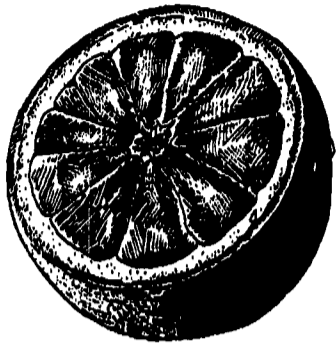


un'arancia

ANTONIO PORTA



Le arance vanno palleggiate con la mano, vanno palpate, premute prima di essere spremute. Ci sono arance che non sostengono il palleggio e tradiscono così la loro interna inconsistenza e il trionfante rigonfiamento della loro bellezza non riesce a salvarle; altre hanno un peso specifico alto e sono invece bruttine d'aspetto, come rattappole; però inducono alla spremuta, per capire come mai sono tanto solide, quasi da poterci giocare a bocce. Il contrario dei palloni gonfiati che troggiano al mercato. Pochi piaceri possono eguagliare quello che ti può dare una spremuta d'arance in piena notte, appena sbarcato da un jumbo nel cuore di uno stato arabo, servita in un bicchiere «ballon», quello che di solito viene usato per la degustazione di vini di particolare pregio.

La rotondità del «ballon» è un invito alla mano perché prepari con la percezione tattile della forma il passaggio al trionfo dell'olfatto. Una buona spremuta la si beve col naso prima che con il palato. L'olfatto ti restituisce i profumi dell'aranceto e l'aranceto ti svela l'essenza dell'anima mediterranea e il smentimento di rimossa fraternità con la cultura medio-orientale. Il «ballon» quasi colmo emana luce dorata prima che profumo e ti riconduce l'impressione che un giorno devi avere avuto stringendo un'arancia tra le mani, quella di trattenere con le dita un piccolo sole adagiato sul palmo, uno di quei piccoli soli che scopriamo nelle miniature persiane. E persiana infatti è la parola «naring».

Un piacere supremo solo visivo, te lo danno gli aranceti osservati quando l'aereo vola sulla destra dell'Etna per mettersi in linea con la pista di Catania-Fontanarossa. La piana cata-

nese è ciò che abbiamo sempre pensato come il Paradiso terrestre perduto. Il fulgore aumenta man mano che l'aereo discende e in quel momento pensi che i frutti debbano essere mangiati solo con gli occhi, come le pitture. Osservando le pitture persiane mi è venuto in mente che, partendo dai nomi delle sei varietà di frutto più note, si può immaginare la trama di una storia d'amore. Il suggerimento linguistico è forte, e allora proviamo a fare questo gioco della narrazione.

Il luogo dove la storia ha inizio è un giardino arabo-siciliano, protetto dagli sguardi indiscreti con un muro di pietra. I protagonisti si devono dunque chiamare «Biondo comune», «Belladonna», «Ovale», «Moro», «Tarocco dal muso», «Sanguigno doppio». Ecco «Belladonna» che si innamora, come previsto, del magnifico «Moro», «Biondo comune», a sua volta innamorato, non troppo segretamente, di «Belladonna», è deciso a contrastare i due futuri amanti (l'inora, infatti, gli innamorati si sono solo guardati intensamente negli occhi) con l'aiuto dell'infido «Ovale», pronto a tutti gli inganni e tradimenti. «Ovale» ottiene la complicità di «Tarocco» e del sanguinario, sanguinante «Sanguigno» (il suo nome è appunto un presagio) e tutti e quattro insieme studiano un piano

per catturare «Belladonna» e gettarla, volente o nolente, tra le braccia di «Biondo». Ma «Tarocco» si pente, è infatti cugino di «Moro», ma soprattutto innamorato, anche lui, di «Belladonna», e non sopporta l'idea che l'inconsapevole amata perda l'illibatezza con la violenza.

