

i lampascioni

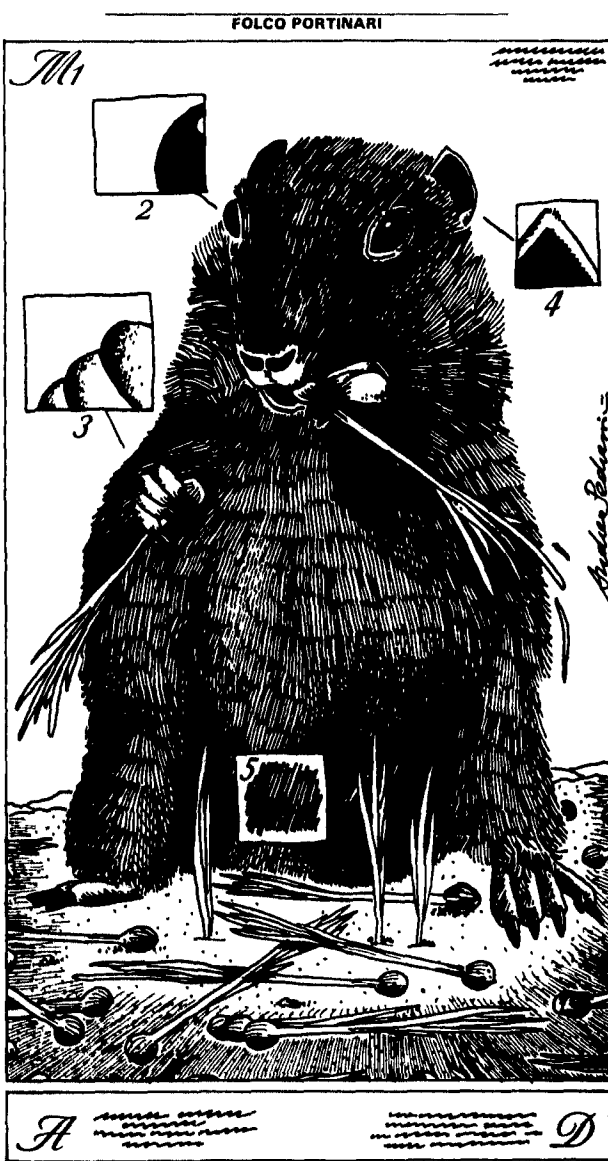
Sarebbe davvero il caso di incorniciare questo capitolletto alla maniera antica con enfasi declamatoria e con retorica impetuosa adeguata comunque all'oggetto in causa. Più o meno «Chi mai saprà cantare le lodi del? Del che cosa? E qui si affaccia il primo «caso» nominale dovendosi nominare la «cosa». Lo Zingarelli non lo dà. Il Battaglia dà lampascione, come il recentissimo Garzanti che propone anche l'etimo basso latino lampadion(m). È la versione più generalizzata e onnicomprensibile compresa da tutti Lampascione con la p e in questo modo l'ho sentito pronunciare fin dalla mia infanzia da quando ne feci la conoscenza. Ma c'è anche chi lo pronuncia con la b labascione e la sci dolce. E altri sostiene l'italianità di lampagione. Troppa proposte per il più misconosciuto dei frutti, benché si tratti sempre della stessa «cosa», per la quale invocavo a piena voce chi ne cantasse le lodi.

Diciamo cos'è innanzitutto. Il lampascione è una liliacea un po' simile alla cipolla anzi per dimensioni allo scalogno ma d'un altro genere. Non è un allium come la cipolla e scientificamente va sotto l'etichetta di muscaria comosum un fiore spontaneo e selvatico secondo la botanica «perbene». Versioni più correnti, e più poetiche lo vogliono cipollaccio col fiocco, giacinto dal pennacchio cipolla delle bisce aglio di lupi muschieri. Metterli così semplicemente in fila è già una bella poesia, belli è fatta con lampi d'immaginativa

con l'implicita visione della terra d'origine con dentro quasi un leggendario contadino meridionale di aspra vitalità. Un paesaggio.

