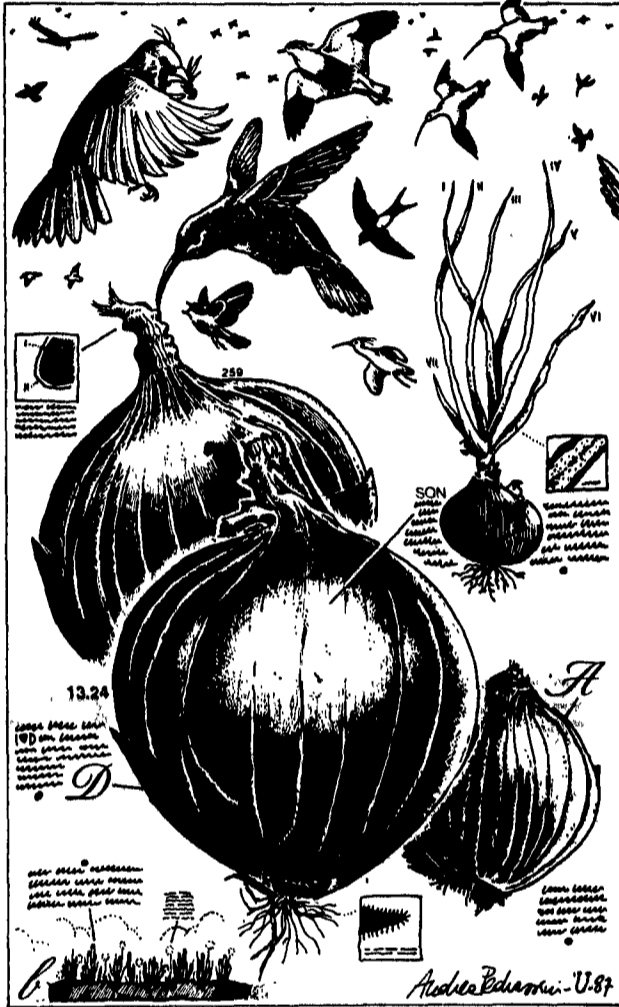
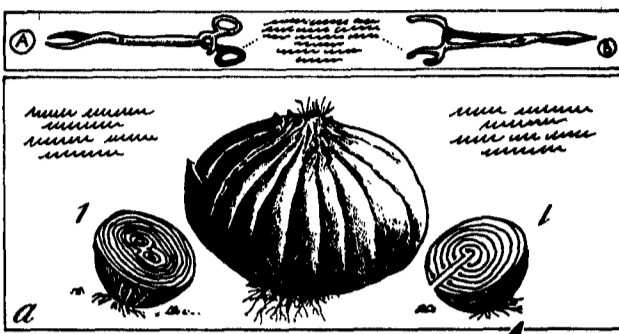


la cipolla

ALBERTO CAPATTI



Prendete una cipolla. Non c'è nessun bisogno di aggiungere che i Romani chiamavano *cepa*, lacrimando involontariamente, questo ortaggio il quale, apprezzato dalla plebe, veniva disdegnato, per l'odore, dai raffinati. Guardatela e cercate di capirne la forma. Più la fisserete e più la vista andrà velandosi d'umore.

Le cipolle, le si divorano con gli occhi solo in immagine. Hanno l'aspetto di un bulbo alquanto imberbe; larghe, piatte oppure rotonde, rivestite di tante tuniche concentriche, possono ricordare un organo, ma è difficile dire quale. Giuseppe Arcimboldo esita, da una tavola all'altra: nell'*Estate* (1572), una cipolla s'incasta al posto dell'arcata sopracciliare, sopra il setto del naso, con una funzione spiccatamente lacrimale. Nell'*Ortolano* (1590), il maestro le usa per figurare due gotte piene, disposte sotto gli occhi. In questi ritratti, il rapporto con la vista è di contiguità. Le cipolle sono satelliti dello sguardo, pronti ad inumidire, e robusti guardatori.

