

# la bistecca

MARCO GUARNASCHELLI GOTTI

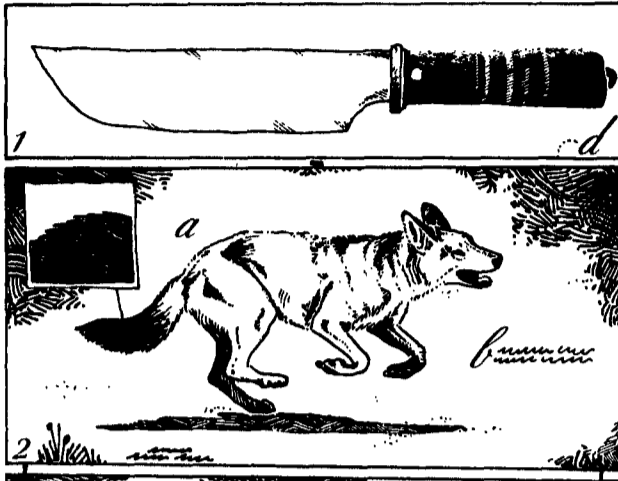
A nche se è una delle parole più correnti nel nostro linguaggio gastronomico («ci facciamo un paio di bistecche», «mi dia una bistecca», «bistecchina», «bisteccona») «bistecca», se si gratta la sua superficie rosolata, nasconde parecchi interrogativi. Innanzi tutto il nome e la sua fortuna: bistecca deriva come tutti sanno da beef-steak, parola inglese che vuol dire «fetta di bue». Ma steak, ci dicono i dizionari etimologici, nelle sue ascendenze scandinave porta con sé il concetto di «allo spiedo»: quindi la nostra bistecca ha un po' nel nome stesso le istruzioni per l'uso. È insomma una fetta di bue che va arrostita.

E come mai questa parola esotica si è installata così saldamente? I francesi, nervosissimi per quanto tocca la loro storia gastronomica spiegano il «bistec» che si è diffuso da loro come «parola portata nell'uso dalle truppe inglesi di occupazione dopo la caduta di Napoleone»: ma da noi quando ci furono truppe d'occupazione inglesi (che poi mangiarono piuttosto scatolette che «beef-steak») la bistecca era nota da un pezzo. E allora?

In realtà una nostra piccola truppa d'occupazione inglese (dal 1820 in poi) l'abbiamo avuta anche noi: una truppa mite e assolutamente benefica di intellettuali e di esteti che scopersero la Toscana, i suoi tesori d'arte e di paesaggio, e vi si installarono più o meno stabilmente. È noto che andar per chiese per bade, specialmente a cavallo o a piedi, sviluppa un gagliardo appetito anche negli esteti i quali, ansiosi di procurarsi la «fetta di bue» cui come inglesi tenevano tanto, scopersero che i giganteschi vitelloni locali (i «chianini») potevano sostituirsi con vantaggio i loro Hereford e Angus, insisterono presso i macellai locali per avere certi tagli che potessero trasformarsi in beef-steak e, molto naturalmente, dettero il nome alla cosa. La riprova la troviamo nell'Ar-

tusi: già nel 1890 il nostro banchiere-letterato-gastronomo dà una correttissima ricetta della bistecca alla fiorentina come se fosse cosa usuale, con la griglia inglese esatta; ora chi poteva aver insegnato ai fiorentini a chiamare con un nome inglese un taglio di carne così inusuale per l'Italia poco carnivora dell'epoca (e comunque sconosciuto nelle altre regioni) se non gli inglesi «indigeni»?

