

l'agnello

ALBERTO CAPATTI

E' un animale leggendario ancor più della salamandra e dell'orco. Nei primi giorni si regge a malapena poi malfermo sulle gambe lunghe e deformi tenta i capezzoli materni fino all'ora in cui ormai svezzato si protende a brucare. Eppure non arriva a conoscere l'erba salata dai pastori per assettare la pecora e gonfiarla di latte il colico laccio spegne i suoi bellai e solo sul piatto ritrova le insalate offerte a contorno. Una infanzia corta. L'agnello comincia ad essere buono in dicembre - dice Artusi - e per Pasqua o è cominciatà o sta per cominciare la sua decadenza.

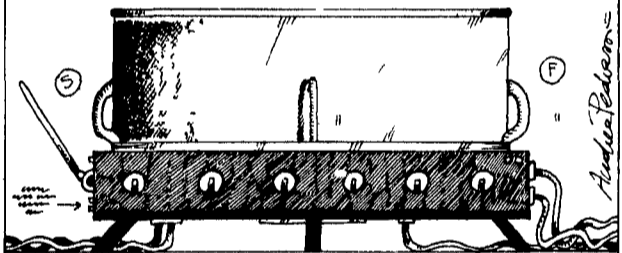
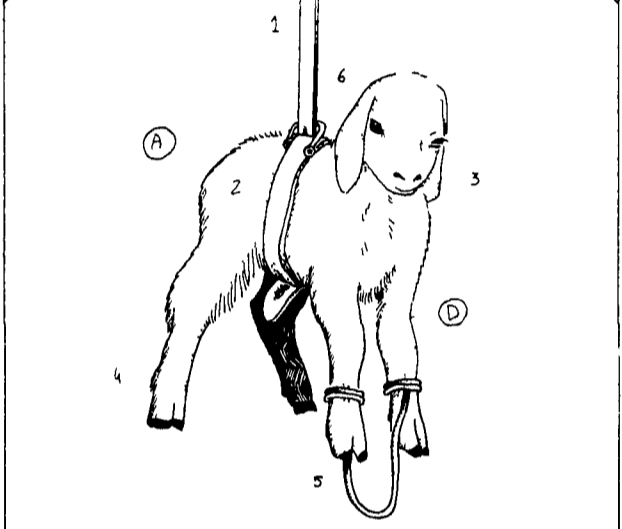
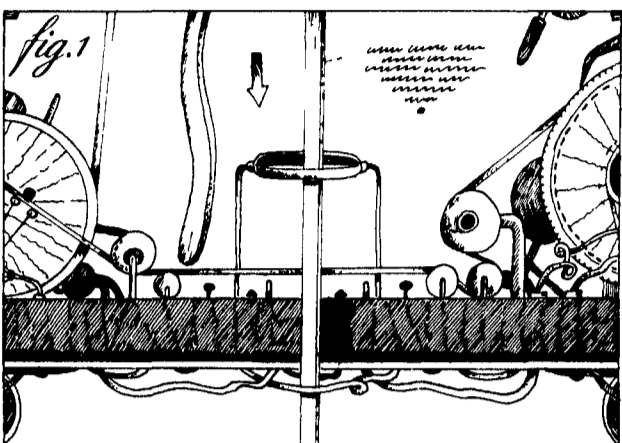
Il suo incontro con il lupo è ancorché poetico il solo episodio della sua puerizia degno di una certa letteratura. Vuol che ammonisca e non lasciar anzitempo le lane materne e a rite nel sete vuoi che esprima il sacro egoismo del carnivoro. È stato gioiastro per secoli fino a giunger al sottilissimo argomento di Pellegrino Artusi che invoca la decadenza dei deboli come giusta e naturale causa del loro sacrificio facendo omaggio alla filosofia (e alla cucina) del tardo Ottocento. Dopo di che il lupo diventa vittima del progresso figurare come una specie in estinzione e l'agnello incrociato con razze anglossassoni crescerà di statura di peso di lombo.

Non pochi segni di questa tardiva rinviata delle greggi sui naturali persecutori uomini e fiere si ritrovano nelle migliori pagine di questo secolo. Un certo spirito di rivolta serpeggia persino nelle favole di Carlo Emilio Gadda codesta dedicata non già ai forchettoni ma alle matrone. L'agnello di Persia incontra una gentildonna lombarda che prese a rimirarlo con occhialino. Pedro Pedro belva miseramente l'agnello. Prestami il tuo lupo. Che il vate sia o no profeta il nero e riciclato vello scilla si è rarefatto per le strade e nelle chiese

senza che per altro sia andata estinguendosi la razza delle signore milanesi. La moda si sa è uno dei segni della decadenza.