Ed ecco la seconda connotazione. La «cosa» è diffusa nel bacino del Mediterraneo specie in Grecia e tra noi in Puglia. Infatti la dizione corrente da noi accolta lampascione altro non è che la fonetica trascrizione della voce dialettale pugliese lapajone o la p e una mezza b con la j francese con la o chiusa da sembrare al limite una u (al plurale la lampajone). Invano lo ricercherete nei repertori gastronomici regionali per palati fini che non siano pugliesi. Eppure.

Eppure il lampascione è una squisitezza per palati fini. Non banale di un sapore leggermente amarognolo di buona consistenza di giusto volume. Ma è il colore che incanta. Can gigante. Nel senso che cambia. Quel che si mangia è il bulbo decoratissimo (la pure un fiore insomma quello preso in considerazione dai manuali botanici per signore). Il bulbo de-



FOLCO PORTINARI

Non sfigurano vicino al dolce dei bolliti

DECIO G.R. CARUGATI

Lampascione e la parola strascicata e pregnante porta alla memoria la terra di origine. È pur vero che il frutto della grande madre è presente in quasi tutto il Meridione, ma è trionfo di colore e di sapore in Puglia, soprattutto in provincia di Lecce. Il colore caratterizza queste campagne. Olivi dal tronco gigante e di antica data popolano il paesaggio e contano l'aria di mostoso profumo. Bella la Puglia, che non paventa il tramonto. Difficile per un lombardo che mischia terra, bruma e brina immaginare tanta diversità. Le splendide brine della bassa sono temperate al clima e respirano il fumo dei camini. Il fiato dei bovini misura il gelo del mattino.

È il lampascione? Non possono comunque rinunciare ad impiegarlo. Certo lo riconduco alla mia cultura. Anche qui lontani dal baglioglio che irra tra i rami secolari ritrovo il sapore di erbe e radici amare. Magan più rozze meno legate nel significato al etimo evocativo dell'immagine i bianchi littoni lessati e conditi in agro non sfigurano accanto al dolce dei bolliti. Sgrassano e depurano. Nulla toglia alla Puglia, forse trovo un punto di incontro, ma è verso la nebbia domestica e senza indugio mi accosto ai fornelli.

Costoro per carità lessa. Per quattro commensali circa un chilo gramma di lampascioni spellati e laviamoli accuratamente in acqua corrente quindi in acqua con aceto. Scottiamoli in acqua al bollore e tagliamoli a croce in modo che risultino spicchiati. A parte riduciamo a dadetti una fet-

ta di pancetta arrotolata. Disponiamo in una padella di rame questi ultimi con una noce di burro e mezzo cucchiaino di olio extravergine. Lasciamo passare per un attimo e aggiungiamo i lampascioni. Se necessario per la buona cottura non lesimiamo un ramaiolo di brodo vegetale. Stacciamo dal dente e spolverizziamo di poco pepe macinato al momento del sale necessario e di erba cipollina battuta fine. Serviamo in piatti caldi a contorno di bolliti misti. Leghiamo il vino al piatto completo. Accompiamo un calice di giovane Rubesco.

Risotto

Per quattro commensali consideriamo circa due etti di lampascioni spellati. Laviamoli e rilaviamoli in acqua corrente, quindi in acqua e aceto. Scottiamoli in acqua al bollore. Cederranno a questa l'amaro di troppo. Riduciamoli a fettine. In una pentola di rame disponiamo due noci di burro mezzo cucchiaino di cipolla passata in vino bianco e burro quattro pugni di riso superfino carnaroli. A parte abbiamo preparato un brodo vegetale di carote sedano cipolle e mazzetto odoroso. Tostiamo e portiamo a mezza cottura susseguendo a piccoli ramaioli. Aggiungiamo i lampascioni e stacciamo il dente. Ma azzecciamo con una noce di burro, pecorino grattugiato misto a formaggio grana e poco pepe macinato al momento. Il risotto avrà fondo di amaro, ricorderà nella costruzione quello con il radicchio di Chioggia. Accompiamo un calice di fresco Rosaio del Salento.