A ragione dunque la fiorentina resta la bistecca principe: è un taglio imponente della lombata, che comprende il filetto e la trancia corrispondente del muscolo dorsale col loro supporto osseo, e che deve avere uno spessore di almeno 3 cm e 1/2 perché la cottura riesca come deve. Non parliamo di «fiorentina» per meno di 700 gr, quindi pranzo per 2 o per 3. Un problema è la carne: la razza chianina sta purtroppo scomparendo, l'altra nostra risorsa, la piemontese, è rara, non restano dunque che le razze di importazione; diciamo che una carne di bovino maturo, maschio o femmina (giovenca o scottona sono ottime) che si presenti bene (grasso color burro, polpa rosso scuro ma vivo), che sia ben infiltrata del grasso intralibre (marmorizzata, «persillè» dicono i francesi) da cui dipende gran parte del sapore e della morbidezza, che sia ben frollata (fidarsi del macellaio) dovrebbe dare buoni risultati, se cotta come Dio comanda. E qui



entriamo nel difficile: l'unica cottura degna per la fiorentina è alla griglia su brace o carbone vegetale o carbonella. Brate di ciliegio, se possibile, sennò di quercia, di faggio, di castagno: comunque non di legno resinoso che affumica. Se si usa il carbone di legna sul barbecue familiare, prima di mettere la griglia fare attenzione che i pezzi di carbone siano tutti uniformemente rossi, cioè in combustione completa: i pezzi ancora neri emettono gas accendendosi, e la bistecca prenderebbe sapore, appunto, di gas. Altro comune errore (e in quanti libri!) è quello di ungerla prima o durante la cottura: dà «sapor di mocciaia» come dice l'Artusi. Mai salarla prima che sia cotta, mai pungerla per voltarla: si avrebbe una emorragia di succhi preziosi. Dipende dai gusti, si capisce, ma la fiorentina dovrebbe essere più o meno al sangue dentro e rosolata fortemente di fuori: ecco la ragione dello spessore. 1.3 cm e 1/2 minimi, con una cottura di 3 minuti (o poco meno) per lato danno una bistecca perfetta: se fosse più bassa la rosolatura esterna porterebbe allo «stracotto» interno.

Fin qui la descrizione del totem della cultura bistecciera: all'altro lato della scala c'è una fetta di carne indiscriminata cotta in padella o sulla piastra, generalmente riscaldata e maledente. E bisogna aver il coraggio di ammettere che fino a qualche anno fa «bistecca», in buo-

na parte delle città italiane, significava soprattutto un modo rapido di cottura di un taglio qualsiasi: i tagli giusti della lombata erano chiamati «costata», «entrecôte», «fracosta», «taglio di roastbeef». Oggi «bistecca» sta un poco rimpomando: è possiamo senz'altro dichiarare che costata, entrecôte eccetera (cioè il taglio della fiorentina senza il filetto, con o senza osso) anche cotta su griglia elettrica o sotto il grill del forno, sempre senza unger e salare, prima, diventano bistecche accettabili se la carne è buona. Bisogna poi ricordare che altre cose si chiamano bistecca: quella toscana alla arabiata (aglio e peperoncino, in padella con olio rovente) che si può fare anche con fette di scamone (pezza a Roma) pur se il classico è sempre una fetta di lombata spessa 1 cm. O quella «alla pizzaiola», stesso discorso sui tagli, che si può fare in due versioni: rosolata prima, e poi finita con salsa di pomodoro e origano, oppure cotta direttamente nella salsa di pomodoro (preferisco la prima versione, se la carne non ha niente da nascondere).

E c'è poi la bistecca che ci viene dalle tenebre culturali delle invasioni barbariche, la «bistecca alla tartara», la cui forma originale era una fetta di cavallo triturata nelle interminabili cavalcate tra la sella e il dorso del destriero: gusci invenzione unna, che noi, anime sensibili, abbiamo trasformato in geniale trinità di polpa bovina arricchita di uovo, cipolla, limone, olio, salsette varie. E a proposito di cavallo, ricordiamo che la bistecca equina, o asinina, ha i suoi estimatori: e che comunque si parla di bistecche di cervo, di daino, di cinghiale.

E a questo punto vi domanderete: questa bistecca che cos'è, dato che non è un taglio di carne preciso se non ha qualificazioni, non è un modo preciso di cuocere, non proviene nemmeno da una bestia precisa? Mah. È quasi niente: una parola.

