieno di altri particolari. Quando chiediamo se ci sarà domani chi continuerà a passare le giornate con questo divertimento, il nostro amico ci guarda perplesso: «Se continua così non sono sicuro che ci saranno ancora rane».

Notizie Arcigola

Tesseramento '88: novità per i soci sapienti

Sabato 19 e domenica 20 settembre si è svolto nel castello Callori di Vignale Monferrato, sede dell'enoteca regionale piemontese, la prima assemblea dei fiduciari di Arcigola col duplice obiettivo di fare il bilancio del tesseramento, del primo anno di vita dell'associazione e di impostare la campagna tesseramento 1988. Erano presenti governatori e fiduciari di zona provenienti dalle seguenti Regioni: Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Lazio e Campania. Il presidente nazionale ha presentato il bilancio del tesseramento 1987 che si è assestato su un corpo sociale di 15 000 soci. La presenza di Arcigola risulta abbastanza articolata nel centro nord con punte più alte in Piemonte, Lombardia e Veneto e piuttosto carente nel sud e nelle isole, fatta eccezione di Salerno e Sassari. Dopo un'attenta analisi del lavoro editoriale di Arcigola che si è notevolmente sviluppato in questo primo anno di attività, l'assemblea ha deciso di intensificare gli sforzi per garantire servizi e agevolazioni ai soci. Ai soci sapienti, in particolare, verranno riconosciute speciali condizioni di sconto su due importanti iniziative editoriali quali «La guida ai vini d'Italia» edita da «Gambero Rosso» e promossa da Arcigola e uno sconto per l'abbonamento all'*Unità* del giovedì (giorno di uscita dell'inserto A/R). Altre iniziative conviviali verranno promosse su tutto il territorio nazionale con l'intento di rendere operanti le condotte gastronomiche e di insediare ufficialmente i fiduciari di Arcigola. Si è poi deciso di procedere al tesseramento 1988 mantenendo il prezzo della tessera invariato sia nel caso dei soci ghiotti che in quello dei soci sapienti. Nel primo caso il prezzo rimarrà a lire 10.000 e per i sapienti a lire 30.000; i prezzi di prelievo da parte di comitati territoriali Arci, circoli, fiduciari Arcigola saranno suscettibili di abbattimenti che verranno valutati volta per volta dalla sede centrale di Bra. Si registrano inoltre diverse richieste di adesione da parte di ristoranti, trattorie, enoteche, l'orientamento dell'assemblea è stato quello di valutare con molta cautela l'affiliazione di strutture esterne, si ritiene comunque indispensabile una visita da parte degli ispettori Arcigola per valutare qualità e competenza. Nella mattinata di domenica 20 settembre è stata valutata l'opportunità di lancio e le tematiche inerenti ad una vasta campagna culturale e civile per il recupero del piacere della tavola, dei cibi, dei vini nonché della convivialità. La scelta è di far sì che Arcigola sia lo strumento organizzativo di tale campagna e il veicolo per un forte impatto sul territorio. La discussione è stata condotta da Folco Portinari con tono intelligente, arguto e autoironico nonché provocatorio. Sempre Folco Portinari è stato chiamato, con voto unanime dell'assemblea, a presiedere la gran tavola dei sapienti, organismo che esprimerà ai massimi livelli nazionali le personalità della cultura materiale ed enogastronomica. La riunione monferrina si è svolta grazie all'ospitalità dell'enoteca regionale di Vignale Monferrato il cui presidente Gaudio Mauro ha attivamente presenziato ai lavori, e dall'Associazione agrituristica Terra del Grignolino. A margine della discussione sul tesseramento i fiduciari Arcigola hanno avuto l'opportunità di effettuare degustazioni con parate di Grignolino, Malvasia di Casorzo, Brachetto d'Acqui che rappresentano le più tipiche produzioni enologiche della zona. Al presidente ed ai governatori è stato quindi dato il mandato di avviare ufficialmente il tesseramento 1988. La prossima assemblea dei fiduciari si terrà in primavera e convocherà il congresso dell'associazione che per statuto è denominato «dieta nazionale» che riunirà il popolo dei ghiotti e dei sapienti entro il 1988. Coloro che vogliono far parte di Arcigola, o rinnovare il loro tesseramento per l'anno 1988 possono sin d'ora iscriversi presso la sede nazionale di Bra inviando la quota associativa di lire 10 000 per socio ghiotto e lire 30 000 per socio sapiente al seguente indirizzo: Arcigola, via Mendicità Istruita 14, 12042 Bra, tel. 0172/421293.