Ma il modello fisiognomico non deve considerarsi confinato alle esperienze di un pittore verduresco del '500. E infatti verrà coltivato fino ai giorni nostri. Una citazione, presa dalle novelle di Pirandello, contorna la longevità di questa tecnica di rappresentazione. Si tratta di un viso con «gli occhi chiari ovali le palpebre più allungate di un velo di cipolla». Con due uova e una cipolla, nasce tutto un ritratto, il cui segreto sta in una umida simpatia fra le parti e nell'incontro di alcune linee tonde, con molto color bianco. L'arte della figura, nel racconto, è ancor più allusiva e parca di segni: con l'al-

buma e qualche squama crea e distrugge la vita. La magia nera delle cipolle non si esaurisce purtroppo nella secrezione lacrimale. Senza evocare le tracce di sangue che talora sbavano le gotte, i bulbi, innocui nella more della cottura, possono diventare strumenti di tortura feroci se affidati ad un ragazzino inventivo. È il tema di una burla di Gian Burrasca, raccontata e disegnata nel suo *Giornalino*. Vittima, un vecchio Marchese tutto ritinto che, durante alcune sedute estetiche e dimagrimenti al calor della luce, si fa chiudere in un cassone cubico, da cui sorge la sua sola testa. Quella grondante capoccia accende le lampadine cerebrali del monello e gli suggerisce l'idea di un supizio olfattivo, concretato da una cipolla sfregata forte sotto il naso e tutt'intorno sulla bocca. Alla sudorazione si somma un effetto urticante, di tragica efficacia. Mani e piedi restano imprigionati dentro, con tutta la nobile ciccia. Il Marchese soffoca, cianotico, e verrà liberato dagli inservienti attoniti. Raramente burla ha centrato meglio il segno: Giannino usa tutta la violenza della natura, associando ai rivoli di sudore le lacrime viii, e gabbia una ridicola fisioterapia con un invisibile, nonché acustissimo, odore. L'arcimboldesca logica dell'ortag-

Utile in cento piatti magica per il risotto

DECIO G.R. CARUGATI

È la cipolla legata al piano? E se a volte, nei differenti mestieri del vivere quotidiano, il sorriso appena accennato o l'allegria risata interrompono la monotonia dell'impegno, in cucina, spesso, gli occhi si riempiono di lacrime.

Infatti la cipolla non rappresenta cosa di poco conto, non è sostituibile nel concerto dei materiali da trasformare. È lessico, grammatica indispensabile al buon intendimento. Pertanto, forzatamente, trascina da sempre il suo penoso impatto. Sì, è vero, ognuno di noi ha un

rimedio infallibile alla commozione ma, riuniti tutti davanti a una bella casa di cipolle da pelare offriamo ineluttabilmente penoso spettacolo. È la cucina solo allegoria di un girone dell'inferno? No, no, non esageriamo quindi! Rileviamo subito la scoperta di un grande cuoco scomparso, il Bergese. Egli si accorse che passando la cipolla al trasparente, con buzo e vino bianco secco, in un sussurro di fiamma, otteneva di sollecitare l'umore vitreo trattenuto gelosamente dall'ortaggio. Cominciò ad usare il preparato per tostare il riso e condurre a buon fine la costruzione di un risotto. Oltre al maggior sapore ceduto al manufatto, agrodolce di fondo, il succo generato, meraviglia, brillava nei singoli chicchi. Provate, non è difficile. Inoltre è possibile accantonare in frigorifero la cipolla passata e impiegarla al cucchiaino quando necessario.

Torta di cipolle passite
Per quattro o sei commensali, tagliamo grossolanamente e mettiamo in pentola un chilogrammo di cipolle bianche coperte di acqua. Aggiungiamo tre noci di burro e mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale. A fuoco moderato lasciamo bollire. Stacchiamo dopo circa mezzo ora. Strizziamo le cipolle e accantoniamole. Sulla spianatoia duecento grammi di farina a fontanella. Pentino, forchiamo di burro in pasta, un pizzico di sale, l'acqua fredda necessaria ad ottenere un impasto omogeneo. Foderiamo una teglia di ventotto centimetri di diametro, tenendo bassi i bordi. Versiamo le cipolle e con una spatola equiamo il livello. Emulsioniamo un rosso d'uovo con un pizzico di noce moscata, mezzo cucchiaino di farina e tre cucchiaini di latte. Versiamo tutto sulla superficie e inforniamo a fuoco medio alto. Tempo di cottura circa quaranta minuti. Un consiglio accompagniamo con un bicchiere di Tocai del Collio.