## Di razza fa chianina al sapore è «fiorentina»

MARCO DI CAMERINO

In Val di Chiana il paesaggio «mite e dolce» della Toscana diventa un ricordo mescolato con il colore livido della creta che, qua e là, emerge in tutta la sua schiettezza senza la vegetazione che la copre. Ebbene, la valle è la zona di allevamento della razza bovina conosciuta con il nome di chianina, quella, per intenderci, che dà le bistecche alla fiorentina.

L'allevamento va quasi scomparendo per diversi motivi, primo fra tutti perché non ci sono più i contadini, e poi perché la razza chianina non è produttiva. In termini di resa, per i macellai, è molto inferiore alla carne francese. «Un vitello di 450 chili (incrocio francese) ha lo stesso costo e lo stesso grasso di un vitello di chianina di 300 chili» ci spiega Franco Bossi, macellaio, che abbiamo incontrato a Sinalunga. Questi è un quarantenne (ma sembra più giovane), e la sua famiglia ha sempre avuto una macelleria, a partire da suo bisnonno. Ora lavora nella «coop» di questa cittadina che è la più grande e fornita di tutta la zona.

In giro ci sono dei piccolissimi allevamenti di chianina, ma tutti sono in difficoltà, riescono ad andare avanti perché esportano i capi selezionati negli Stati Uniti, in Brasile ecc. Si stanno studiando degli incroci tra la chianina ed altre razze per cercare di ottenere le stesse qualità organolettiche della carne chianina e nello stesso tempo che abbia una resa (economica) come quella del tipo francese. Ma come è la chianina? L'aspetto è: pelo bianco, gamba lunga, slanciata; è come un'indossatrice puntualizza Franco. «Non rende per il contadino e l'allevatore, perché è una bestia molto delicata, non è che si può lasciare fuori alle intemperie. E poi non è che mangi di tutto come fa la bestia maremmana: questa è una bestia da scarto; la chianina è una bestia fine, nobile».

Se poi possiamo al sapore, Franco aggiunge: «Non c'è niente da fare! La bontà della razza chianina è impareggiabile». Ma come si fa a

dire quando si mangia una bistecca, ecco, questa è carne chianina? «Io se la mangiassi, la sentirei. È un sapore particolare; mentre per esempio la carne degli incroci tipo francese e insomma la carne degli incroci di quelli che vengono commercializzati in Italia, quando sono in padella fanno più acqua. La chianina no, mantiene in padella tutto il sapore e la sostanza. Di questa razza il taglio principe è la bistecca. Questa parte dalla coscia e va fino alla quinta costola. Praticamente il quarto davanti si stacca a cinque o sei costole. Dove c'è la costola, si chiama costata; dalla costata al «coscio» è il filetto, la parte più pregiata. In Toscana la bistecca si taglia sempre con l'osso; mentre in altre parti d'Italia, la bistecca la dissosano tutta e per me, questo è uno spreco». A questo punto sarebbe meglio se Franco ci elencasse le «regole della bistecca».

«Le regole della bistecca sono: minimo quindici giorni di frollatura in frigorifero; poi io ho dei clienti che la vogliono alta tre dita e quindi deve pesare da un chilo e mezzo a due chili; deve essere cotta al sangue. Qui da noi invece la carne la si vuole cotta bene, ecco allora che si indurisce e perde tutte le sostanze».

Per riconoscere la frollatura, avverte il nostro «maestro», bisogna fare attenzione a quel filino nero intorno alla bistecca («A tanta gente fa impressione, invece io se non lo vedo non la compro»). È un macellaio compierebbe a sua volta la carne in una macelleria? «Io sto attento innanzi tutto al colore che deve essere chiaro, rosso chiaro (questo per quanto riguarda questa regione). A Roma, per esempio, va di più il manzo e quindi il colore è più scuro). Poi che abbia un po' di cotennina, ma che sia leggera. È importante perché se la bestia era sana ha una certa cotennina e questo grasso attorno vuol dire che la carne è più tenera. Se invece la carne è tutta magra, è più dura e con meno sostanze».

