AR

una bella bugia

FOLCO PORTINARI

E' mai stato a Belley?
- Sì, di passaggio, andando da Altacomba savoiarda a Lione.
- Lo sa che è la patria di Brillat-Savarin?
- Certo ma perché me lo domanda?
- Perché Belley è nel Bugey e il Bugey è una regione ad alta rinomanza gastronomica. Lo fu, anzi, e forse proprio per merito di Brillat-Savarin, anche. Il quale nell'89, giusti due secoli fa, andò a Parigi agli Stati Generali, come rappresentante del Terzo Stato.
- Tutto bello, ma che c'entra?
- C'entra, c'entra. Vede, signore, io sono sedotto dall'ipotesi che le nostre carnevalesche «bugie» traggano il nome da quel Bugey brillatsavariniano, in segno di eccellenza gurmandina.

Questo dialogo immaginario, ma non tanto (l'un interlocutore potrebbe essere, per esempio, il mio amico avvocato Goria), gira attorno a un problema storico-filologico di non scarso peso per la mia ignoranza specifica: scoprire l'origine, non solo lessicale, di quelle dolci frittelle che mi accompagnarono per tutti i carnevali (esclusi quelli di guerra) della mia infanzia, adolescenza, giovinezza campagnolo-piemontese. Quelle dolci frittelle, infatti, in Piemonte si chiamano «bugie». Donde la curiosità del senso. Che potrebbe avere come riferimento quel Bugey di rinomata antica fama d'eccellenza culinaria, non assolutamente astratto, comunque, poiché a Belley a Natale si mangiavano dei dolci assai simili ai nostri, chiamati «rissoles».

Data così la stura alla fantafilologia, o alla fantagastronomia, altre ipotesi ancora si possono avanzare, queste più vicine però alla natura, alla consistenza, all'apparenza delle frittelle in questione. E incomincerei dalla più ovvia, ma non meno suggestiva, di porle in relazione con le menzogne, se è vero che le bugie hanno le gambe corte, sono inconsistenti, come lo sono appunto le friabili e non durature «bugie» di Carnevale. Ingannano, insomma, e l'inganno si estende alla gola, che uno non si fermerebbe più, come con le ciliegie, quando sian ben fatte e fresche e leggere (olio invece di strutto, contro le tradizioni ma a favore della digeribilità), e alla fine uno si ritrova pieno e ingrassato. O la «bugia» sta nell'aspetto? E se invece che dal Bugey venisse da «bougie», e quella fosse la cera colata e rappresa, informalmente, da una candela?

È evidente che oramai siamo a un passo dalla demenzialità suppositiva. Eppure si tratta di un cibo assai diffuso e rituale, con un suo tempo liturgico, quello e non altro, fino a quando una multinazionale non penserà di cancellarlo dall'immaginario per sottoporlo alle leggi e alla logica industriale, priva di stagioni e di memoria. Ciò detto senza ombra alcuna di nostalgia.

Ed è cibo, aggiungo, legato a un lessico, come dire, riduttivo o pauperale, che lo vede accoppiato analogicamente a referenti spregiativi o poveri. Come «bugie, cenci, chiacchiere, crostoli, fritole, sgonfioni, intrigoni, frappe, zippulas, zazzarille...». Elenco facilmente estensibile ma che, ovunque, richiama alla natura popolare del Carnevale, per associazione o per assonanza. Che sian cenci senesi pare venga davvero da quell'abito o aspetto dimesso, casuale, come straccetti scolpiti in una materia tanto friabile: messi tutti assieme in un piatto fan proprio l'effetto di stracci. Però, con le opportune varianti, si chiaman pure «donzellini» e «nastrini di monache». Eccole qui, le monache, ritrovate a Milano, «Ciaccer di moneg», nulla di serio, «chiacchiere» e non discorsi. Monacali, per di più. (Un altro legame, sottile, sotterraneo, c'è, alla lunga: s'ha da sapere che i «nastrini di monache» o i «cenci», si mangiano per il Berlingaccio, cioè il giovedì grasso. Ma che vuol dire? È quel che si domanda pure l'Ercolani nell'«Ercolano». E il Varchi gli risponde: «Questo è verbo più delle donne, che degli uomini, e significa ciarlare, cinguettare, e tattamellare...».