«Belladonna» e «Moro» riescono così a fuggire facendo vela alle prime luci dell'alba, ma la loro nave, colta da una tempesta sul far della sera, fa naufragio e i due prossimi amanti si salvano aggrappati alle tavole incerte di una zattera di fortuna. Prima che il freddo sopraggiunga a congelare i loro giovani corpi che anelano a congiungersi, approdano in un'isola che risulta subito familiare. È infatti abitata da un parente molto stretto, il cugino «Melangolo», detto anche «Cetrangolo», perché con il vento fa risuonare, come fosse una cetra, il suo nome bellissimo. «Melangolo» è l'arancio amaro dal sangue di limpido fuoco; è lui che si fa distillare per trasformarsi nel proprio liquore, che nelle isole delle Antille è chiamato «Curacao» («curassò»).

Per prima cosa «Melangolo» (avete notato che abbiamo aggiunto un settimo nome e un settimo personaggio...) conforta gli innamorati con un bicchierino di curacao, cui fanno segui-

to molti polposi frutti di altre piante imparentate, mandarini e mandaranci e anche carnosissimi aranci senza semi, tra i più pregiati nel mondo. Una volta calmata la prima fame dei cugini, «Melangolo» li conduce in un luogo appartato e calmo, protetto dal bosco più fitto, dove potranno riposare e rimettersi in forze. Prima di lasciarsi finalmente soli e in pace, offre loro una preziosa boccettina riempita di essenza di fiori di arancio amaro, «l'essenza di neroli», che rende i corpi più attraenti e disponibili ad accettare e governare il desiderio.

Qui il narratore è costretto a fare una digressione, vi è costretto da quel nome, «neroli», legato a un'altra storia d'amore, vissuta tra la Francia e l'Italia. Quell'essenza, infatti, fu scoperta da Maria de la Tremouille de Noirmoutier che andò in sposa a Flavio Orsini, duca di Bracciano e principe di Nerola. Fu Anna Maria a introdurre l'essenza di neroli in Francia, precisamente nel 1680. Ecco questa digressione serve come invito alle «microstorie», perché in esse vi si possono leggere avvenimenti tanto importanti per la nostra vita quotidiana quanto trascurati se non sdegnati dalla Storia con la maiuscola. Così potente e devastante fu in quella prima notte il dominio del desiderio per gli amanti felici che la mattina dopo il loro giaciglio, ormai abbandonato, fu trovato pieno di bucce d'arancia: il contenuto dei frutti era stato tutto consumato nell'amore. «Belladonna» e «Moro» in quel momento stavano già facendo ritorno in patria, nel mondo che chiamano «civile», dove regolarmente si sono uniti nel sacro vincolo del matrimonio durante una festa allietata da musiche paradisiache, invidiabili ma egualmente reali. La giurlanda della sposa non poteva che essere di fiori d'arancio. Da allora tutte le spose la esigono.

Perfetta con la lonza squisita in marmellata

DECIO G.R. CARUGATI

Margherite, primule e fiori di arancio intrecciano le mani delle fanciulle di Sandro Botticelli. Candido e profumato il fiore che precede la sapidità del frutto: Tarocco, sanguinello, moro, sanguigno. Appellativi squisiti come fiati spalancaati. Significano il dolce velluto che differenzia la specie. Oriente, terra di origine dell'arancia, aggiunge un tocco di mistero, avvolge nella leggenda la gonfia polpa del prodotto reale. È la sfera di luce è avvolta all'esterno di scorza morbida e porosa. La fodera interna è pane bianco ed amaro. Finalmente raggiunto lo spaccato, la pellicola sottile protegge spicchio da spicchio quasi ad impedire il travaso del nettare contenuto. Fragranze singole e succo avaro o abbondante sempre presenti.

