

il somarello

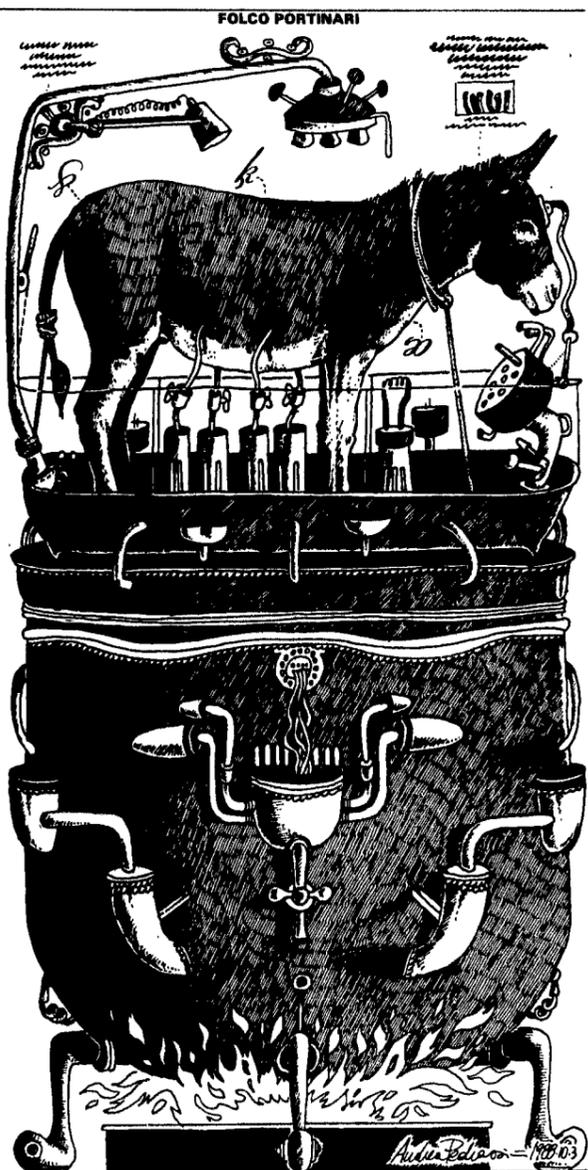
Ml corre l'obbligo (si dice così?) di confessare, subito in apertura, che per due anni ho resistito alle sollecitazioni seduttive, alle suggestioni gastrali, agli inviti, alle proposte di mangiar asino. E ciò per l'inconscia preoccupazione di infrangere un tabù tra i più concucati ormai, di peccare di antropofagia. Per trasporto, s'intende, per metafora o per metamorfosi cioè. Metamorfosi che mantiene intatta, sebbene nascosta, l'originaria natura, però, col rischio di trovarsi tra i denti la carne dell'amico affettuoso.

Chiarisco il caso, altrimenti oscuro: appartengo alla classe dei pinocchieschi, di coloro che si sono educati su Pinocchio. E, come si sa, col capitolo trentunesimo del gran libro si racconta appunto di come, qualmente, per sagacia repulisti scolastici testi, nel Paese dei Balocchi, Pinocchio con sua gran meraviglia, sente spuntarsi un bel paio d'orecchie asinine, e diventa un ciuchino, con la coda e tutto. Lui e l'amico Romeo, soprannominato Lucignolo. Ecco, dunque, l'origine della mia repulisti asinina, il timore di mangiarmi cannibalisticamente un pezzo di Lucignolo o, peggio, di Pinocchio, sia pur metalizzato. Solo più tardi mi sono reso conto che il tabù sono sovrastrutture culturali, ivi compresa l'antropologia, e che l'uomo è un commestibile al pari dell'agnello e della trota, come il sommo Swift Jonathan ci ha illustrato a proposito dei bambini. Non solo, ma al sapore è probabile che il fanciullo Lucignolo sia in tutto eguale al somaro in che s'è mutato.

Ed ebbi la rivelazione. Il mio corruttore-educatore fu l'Edgardo Sandoli in versione rovi-

gotta e pauperale, più genuina di quella toscana, ovviamente. La cocca di somarello fu messa a marinare in Refesco per 24 ore, quasi si trattasse di cervo, con arricchimento di cipolla, carota, sedano, alloro, salvia, rosmarino, pepe, chiodi di garofano, e fatta quindi andare secondo le migliori tradizioni del civet. Che se ne può dire? Che è un poco più dolce del manzo, d'accordo, e dello stesso cavallo? Sì, ma è solo una diversità, non una qualità negativa. E l'arte culinaria ne tien conto.