Né diversa e più nobile è la proiezione immaginativa che se ne fa quando nel Veneto diventano «crostoli» o a Napoli e a Roma «frappe» (che sono «frange», altri «cenci»). Quasi una traduzione minimale e oggettiva, dell'oggetto, frittelle, i genovesi «frisceu», «sas zippulas» sarde, «zazzarille» molisane, «fritole» venete (con tutta l'estensione gastrosessuale, di commestibilizzazione del sesso che l'accezione derivata ha). Nonostante le apparenze discordi, una qualche omogeneità è facilmente avvertibile, nelle ovvie diversità, originalità, peculiarità regione per regione. Varianti.

Rimanendo sul sodo: quel che l'aspetto delle deliziosamente fragili, infantili frittelle, rende evidente è una popolare povertà. O una casualità. Una collocazione classista, in un «milieu» che rende possibili e apprezzabili quelle cose (salvo gustarle e apprezzarle, senza consacrazioni ufficiali nei «menu», anche in altri ceti). Cose da panettieri più che da pasticceri. Da incartare in carta spessa e oleata. Almeno così ricordo le «bugie» del mio paese. Da mangiare appena fatte e raffreddate, che mantengano un poco della loro fragranza e non si siedano. Con lo zucchero spolverato su. Non troppo unte.

D'altra parte, come si sa, il Carnevale è festa dei miseri, mascherata, truccata trasgressione. Le «bugie» («chiacchiere, cenci, frappe», ecc.) sono un dolce che può godere della tarda neve come della viola precoce. Certo, se cado nella memoria, la tentazione le colloca lì, accanto al pane (dove adesso ci trovo pizze e focacce, a testimoniare la storia che muta, anche al mio paese). Ma tengono duro ancor oggi, nella degenerazione o degradazione industriale dei riti. Cioè nella loor ingiustificatezza d'oggi, nella loro inutilità (o nella loro sostituzione).

Non serve l'appetito per delizie senza peso

DECIO G.R. CARUGATI

Le chiacchiere non hanno peso. Fritte si intende. Sono trionfo di spensierata dimenticanza. La settimana grassa cade quasi a scongiuro dell'inverno e prelude alla quaresima che rende certa la primavera. Appena ieri le strade respiravano forte il sentore dei calderoni fumosi sulla fiamma scoppiettante faville di allegria ritrovata. Il gorgoglio dello strutto bollente promette delizie. Il fritto quindi sta alla maschera come il teatro all'attore. Non esprime seria compostezza, è scherzo di forma, finzione cercata, vissuta e gustata lo spazio di pochi attimi. Il tempo che non raffreddi. Poi tutto torna attesa. E i fazzoletti bianchi impilano fragili costruzioni, castelli inconsistenti: le chiacchiere. Lungi da me cercare di rendere serio il non serio. Ma, come nella rappresentazione l'inganno è più o meno credibile, così nel celebrare «semel in anno» cerco di dare maggiore peso e considerazione ai simboli. La risata sazia chi consegna la burla. Il tortello satolla anche chi la subisce. E mi piace nel momentaneo oblio del quotidiano impegno non coinvolgere l'istanza prima: l'appetito. Anzi, è o non è il carnevale la trasgressione, sia pure concessa dal calendario? Diamo dunque a questa necessità l'espressione massima: pieno godimento. Delle frittelle la forma bombata, irregolare e incappucciata a caso da frustoli non raccolti, sfuggiti al cucchiaio che dosa è la più sapida. A differenza delle chiacchiere così fragili assomigliano più allo sproloquio, hanno peso. Dolci, caldi e fragranti si possono realizzare gli impasti più diversi. Di riso, di patate, di semola gialla mista a bianca. Sempre con uova e latte. Come la farina imbianca la faccia di Canio nei pagliacci di Leoncavallo, lo zucchero a velo è sempre il maquillage finale.