In cucina invece è disponibile tutto l'anno. Da Pasqua all'Avvento si possono preparare costolette che hanno forma e profumo uniformi. La pecora aromatzata dai cuifi di erba e dall'ana pungente dei pascoli di Capracotta nelle montagne del Molise è invece scomparsa. Qualche peregrino cuoco nato fra i sassi stipendiato a Roma o al nord ne conserva memoria e ne omaggia di rado gli ospiti. Secondo il principio per cui solo il latte della madre garantisce l'autenticità e la salute dei suoi pargoli bisogna ammettere che anche in questo caso si parla oggi per convenzione di agnello ma s'intende in realtà «lamb» un bambinone vaccinato e svezzato.

Nelle pagine della «Cucina milanese» di Anna Maria Lombardi e Rita Mastropalo (Arti grafiche La Regione editrice 1986 due volumi lire 25.000) nei necetari dei dirupi e dei fianchi montani nei manuali della gastronomia pastorella talora invece rispuntano i colori retnici della stagione del prato e delle marmotte e si ha l'illusione di una carne aromatzata da sapide essenze e preparata «alla turca cella» «alla liana» «alle olive» «con i carciofi» con la cicoria il luppolo selvatico o «lampasciuni».



Va sottolineato che oggi al goloso si risparmiino i belamenti il sangue e tutti i suscitatori di immagini tormentose lupi croci strazi il cadavere del nostro lamb generalmente decollato porta la morte con pulizia e astratta insensibilità. La sua preparazione in altri tempi e in altre cucine è stata invece un piccolo riflesso delle esecuzioni capitali. Ne citiamo solo uno in uso nella corte di Francia fino al 700 per il giorno di Pasqua appunto. La fonte è «Il grande dizionario di cucina» di Alexandre Dumas.

«Si dissolvano il collo di un agnello di sei mesi spezzato in pezzi e venivano sistemate le due spalle legandole con una cordicella lo stesso si faceva con le cosce dopo averne rotto i osso. Quindi si apprestava un ripieno con carne di agnello pestata rosso d'uovo sottile pane raffermo erbe aromatiche e spezie il tutto lardellato passava ad arrostito a fuoco vivo su di uno spiedo».

Sulla ruota la membrina del craniale veniva non frante a colpi di mazza ferrata e la spedito al rogo poi giudici più umani decisero di bandire tali spettacoli molto goduti molto applauditi. Anche l'agnello non venne più dissanguato scuoiato e franto in famiglia. Lo si compra e prepara già a pezzi. Sarà un sintomo di sensibilità, un indice di inaffidamento delle razze umane ed ovine. Ma ormai i bellai non

fanno venire l'acquolina a nessuno né accettiamo di rimpulare un cranio inghiottire un occhio o masticare un budello. Restano le reminiscenze e alcuni rimescolamenti simbolici fra cui, dal Molise e da ricettario sopracitato «casce e ova». «Un chilogrammo di agnello un bicchiere di olio di oliva una cipolla un ciuffo di prezzemolo un bicchiere di vino otto uova, 200 grammi di formaggio pecorino grattugiato una spolverata di pepe un odore di noce moscata e sale Versate l'olio in un tegame da forno aggiungetevi cipolla affettata a velo e fatela appassire a fuoco moderato unitevi l'agnello tagliato a pezzi e dopo averlo fatto rosolare a fuoco vivo spruzzatelo col vino Salate la carne e lasciatela cuocere bagnandola con qualche mestolo d'acqua calda. Intanto, in una terrina battete le uova con il formaggio ed il prezzemolo tritato salate pepate profumate il composto con una grattata di noce moscata fatelo amalgamare bene e versatelo sulla carne quando sarà ben cotta smuovendola con una forchetta affinché le uova penetrino dappertutto. Lasciate bollire alcuni minuti quindi informate il casce e ova a 150 gradi circa fino a quando sulla superficie si sarà formata una crosticina dorata».

Contro la decadenza se non dell'ovino almeno di suo fratello Abele in questa ricetta fioriscono i simboli della Pasqua e del pascolo le uova l'erba (il prezzemolo) il latte (il pecorino) i poveri agguerrivano alla poca polpa infilzata su schegge di ossa o alle frattaglie, altro formaggio e molta mollica. È un'idea da tenere in caldo un sotterfugio vegetariano che lascia intatto il mistico agnello pur perpetuando il sacrificio. La cucina, in fondo è conservatrice rispetta santi e feste senza andare in chissà quale domenica e solo di tanto in tanto ha qualche tentata filosofica modernista che si smorza in un rosario di ricette intonate da più voci sulla stessa cadenza sulla medesima cantilena.