L'arancia è oro al mattino, piombo la sera. Curiosa diceria popolare. Forse a causa della forte componente vitaminica che sferza il ri-

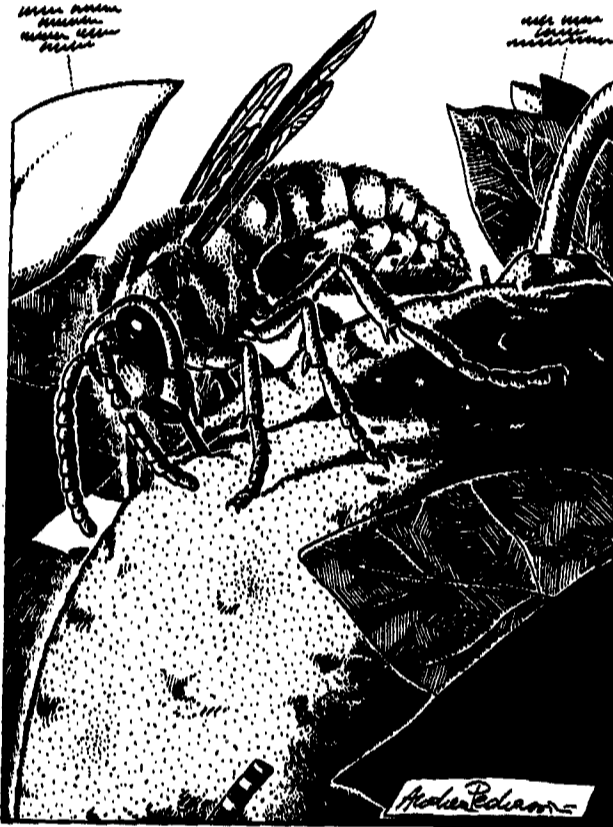
sveglio e impedisce il sonno tranquillo. La melancia invece è consiglio di tutte le stagioni. Di questi tempi il cesto trabocca in tavola e chiude degnamente la fine pasto. E comunque un limite concludere l'arancia solo a coronamento di una buona cena. È pur vero che l'agro contenuto stimola la digestione. Entriamo in cucina, ecco l'antra all'arancia tanto celebrata e concupita. L'aroma del frutto incontra superlativo l'amaro di fondo delle carni. Che dire della marmellata di arance? Squisita leccornia che mischia la polpa alla scorza. Tenuta pallida di zucchero e stemperata in un cucchiaino di aceto di vino bianco accompagna l'arrosto di lonza di maiale. Supera l'ascluto del taglio nobile e contrasta piacevolmente il gusto dolce del materiale. Nella festa più allegra non possono mancare le arance candite. Sapienza antica. Lo zucchero glassato avvolge ogni singola buccia. Il colore è ovattato e i profumi sprigionano nella morbida moistità.

Con salmone

Per quattro commensali riduciamo a fette sottili due cuori di sedano bianco snervato. Spicchiato e peliamo al vivo, snoccioliamo, quattro arance bionde. Tagliamo a cubetti una formaggina di primo caglio magra e freschissima di circa 300 grammi di peso. Dadoliamo 300 grammi di salmone fresco spinato. Disponiamo su piatti piani a cerchio esterno gli spicchi di arancia. Concentrico e interno il sedano bianco. Quindi a scalare la formaggina. Al centro il salmone marinato in precedenza per circa due ore in emulsione di olio extra-vergine, limone, pepe, sale e odore di coriandolo. Le componenti non condite sono tre. Serbano il sapore naturale e accompagnano sommesse differenti addolcite nel profumo dell'arancia. Accompagniamo un calice di spumante extra-brut.

Con cappone 2

Per quattro commensali tagliamo a strisce sottili un petto di cappone precedentemente lessato e mantenuto ben caldo. Disponiamolo in una terrina con un finocchio e mezzo tenero tagliato a fette sottili, 300 grammi di olive taggiasche. Condiamo il tutto con la seguente emulsione: il succo di due arance, due cucchiaini di olio extra-vergine, pepe e sale necessari. A parte spicchiato e peliamo al vivo, snoccioliamo quattro arance bionde. Diamo ad esse andamento a cerchio all'esterno di piatti piani. A tutto campo versiamo le insalate preparate. In questo caso l'arancia è naturale e dà la mano all'emulsione che intride le altre componenti. Tono su tono. Il velluto del cappone esalta l'insieme molto gradevole al palato. La carne bianca è simbolo natalizio. Accompagniamo un calice di fresco rosso novello.