Tortelli di fecola
Per quattro e più commensali disponiamo in una pentola trenta grammi di farina «00» e altrettanti di fecola di patate, un pizzico di polvere di vaniglia, un pizzico di sale, due etti di zucchero. Con una frusta scioglìamo il tutto in un quarto di litro di latte grasso. Bolliamo adagio per circa cinque minuti a fuoco moderato rigirando di continuo. Stacchiamo e aggiungiamo circa cinquanta grammi di burro, quattro cucchiai di rum di sette anni, quattro rossi di uova e i bianchi battuti a neve. Otterremo un impasto morbido e vellutato. Poniamo al fuoco una padella fonda con abbondante strutto o olio di oliva (il primo è insapore). Raggiunto il calore necessario callamo una dopo l'altra al cucchiaio le piccole forme. Al color rame ritiriamole e asciughiamole su carta assorbente. Spolverizziamo infine di zucchero a velo. Accompagniamo con un calice di delicato moscato del Piemonte.

Tortelli di castagne
Per quattro e più commensali cuociamo nell'acqua un chilogrammo di castagne. Scoliamole, peliamole e passiamole al setaccio per ottenere una purea. Poniamole in una ciotola con circa un etto di burro e uguale peso di zucchero, due cucchiai di succo d'arancia stemperati in mezzo bicchiere di acqua, quattro cucchiai di panna liquida, un pizzico di sale, cinque rossi di uova e cinque bianchi battuti a neve. Rigiriamo bene il tutto con la frusta. Mettiamo al fuoco una padella fonda con abbondante strutto o olio di oliva. Raggiunto il calore necessario dosiamo con il cucchiaio l'impasto morbido. Le piccole palle torneranno alla superficie e acquisteranno colore rame. Ritiriamole e asciughiamole su carta assorbente. Spolverizziamo infine di zucchero a velo. Accompagniamo con un calice di Moscato d'oro dell'Alto Adige.

Carne metti, carne leva è il maiale di Carnevale

SERGIO SPIRA

Davanti procedono le prefiche, lamentandosi a gran voce. Si strappano le vesti, si cospargono il capo di terra, piangono come vitelli sgozzati, la gente ride, getta confetti come sassate, che se arrivano fanno male assai. Le prefiche, vestite di nero neanche sembrano accorgersene: sono state scelte accuratamente tra le «attrici» più brave, con la voce più acuta e penetrante, come trapano di dentista, attrici dal viso impenetrabile che non si lasciano impressionare certo da un lasso o da un confetto, sia pur lanciato con forza. Gridano: «muriu lu re carnalivari – (BUM! risuonano lugubri i timpani) – e tuttu lu populu chiagniu (BUDIBUM! rispondono tristemente i tamburi) – ca finiu la spanzata e resta sulu – ca ce raccumannamu a Dio» ecc... ecc... (BUM BUM BUM!). Re Carnevale è morto, cominciano i giorni difficili della Quaresima i maiali appena ammazzati si mangeranno al prossimo autunno, e poi non tutti ce li hanno e il popolo deve tirare la cinghia fino alla «cresta di maggio». Questo succedeva anni fa, oggi è rimasto solo il rito, questo lunghissimo funerale alle feste scomparse, all'unico momento di libertà, quando i cafoni e i poveracci possono dire le «peggio cose» ai potenti, sicuri, o quasi, di svangarla... «Li signuri nu'chiagniune – ca la carne certu nun ie manca – magna presciutti a luri nu' li stanca – ecc... ecc...» segue di solito per nome e cognome la lista dei ricchi più imbroglioni, dei politici più compromessi e così via denunciando. Dietro le prefiche il grande carro funebre, circondato dai sudditi dolenti dove giace il corpo del Re, dagli immensi feticistici attributi sessuali, rappresentati da un lunghissimo salame o da un poderoso capocollo affiancato da due profumate ventriche (o altri insaccati di forma sferica): e poi saliccce a mo' di ghirlande, collane, braccialetti, orecchini di pura mortadella e gran bottiglie di vino a ristoro del povero cristo costretto a star fermo sul carro in mezzo a mille scherzi. Dietro, il grande corteo degli orfani del Carnevale dei fedeli orbati dei gaudenti disperati. E tutti, tutti, in tutta Italia, per lo meno in tutta l'Italia contadina, paesana quei giorni, quel giorno fatidico, l'ultimo giorno di Carnevale mangiano maiale, uccidono maiale, insaccano maiale, affumicano maiale, cucinano maiale, sanno, tagliuzzano, appendono maiale. Sua maestà re Carnevale altri non è insomma che sua Maestà il porco e la gente piange la sua dipartita. I dolci, le leccornie, le squisitezze sono aggiunte contorni ammennicoli orpelli superflui per rendere ancora più «barocca» l'allegria triste di questa festa finta (che altro, quanto tutti si mascherano per fingersi diversi?): ma il centro della festa, il re rimane Lui, il divino maiale.