Zuppa di cipolle e porri
Per quattro commensali cinque cipolle di media grandezza e cinque porri. Spelliamo le prime e togliamo la camicia esterna ai secondi. Riduciamo a dadetti entrambi. In una pentola possibilmente di coccia facciamo imbiondire le due componenti con circa cento grammi di burro. Aggiungiamo brodo di manzo o di gallina fatto di fresco fino a rendere fluido il composto. Lasciamo bollire a fuoco moderato. Stacchiamo a cottura morbida dopo avere regolato di pepe e di sale. Disponiamo in terrine da forno fette di pane casareccio precedentemente tostato. Su ognuna versiamo la zuppa a completo riempimento del contenitore. Spolverizziamo di formaggio grana misto a un pizzico di noce moscata e disponiamo a gratinare a fuoco medio alto. Il piatto è impastante e corroborante specie nella stagione fredda. Un consiglio, accompagniamo con un bicchiere di giovane Barbera d'Alba.

AL SAPOR DI VINO

Un gran rosso toscano è fatto da un lombardo

DANIELE CERNILLI

Castagneto, nell'entroterra livornese presso Donoratico, fu uno dei luoghi dell'infanzia di Giosuè Carducci («I cipressi che da Bolgheri alti e stretti / vanno a S. Guido in duplice fila...», ricordate?). Tanto è vero che si chiama adesso Castagneto Carducci. Ed è noto non solo per l'aggiunta del cognome del poeta, ma per gli ottimi vini toscani che vi si producono. Fra questi, degni di segnalazione quelli del Podere Grattamacco. Titolare del Podere è Pier Mario Meletti Cavallari, un lombardo con un passato di specialista in *montaging*, cioè nella formazione di quadri dirigenti per l'industria. La storia non dice come e perché abbandonò questa professione ma dice che, a metà degli anni 70, decise di cambiare vita e di aprire un'enoteca in quel di Bergamo Alta.

Si può capire, però, a questo punto, perché, dopo aver imparato a selezionare vini di altissima qualità, gli sia preso la voglia di produrseli direttamente, in proprio. Aggiungete la scoperta di un paesaggio dolce e attraente come quello della Toscana nord-occidentale, la fortuna di trovare un poderetto a vigneto, circondato da alberi di leccio e di ulivo, in quel di Castagneto Carducci, e la trasformazione di Pier Mario Meletti Cavallari, agli inizi degli anni 80, è completa.

Certo, il fascino delle piccole colline, coperte dalle vigne, la vista vicina del Tirreno con la Corsica sullo sfondo, visibili nelle giornate più limpide, sono cose straordinarie. Meno facile risulta diventare d'un colpo, da semplice intenditore, produttore di buoni vini. Metteteci, in aggiunta, il fatto di trovarsi ad appena un chilometro di distanza dalla tenuta del Marchese Incisa della Rocchetta, quello che produce uno dei rossi italiani più raffinati: il Sassicaia; c'è da convenire che il confronto risultava difficile, e stimolante la sua parte.

Il nostro lombardo tosto e deciso ci si è comunque messo d'impegno, e dalla sua ha avuto anche un po' di fortuna. Già alle prime vendemmie, il suo Grattamacco bianco, ricavato da uve trebbiano e malvasia risultava buono e interessante. Altrettanto accadeva con il rosso, prodotto da uve sangiovese e cabernet. I prezzi di vendita contenuti facilitavano inoltre la penetrazione commerciale. Il successo iniziale costituì sempre una spinta formidabile. E a partire dal 1982 i progressi ottenuti nel Podere Grattamacco hanno avuto del miracolo. Produzioni limitate (una resa per ettaro molto bassa, non più di 50-60 quintali d'uva) e molte cure, molta attenzione, ed ecco il Grattamacco rosso sfondare a livello locale, permettersi di misurarsi con il vicino Sassicaia, ed ottenere ottimi piazzamenti nelle frequenti degustazioni di vini italiani di pregio promosse da riviste straniere.

