

il banchetto italiano

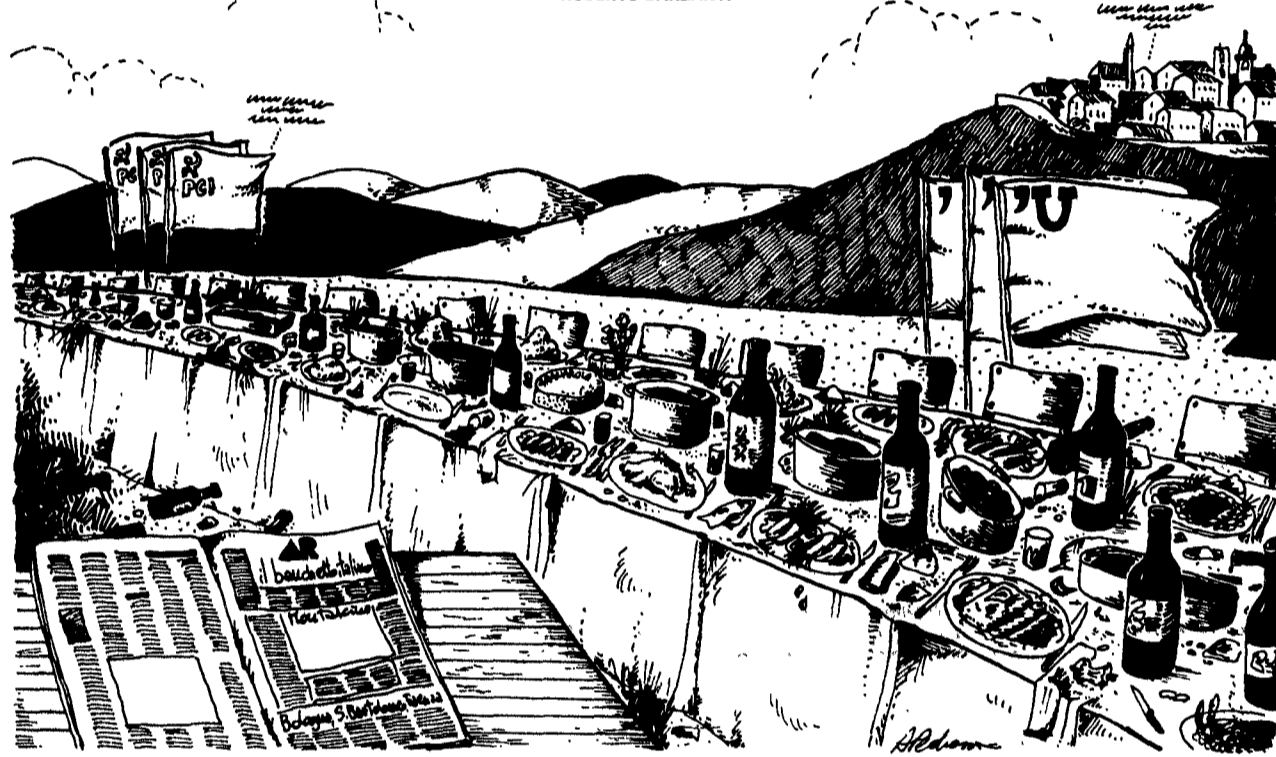
L'appuntamento è per domenica 29 novembre a Montalcino. Siamo giunti infatti all'atto finale di questo primo concorso nazionale sulle cucine delle feste dell'Unità è arrivato il momento per la premiazione delle prime classificate. L'Unità con Andata e Ritorno e l'Arci Gola hanno scelto di dare a questo atto una veste ufficiale e simpatica, nello scenario di una delle più belle cittadine d'Italia chiedendo il concorso di amici, di personaggi della cultura e della buona tavola. L'iniziativa rappresenta quindi una novità e la conferma che il concorso si ripeterà nei prossimi anni ma vogliamo che sia anche, come si dice nel linguaggio «politico», un momento di riflessione sul portato culturale, sociale e di costume che regge la grande festa comunista.

Dalla primavera all'autunno si snoda per tutto il Paese una lunga teoria di Festival come venivano chiamati un tempo e che così sono ancor oggi conosciuti dalla maggior parte della gente. L'appuntamento è politico ma coinvolge milioni di cittadini per le sue peculiarità caratteristiche festive, di ristorazione dai prezzi onesti, di socialità amicale.

Nelle lunghe tavolate del Festival dell'Unità non si trova solo il popolo comunista ma anche un'umanità di diversa concezione politica: a costoro le rosse bandiere che circondano il perimetro della festa non simboleggiano una diversità ostile ma l'orgogliosa idea di donne e uomini così generosi e altruisti che sacrificano il loro tempo libero e a volte le fene per garantire questa importante macchina organizzativa.