A CENA DA

Prova il pesce d'Emilia e poi torna a Sorrento

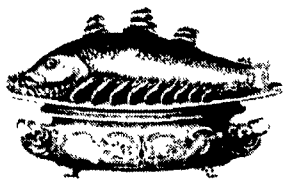
ELA CAROLI

«Il paese delle grosse arance d'oro, gomitoli di lana arancione, per fattucchiere d'amore; il paese dei trucioli e delle conchiglie di burro, delle noci in grigioverde che a Natale suonano come nacchere (...). Qui tutto sulla roccia violetta è a picco sul mare: oliveti, agrumeti, vigneti, terrazze, campanili, giardini...», così vedeva Sorrento nel 1922 il futurista Ferdinando Cangiullo; e in effetti, a parte molti decenni di cemento in più, le arance profumatissime, il burro e i latticini della vicina Agerola, gli intarsiatori del legno, le noci grossissime ci sono ancora, così come i gloriosi vecchi alberghi a picco sul mare con le memorie dei loro ospiti illustri, ancora conservate all'interno dell'Hotel Tramontano

Sorrento è tutta adagiata su una terrazza di tufo, come un giardino pensile, una balconata sul golfo, e tutta la vita si svolge qui in alto, tra piazza Tasso, corso Italia e i vicoletti medievali del centro storico. Alla Marina Piccola si va solo per imbarcarsi su battelli e aliscafi che vanno a Capri e alle isole flegree. La Marina Grande invece, dimenticata dal turismo di massa, è la vera Sorrento *underground*: sotto la parete di roccia c'è la zona franca dei pescherecci, delle cianciole, dei gozzi dei pescatori e dei maestri d'ascia, dove si lavora incessantemente. Gli stabilimenti balneari colorati, su palafitte, sono elementi un po' estranei di una scenografia ispirata al lavoro e non alla vacanza. La lunga scalinatella alla fine della spiaggia è ancora in uso e ricorda l'antico isolamento di chi viveva quaggiù – prima che venisse costruita la tortuosa via del Mare qualche decennio fa – quando tutto veniva trasportato in testa o in spalla, perfino i morti. Ma l'atmosfera qui è attiva, gioiosa e tranquilla, le comitive di tedeschi sciamano su in alto e gli alberghi moderni sulla via del Capo dal basso, lontani, sembrano costruzioni *Lego*

La trattoria di Donna Emilia, dopo la chiesa, è quasi invisibile, se non fosse per una paglierella sulla strada e una piccola insegna «trattoria – bar S. Anna». Pochi tavolini in legno, una semplicità assoluta. Emilia è qui dal 1947, e si ricorda di tutto e di tutti, pure di Vittorio De Sica e Sofia Loren che mangiavano da lei tutti i giorni durante le riprese di «Pane, amore e », una trentina d'anni fa. Ora qui vengono, oltre alla gente di mare, cantautori famosi e non, qualche intellettuale, vecchi habitués, ostinati buongustai... Emilia e i suoi familiari sorridenti e simpatici attivano la brace, ci mettono su il pescato della notte arrivato con le cianciole, mettono l'acqua per le linguine o gli spaghetti, friggono calamari, vi fanno entrare in cucina a scegliere, ad imparare, ad assaggiare. Si chiacchiera, si beve e soprattutto si mangia: spaghetti ai frutti di mare (vongole veraci, cozze) o alla «pescatore», gnocchi «di mamma» o lasagne al forno, aragoste del golfo quando le portano, bocca d'oro alla griglia, frittura mista di pesce, zuppa se prenotate in tempo.

Tutto è squisitamente elementare, per esaltare i sapori e i profumi al fosforo e salsedine che Nettuno offre a piene mani. Bandite la panna, la maionese e le «erbette» (solo basilico e prezzemolo robusti e freschissimi) troverete di elaborato solo la magnifica pastiera di grano, ricotta e canditi che Emilia prepara con le sue mani, profumata di fiori d'arancio. Vi sarete alleggeriti solo di quindici, ventimila lire al massimo, e leggera sarà la digestione dopo il sorso di «limoncino» casalingo.