Nel 1984 viene approvato il disciplinare per attribuire la Denominazione di origine controllata ai vini della zona di Bolgheri. Ma il Grattamacco per orgoglio o per civetteria vuol restare fuori. Una produzione sempre di qualità ma relativamente più elevata da vigneti esterni al podere, viene riservata ai Bianco e Rosso da tavola, che sono venduti fra le 3000 e 4000 a bottiglia al netto dell'iva. Il raro e prezioso Grattamacco rosso, vanto di Pier Mario Meletti Cavallari, quello che ha dato notorietà al podere di Castagneto Carducci è da convinto l'ox esperto di «managing» a farsi vignaiolo toscano per la vita e per la morte, e ceduto invece a 9000 lire la bottiglia. La produzione del podere è completata da piccole partite di olio extravergine d'oliva, di eccezionale qualità ma venduto a prezzi da capogiro.

Podere Grattamacco di Pier Mario Meletti Cavallari - tel. 0565/763840, Castagneto Carducci (LI) 57022

Notizie Arcigola

Weekend al tartufo. Weekend nelle Langhe per mangiare tartufi e vicini cantine organizzate dall'Arcigola nazionale di Brà. L'iniziativa partirà da venerdì 23 ottobre e a scadenza settimanale si svolgerà fino all'ultimo weekend di novembre. È questo il periodo migliore per godersi la langa. Interessante novità l'accoglienza per il pranzo del sabato in casa di piccoli produttori. Vi avvicinerete alla più autentica cucina di langa, quella che si mangia nelle cascine, taiarin, agnolotti, fumanti brasati, il coniglio in umido ed i dolci tipici come il bunet o la torta di nocce.

Ecco il programma dei tre weekend (venerdì 23-30, 6-13, 20-27 ottobre-novembre). Ore 18 accoglienza ad Alba presso il caffè Calizzano. Ore 20 cena all'Ostena dell'Arc con piatti tipici e tre vini in degustazione. Sistemazione e pernottamento in albergo due stelle. Sabato ore 9 visita ad una cascina modello con nuovi impianti. Appuntamento con il vignaiolo per l'aperitivo e pranzo presso un'azienda agricola produttrice di vino. Nel pomeriggio visita di una distilleria e due passi in Alba. Cena al ristorante Dell'Arcangelo con menu e degustazione. Tartufi in abbinamento a quattro vini. Domenica ore 12.30 visita al Castello eretto di Barolo con degustazione di vino Barolo. Ore 12.30 fine dello stage.

Weekend di Arcigola. Prezzo attorno alle 20 mila lire. Venerdì 6 novembre inizio corso di cucina «Oito serate di conversazione gastronomia» tenute presso la scuola elementare di via Prati da Giancarlo Riganelli, esperto gastronomo, ore 20.30. Mercoledì 25 novembre serata e cena dedicata alla storia gastronomica dell'oca. La serata si terrà ancora presso la trattoria «Al Molin Vecio» e sarà presentata dal Club dell'oca in collaborazione con l'Arca Gola. Per prenotazioni e informazioni sulle attività proposte telefonare a Giancarlo Riganelli, ore pasti, 0444-505297; Gianni Cattin, tel. 0444-541183; Fabio Chiovati, ore pasti, tel. 0444-561101.

A Marzabotto. Ecco gli appuntamenti gastronomici organizzati dal circolo Arci Gola Trattoria Castello di Medelana gestito dalla Cooperativa agricola La Casetta in Marzabotto. Il 16 ottobre con «La qualità della materia prima» (i nostri formaggi e le nostre carni); il 23 ottobre con «Il freddo: voglia di grande buffet» (i piatti della tradizione). I piatti dell'innovazione e per finire il 20 novembre con «Tempo di castagne» (Dalla cucina povera della montagna al trionfo della gola) con la collaborazione del governatore Arci Gola per la Romagna Graziano Pozzetto. Per prenotazioni tel. 051-842381.

Fanno bella la pelle e curano la bronchite

MARCO DI CAMERINO

Certo è che senza la cipolla non è pensabile una cucina. Cotta o cruda, è sempre presente nei nostri piatti meritandosi così il titolo di «principessa della cucina». Parlarne è abbastanza semplice perché si può discutere sulla cipolla d'inverno, sulla cipolla rossa, sul cipollaccio o sulla cipollina, sulle sue origini persiane o sulle sue proprietà aromatiche. Oppure basterebbe toccare un qualsiasi ricettario: verrebbero fuori centinaia e centinaia di idee e suggestioni. E poi a chi piace con il sapore pungente, chi la vuole stemperata nell'acqua, chi la mangia solo con la frittata, chi la soffrigge sminuzzata fine fine e chi la preferisce a fettine sottili e chi etc... «Al miei tempi ci si faceva di tutto, con la cipolla», dice Lina, locandiera in pensione proveniente dalle campagne tra Foligno e Trevi in Umbria.