Adesso mi vengono voglie sperimentali. Non so, per esempio, com'era l'onagro, l'asino selvatico di ascendenze africane; e l'onagro era il preferito, perché pregiato al sapore, sulle tavole greco-romane. Così, per accrescere il pregio, veniva accoppiato con le asine (qualcosa del genere non avviene forse con maiali e cinghiali?). Che, se accoppiato invece a cavalle, avrebbe partecipato alla gestazione di quel sublime bastardo che è il mulo, commestibile solo per necessità, che lo sappia, come tramandato dal guerresco leggendario alpino. Insomma, cibo squisito di antica costumanza. Benché, a leggere il solito Plinio, le cose paia-



no mettersi in altro modo. Dopo aver raccontato che, secondo Varrone, il senatore Quinto Asio comprò un asino per 400 mila sesterzi, afferma che Mecenate (morto nell'8 a.C.) «introdusse l'uso di mangiar gli asinelli, che in quel tempo erano di gran lunga preferiti all'onagro. Dopo di lui passò la moda di mangiar asino», però. Vero? In un libro abbastanza recente (*L'alimentation et la cuisine à Rome*, Parigi 1981) Jacques André ha ricordato come in Atene esistesse uno speciale mercato riservato alla carne d'asino, che sappiamo essere altresì consumata in Mesopotamia, Armenia e Persia, mentre si conferma non se ne avessero esempi diretti in Roma, ov'era usato come bestia da fatica. Semmai era cibo della bassa plebe. Secondo la testimonianza di Celso, comunque, si importavano allora onagri dall'Africa ma in cucina erano preferiti i somarelli. Nessun accenno, infine, in Apicio. Cosa di non molta importanza, mentre molto più importante e significativo è che non se ne trovi traccia nella bibbia del mangiar borghese di Pellegrini Artusi, così come nella maggior parte dei testi canonici.

A me pare che ciò sia dovuto a una sorta di cavalleresco ossequio di cui son fatti oggetto gli equini in generale nei nostri paesi, con tutte le remore psicologiche e le reticenze che ne conseguono, per animali più o meno nobili e non da macello. Magari per una sorta di consuetudine, dal tempo dei centauri, un altro antropologico tabù, a metà. D'altra parte, un asino era nella grotta di Betlemme, un asino portò Gesù in salvo in Egitto, su un asino Cristo entrò in Gerusalemme. Che non è poco per accreditarsi un blasone.

Eppure non mancano illustri attestati per la carne di somarello (il quale ha da essere molto giovane e non ancora indurito dalla fatica, da asino appunto: norma fondamentale). Nell'esiguità dello spazio mi atesto sul *Grand dictionnaire de cuisine* di Alessandro Dumas, in cui si raccontano molti aneddoti che vanno dagli antichi persiani (un banchetto di Schah Abbas per gli ambasciatori, ove si mangiarono trenta due onagri, la carne dei quali era in generale riservata al sovrano) all'assedio anglo-napoletano di Malta, quando gli abitanti della Valletta scoprirono la bontà della carne d'asino, bollita, arrosto e soprattutto stufata.

Per quanto mi riguarda, una volta esorcizzato il tabù ho goduto nel mio Piemonte del *tapulon* novarese, anche in Puglia, a Locorotondo (dicevano che gli asini della Val d'Utria fossero i migliori) ho ben apprezzato il ciuchino sotto forma di braciolate sulle orecchiette. Con queste referenze non capisco l'uso spregiudicato che se ne fa a scuola. *La class of asen*, il banco dell'asino. La strana ventura di cui fu vittima anche il mio amico Pinocchio.

La sua ultima fatica si consuma ai fornelli

DECIO G.R. CARUGATI

L'asino purtroppo rimane relegato da sempre a simbolo di testarda ottusità. È il mulo non sfugge al giudizio per quel tanto che ha di sangue ibrido. Forse peggiore perché non conosce speranza, non può riprodursi e rimane epiodio isolato di stoltezza consacrata. La cucina tiene bene in conto la diversa provenienza e il carattere intrinseco dei materiali. Considera da sempre con maggiore attenzione il primo dei due equini e gli rende l'onore negatiogli in vita.