Mangiatela al mattino e magari in insalata

MARGO DI CAMERINO

La cosa più ovvia per parlare di arance, sembrerebbe quella di sentire qualcuno del mercato ortofruticolo di Palermo, invece non è così come conferma il signor Antonio, un grosso commerciante ortofruticolo di quella città. «Questo - spiega - è un mercato finale, non è di transito come quello per esempio di Fondi. Qui non si stabiliscono i prezzi, la merce arriva che i giochi son già tutti fatti, anche per le arance». Ma come, qui il centro della Conca d'Oro? «Eh! Era bella e famosa per gli agrumi la Conca d'Oro, ma si guardi intorno e mi dica dov'è andata a finire. Tutto cemento è diventata». Allora i palermitani dove comprano le arance? «Dove le comprano il resto degli italiani, qui in Sicilia a Robera, nell'Agri-entico, dove c'è la più alta produzione».

Quante varietà di arance conosce? «Io ne conosco poche, conosco il tarocco, il sanguinello, la belladonna, biondo, il moro, il sanguigno ed il brasiliano. Ma lo sa quante ne esistono? Gilelo dico io: 96. E la gente riconosce appena il tarocco».

È la più buona? «Il brasiliano, qui da noi si chiama così non so per quale motivo, ma credo che il suo vero nome sia calabrese. È l'arancia migliore e più dolce eppure la gente non la compra, chissà, sarà per la sua forma o per il colore che non è tanto giallo... Si è provato ad esportarlo, abbiamo mandato al Nord tante casse da far assaggiare, ma niente, non incontra, lo si vende solo a Palermo. Ma se lo trova lo compra subito».

Questo è il periodo migliore per consumare le arance?

«Adesso tutto è possibile, ma una volta il periodo migliore andava da gennaio fino a marzo. Adesso non siamo al massimo, se lei assaggia una brasiliana sentirà che non è dolce al punto giusto, è ancora un po' asprigna». Ma è vero che l'arancia va mangiata di mattino?

«Sissignore. Il detto è: "L'arancia è d'oro al mattino e di piombo la sera". Lei appena s'alza, provi a mangiarne una o a bere il succo. Sentirà come si sente meglio! Ma madre, buon'anima, prima di Natale mi faceva fare una dieta esclusivamente di arance, per un paio di giorni». E come gliela preparava? «Ma, con le arance non è che ci si possa sbizzarrire più di tanto. Si mangiavano così, oppure ad insalata. Ad insalata? Sì: lei prende l'arancia, la sbuccia e la taglia a fette, le sala leggermente, se vuole anche un po' di pepe e sopra un filo d'olio d'oliva di quello buono. Io ancora me la faccio preparare da mia moglie. Ci stanno bene anche delle olive insieme».

E cos'altro si può fare? «Lei capita bene, perché io a casa mia ho il compito di preparare il rosolio di portogallo. Adesso glielo spiego: prendo 650 grammi di zucchero bianco finissimo (se non lo trova, può rimpiazzare con il frullato), 360 grammi di acqua, 250 grammi di spirito, una piccola presa di zafferano ed il portogallo. Poi levo con un coltello ben affilato la buccia superficiale e la lascio a bagno nello spirito con lo zafferano per tre giorni. Prendo un altro vaso ed in questo ci metto lo zucchero con l'acqua che agito di tanto in tanto affinché lo zucchero si sciolga bene e questa operazione dura tre giorni. Al quarto giorno si mescolano assieme i due liquidi che si lasciano riposare per altri otto giorni; alla fine si passa il rosolio per pannolino e si imbottiglia». Ma per esempio, per uno come me molto raffreddato, che cosa consiglia di fare? «Consiglio di prendere uno o due bicchieri di succo con il miele grezzo, fa bene al raffreddore ed anche all'influenza. Sa che cosa si faceva una volta? Si cuocceva l'arancia sotto la cenere per tutta la notte, il giorno appresso si mangiava tutto con la scorza e con i semi, dicevano che faceva bene al mal di petto».