## Il cuore? Che rimanga sempre di color rosso

DECIO G.R. CARUGATI

Il cane di Parma incontra il suo simile a Piacenza. Fiero il primo stringe tra i denti una enorme bistecca. Di dove sei? Domanda il secondo. E la larga conferma di origine apalpica irrimediabilmente le fauci. Cade la preda. Pronto il figlio di Piazza Cavalli raccoglie l'occasione insperata e, a denti stretti, come di consueto pronuncia il nome della città natale: Piacenza. Semplice scambio di credenziali. Il pezzo di carne passa da un fruitore all'altro. A volte la cadenza dialettale gioca brutti scherzi! Armata dall'osso che separa il taglio: filetto e controfiletto ben distinti, spesso un dito e più la bistecca, scaricata dalle abili mani del macellaio chian-

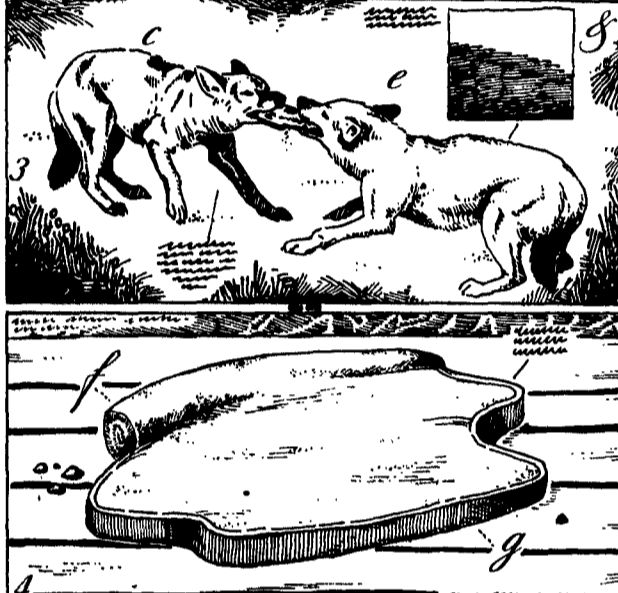
ino parla la lingua di Dante. È fiorentina. In molte altre regioni d'Italia prende nome di braciola: fetta senza osso di bue o vitellone. E la costata ruba il taglio alla fiorentina e gratifica il nobile appellativo la lombata di maiale. La costoletta esclude nel diminutivo il filetto e preferisce vitello e agnello. Impanata e cotta in spuma di abbondante burro, solo vitello, è cotoletta alta milanese. Rigorosamente con

il manico, l'osso. E il cane di Parma? Quante cose ignora nel generoso vernacolo! La bistecca è sicuramente sintesi di golosità ferina. Non può attrarre chi sopporta a stento il sapore della carne e lo vuole mediato da lavorazioni che attutiscono e mortificano l'alimento. Pertanto è consigliabile solo chi sa cosa gli spetta. Si evitano equivoci. Se di maiale, di vitello, di agnello: cottura lenta e piena. Risulterà morbida come il burro. Se di vitellone o di bue, carne rossa, due concetti importanti: il calore deve penetrare uniforme dall'esterno all'interno. E il cuore? Ah il cuore! Solo rosso, per carità!



Di agnello  
Per quattro commensali: quattro o sei costole di agnello. Teniamo conto in anticipo del più goloso. Poniamo le carni per alcune ore a macerare nella seguente emulsione: mezzo cucchiaino di olio extra vergine, un bicchiere di vino bianco secco, bacche di ginepro, pepe in grano nero, una foglia di lauro. Scioliamo e asciogliamo accuratamente. Disponiamo una pentola alta a bruciare: di cocco o di ghisa. Rosoliamo le costole con due noci di burro. Aggiustiamo di pepe e sale e con piccoli ramolli di brodo di carne, coperchiando, portiamo a lenta maturazione di cottura piena. Confezioniamo piccoli flan di spinaci passando l'ortaggio cotto e strizzato al setaccio e amalgamandolo a parmigiano reggiano, a due uova, a un pizzico di noce moscata. Presentiamo nel piatto le due componenti e il fondo di cottura filtrato e raddensato che serve entrambe. Un consiglio: accompagniamo con un bicchiere di Rosso di Salina da tavola.