Certamente l'asino non raggiunge nel sacrificio la celebrazione del maiale che gode parimenti - vivo - il disprezzo unanime. La ragione è chiara negli appellativi. Come trovare suggerimento alla trasgressione nella stupida ret-

tenza? Il porco grufo, l'asino raglia. Inoltre per sua disgrazia passa nei secoli la vita a servizio dell'uomo. È bestia da soma che il padrone sfrutta e allesta con la promessa sospirata carota.

Il maiale è allevato al solo scopo di essere tradotto in magazzino disponibile al peccato di gola. La spartizione è sollecito immediato per le papille gustative: culatello, prosciutto, cotecchino, salsicce etc. etc... Povero asino. Non può farcela nella gara. Non può che impuntarsi anche da morto. E come i bovini da tiro assurgono a lavorazioni che prevedono cotture lente e prolungate. Le carni denunciano la fatica trascorsa e resistono per maggiore compattezza muscolare.

Braato

Per quattro commensali acquistiamo in una macelleria equina circa ottocento grammi di culatello di asino, pezzo intero. Leghiamo la carne con spago da cucina e stecchiandola di dolce lardo con la vena rosa. Disponiamola in concia con pari peso di carote, sedani e cipolle. Una foglia di alloro, mezza stecca di cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, un rametto di timo. Vino rosso invecchiato a coperta. Dopo circa dodici ore scioliamo la carne e asciugiamola. Scioliamo le verdure e rosmarino in pentola atta a brasare con due noci di burro e un cucchiaio di olio extra vergine. Aggiungiamo la carne e il vino a metà altezza della stessa. Copriamo e cuociamo a fuoco lento avendo cura di capovolgere il pezzo ogni quarto di ora. Serviamo a fette con polenta gialla lenta irrorando del fondo passato al setaccio. Accompagniamo con un calice di Barbacarlo delle colline piacentine.

Spezzatino

Per quattro commensali acquistiamo in una macelleria equina settecento grammi di reale o collo di asino. Teniamolo in concia per circa dodici ore in vino rosso invecchiato, bacche di ginepro, chiodi di garofano, foglia di lauro, pepe nero in grano. Asciugiamolo e riduciamolo a bocconi grandi quanto una nocce. Prepariamo un battuto di rosmarino, aglio e cipolla. Disponiamo circa duecentocinquanta grammi di pomodoro pelati. Rosoliamo la carne in pentola atta a brasare con due noci di burro e un cucchiaio di olio extra vergine. Spruzziamo quindi il battuto del vino impiegato nella preparazione. In susseguenza i pomodoro e ancora vino. Regoliamo di sale e pepe e portiamo a maturazione avvalendoci di ramolli di buon brodo di carne. Serviamo con polenta gialla lenta o a preferenza con riso bollito. Accompagniamo con un calice di Butafuoco piacentino.

Di qua e di là del Po cambia solo la polenta

FABIO ZIOSI

«La traversata, col tempo splendido, è stata assai piacevole; le diverse prospettive sono semplici ma graziose. Il Po, un fiume benefico, scorre fra grandi pianure: si vedono solo le sue rive fra cespugli e boschetti e, da lontano, nullo altro». Così nel *Viaggio in Italia*, Johann Wolfgang Goethe racconta il suo arrivo in barca a Pontelagoscuro di Ferrara la mattina del 16 ottobre 1786, proveniente da Venezia.

Il fiume, oltre a via d'acqua, era anche il confine tra uno stato e l'altro (quello veneziano e quello pontificio), tra una storia e l'altra, forse anche fra una cultura e l'altra. Ma, come per tutte le terre di confine, c'è anche qualcosa in comune e lo si vede soprattutto nella cultura materiale, nella vita di tutti i giorni. Proprio a pochi passi da dove lui era sbarcato: di qua e di là dal Po, dalle cucine delle osterie uscivano i profumi del somarino con la polenta. I secoli sono passati, il ponte unisce le due rive, il Po più che via d'acqua è diventato un problema da risolvere, ma di qua e di là dal Po, dalle cucine delle osterie esce sempre il solito profumo. Anzi, si può dire di più, anche oggi come allora lo si serve con la polenta, ma questa è rigorosamente «gialla» sulla sponda ferrarese, mentre decisamente «bianca» su quella veneta.