Trattoria-Bar «S. Anna», via Marina Grande 62, Sorrento, tel. 081-8781489

Notizie Arcigola

Catania.
Aperto a Catania il circolo Arci Gola «Club Metrò» dove si può degustare una cucina mediterranea con la rivisitazione di antiche ricette locali e nazionali. Simpatiche le iniziative del mercoledì sera dove è possibile provare la cucina palestinese e del giovedì sera dove è di turno la cucina greca. Lo spazio è così composto: in cucina Aldo Bacciulli, Filippo Nicotra, Sinistra Di Geronimo, in sala Luigi Greco, Maurizio Morabito. Degna di nota è l'iniziativa che il club ha messo in piedi per il mese di febbraio '88; per i quattro mercoledì del mese parte dell'incasso della serata di cucina palestinese verrà devoluto a favore del Comitato pro-Palestina per l'acquisto di medicinali e beni di prima necessità. A fine mese di febbraio partirà una nave con gli aiuti per i palestinesi. Si consolida così in modo simpatico e originale la solidarietà col popolo palestinese.
Club Metrò, via Crociferi 76 Catania. Chiuso il sabato a pranzo e la domenica tutto il giorno. Telefono 095/322098.

Riviera del Brenta.
Inaugurata a fine dicembre il circolo Arci Gola «Enoteca Grimani» a Martellago (Venezia). Negli ospitali locali dell'enoteca Grimani si possono acquistare e degustare in special modo vini del Veneto, Trentino e Friuli. L'intento del responsabile Mario Rinzafri è però quello di aumentare i tipi e le qualità dei vini per garantire la possibilità di gustare una gamma più ampia di vini italiani. Con il vino si può assaggiare il rinomato «cicchetto» piccolo spuntino di salumi, trippa, seppioline, cotechini. I soci ghiotti e sapienti della zona possono inoltre rinnovare presso l'enoteca la tessera anno '88 Arci Gola e ricevere notizie sull'Associazione.

ARCI GOLA 1988

Enoteca Grimani, via Grimani 33, 30030 Martellago (Venezia). Telefono 0415400130.

Prato.
Presso il circolo «La Libertà» via Pistoiese 659, Prato oggi nell'ambito del corso di cucina sarà trattato dal titolare della pasticceria il Tucano di Calenzano il tema: i dolci toscani. Teoria e pratica. Al termine degustazione del preparato. Sempre nella stessa Arci Gola di Prato martedì 9 febbraio con chef Rocco Insetti a tavola con il pesce, antipasto primo e secondo. Teoria e pratica. Al termine piccolo assaggio

Condotta del Ponente.
Inaugurata il 20 gennaio 1988 a Imperia «Pane e vino» locale ben arredato, ospitale, accogliente con simpatiche proposte di abbinamenti vini-cibo. Ne presentiamo due la prima è: Pane e Vino propone Romanee Conti, Lumassina di Rialto «Cirio» 1987 con tartine di pomodori secchi, patè di olive. Dolcetto d'Alba «Aldo Conterno» 1986, salumi della selezione Cantarelli. Romanee Conti 1982 con formaggi francesi. Barbaresco «Roagna» 1979 con formaggi italiani. Verduzzo «Ronchi di Cialla» 1983 cantucci toscani. Bas Armagnac «Darroze» 1974.
La degustazione è riservata esclusivamente a gruppi di otto persone ed ha un costo pro-capite di lire 75.000. Si prega di prenotare.
Seconda proposta. Pane e Vino propone Chateau Lafite Rothschild Vermentino di Diano Castello «bianchi» 1987 con tartine di pomodori secchi e patè di olive. Rossese di Dolceacqua «Guglielmi» 1987 con salumi della selezione Cantarelli. Chateau Lafite Rothschild 1980 con formaggi francesi, Barolo «Aldo Conterno» 1982, formaggi italiani; Picolit Ronchi di Cialla 1983 con cantucci toscani; Bas Armagnac «Darroze» 1974
La degustazione è riservata esclusivamente a gruppi di otto persone ed ha un costo pro-capite di lire 40.000. Si prega di prenotare
Pane e vino via Des Geneys 52, Imperia Telefono 0183/290044

Spazio 83 San Bortolo (Vicenza) 15 2.88-Carnevale-Festa in maschera Proseguimento corsi sui vini e gastronomia.