Concorso Feste Unità



Da più parti ci chiedono di pubblicare un più ampio elenco dei ristoranti delle feste dell'*Unità*, ed allora eccovi l'elenco dei primi trenta. Sempre in testa il Casaro, seguito a ruota da San Bartolomeo al Mare, sarà ben difficile scalfire queste posizioni anche se alcune iscrizioni da zone gastronomicamente preziose ci fanno ben sperare. Resta comunque certo che per la premiazione prevediamo grandi festeggiamenti perché questo concorso continui il prossimo anno e aumenti la sensibilità degli addetti e la qualità dei piatti ma bando alle chiacchiere, ecco i primi trenta:

1 Ristorante Casaro, sez. Lame Bologna punti 450
2 San Bartolomeo al Mare (Imperia) 440
3 Faenza (Forlì) 435
4 Venturina (Livorno) 430
5 Granarolo Faentino (Ravenna) 425
6 Imperia 420
7 Porcino Malefico, Festa nazionale Unità Bologna 410
8 Monte Marenzo (Bergamo) 405
9 Savigliano (Cuneo) 400
10 Cogliate (Milano) 395
11 Taino (Varese) 390
12 La Fattoria, festa nazionale Unità Bologna 390
13 Ambivere (Bergamo) 380
14 Foligno (Perugia) 375
15 San Piero a Sieve (Firenze) 375
16 Langastrino (Ravenna) 370
17 Novellara (Reggio E.) 370
18 Ristorante Unione Sovietica festa nazionale Unità Bologna 365
19 Ponte della Pietra (Perugia) 365
20 Pinerolo (Torino) 365
21 Novate Milanese (Milano) 360
22 Bra (Cuneo) 355
23 Castelnuovo Cecina (Pisa) 355
24 Ristorante Medusa festa provinciale Rovigo 350
25 Savio di Cervia (Ravenna) 350
26 Marti Montopoli (Pisa) 345
27 Chiaravalle (Ancona) 340
28 Ascoli Piceno 340
29 Sez. Venturali Germanetto (Bologna) 325
30 Asti 280

AL SAPOR DI VINO

La gioia di stappare un buon Barbaresco

CARLO PETRINI

Con il mese di ottobre si apre in Alba l'annuale Fiera del Tartufo, una grande manifestazione gastronomica una kermesse di gusti e di sapori che solo la terra albese coi suoi vini e coi suoi piatti può garantire. Orbene la sommessa proposta che vorrei fare ai lettori di *Andato e Ritorno* è questa: se volete conoscere la Langa, godere dei suoi frutti, conoscere questi piemontesi-meridionali dal carattere fiero e un po' biricchino non venite solo nel mese di ottobre quando, dal 3 al 18 si vive la Fiera del Tartufo. Fidatevi di quello che vi dico, evitate di farvi coinvolgere in un baillamme senza capo ne coda con i tartufi che non sono buoni come quelli di novembre e dicembre ma che in compenso costano il doppio, con improvvisati venditori di vino che spesso non è neppure albese, con giganteschi ingorghi degni delle nostre metropoli.

Venite tranquillamente in novembre godetevi il paesaggio unico delle vigne che cambiano colore, il piacere di mangiare in trattoria o in ristorante senza fretta, di visitare una o più cantine, di fare due passi nella bella via maestra di Alba dove domina il profumo del prezioso tubero, e quando scende la sera prima di rientrare fate una visita allo storico caffè Calissano in piazza del Duomo dove generazioni di albesi hanno scommesso sul gioco del pallone elastico. E se cercate del vino sceglietelo con criterio, diffidate dei prezzi stracciati perché qui la qualità si paga e non varrebbe la pena fare dei chilometri per poi comperare un vino fasullo magari proveniente da Narzole. Eccovi, allora, un buon indirizzo di cantina prestigiosa, la Franco Fiorina di Alba. È questa un'azienda di vinificazione con una sessantennale esperienza, specializzata nella produzione dei grandi vini albesi. Rigorosa selezione delle uve, assistenza e giuste indicazioni nei vigneti ai contadini che da anni conferiscono alla Franco Fiorina, attento melange di uve provenienti da diversi vigneti e scrupolosa vinificazione: sono questi i passi salienti del ciclo produttivo aziendale. È norma di questa cantina far fermentare, nello stesso vaso vinario uve di identico vitigno provenienti da vigneti allogati su colline diverse.

È in pratica un'azienda che esalta le capacità tecnica della vinificazione; del resto l'enotecnico Armando Cordero che opera in questa cantina è personaggio tra i più validi e stimati della zona. Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto, Freisa delle Langhe, Favorita sono i cavalli di battaglia di questa produzione ma in particolare ritengo il Barbaresco della Franco Fiorina ai vertici assoluti di questo vino. Il Barbaresco si ottiene da uve Nebbiolo coltivate nei comuni di Treiso, Barbaresco e Neive e viene affinato in botti di rovere per tre anni; è vino ben strutturato ma di ottima beva, specialmente su piatti di carne. Nelle grandi annate (78-82) è opportuno apprezzarlo più maturo nel tempo, nelle annate medie è vino che si può bere a tutto pasto senza lasciarlo invecchiare. La mania di conservare oltremisura queste produzioni è deleteria per il vino e per chi deve berlo, si stappino con gioia queste bottiglia senza cerimoniali assurdi e pretestuosi. Il Barbaresco '80 della Franco Fiorina costa lire 9500 in cantina, ed è strepitoso. I titolari Elsa e Giuseppe Fontana lo vinificano questi vini solo in annate buone e preferiscono affinare il vino nelle loro cantine senza fretta di mettere sul mercato prodotti ancora non «pronti». Sarebbe da augurarsi che molti produttori seguissero l'esempio di questa casa vinicola nell'interesse del buon vino e del consumatore finale.

Franco Fiorina, via della Liberazione 3, 12051 Alba (Cuneo), tel. 0173-42248.