Dalla porta del circolo Arci «Tre casette» (che poi è il nome della piccola frazione vicina a Pontelagoscuro) si vede l'argine del fiume, un lato dell'edificio dà su un frutteto e l'altro è occupato da un paio di campi di bocce. Anna, alta, bionda, zigomi sporgenti, quasi un aspetto nordico, è la cuoca. «Cosa vuoi che ti dica, io sono originaria di Bentivoglio di Bologna, ma da giovane mi sono trasferita qui. Non mi immaginavo nemmeno che il somarino si mangiasse, ma ho imparato ben presto a farlo e, da

quello che dicono i miei clienti, anche bene. È difficile da trovare ma in città ci sono ancora un paio di macellerie che lo vendono. Il segreto? Caro mio non ci sono ricette segrete ma tanta passione nel farlo e soprattutto tempo, ci vuole tanto tempo. Quello che preparo oggi lo servirò ai miei clienti solo tra un paio di giorni; più rimane il e più è buono.

Il circolo è un'enorme stanzona tutta perlustrata, dentro ci sta una credenza piena di coppe vinte a gare di pesca, bottiglie di vino, un enorme stufa nel mezzo e alcuni tavoli: «ieri sera, mancava poco a mezzanotte quando sono entrati una squadra di ragazzi con la chitarra, ma quando è stato il momento di mangiare, allora gli somarino con polenta e vino».

Sull'altra sponda, a Fiesse Umbertina (trattoria «La piacentina»), Ruffino Ghedin propone pure lui il somarino; la ricetta base è sempre «tanto tempo»: «una cottura di dieci ore, i suoi aromi, del buon vino rosso e poi star lì nella pentola ad aspettare, senza nessuna fretta. Il problema vero è trovare la carne; una volta era facile ora siamo costretti ad andare anche in Jugoslavia». Attenzione agli imbrogli, Ruffino ci insegna come distinguere dalla carne di cavallo: «Se è cruda il grasso del cavallo è più chiaro, quasi argenteo mentre quello del somarino è un bel color oro; se è cotta, il cavallo si spappola mentre il somarino rimane bello «stagnato», integro».

Herl Voltaggio Goethe il giorno dopo, il 17 ottobre, ripartì sconsolato dal soggiorno ferrarese alla volta di Ceno e Bologna, ma là, nella ditta Felisena, il «signor esen» non è altro che un epiteto lanciato dal Dottor Balzani a qualche studente e nulla più; figuriamoci poi ad aver diritto di poter entrare nel menù della «Grassa».

A CENA DA

Un paesino sul Garda e il Carpaccio di Ennio

Moniga è un minuscolo paese affacciato sulla riva occidentale del lago di Garda. Lo si trova una decina di chilometri oltre Desenzano, in direzione di Salò. Si prende una deviazione a destra, la strada scende ripida e stretta e in tre minuti porta fin sulla piazzetta del paese, ornata da una vecchia fontana circolare. A chiudere la piazza, un piccolo edificio con una bella insegna metallica: «Al Gallo d'oro». Locanda di Moniga. Siamo nel regno di Ennio Avigo, faccia rubiconda e cordiale di bresciano riverasco. D'estate si cena sotto un fresco pergolato. D'inverno, ad accogliere i clienti c'è un bel banco bar in legno. Nelle due salette, molti piatti di ceramica, stampe antiche e vecchi rami lucenti alle pareti. Vaghi dai colori tenui ai tavoli completano la sensazione di intimità e di calore.



Da provare, fra i secondi, la trota del Garda al fritto, preparata al vino rosso, e in questa stagione, lo squisito petto d'anatra al pepe verde, a grigliata mista del buongustaio e le rane alla Provenzale.

Tempo addietro avevamo preso una sbandata per i dolci di Donatella, la figlia di Ennio. Ora Donatella si è sposata, e non c'è più. Però ha passato i suoi segreti a Rita, la giovanissima e fresca sposa di suo fratello Marco che ha ben appreso la lezione. Noi abbiamo assaggiato la panna cotta alla piemontese e una mousse di cioccolato e arancio, assolutamente deliziose, ripromettendoci di tornare per la torta di carote e mandorle con cioccolata calda e il gelato di crema con noci e cacao.

E i vini? Dice Ennio: «Sono per valorizzare la produzione locale. Perciò, Chiantello del Garda di Comincioni, Lugana bianco di Visconti, ed il generoso Gropello delle nostre parti». Nella sua lista non manca tuttavia una buona selezione di bianchi trentini e friulani, di rossi piemontesi e veneti e qualche francese, che vengono serviti in delicati calici o in grossi «baloni». Un buon pasto, se proprio non volete strafare, vi costerà sulle 40.000 lire, un prezzo onestissimo per la qualità dei piatti e il livello del locale. E se quando uscite non è notte scendete fino al porticciolo o fate una passeggiata lungo le strade collinari che circondano Moniga. Capirete perché tanta gente è innamorata del lago di Garda.