Scrivi Montalcino, leggi Brunello

ROBERTO BARZANTI



Ma chi saranno questi ispettori? Con quali criteri avete giudicato le varie cucine? Ma i giurati dell'Arcigola pagavano il conto? Queste e altre domande ci sono state rivolte nei mesi scorsi per capire come realmente funzionava il concorso. In effetti coordinare un gruppo di venti ispettori di fiducia chiamati a valutare diverse cucine dal Piemonte alla Campania, dalla Festa nazionale di Bologna a piccoli paesini di campagna è stata un'impresa non facile. Le valutazioni si sono articolate su cinquecento punti ed i giurati ne disponevano 300 per la cucina, 150 per la qualità del servizio e l'ambiente e 50 per la scelta dei vini.

Prendendo a destra in direzione di Torrenieri e incontrando l'Osservanza, che rimbomba ai primi anni del Cinquecento. L'abbandono del complesso conventuale, squadrato e massiccio, coincide con il periodo più drammatico della difesa di Montalcino ed è legato ad una vicenda in cui operarono nei campi, preghiere e sortite militari si congiungono indissolubilmente. Poco oltre villa il Pino, che ai tempi dell'assedio si può ipotizzare quale sede del quartier generale del comandante spagnolo Don Garcia di Toledo. Se si procede, elegendo sempre ad epicentro Montalcino, verso Siena, oltre Cottimello e Colliodi, si raggiunge il Castello Altessi, un'imponente costruzione difensiva che conserva una solida base in pietra ed un rivestimento in cotto che lo assomiglia a tanti progetti cittadini.

Direndosi verso sud il cammino si fa fitto di sorprese. Lungo la direttrice che porta alla Velona ecco il Greppo, villa a Tolli, Castelnuovo Abate che si allunga pacifico sul crinale di un poggio, presidio di frontiera un tempo.

mentale la buona digestione dei fedeli avventori. Da alcuni anni, tuttavia, assistiamo a un progresso: «o aumento della qualità, a forme di particolare attenzione verso la «clientela», a limiti di ma coraggiose selezioni di vini.

Il concorso è stato quindi un pretesto e uno stimolo per sviluppare questa discussione e non a caso chi ha partecipato è stato anche artefice di ottimi pranzi e di feste ben riuscite. D'altra parte con l'appuntamento del 29 novembre si vuole anche sottolineare un'altra iniziativa dell'Unità e ci riferiamo all'inserito A/R, soprattutto all'ultima pagina di questo inserto che come tutti i lettori sanno è dedicata alla buona tavola, alla cultura, alla storia, all'informazione del bere e del mangiare. Nel panorama dei quotidiani italiani è un'iniziativa praticamente unica (senza dimenticare naturalmente i meriti del Gambero Rosso, l'inserito mensile realizzato da Manifesto, che per pri-

mo decise di occuparsi di questi problemi). Così vorremmo che la festa di fine novembre possa essere anche sede di una simpatica discussione sulla cultura materiale della sinistra, sul Pci quando si siede a tavola. Ne parleremo domenica mattina nelle stupende sale del Palazzo dei congressi del Comune.

A questo punto la premiazione di Montalcino rappresenta l'impegno a continuare su questa strada e la scelta di questa cittadina come sede permanente del premio non è sicuramente casuale. In questo borgo meraviglioso del Senese si produce uno dei vini leader d'Italia, quel Brunello che concilia eleganza e raffinatezza nel gusto con una forte capacità di tenuta nel tempo, quel Brunello che a noi piemontesi fa venir l'invidia per la sua austerità non «g-

gressiva segno tangibile dell'armonia tra tannino e alcol. Ma Montalcino è pure terra di fieri comunisti, di buona favella, con una calda ed efficiente amministrazione comunale. E proprio nella Casa del popolo di Montalcino si terrà il pranzo finale del concorso con la partecipazione delle tre cucine premiate che presenteranno: per il Casaro l'antipasto dello chef (rucola, funghi, parmigiano, tartufi); per S. Bartolomeo al Mare trofie al pesto e per Faenza carré di cervo al Brunello. Arci Gola provvederà ad una piccola selezione di formaggi doc e il ristorante «la Cucina di Edgardo» di Montalcino chiuderà presentando la torta di frutta fresca con crema di castagne.

I vini manca a dirlo saranno: rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino e Moscatello delle migliori case vinicole della zona, vere perle dell'enologia italiana.

Alla ribalta come ovvio i veri artefici di questa festa le compagnie e i compagni in maggioranza non professionisti che hanno prodotto piatti squisiti; saranno loro che idealmente rappresenteranno le migliaia di volontari che con passione, a volte frenetica ma sempre generosa, garantiscono il più grande e bel banchetto d'Italia.

500 punti da assegnare

za, caratterizza le nostre feste e tale carenza si è evidenziata pure in questo concorso. Arci Gola si dichiara sin d'ora disponibile per ogni informazione sulla buona produzione nazionale e per eventuali corsi di degustazione e conoscenza del vino. Il modesto auspicio che vogliamo formulare è che il prossimo anno la cura delle cantine dei Festival diventi più attenta e scrupolosa.