Ma l'abbacchio buono è di Roma fuori porta

MARCO DI CAMERINO

Quando si parla d'abbacchio non si può fare a meno di parlare della cucina romana. La Capitale ha una vera e propria predilezione per questa carne numerosi sono i piatti che ne esaltano il profumo la consistenza e la bontà i romani sono riusciti anche ad imporre in tutta Italia la parola abbacchio termine con cui chiamano l'agnello da latte. Tra tanti cuochi romani maestri nell'arte della cottura dell'abbacchio Renato Sentuti è quello che forse sa meglio descrivere le qualità di questo piatto. Per parlare con lui è necessario entrare nel suo ncco mondo o meglio nel ncco mondo popolare romano che si esprime nei mercati tradizionali con i suoi innumerevoli personaggi tutti con un ricordo un aneddoto una tradizione familiare da rispettare ecc.

È felice Renato se gli si chiede qualcosa sul suo mestiere e volentieri si mette a parlare. «Per capire l'abbacchio devi anche capire come funziona il mercato devi sapere da dove viene l'animale se è congelato se è giovane e quanto costa». La prima cosa che fa Renato porta i propri ospiti a Campo de' Fiori passa tra bancarelle piene di verdure e quant'altro mentre tutti lo chiamano per nome affettuosa mente.

Poi tra un carciofo e l'altro e tra un mazzo di cicoria e di bietta continua «C'è l'abbacchio abruzzese che è molto buono per via dei pascoli in quella regione anche se il terreno non è bello grasso a volte è brullo ed è per questo che il sapore dell'abbacchio abruzzese è un po' ferroso (ferroso pronuncia Renato). Questo sardo è una favola con tutti quei saponi d'avanti dalle mille e mille erbeti profumate della macchia mediterranea ma non c'è che dire in fin fine il sapore del mare viene fuori ed il salmastro io ce lo sento in quegli

abbacchi. Il capolavoro d'abbacchio è quello della campagna romana. tutto è perfettamente equilibrato il terreno è bello grasso c'è un'infinita varietà di erbe odorose e saporite e c'è né tanto vicini né tanto lontani dal mare insomma io prendo solo questo romano perché il suo sapore non ha niente di storto».

Piazza del Biscione è immediatamente dietro Campo de' Fiori e lì al pianterreno di palazzo Pio si apre una macelleria dove si serve il nostro Sentuti. Le frattaglie gli abbacchi, i capretti la trippa ecc. serviti nel ristorante «Papa Giovanni» vengono da questa macelleria gestita dalla famiglia Orelli (originaria di Capocaccia, nell'Ascolano). A servire scalcare, accomodare la madre ed il figlio Carmine vero «maestro» di questa professione (la qualità e la ricchezza dei prodotti viene anche confermata dalla continua processione di massaie romane provenienti dai più disparati quartieri della città).

«Io lavoro solo con Carmine perché ci capiamo perché stiamo sulla stessa lunghezza d'onda. Adesso ti faccio vedere» e ordina a Carmine di preparargli le costolette. Il maestro prende una pacca di abbacchio e taglia le costolette (7 B) e così tutte assieme le lavora velocemente per fare venir fuori una specie di cofanetto di carne ornato dalle costolette intrecciate tra di loro. «Vedi» dice Renato «questo l'abbacchio è fatto e fatto lo è Carmine. Noi ci studiamo e ci impegniamo nel nostro lavoro. Ecco noi prendiamo solo la parte migliore e con questa carne non è possibile non fare un piatto regale». Come si fa a stabilire se un abbacchio è buono? «Semplice» tocca qua al fianco Sentuti? «Come il fianco rotondo di una bella donna Capito?». «Dietro ogni mio piatto» dice Renato che parla - «c'è questo impegno studio professionalità».

Il sacrificio si compie nel forno con patatine

DECIO G.R. CARUGATI

Dell'animale di grossa pezzatura il bovino si conoscono i tagli che così diversi negli appellativi secondo la lingua delle nostre regioni tutti corrispondono ad una precisa lavorazione. Forse perché ai nostri giorni è inimmaginabile il grande ruminante cotto intero. Eppure un tempo gli spiedi sopportavano il carico di vitelli che raccoglievano stipate nel generoso ventre altre carni di domestico allevamento. Il maiale è invece e da sempre geloso segreto del norcino che taglia spezza e destina con leggendaria cura. Esce quasi in toto dall'immediata fruizione e raggiunge provvido il quieto magazzino del polso accantonamento.