...e di maiale  
Per quattro commensali acquistiamo quattro belle costole di maiale prive di parti grasse. Riduciamo a brace legna di ulivo o preferibilmente di ginepro. Sofochiamola con la cenere. Disponiamo la griglia e lentamente portiamo a cottura piena le carni. Nel frattempo, a parte, battiamo nel mortaio un mazzetto di prezzemolo, due acciughe ben pulite, mezzo pugno di pinoli tosti, poca mollica di pane raffermo, una noce di burro, mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva. Stemperiamo il tutto nel succo di due limoni. Aggiustiamo di sale e pepe. Serviamo in piatti caldi. Unico condimento la salsa preparata. A contorno radicchio lungo trevisano bagnato e cotto assieme alle costole. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di giovane Rubesco umbro.



di chianina, ma tutti sono in difficoltà, riescono ad andare avanti perché esportano i capi selezionati negli Stati Uniti, in Brasile ecc. Si stanno studiando degli incroci tra la chianina ed altre razze per cercare di ottenere le stesse qualità organolettiche della carne chianina e nello stesso tempo che abbia una resa (economica) come quella del tipo francese. Ma come è la chianina? L'aspetto è: pelo bianco, gamba lunga, slanciata; è come un'indossatrice puntualizza Franco. «Non rende per il contadino e l'allevatore, perché è una bestia molto delicata, non è che si può lasciare fuori alle intemperie. E poi non è che mangi di tutto come fa la bestia maremmana: questa è una bestia da scarto; la chianina è una bestia fine, nobile».

Se poi possiamo al sapore, Franco aggiunge: «Non c'è niente da fare! La bontà della razza chianina è impareggiabile». Ma come si fa a

Per riconoscere la frollatura, avverte il nostro «maestro», bisogna fare attenzione a quel filino nero intorno alla bistecca («A tanta gente fa impressione, invece io se non lo vedo non la compro»). È un macellaio compierebbe a sua volta la carne in una macelleria? «Io sto attento innanzi tutto al colore che deve essere chiaro, rosso chiaro (questo per quanto riguarda questa regione). A Roma, per esempio, va di più il manzo e quindi il colore è più scuro). Poi che abbia un po' di cotennina, ma che sia leggera. È importante perché se la bestia era sana ha una certa cotennina e questo grasso attorno vuol dire che la carne è più tenera. Se invece la carne è tutta magra, è più dura e con meno sostanze».

### A CENA DA

## Alla «Torre» tutto verde dal paesaggio al pesto

ANDREA ALOI

Strano Paese il nostro. Chi mai sospetterebbe che sopra Spotorno, angolo tra i più cementizzati della riviera ligure di Ponente, si offrono abbondanti dosi di verde incontaminato e di buon gusto? Scoprirli, in un week-end del proprio e meno congestionato autunno, è facile. Una volta imboccata da Genova l'autostrada per Ventimiglia e superata Savona, uscite, per l'appunto, a Spoltrino. Pochi tornanti in discesa e, prima di entrare in città, troverete chiare indicazioni per raggiungere un'oasi chiamata Hotel Ristorante La Torre.

Bianca e discreta, la costruzione non grida la propria presenza col neon e non nasconde l'intima soddisfazione di vivere immersa tra le colline e a contatto di muri coi vigneti e i campi coltivati dei gentilissimi proprietari. Tutte e ventidue le camere propongono una vista riposante - mare compreso - servizi e telefono. La pensione completa - ricordatevi di prenotare - viaggia per l'alta stagione sulle 45.000 lire, sulle 35.000 per la bassa: una cifra non esigua ma senz'altro competitiva se solo si pensa alla qualità della cucina governata dalla signora Anna.