«Per esempio, quando si sbruciacchiava qualche tejo di lino, non lo si buttava mica via, come si fa ora. No, sulla macchia di bruciato ci si strofinava la cipolla e poi si sciacquava con acqua fredda ed il telo veniva come nuovo. Oppure, sai, una volta non usavano tutti questi detersivi: ed allora per pulire i vetri e gli specchi della locanda si ricorreva alla cipolla, bastava strofinarla e lo sporco andava via. Sempre con il vetro quando si dovevano verniciare le finestre si passava ai bordi una bella sfregata di cipolla e la vernice non attaccava. E la rugGINE? Se la mangiava proprio! Per non parlare poi dei tarli: si passava per una quindicina di giorni metà cipolla sul legno infestato, ed era fatta. Ma tutto questo strofinio avrà sicuramente fatto il suo effetto alle mani, soprattutto per il puzzo. A lei quando era più giovane non dava problemi o fastidio?»

«Eh! A tutto c'è rimedio. Io quando usavo la cipolla, poi dopo sfregavo bene bene le mani con un bel pezzo di sedano e non si sentiva più niente. Quando ero più giovane mi piaceva tanto la cipolla cruda (ora non posso più mangiarla perché non la digerisco tanto più bene) e per non farne risentire l'alito, mangiavo un

tafisiche, occorre lanciare un ultimo sguardo nella vetrina dei concetti e delle astrazioni direttamente ispirati da tal forma: misuratori orari da taschino, bulbi pilliferi inclinati alla calvizie e la cipolla tumorale, agglomerato rotondeggiante di cellule, stratificate concentricamente, nei casi di cancro spinocellulare. Il tempo, il corpo e la morte. Ma, più che la sfera delle trasparenze analogie, riterrà la nostra attenzione il segno linguistico in cui è racchiusa la doppia umana a misura d'ortaggio. È necessario «strofinarsi gli occhi con la cipolla», «essere falsi come una cipolla», per recitare con una certa consapevolezza la commedia umana. Tocchiamo qui il punto sensibile. Ci si trova di fronte ad una pianta tanto perversa da indurre all'abuso delle furtive lacrime, non abbastanza da non molestarle le dilatate nari, attente a scoprire l'inganno. Per ciò stesso l'Arcimboldo la bandisce dal volto di Rodolfo II. Non conviene alla dignità di un principe.

Insomma, tranne che per Zonghi Spontini, la cipolla è zotica, maleducata, falsa. Nella sua violenta azione sui sensi, sulla sensibilità, rappresenta un soggetto vegetale sadico, ha un'anima che ferisce lo sguardo, le nari, l'alito, turba le coscienze, offende il costume sociale. Ma, una volta cotta, s'intenerisce, bagna in un languore zuccheroso, si strugge, c'è chi vanta la sua salubre azione. Non gli daremo torto per principio. Quanto ai rimanenti usi, alla cucina, alla sua presenza in mille piatti, va bene cruda, appassita, imbrodata, soffritta, glassata e stufata, purché, all'inizio, la si tenga ad una certa distanza. Una ricetta inedita? Senza alcun dubbio, pane e cipolle. Provate, e non vi sentirete poverissimi, come vuole il detto popolare.

cluffetto di prezzemolo o, quando si trovava, dei chicchi di caffè. Così si usava allora. Ma chi le ha insegnato tutte queste cose? «L'esperienza e mia madre. Una volta non c'erano tutte queste comodità in uso al giorno d'oggi: ci si accomodava così con quei che s'aveva». Ma quali altri usi è possibile fare con questo ortaggio? «Mia madre mi ha insegnato che quando si pulisce il tagliere che odora di cipolla, ci si deve passare mezzo limone. Sempre con il limone si mette in soluzione con acqua e quindi ci si immergono le fette di cipolla, così verranno meno forti (dopo la guerra si scoprì che anche lo zucchero era adatto a questo). Sempre mia madre mi diceva che se non volevo piangere mentre si tagliava la cipolla, dovevo tenere la bocca ben chiusa. Adesso mia figlia fa così: taglia la cipolla a metà e poi, ma solo alla fine, taglia la parte della radice, mette le cipolle nel freezer per dieci minuti o nel frigorifero per un'ora e non si piange più».