AL SAPOR DI VINO

Spumante Franciacorta il tuo nome è Cavalleri

DANIELE CERINILLI

La zona vitivinicola del Bresciano denominata Franciacorta prende il suo nome dal fatto che in epoca medioevale non soggiaceva ad alcuna gabellata ed era perciò una «curtis franca». Terra fortunata quindi visti i tempi che correvano ma la sua fortuna non si ferma qui. La Franciacorta era ed è una delle aree più felici per la coltivazione della vite e per la produzione del vino di tutta la Lombardia. Da qualche anno a questa parte poi si è affermata una produzione di spumanti metodo champenois estremamente qualificata. Il fenomeno sta prendendo proporzioni tali che la cittadina di Erbusco capitale della Franciacorta viene paragonata dagli esperti ad Epernay e il stesso centro della Champagne è ad Erbusco. Le aziende spumantistiche sono parecchie. In quella nota è la Ca del Bosco ma accanto a quella sorta di Falcon Crest bresciano stanno nascondendo e si affermano aziende nuove e fra queste la più promettente e probabilmente la ditta Cavalleri.

Il merito va attribuito in gran parte a Giovanni Cavalleri uno dei tanti viticoltori per hobby della nostra enologia ma anche alla passione delle sue due figlie Giulia e Maria che lo affiancano e garantiscono la continuità aziendale. La produzione sta salendo anche come quantità siamo ormai ben oltre i 100 mila pezzi l'anno.

L'Azienda agricola Cavalleri ha negli spumanti metodo champenois i suoi prodotti di punta ma sta affiancando loro anche dei vini non spumanti di ottimo livello e in alcuni casi con un rapporto qualità prezzo veramente interessante. Parlando di spumanti vanno ricordati lo champenois brut lo champenois pasdosé particolarmente secco e molto elegante e l'ultimo nato lo champenois millesimato 1983 uno spumante ottenuto con uve vendemmiate solo in quell'anno e non con vini base di diverse annate come avviene in genere. Si tratta di uno spumante di grande valore in assoluto uno dei migliori che si possano trovare in zona. Il prezzo di questi prodotti va dalle 13 mila lire più iva alle 16.500 più iva del millesimato.

La Cavalleri produce anche una gamma di vini non spumanti bianchi da uve chardonnay rossi da uve cabernet in prevalenza. Il Franchia-

corta bianco e soprattutto il Franciacorta rosso sono vini di ottimo livello e dal prezzo che si attesta fra le 4000 e le 4500 lire non è molto per dei vini estremamente piacevoli. Il Rosso in particolare è un vino profumato ed elegante che vale assai più del suo prezzo. Lo stesso discorso può essere fatto per il Rampaneto bianco uno chardonnay che vuole porsi come fratello maggiore nei confronti di Franciacorta bianco normale. È un vino molto profumato asciutto e leggermente acidulo molto adatto ad accompagnare una vasta gamma di piatti della cucina di mare. Costa poco più di 5000 lire più iva.

L'ultimo vino il più prestigioso di tutti è di nuovo un cabernet un rosso quindi è il Tajar duno prende il suo nome da quello del vigneto e si tratta di una vera e propria gemma enologica. Costa circa 12 mila lire più iva per un litro poco ma se non altro vale il suo prezzo fino all'ultima lira e fra tanti vini cari e pretenziosi merita una sottolineatura.

Azienda agricola Cavalleri via Provinciale 74, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030 7267060

Lettera ai soci sapienti

Con l'avvio del nuovo anno e intenzione del l'Associazione curare con particolare attenzione il rapporto con i soci sapienti garantendo loro agevolazioni, sconti e occasioni particolari. Con questa lettera oltre a rinnovare l'invito alle sezioni di 1984 e a coloro che non possono recarsi in sede vi invitiamo a comunicarci al servizio clienti via mail o a soci sapienti sulle sezioni pubbliche.