Locanda «Al Gallo d'oro», Moniga del Garda, chiuso il giovedì e venerdì a mezzogiorno, tel. 0365/502405

Notizie Arcigola



Comunicato sede nazionale Arcigola. È disponibile a richiesta il manifesto dello Slow food per la campagna tesseramento '88. Il manifesto si può richiedere scrivendo o telefonando alla Sede nazionale Arcigola via Mendicanti Istruta 14, 12042 Brà telefono 0172/426207.

Condotta Bassa Modenese Mercoledì 23 marzo alle 20.30 presso il ristorante «Brisio» via Canaletto San Prospero terza serata del corso «Guida alla degustazione dei vini» dedicata alla degustazione dei vini rossi.

La serata sarà coordinata dall'enologo Gian Franco Raimondi che si avvarrà della collaborazione di esperti di vino. Il servizio è offerto gratuitamente ai suoi sapientissimi Arcigola.

Condotta del Friuli Giovedì 24 marzo alle 18 presso la Sala convegni «Madre di Friuli» viale Unghera 15 Udine l'Arcigola con il patrocinio della Camera di Commercio di Udine presenta la guida «Vini d'Italia».

Relatori: Colomba Giulio l'Arcigola condotta del Friuli. - Bravo Giovanni presidente Camera di Commercio di Udine - Petri Carlo presidente nazionale Arcigola. - Isa Benini direttore della rivista «Il vino». Seguirà una degustazione di prodotti gastronomici messi a disposizione da Consorzio del prosciutto San Daniele, Consorzio tutela formaggio Montasio, Consorzio apicoltori di Udine, innaffiati da vini friulani di produttori presenti nella guida «Vini d'Italia».

Condotta Venezia Giulia Venerdì 25 marzo alle 18 presso la Sala convegni «Cooperative operaie» largo Barriera Vecchia 13 Trieste

20.30 presso il ristorante «Molin Vecio» via Giaroni 56 Caldogeno, presentazione della guida «Vini d'Italia» sarà presente il presidente nazionale Arcigola Carlo Petri e alcuni produttori di vini locali che figurano nella guida.

Condotta del Veronese Lunedì 21 marzo alle 20.30 presso il circolo Arcigola «Corticella Paradiso» via Corticella Paradiso 2 Verona presentazione della guida «Vini d'Italia». La manifestazione è stata organizzata dalla fiduciaria Elana Chesini con la partecipazione del presidente nazionale Arcigola Carlo Petri.

Condotta delle Langhe Giovedì 17 marzo alle 20.45 presso l'aula magna Iis via San Michele 68 Fossano serata del corso «Non di solo cibo...» con il tema: Le diete dimagranti (ragioni di moda, ragioni di salute). Relatori dottor Sebastiano Avagnina, professor Silvio Cruciani, dottor Nina Abrate, professor Mary Blua.

Condotta del Monferrato - Asti Venerdì 18 marzo l'Arcigola presenterà ad Asti due iniziative che intendono essere l'inizio dell'attività dell'associazione in provincia. Alle ore 18 presso la libreria «Caban» di via Carelli, Carlo Petri, presidente nazionale dell'Arci Gola, presenterà la guida «Vini d'Italia» curata dall'équipe del Gambero Rosso e da Arcigola. Al termine dell'incontro (alle 20.30) presso il ristorante della Posta di Serravalle d'Asti si terrà un simposio nel corso del quale verrà ufficialmente costituito il circolo Arcigola di Asti Ricco e variegato il menù.

presentazione della guida «Vini d'Italia». Relatori Carlo Petri presidente nazionale Arcigola e De Rivo Francesco responsabile dei sommeliers del Friuli-Venezia Giulia. Seguirà un intrattenimento con poesie e canzoni sul vino. Previsto inoltre a conclusione un incontro conviviale.

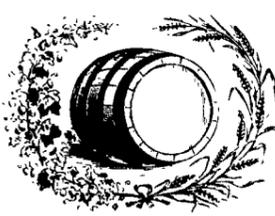
Condotta del Vicentino Il fiduciario Arcigola Rigandini Giancarlo ci segnala al Arcigola e De Rivo Francesco responsabili dei sommeliers del Friuli-Venezia Giulia. Seguirà un intrattenimento con poesie e canzoni sul vino. Previsto inoltre a conclusione un incontro conviviale.