AL SAPOR DI VINO

Vien dalla botte piccola lo Schioppettino buono

CARLO PETRINI

Da alcuni anni nel mondo del vino in Italia si fa un gran parlare sull'uso delle barriques (piccole botti della capacità di 250 litri). In questi contenitori viene affinato il vino alla moda francese: il contatto con il legno trasmette aromi e caratterizza il vino con elementi di gusto e olfatto molto diversi rispetto a quello ottenuto con vinificazione tradizionale. I legni usati per produrre queste botticelle sono di provenienza francese e in particolare dalle foreste dei Vosgi del Limousine e dell'Alier poichè una insensata politica ambientale ha totalmente immiserito il patrimonio forestale del nostro Paese. Già questo particolare fa inorridire i sostenitori del vino italiano rispetto a quello francese: i nostri cugini d'Oltralpe ci invadono non solo con il vino (l'Italia è un mercato di prim'ordine per lo champagne) ma anche con il legno per fare le botti!

Ma torniamo all'uso tecnico della barrique che Veronelli vuole tradotta in italiano carato secondo l'uso antico. I suoi sostenitori sono convinti che il buon uso delle piccole botti serva a produrre vini più eleganti e raffinati arricchendoli nel sapore e moderandoli nell'asprezza; i contrari, viceversa, denunciano la sostanziale omologazione di questi vini che vengono tutti a «sapere di legno» perdendo le caratteristiche varietali di questo o quel vitigno. In entrambe le posizioni v'è del vero poichè è indubbio che grazie alla barrique v'è stata negli ultimi anni l'immissione sul mercato di nuovi vini ma è altrettanto vero che non tutti erano soddisfacenti; in taluni il gusto del legno è così forte da farli bollare come «vini del falegname». In realtà sono ancora pochi i produttori che, in seguito ad un uso sperimentale della barrique, sono arrivati a stabilire il giusto periodo di permanenza del vino in queste botticelle, prolungando il quale si scivola irrimediabilmente nel vino del falegname.

L'azienda agricola Ronchi di Cialla nel comune di Prepotto (Udine) è senza alcun dubbio un saldo punto di riferimento nell'uso attento, meditato e consolidato delle barriques. I titolari Dina e Paolo Rapuzzi sono due raffinati intellettuali che alcuni anni orsono hanno scelto il lavoro duro ma gratificante della vigna e della cantina rispetto a quello più nevrotico che svolgevano in città. In questo angolo del Friuli lo studio nel recuperare vitigni autoctoni nel vinificare con cura e nell'affinare i vini in barriques è stato ed è tuttora alla base di questi vini eccellenti. I vini qui prodotti sono il Verduzzo, il Picolit, lo Schioppettino e il Refosco dal peduncolo rosso, tutti recanti in aggiunta alla loro denominazione l'area geografica di provenienza di Cialla. Tale delimitazione geografica riconosciuta dagli organismi competenti premia lo scrupolo e la passione di questa azienda nel salvaguardare un patrimonio ambientale di notevole interesse inserito nella zona dei colli orientali del Friuli su una superficie di 14 ettari dei quali otto coltivati a vite. Nessun intervento chimico nella pratica del diserbo, trattamenti anticrittogamici guidati da una centralina microclimatica computerizzata e un programma di difesa dai parassiti animali che non prevede alcun trattamento chimico preventivo. Non v'è poi la fretta nel produrre e nell'immettere prematuramente sul mercato vini non ancora affinati al punto giusto. Lo Schioppettino, ad esempio, trascorre un periodo di invecchiamento presso il produttore di tre anni di cui dodici tredici mesi di affinamento in barrique e dodici mesi di maturazione in bottiglia. Buona parte del merito di aver riproposto questo vino, che si ottiene da una vite di ribolla nera va a questa famiglia e a tutt'oggi lo Schioppettino di Cialla è una delle perle dell'enologia friulana, dal colore rosso rubino intenso adatto per arrosti di carni bianche e rosse. È un vino da bere nelle grandi occasioni e per gli appassionati da conservare in cantina anche perchè il particolare tipo di vinificazione, la scarsità del prodotto e i costanti investimenti rendono il prezzo piuttosto pesante

Azienda agricola Ronchi di Cialla 33040 Cialla di Prepotto (Udine) tel. 0432/731679.