Mele - 1 Litro - 4000 lire + iva
Miele - 2 Litri - 7000 lire + iva
Miele - 3 Litri - 10000 lire + iva
Miele - 4 Litri - 13000 lire + iva
Miele - 5 Litri - 16000 lire + iva
Miele - 6 Litri - 19000 lire + iva
Miele - 7 Litri - 22000 lire + iva
Miele - 8 Litri - 25000 lire + iva
Miele - 9 Litri - 28000 lire + iva
Miele - 10 Litri - 31000 lire + iva

La Cavalleri produce anche una gamma di vini non spumanti bianchi da uve chardonnay rossi da uve cabernet in prevalenza. Il Franchia-

IN ENOTECA

Il Biferno molisano nella fortezza medicea

L'occasione più recente è stata la presentazione dei vini molisani della Valle del Tappino entrati pur essi in pompa magna nell'Olimpo enologico della Fortezza Medicea di Siena. Una presenza troppo a lungo rimandata ma sia i mille aspetti del Molise sono ancora sconosciuti ai più. Prendiamo per esempio il vino «nascosto» che cola se la gente lega l'immagine del vino a quella del Molise. E poi che vino? Montepulciano d'Abruzzo o meglio ancora «vinnaccio rosso» senza altre ne parlate.

Ben vengano allora i cooperatori del Fappino (il fiume segna il confine tra il Molise e la Capitanata pugliese) col vino di Serra e Meccaglia. Si accoglierà allora all'attento assaggio che il Biferno rosso è un vino compiutamente originale che nulla deve al vicino Abruzzo che il Biferno rosato e uno dei «pallidi» più riusciti d'Italia per miscela di uve per sapiente «condizione» per straordinario aroma.

Nella stessa occasione si è parlato anche di cucina molisana ma esiste? e come se esiste? originale e per alcuni versi addirittura inimitabile. Anna Maria Lombardi e Rita Mastropalo hanno scritto a questo proposito un libro appassionato attento agli origini agli etimi aneddoti tradizioni insomma a tutto il bagaglio etno-sociologico che si lega indissolubil-

mente alla storia della cucina. Il fatto il fatto straordinario è che questi appuntamenti sincreticamente «stuzzichevoli» si ripetono a Siena con cadenza settimanale a riprova della vitalità dell'iniziativa. Il luogo la stupenda Fortezza solida da Cosimo de' Medici per difendere gli armati fiorentini dal «cattivo carattere» degli insoddisfatti senesi. I locali all'interno dei bastioni e qui gli neghi immensi sovrastano un tempo come è ovvio e oscuri e tenebrosi oggi rallegrati da centinaia di migliaia di bottiglie a documentare la storia e la pratica del vino in Italia.

La guida l'Enoteca un etnologo uno studioso delle tradizioni popolari Pasquale di Noia il vino è una cosa di prendere sul serio. Una visita a Siena vale lo dimostrerà ampiamente migliaia e migliaia di bottiglie a documentare nel modo più esauriente possibile i vini italiani che meritano citazione, consacrazione e ovviamente libagione. Le caratteristiche eccezionalmente adattate del locale (l'escursione termica e minima e la temperatura si mantiene costante) consentono una situazione ottimale per la conservazione del vino. E che si fa? si sta lì a guardare? Ma no, rassicuratevi! Si può e si deve degustare, nulla può sostituire la conoscenza di vista ma che dico? de palato. □ S.S.

Notizie Arcigola

103 - Lire 33.000 Invitare l'importo a l'Unità viale F. Testi 77 20122 Milano cap n. 130207 Occorre sempre specificare il numero della tessera.

Mese - Mondo Cucina - 116 tirando 1 di bonum anno a 100 lire il 31/3/1983 si riceve in omaggio il domicilio. La guida del 1983 - Anno 1988 il cui prezzo sul mercato è di lire 28.000 Invitare il costo dell'abbonamento più a lire 55.000 + Armonico Curcio editore Spa Roma cap n. 145004. Specificare il numero della tessera.