AL SAPOR DI VINO

La festa è finita? Asti spumante fresco

CARLO PETRINI

Le feste di fine anno portano con sé, oltre ai rituali sacri e profani, belle tavole imbandite, piatti tipici della tradizione, l'italico panettone. L'immane panettone con le sue bollicine è il volto classico che annuncia il nuovo anno. La produzione spumantistica nazionale e internazionale con il semperiterno champagne segna in questo periodo un'impennata notevole con indici di consumo altissimi.

Nel grande gruppo spumantistico nazionale la produzione di maggior rilievo è acquisita dall'Asti spumante che si conferma più d'ogni altro come il vino della festa e della gioia. Esso viene tradizionalmente servito in coppa e a fine pasto ed è il giusto compendio di una bella serata conviviale. Con le sue caratteristiche di spumante dolce ci è invidiato in tutto il mondo tanto da conoscere diffusione massiccia anche nella Francia enologica e sciovinista. I nostri cugini d'Oltralpe, infatti, si sono più volte cimentati nel vitificare moscati di Provenza o di altre regioni, ma i risultati sono stati sconfortanti e tali esperimenti hanno lasciato spazio ad altre meritevoli produzioni.

La base unica e irripetibile di questo vino è il moscato d'Asti, dal profumo intenso, un po' grasso, ottenuto da uve coltivate nelle colline a cavallo tra la provincia di Asti e quella di Cuneo. La vinificazione dell'Asti è ormai collaudata dal secolo scorso quando si trovò il sistema di bloccare in modo «indolore» la fermentazione del vino di base poiché solo attraverso tale metodo è possibile garantire la piacevole dolcezza di questo prodotto.

Dal Piemonte si diffondono in mezzo mondo milioni di bottiglie di Asti e una forte industria enologica con case storiche (Gancia, Martini, Cinzano) ha consolidato negli anni

questo fiorente mercato. Nei tempi d'oro dell'alta domanda internazionale i contadini furono invogliati a piantare viti di Moscato in ogni dove e la qualità dell'Asti ha conosciuto momenti veramente penosi. Come sempre quando un prodotto viene ben accolto dal mercato invece di pensare a consolidare qualità e prezzi remunerativi, si punta alla quantità cosicché dopo alcuni anni ci si trova con pesanti eccedenze e si richiede la maledetta distillazione.

Tutto ciò è regolarmente avvenuto nelle pavanesi terre del Moscato e lo sforzo encomiabile del Consorzio tutela Asti spumante nel rivalutare questo grande vino si trova, a mio modo di vedere, dinanzi a due nodi che occorre risolvere: il primo è l'eccessiva produzione di uva, sovente di bassa qualità e quindi con prodotti finali un po' vergognosi. Il secondo è l'incomprensibile ma ferreo divieto delle case spumantistiche a millesimare le bottiglie di Asti, a dichiararne cioè l'anno di vendemmia delle uve.

Questo rifiuto affligge spesso il consumatore finale ignaro dell'età di queste bottiglie tanto da non sapere se corre il rischio di trovarsi dinanzi a prodotti ossidati che con la loro presenza sul mercato sviliscono la qualità principale dell'Asti spumante la sua piacevole freschezza.