Su questo giudizio articolato è stata composta una classifica che ha evidenziato un alto livello nelle feste di provincia, dove i gruppi di cucina sono spesso composti da donne di grande esperienza culinaria. Que-

- na) 425; 6° Imperia 420; 7° Porcino Malefico, Festa nazionale Unita Bologna 410; 8° Monte Marezzo (Bergamo) 405; 9° Savigliano (Cuneo) 400; 10° Cogliate (Milano) 395; 11° Taino (Varese) 390; 12° La Fattoria, festa nazionale Unita Bologna 390; 13° Ambivere (Bergamo) 380; 14° Foligno (Perugia) 375; 15° San Piero a Sieve (Firenze) 375; 16° Langostino (Ravenna) 370; 17° Novellara (Reggio E.) 370; 18° Ristorante Unione Sociale festa nazionale Unita 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. Venturilli Germaneto (Bologna) 325; 30° Asti 280.

Notizie Arcigola

Festa del maiale
Domani presso il ristorante «Bistro» via Canaletto San Prospero (Modena) l'Arcigola organizza la «Festa al maiale». Lire 20.000. Per prenotazioni 059/906096 chiedendo di Gianni.

Lungo la via Emilia
A Imola il circolo «Il terzo cerchio» sezione locale dell'Arcigola, organizza un «itinerario gastronomico» lungo la via Emilia. Due appuntamenti: presso il ristorante Naldi di Imola e presso il ristorante Al Cagnolo di Castel S. Pietro. Da Naldi si potranno trovare: Anzini in brodo, graminia, cotechino in galera, coniglio alle erbe, formaggio caprino, latte broulé, lire 37.000 tutto compreso. Al Cagnolo: Buzega, Calcioni, aringa, spezzatino di pecora, formaggio pecorino, cappellacci con la saba, 28.000 tutto compreso. Prenotarsi al 0542/31355.

A Bologna, S. Bartolomeo e Faenza si mangiava così

Il Casaro snob e le rose di Granarolo

PATRIZIA ROMAGNOLI

Il segreto era nel servizio: il primo posto nella hit parade dei ristoranti delle feste dell'Unità se lo sono meritato prima di tutto le divise del personale ai tavoli, i grembiuli candidi e inamidati, il banco degli aperitivi e le rose rosse alle signore. Il «Casaro» era il nome tradizionale dello stand della Granarolo, la centrale del latte che rifornisce una vasta area del centro nord, tra l'Emilia e la Romagna, ed è una chiara allusione all'arte di fare formaggi. Bruno Mazzarini ha raggiunto la sua professionalità, maturata in un ristorante «Vino», la «Fabbreria» di Cadriano, che gestisce insieme al figlio Ivan e con un buon staff di cuochi tra cui Mauro e Fausto, in forza nelle cucine dello stand.

La scelta del menu ha corrisposto alle esigenze dello sponsor, abbondanza di latte e panna, ma quest'ultima, una volta tanto, nella giusta misura, non come tra alcuni epigoni della nouvelle cuisine che la usano per nascondere e uccidere tutti i saponi. La Granarolo come

Chef ruspani di classe romagnola

GRAZIANO POZZETTO

Un terzo posto ben meritato la sempre piacere. Ed è uno stimolo a far meglio ancora l'anno prossimo. A Faenza l'hanno preso così il ristorante della Festa faentina dell'Unità, specializzato in caccagione, realizza a buoni livelli la combinazione qualità-prezzi. C'è innanzitutto l'impegno e la passione di una ventina di compagni e simpatizzanti della sezione «Zoli» di Faenza nessuno dei quali ha mai svolto attività professionale, né ha mai partecipato a scuole o corsi di cucina. Si tratta quindi di gente comune e di dilettanti che si affidano alla tradizione casalingo-contadina romagnola e toscano-romagnola trasmessa per lo più oralmente.

Ed ecco i fragranti crostini ai fegatini; ed ai funghi, preparati giorno per giorno e le minestre fresche all'uovo fatte a mano, con classico mattarello, a tempo pieno per tutto il festival dai tortellini di ricotta grana e casatella di produzione locale ai caratteristici garganelli, alle pappardelle. Tutte paste condite con succulenti ragù di selvaggina o di funghi.

Vicino al mare un gran fritto misto

SILVIO TORRE

Quando all'Arci Gola giunse la richiesta di adesione al concorso da parte della sezione di S. Bartolomeo al Mare ci fu subito discussione su chi doveva «ispezionare» tale cucina. Si era reduci dalla felice esperienza di Imperia e si sapeva, per sentito dire, che da quelle parti non si scherza sulla qualità della cucina. La nostra visita ha confermato tale fama poiché la cucina era squisita e le materie prime di buon livello, ma andiamo per ordine. S. Bartolomeo al Mare è un grazioso paese della riviera di Ponente, qui la Festa dell'Unità è un appuntamento fisso e si svolge regolarmente dal primo giovedì d'agosto sino alla domenica successiva, l'organizzazione coinvolge ben 50 persone e ospita una media di 500 persone a sera. I dati evidenziano quindi la necessità di un impianto organizzativo non indifferente, infatti la cucina era divisa in sezioni con la brava Alfa Delucchi che coordinava il reparto dei primi piatti e dei secondi in umido, coadiuvata da Manuccia,