Mele - 1 Litro - 4000 lire + iva
Miele - 2 Litri - 7000 lire + iva
Miele - 3 Litri - 10000 lire + iva
Miele - 4 Litri - 13000 lire + iva
Miele - 5 Litri - 16000 lire + iva
Miele - 6 Litri - 19000 lire + iva
Miele - 7 Litri - 22000 lire + iva
Miele - 8 Litri - 25000 lire + iva
Miele - 9 Litri - 28000 lire + iva
Miele - 10 Litri - 31000 lire + iva

coricato ha un colore bianco rossastro. Ma a mezza cottura ultimata un grigio tortora tenevioletto giulato (se sono buoni grigio giallastro se i bulbi sono troppo grossi).

Come si mangiano? Il modo più semplice e più diffuso è di mangiarli lessi con olio aceto pepe e sale. Un po' più complicata l'operazione preparatoria si decorano i bulbi togliendo la parte esterna tagliandoli alla radice e ricorrendo a croce la base e tagliandone l'apice. Decorati i lampascioni sono leggermente viscosi. Dopo averli tenuti a bagno in acqua corrente per eliminare l'eccesso di amaro si asciugano e si mettono a lessare in acqua fredda cambiando l'acqua (bollente questa volta) a metà cottura (per raddolcirli ulteriormente). Salata e ovvio.

Quando siano lessati si offrono altre soluzioni. benché non infinite si possono conservare sott'olio (li andavo a comprare straordinari da Peppino Strippoli al suo centro «mediterraneo» di Saronno dove ora conti- nuano la sua «missione» la vedova e il figlio).

Aceto, ancora aceto e saranno lampi e tuoni

SERGIO SPINA

Lampi e tuoni Aceto aceto e ancora aceto questo è il primo (e unico) segreto per rendere accettabile ma che dico? appetibile ma che dico?, incommensurabile un piatto di lampascioni. Perché amari non proprio amari e forse l'aggettivo non rende compiutamente la «lampascinità» di quel sapore irripetibile. E che non bisogna assolutamente cancellare pena l'impossibilità di rivivere e ricreare sapori scomparsi (ovviamente questa indicazione è solo per quei fissati-ossessivi cercatori di tesori gastronomici, per quegli archeologi cucinari che del ritrovamento dei sapori perduti fanno una ragione di vita). I lampascioni hanno, certo, alcuni inconvenienti, legati alla loro natura selvaggia, terragna. Una volta erano veramente cipollacci selvatici, che si andavano a raccogliere ai margini dei campi, lungo gli argini dei torrenti polverosi, difficilissimi da pulire. Folco Portinari che è un inguagliante ottimismo parla di leggera viscosità non badategli! Dopo che avrete lavato un chilo di lampascioni vi ritroverete con le mani inresinate incollate, impiastroccate neanche fosse un (una) raccoglitore (trice) di caucci.

Ne è valsa comunque la pena ben lavati ben lessati (la forchetta deve penetrarli come una lama di Toledo la panca di una guardia del Cardinale Richeleu) scottati bene, schiacciati con la forchetta, coperti di aceto, tanto! e una goccia d'olio (il sale era nel-

La ricetta dice far bollire l'aceto bianco con due foglie d'alloro cinque grani di pepe e un paio di chiodi di garofano, gettarvi i lampascioni quando siano tenaci, lasciarli raffreddare, metterli a strati in un barattolo alternavoli a prezzemolo tritato, foglie di alloro e pepe in grani. Rimboccando l'olio va da sé. Oppure li si fanno in frittata lessi vanno schiacciati con una forchetta scollati mescolati alle uova battute, al pecorino grattugiato e al prezzemolo tritato. Cuocerli a fuoco medio attenzione che la frittata non si disgreghi.

Dunque non ho rimediato neanche una citazione letteraria o storica. Però mi tocca una giustificazione per questa scelta, solo in parte autobiografica. Con un antefatto mio padre lavorò in Puglia, emigrato a rovescio per i primi venti anni del secolo. Quando tornò al Nord, portò con sé anche i gusti assimilati in quattro lustri, come di rapè, orecchiette gnunericchi.