Fra le ditte che producono Asti spumante di ottimo livello segnaliamo la Fontanafredda di Serralunga d'Alba, la Gancia di Canelli, ma anche quello di una piccola azienda come quella dei fratelli Bera di Nevglie; tutti prodotti ben vitificati dal profumo intenso e la beva piacevole; a fronte di un progressivo miglioramento della qualità mi pare interessante riproporre questo bel vino alla fine di un pasto o in piacevoli bevande tra amici, o più semplicemente come serata estiva.

Notizie Arcigola

Associatevi

Tesseramento Arcigola 1988. Alla fine del mese di luglio Arcigola ha compiuto un anno di vita: i dati definitivi del tesseramento 1987 hanno consolidato circa quindicimila soci, tra questi settecento «sapienti». Si tratta d'un risultato di grande rilievo e, per certi aspetti, superiore alle attuali capacità organizzative di Arcigola. Ma è proprio questo risultato che ha permesso la crescita di nuovi circoli, il consolidamento di 41 condotte gastronomiche (la forma organizzativa di Arcigola sul territorio), la produzione di nuove iniziative editoriali e in particolare la «Guida ai vini d'Italia» edita da Gamborosso e Arcigola. Ai soci «sapienti» la suddetta guida viene garantita a 19.000 lire anziché 34.000, che è il prezzo di copertina.

Il tesseramento 1988 rappresenta quindi il consolidamento della giovane associazione e una più ampia scelta di servizi a disposizione dei soci. I soci «sapienti» riceveranno offerte a condizioni particolarmente vantaggiose, escursioni gastronomiche, simposi, partecipando in codesto modo alla vita sociale di Arcigola. Sul fronte spicchio della tessera 1988 si trova la domestica lumaca che viene scelta a simbolo di una campagna per lo «slow food» come risposta alla frenata moda del «fast food».

Alfredandosi dunque ad aderire ad Arcigola, il socio riceverà gratuitamente il periodico dell'associazione e informazioni su manifestazioni, simposi, corsi di cucina o di degustazione e su ogni agevolazione per abbonamenti a riviste del settore o acquisti collettivi. Chi desidera associarsi ad Arcigola per l'anno 1988 può inviare lire 10.000 per la tessera di «socio ghiotto» o lire 30.000 per quella di «socio sapiente» con vaglia postale a: Arcigola, via Mendicizia Istruita 14, 12042 Brà (Cuneo), tel. 0172/426207. Ci si può tessere inoltre presso i comitati Arci o i fiduciari Arcigola delle varie condotte gastronomiche.



Nace «Pasta e ceci» È nato il bollettino periodico della condotta gastronomica del Piceno, che si chiama «Pasta e ceci». Questo bollettino, di poche pretese e dalla periodicità incerta, vuole essere uno strumento minimo di collegamento tra i soci Arcigola e una prima

indicazione di idee e attività. Le iniziative da intraprendere nel territorio della condotta (che comprende le province di Teramo e Ascoli) sono innumerevoli: incontri gastronomici, segnalazioni e scoperte di ristoranti, di itinerari enogastronomici, di prodotti e produttori che valgono il viaggio che bisogna fare per andarci a trovare. Ecco i punti di riferimento Arcigola nella condotta del Piceno. Fiduciario Arcigola: Angelo Sperti, via Nicolò Quarto 22 Ascoli Piceno, tel. 0736/53462. Osteria dell'«Arancio», piazza Peretti Grottammare Alta, tel. 0735/631059. Ristorante «Il Capolinea», via Crispi 30 Teramo, tel. 0861/415416. «Pub Nicolò Quarto», via Nicolò Quarto 13 Ascoli Piceno, tel. 0736/53574.

Arcigola in Svizzera L'iniziativa della costituzione di un circolo Arcigola nella Svizzera italiana è venuta ad un gruppo di persone (Fausta e Guido Bernasconi, Manuela e Giorgio Canonica, Gilberto Isella) che hanno partecipato ai week-end in Langa organizzati da Arcigola in maggio, ottobre e novembre del 1987.