Condotta del Mantovano Venerdì 18 marzo l'Arcigola presenterà ad Asti due iniziative che intendono essere l'inizio dell'attività dell'associazione in provincia. Alle ore 18 presso la libreria «Caban» di via Carelli, Carlo Petri, presidente nazionale dell'Arci Gola, presenterà la guida «Vini d'Italia» curata dall'équipe del Gambero Rosso e da Arcigola. Al termine dell'incontro (alle 20.30) presso il ristorante della Posta di Serravalle d'Asti si terrà un simposio nel corso del quale verrà ufficialmente costituito il circolo Arcigola di Asti Ricco e variegato il menù.

AL SAPOR DI VINO

Ecco l'Antico segreto un bianco da barrique

ANTONIO ATTORRE



Tema, serio ma non disperato, è di quelli che puntualmente dividono gli italiani in pro e contro come, in quelle sportive non dimenticate, a proposito di Rivera e Mazzola e Coppi e Bartali: vino in barrique o non. L'imputato (ma sarà assolto) è la botte di legno di rovere, in genere da 225 litri, in cui passano del tempo, con benefici più o meno notevoli, alcuni vini. Il vino di cui vi parlerò è tra quelli che si sono arricchiti da questo passaggio, confermando quello che mi sembra il punto centrale di questa disputa: non è il rovere in sé a determinare la riuscita o meno, ci mancherebbe, di un vino; solo la sapienza e l'esperienza di certi vignaioli o vinificatori seri possono stabilire quando un vino ha da guadagnare o da perdere stando in barrique.

Antico di casa Fosca è il nome scelto per questo singolare Verdicchio di Matelica dalla casa vinicola Mecvini di Enzo Mecella, passati in barrique, affinato poi in bottiglia e messo in commercio qualche tempo dopo il tradizionale periodo primaverile. Col tempo, questo vino ha raggiunto interessanti caratteristiche, armonia ed originalità quasi impensabili per un Verdicchio, simulando una ripposta dell'esperienza, realizzato per la prima volta nell'83.

L'Antico di casa Fosca della vendemmia 1985 sarà in commercio solo a partire dal set-

tembre '88. Enzo Mecella è un enologo di Fabriano, appassionato sperimentatore che acquista le uve da viticoltori di fiducia per poi vinificare alcune doc come il Rosso Conero e alcuni vini da tavola come l'Antico, il Rosa Gentile, il Rosso Bracciano. La vendemmia dell'83, ingenerosa dal punto di vista quantitativo in varie zone delle Marche, ma felice per la struttura e l'alta gradazione rivelate da alcuni vini come il Verdicchio, suggerì a Mecella, da tempo attento alle possibilità offerte dai fusti di legno di alder provenienti dal Massiccio centrale, di tentare l'esperimento di «barrique» quel verdicchio dalle caratteristiche particolari.

Col passare del tempo il vino, che è stato affinato per qualche mese ancora in bottiglia (felice, anche qui la scelta d'una bordeaux pesante) ha acquisito un colore paglierino carnoso, profumi inconsueti e caratteristiche organolettiche molto importanti, tanto da abbinarsi stupendamente, oltre che con piatti di pesce aromatizzati e leggermente untuosi, come il Sanpietro con gli asparagi o altri tipi di pesce in salsa, con diversi formaggi, oppure essere apprezzato appieno in meditazione, gustandolo tutte le inebriabili caratteristiche seduttive.

La scelta del nome ha un significato geografico, in quanto Casa Fosca è una località nei pressi di Matelica (quello di Matelica è uno dei due Verdicchio doc delle Marche, l'altro è quello dei Castelli di Jesi), ma anche, nelle intenzioni di Enzo Mecella, culturale, poiché «antico» vuol riferirsi, con una punta di polemica nei confronti dei frizzantini oggi imperanti, ai gusti di certi vini marchigiani che la tradizione voleva di un certo corpo e con profumi molto intensi. Se capitale nell'azienda di Mecella, a Fabriano, non lasciastesi sfuggire l'assaggio degli altri prodotti, in particolare il Rosso Bracciano, ottenuto da uve ciliegiole e merlot e tenuto anch'esso in barrique, e il Rosa Gentile.

Antico di casa Fosca prezzo di una bottiglia 7500 lire, Casa vinicola Mecvini, via Dante 112 Fabriano (Ancona), telefono 073/21680.