Che esibisce - nei momenti di grazia - autentiche squisitezze. Qualche esempio? Il pesto innanzitutto, servito con diversi tipi di pasta tra cui primigliano i caserecci maltagliati. E poi una morbidissima cima, che varia a seconda degli ingredienti reperibili volta per volta (non è un dettaglio, la genuinità regna sovrana e i campi attigui regalano secondo stagione). D'obbligo anche insistere per gustare l'insalata di riso, esaltata da un olio extravergine che

arriva da Ortovero, sopra Imperia, e le verdure fritte. È un'«autenticità» riscontrabile anche nei vini, dal Trebbiano della casa, velato e sincero, al Buzzetto, un bianco doc di Quiliano, nel Savonese. Lieta infine la sorpresa per chi sosta al «La Torre» solo per il pranzo o la cena: i prezzi variano dalle 18.000 lire per il menu standard alle 30-35.000 se ordinate del pesce.

Dopo una siesia in giardino è il momento di muoversi, lasciando perdere per una volta la passeggiata a Noli o Varigotti. Virate allora verso l'interno, in direzione Voze. Dopo pochi chilometri raggiungerete l'altopiano delle Marie, straordinario paesaggio mediterraneo che fonde armonicamente i profumi del pino e della macchia e il rosso della terra.

Prima di completare in auto il percorso, scendendo a Finale Ligure, potrete curiosare in qualche maneggio, spulciare in numerose trattorie (una addirittura è ospitata in un'antica chiesa), visitare le grotte delle Marie, andare per mare. Chi invece ama passeggiare e trekking troverà modo di scalpitare in lungo e in largo, su sentieri ben segnati che vi porteranno a conquistare tesori di prospettiva direttamente proporzionali alla fatica.

Pro-memoria anticipato per i vacanzieri dell'88: non siate sdraio-dipendenti e scovatevi, tra Varigotti e Noli, il vostro personale, libero, pezzo di spiaggia. Dove? Un solo nome, Baia dei Saraceni. Il resto è affar vostro.

Hotel Ristorante La Torre, via della Torre 29, 17028 Spotorno (Savona). Tel. 019-745390. Aperto tutto l'anno.

## Notizie Arcigola

Cucina e vini di Romagna

Il circolo Arcigola di Medelana e la cooperativa agricola «La Casetta» organizzano, dopo cinque anni di intensa attività della trattoria del castello di Medelana, un «viaggio autunnale alla scoperta della cucina romagnola» articolato in quattro proposte. Con questa iniziativa, la cooperativa agricola «La Casetta» e la trattoria Castello di Medelana (Marzabotto) perseguono due obiettivi tipici del programma di Arcigola: la valorizzazione della migliore cucina e dei vini più qualificati, legati al territorio e ad una allegria ed onesta convivialità.

La prima tappa dell'originale viaggio eno-gastronomico è prevista per venerdì 9 ottobre ore 21 presso il castello di Medelana (Marzabotto) dove sarà proposta la cena «profumi e sapori dell'autunno» (i lunghi ed altri prodotti del sottobosco locale). Il menù, incentrato appunto sui funghi, sarà innanzi tutto da vini del territorio di Pignoletto di Bazzano al Sauvignon di Casalecchio, al Gattumio dei Colli piacentini. I vini saranno presentati dai produttori e da sommelier. Degli altri appuntamenti daremo notizia di volta in volta.



Gastronomi in libreria

Visto il successo dell'anno scorso, l'Arcigola sede nazionale organizza il secondo ciclo di conversazioni incentrate sulla presentazione e discussione di un libro d'argomento enogastronomico. La prima si terrà a Brà nel salone dell'Arci, in via Mendicanti Istruita 14, mercoledì 14 ottobre alle 21. Alla presenza dell'autore Giovanni Ballarín dell'università di Parma, verrà presentato il libro «Il triangolo culinario» edito da Calderini di Bologna. In effetti il libro è uscito col nome di John Dancer, pseudonimo abbastanza trasparente del reale autore.

Per soci sapienti e ghiotti

Tre appuntamenti gastronomici. Ecco una proposta di ottobre che l'Arcigola fa ai suoi soci sia sapienti che ghiotti. Si comincia il 20 ottobre ad Bocondovino di Brà (tel. 0172/425674) con una cena a base di Bagna caoda, il piatto più importante e comunitario della gastronomia piemontese. Un buon assortimento di formaggi doc e il dolce coneranno la serata. Come vini Freisa, Grignolino e Barbera giovane. Prezzo 30 mila lire.