Il circolo verrà inaugurato nella seconda quindicina di gennaio dal presidente nazionale dell'Arcigola Carlo Petrini. Per informazioni rivolgersi a: Arcigola Ticino presso G. Canonica 6951 Bisognio, tel. 091/911892.

PAGINE IN PENTOLA

Fantasia di antipasti poi la pasta e il riso

MARINA MORPURGO

Possono essere caldi a base di carne, come gli spiedini in crema di melanzane, oppure freddi a base di verdure come l'insalata di gallinacci. Possono essere tradizionali come le crêpes o estrosi come i boccioli di nasturzio sott'aceto. Insomma, possono essere tutto, purché siano antipasti. Questo manuale ce ne presenta una ricca gamma, accessibile a chi non resiste in cucina per più di dieci minuti come agli ananti delle ricette d'effetto.

Il libro ha diversi pregi, primo fra tutti quello della chiarezza: all'inizio di ogni capitolo un indice permette di sapere in anticipo quali difficoltà e quanto tempo implicano preparazione, e i caratteri sono così grandi da permettere una lettura a «distanza». È una comodità che si apprezza quando, legati mani e piedi a una padella sul fuoco, ci si trova nella necessità di dare un'occhiata alla ricetta perché non ci si ricorda più che si deve fare.

Antipasti all'italiana, a cura di Nunzia Moranni, Rizzoli, 175 pagine, lire 22.500.

Dopo gli antipasti, ovviamente, pasta e riso. Anche in questo caso «all'italiana». La collana è sempre «La buona tavola» della Rizzoli, l'impostazione è in tutto simile a quella del manuale degli antipasti. Il titolo non mente, visto che con questi primi piatti si spazia sul territorio nazionale: dagli knödel altoatesini agli «gnoccoli» siciliani, alle olive passando attraverso gli sbròladi alla milanese, i pizzoccheri valtellinesi, i pansoti alla genovese e i ravioli napoletani. In mezzo alla tradizione regionale, qualche concessione alla moda: nso con le fragole o con il kiwi. Il libro presenta, oltre ai primi piatti, altre sezioni: i piatti unici, (tipo timballi, pasta), le «varie» (insalate di riso e spaghetti, torte salate), i dolci che vedono il riso come

protagonista incontestato. Pasta e riso all'italiana, a cura di Nunzia Moranni, Rizzoli, 175 pagine, lire 22.500.

Dalle pappardelle tirolesi ai fusilli al salmone e pistacchi, ecco cento modi di cucinare la pasta: due le collezioni di ricette, ovvero la «primavera-estate» e l'«autunno-inverno». Ci sono anche due piccole sezioni dedicate ai tradizionali spaghetti di mezzanotte, da condire con salsine agili e veloci. È un libro adatto in particolare agli inesperti e ai privi di fantasia. Prezzo decisamente poco competitivo.

Le ore della Pasta di Nino Romano, Edizioni Acanthus, lire 35.000. È un libro curioso, molto colto e forse un filino snob: vi immaginate che scena scrivere una farinata alla cartaginese e un fenicottero arrosto? Più che come libro di ricette, è meglio prenderlo come un libro di «storia».

A cena da Lucullo di Ilaria Gozzini Giacosa, edizioni Piemme, lire 35.000.

Le tavole sono quelle di Francesco Giuseppe, Napoleone III, Edoardo VII, Vittorio Emanuele II. I manicaretti sono quelli destinati a rendere ancora più soavi gli incontri galanti delle altezze reali con le rispettive amanti. A dispetto dei nomi reboanti (frittella dell'imperatore, crema della Regina Vittoria con liquore di cioccolata, fletti di nasello alla cardinale Lambertini, uova in forma alla Polignac) gran parte delle 131 ricette presentate è riproducibile con ottimi risultati e fatica non eccessiva anche in cucine meno nobili: le nostre, per esempio.

La tavola del re di Rinaldo Casana, Rosellina Archinto, 86 pagine, lire 40 mila