E i lampascioni, che arrivavano regolarmente oggetti misteriosi e diffidati dagli allorghi con invii d'amici providenziali. Fino agli anni Cinquanta. E qui l'aneddotica lascia il posto alla sociologia e alla storia. La grande dia spora il dissenso e crudele stradicamento. Il lussuoso corso al benessere Fiat, il burocratico e migratorio, ebbero la loro consacrazione stanziale quando al mercato di Porta Palazzo a Torino, comparvero quegli strani bulbi ignoti e ignorati, con su un cartello incomprensibile compreso da «loro» soltanto e quella parola lampascioni Valletta aveva vinto?

A CENA DA

L'Equipe 84? Cercala a Casa Mia di Modena

CARLO PETRINI

Ero a conoscenza dell'apertura in Modena di un circolo Arci Gola ma non sentii il bisogno di parlarne per un certo periodo che si trattasse di una delle tante avventure che attraversano il mondo della ristorazione si apre e poi ci si accorge che il lavoro è duro che si socializza con i clienti non è sempre cosa facile che i guadagni sono spesso inferiori alla mole di impegno. Ecco invece che gli archei di questo circolo non solo hanno resistito ma hanno tutte le intenzioni di diventare un ottimo punto di approdo gastronomico. Si tratta del circolo Arci Gola Casa Mia in via Modena il 21 marzo del 84. Il aperto tutti i serali escluso la domenica.

Ma prima di parlare dei piatti dell'ambiente simpatico e del modesto prezzo del cibo presentiamo i protagonisti di questa impresa che sono Franco Cecconi e Victor Sisti. Victor Sisti è un gastronomo di lungo corso che ha lavorato per il gruppo gioras che è stato il gruppo 84. Cecconi è di quelle loro compagne. A Casa Mia ci sono i fratelli Sisti che hanno un'esperienza di lunga data in attività professionali (la prima è Art Director. La seconda è direttore) e sono all'avanguardia in trasformazione e commercio in un piccolo grazioso locale arre-

dato in modo semplice e con una piccola cucina a vista dove il bravo Ceccarelli rivela le sue doti di cuoco dai gusti essenziali e il gusto. Anche la figlia di Franco Sandra scende in aula all'Accademia di Belle Arti scende in aula per scrivere un pubblico che ogni sera si rinnova.

La cucina spazia tra piatti della tradizione italiana a classici della cucina internazionale. Ci parla il cuscus e i piatti cinesi) non questi ultimi non li abbiamo provati ma la classe a mezza figura e stata una vera sorpresa! Per quanto riguarda le carni abbiamo gustato uno squisito filetto al dragoncello che si scoglieva in bocca e ottimo, sabbice all'aceto balsamico servite con cipolline in agrodolce. Di questa cucina mi è apprezzato l'assoluta assenza di grasso e di quello che ancor più merita in terra italiana dove per tradizione la cucina è sostanziosa sotto tutti gli aspetti. Con i meriti della di un langarotto in frittata ho poi voluto assaggiare la panna cotta (dolce «nazionale» di Lang) e debbo rammentare che si tratta di un dolce e non di un dessert. Insieme agli altri piatti di questo locale che mi stagione e purete dei disponibili al mercato sono state servite di carciofi e altre verdure maiale in agrodolce polli fritti zuppa di scampi.

I vini non sono all'altezza di tanto. Comunque anche se il Lambrusco Bellei è più che di corosio tanta varietà di piatti così ben preparati meriterebbe una piccola carta dei vini dando agli avventori l'opportunità di bere qualche buona bottiglia. Del resto non sarà così facile levitare oltre misura un prezzo che oggi è estremamente onesto si spendono in tutti sulle 25 mila lire per una cena completa compreso il vino. Se poi il simpatico Victor e in vece non mi chiera occasione per concludere in bellezza la serata e non è raro trovare a Casa Mia personaggi come Gino Paolo Ninyi. Lui è tanti anni. Anni di tournee e di giro per il mondo fra quindici cucine di ogni genere. In un fatto di tempo questa bella realtà gastronomica è venuta a mancare. Questo circolo Arci Gola Modena non è una novità con i suoi tortellini il suo zampone e ovviamente il suo Cacio. Mi ravvaglia una città tutta di gastronomia la nuova Equipe 84.

Circolo Arci Gola «Casa Mia» via Pascal 123, Modena tel. 059/214206