Il 3 novembre si passa invece al ristorante Arcangelo, sempre a Brà (tel. 0172/422163) per una profumatissima cena, tutta al sapore di tartufo. Un menù preziosissimo, abbondantemente cosparsa di tartufo dall'antipasto alle pietanze costa 60 mila lire. Come vini Lucoletto «Rossana» dell'86, Barbaresco «Cantina del Glicine» dell'82 e Asti spumante Bova dell'86.

La terza proposta, ancora al Bocondovino, il 17 novembre avrà invece come protagonista il vino novello e un menù studiato appositamente per apprezzare le virtù. Prezzo 30 mila lire.

## E intanto a Siena ecco la gara dello spolpo

ELIO ARCHIMEDE

La carne si fa sempre più debole. Nelle mode imperanti sulla tavola è il momento della criminalizzazione di questo alimento fondamentale delle famiglie popolari, quelle che non hanno ancora fatto in tempo ad abituarsi al consumo sistematico della carne, che subito arriva la Cultura dietologica a sirlare che troppa se ne mangia e che fa male. I discorsi basati sulle medie, quindi sulle generalizzazioni, fanno sempre incappare chi cerca di usare il buon senso. Si crea confusione tra i comuni mortali, ai quali arrivano tambureggianti i tam tam dei saputi, senza adeguata preparazione. Di fatto il precepto nutrizionale si confonde con le suggestioni pubblicitarie e anche l'osservatore avveduto deve porsi il dubbio che non sia proprio tutto pura verità quanto si legge e ascolta dai Culturali. Comunque per chi rimane nella convinzione che la carne faccia parte della nostra dieta mediterranea e contadina e che quindi possa e debba essere propinata serenamente agli umani, se non altro per poter gustare al meglio certi vini rossi di grande struttura e corposità, fa piacere la notizia che viene da Siena. Anzi un invito: è il Comune di quella città che nel cortile del suo splendido palazzo municipale, detto del Podestà, svolge domenica 11 ottobre una «gara di spolpo». Della carne, naturalmente, anzi per la precisione della carne tratta dal quarto anteriore della Chianina.

La gara di spolpo di Siena viene giocata tra dieci coppie di macellai, che si esibiscono pubblicamente a dimostrare una grande maestria e a predisporre tagli di carni che immedia-

tamente vengono vendute ai consumatori a prezzi di costo. Utile incentivo alla conoscenza e all'apprezzamento di parti altrettanto nobili delle bestie chianine, oltre alla bistecca con l'osso. «La spesa è il primo momento dell'atto razionale del mangiare» - afferma l'assessore Pierluigi Piccini, promotore della «prova di spolpo» - «va pena di farla bene». Le parti anteriori del bovino hanno sostanzialmente la stessa composizione proteica e vitaminica, mentre presentano il vantaggio di una minor dose (15%) di grassi. Inoltre costano meno delle cosce e delle lombate che sono tradizionalmente più richieste in virtù della loro rapida cottura in fettine.

Bella questa iniziativa educativa dei senesi, condita dalla competizione tra esponenti di un'arte (spesso diventata mestiere nella pratica di oggi). L'impegno didattico del comune toscano comunque va oltre: è sua una simpatica tabella in cui i vari tagli vengono denominati secondo i linguaggi gergali delle varie città italiane. Così scopriamo che soltanto il filetto ha lo stesso nome ovunque, mentre il collo si chiama gorgone a Firenze, guido a Bologna, gara a Roma, locena a Napoli, rosolia a Bari spezzato a Reggio Calabria, addirittura spinello a Palermo.

L'orientamento dei consumatori, dopo un prima fase, ambigua, dei «panieri» concordati dai Comuni con i commercianti preoccupa dalla concorrenza dei supermercati, non molto praticato. Siena in questo caso suggerisce un indirizzo importante: unire informazioni alimentari a cultura gastronomica.