Ma è vero che si usava anche come medicina? «Eccome no? Dai retta a me, se hai la bronchite non c'è niente di meglio che cuocere una grossa cipolla fatta a fettine in una bella tazza di latte per dieci minuti. Dopo lo filtrerai e lo bevi caldo bollente prima d'andare a letto. Oppure se hai il raffreddore allora fai così: lasci macerare per una giornata intera delle fette di cipolla con sopra una spolverata di zucchero, alla fine della giornata verrà fuori una specie di sciroppo, bene, prendine due o tre cucchiaini al giorno». Insomma la cipolla fa bene per tutto. Si usa per tutto e va d'accordo con tutto, non è così? «No che non è così. Sempre la povera mamma (ed io a mia figlia) mi ha insegnato che con la cipolla ci può andare l'alloro, l'aneto, il dragoncello, il finocchio, il basilico, il cerfoglio, la santoreggia, la salvia, il rosmarino, il timo e la noce moscata; più in là io non vado». Ma sarà poi vero che le cipolle rendono la pelle liscia e sana? «Comel non ho notato come la mia pelle sia ancora liscia? È effetto delle cipolle che ne ho mangiate tante quand'ero giovane».

A CENA DA

Sette piccole chiese e un tenero spiedino

PIERO MELDINI

Eccoci qua - da Venezia puntando su Pieve di Cento - a Monselice, a ridosso dei Colli Euganei, alle sette di sera, in una nebbiolina veneta sapientissima nell'arte dello sfumato. Dal perfetto quadrilatero della piazza centrale, in un silenzio da giorno di festa, io e Margherita saliamo il colle, passo passo rodenoci d'invidia vuoi per il conte Cini, o il suo fantasma, che si aggira nel faraonico castello dove incupiva, fra un bagno di sangue e l'altro, Ezzelino da Romano, vuoi per i distinti ma meno titolati professionisti che abitano la villa cinquecentesca assediata da grottesche statue di nani alla Faustino Bocchi e le altre settecentesche nel folto degli alberi preludio al grande parco all'italiana che include le sette chiese disegnate dallo Scamozzi: le sei cappelle gemelle allineate sulla sinistra, di sentinella al santuario di San Giorgio, in fondo, su cui strappa una gradinata immensa e scenografica.

Il santuario alloggia, in teche roccòe, una delle più strabilianti collezioni di reliquie della Cristianità: tutti martiri della prima ora, rapiti ai grandi cimiteri romani sotto la luna, e ora qui, in trasferta, abbigliati con ricchi paramenti: sorta di sala degli specchi che, moltiplicando platealmente le morti, escorizza il funebre col macabro.

Al ritorno facciamo sosta in via Palladio, al ristorante intitolato alle sette chiesette - «Sete Cesete» - nome che sa di filastroca. Il locale, molto confortevole e a puntino (io m'intenso subito, per dire, quando m'accogliono con un cestino pieno di piccole e varie forme di pane), va fiero, non immotatamente, della sua cucina «tradizionale con proposte vegetali», come recita il biglietto da visita. Il gradevolissimo piatti di carnosuccia e insalata di farona, servitoci all'ardore ci convince a segui-



re i consigli del garbato e preparato gestore: lasagne alle erbe per me (un leggero intingolo profumato d'ogni sorta d'erbe: non ritroverò una versione leggermente più rustica l'indomani a Montagnana) e paffuti e delicati fagottini di formaggio per Margherita; poi uno spiedino di quattro o cinque differenti tipi di formaggio e altrettanti di verdure, tenero e croccante (la contraddizione è solo verbale) e ancora del formaggio magro locale in una tepida salsa di funghi (se non sbaglio chiodini e galletti). Consolati di non aver toccato, dopo l'antipasto, un solo grammo di carne, chiodiamo, con bella coerenza, con un sorbetto d'ananas e limone. Nulla più che potabile il Tokaj della casa. Venticinquemila a testa.

«Sete Cesete», via Palladio 12, Monselice (Pa-dova), tel. 0429/760177. Chiuso il martedì.