Mile l'agnello nasce a simbolo di olocausto. Nell'uso ebraico segna la Pasqua della stagione nuova. Nell'uso cristiano è riferito al figlio di Dio che immolato toglie il peccato del mondo. Si sa il sacrificio piaccia il dio solo nel profano. Bracioline con la menta. Per quattro commensali chiediamo di tagliare tre bracioline a testa, osso compreso, di un agnello di media proporzione. Sistemiamole in una terrina con una concia a base di vino bianco con un limone strizzato una foglia di alloro quattro bacche di ginepro di pepe nero in grano. Accantoniamo in luogo fresco. Dopo circa cinque ore disponiamo su griglia con leccarda contenitore per la raccolta del grasso e cuociamo lentamente a brace dolce e soffocata da cenere. Ottimale la legna di ulivo reperibile nelle festività. Battiamo con una piccola frusta una emulsione di due cucchiaini di olio extra vergine di oliva di provenienza ligure il succo di mezzo limone e un cucchiaino di vino bianco secco. Irrroriamo le bracioline del preparato e «trappiamo su di essa alcune foglie di menta fresca. Accompaniamo con un calice di giovane Chianti dei colli senesi.

Gigot con il timo

Per quattro commensali chiediamo al macellaio di dissosare un coscio di agnello di media proporzione. Nel foro rimasto dall'estrazione dell'osso introduciamo alcuni rametti di tipo fresco. Leghiamo con spago da cucina e sistiamo nella teglia con olio di oliva sufficiente alla proporzione delle carni. Poco prima dovremo soffregare la parte di poco sale e poco pepe macinato al momento. A fiamma viva rosoliamo. Spruzziamo di vino bianco secco e informiamo coprendo con stagnola. La cottura ottimale avverrà nell'arco di venti minuti. A metà aggiungiamo se necessario un ramaiolo di buon brodo di carne. Stacciamo e tagliamo a fette sottili il coscio. Se bene eseguita la lavorazione l'interno sarà rosato e l'esterno ben cotto. Il timo darà timbro inconfondibile. Accompaniamo con un calice di Rubesco dell'Umbria.

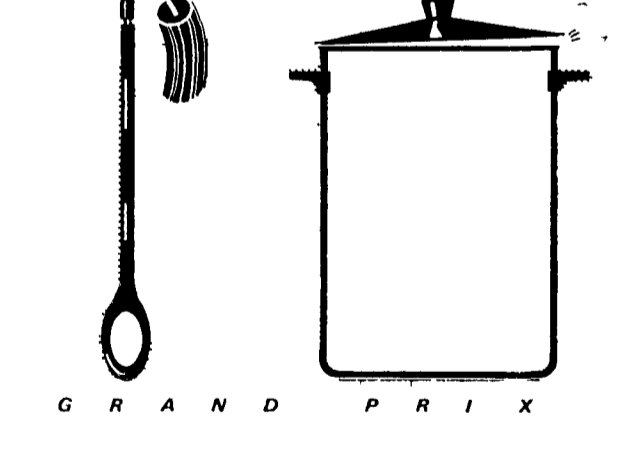
Alla Festa dell'Unità voglio mangiar bene

CARLO PETRINI

Nel primo anniversario della nuova veste grafica dell'Unità e dell'inserito A/R del giovane Arci Gola che a questo inserito collabora con passione e convinzione rilancia il concorso a premi per le migliori cucine delle feste dell'Unità. Lo scorso anno il concorso era partito in sordina aveva alcune incertezze organizzative necessitava insomma di un rodaggio da effettuare direttamente sul campo. Come se è poi visto il risultato è stato soddisfacente ma per certi versi contraddittorio. Lo spaccato che usciva da questa nostra visita ad ampio raggio per festival grandi e piccoli era con troverso. Da un lato punte di qualità inaspettate con personaggi unici ed irripetibili che con affezione e scrupolo hanno realizzato piatti da fare invidia alla buona ristorazione italiana per contro una interminabile sere di feste ove il elemento della qualità gastronomica è total mente irrilevante per coloro che a torto o a ragione si prefiggono esclusivamente obiettivi di incremento della sottoscrizione. Molti dei premi si sono isentati al concorso e altri più nobili non vi hanno adento per motivi di scarsa organizzazione o perché è stata scarsa la struttura pubblicizzativa. Non starò qui a ripetere i nomi e le menti di qualità nel cibo e nelle bevande serviti, ai festival sia un obiettivo politico non starò a ricordare come sia sterile l'attività di la vita per più preparare a migliaia di persone pasti di massa scroto qualità. Una cosa certo è che il concorso di qualità degli alimenti e delle bevande via lentamente diffondendosi e non è risposta alle vce minacce nei confronti della salute pubblica ma forti così come in questi ultimi anni dal metanolo agli estratti delle smaccate falsificazioni a soft drink adulterati. Per smascherare questo esecro di frode al consumatore incomincia a dare che con parole affidarsi al laboratorio e che con un solo colpo di distacco può essere il pubblico distinguere e come il... del... Arci Gola con i

suei corsi di degustazione le guide e le segna grafici di production di qualità e assai più nobili di crapulose contratemite più civile e simpatica delle tante compagnie dell'agnolo caldo o del cardo gobbo. Ecco perché Arci Gola si trasferebbe armi e bagagli nella grande kermesse festaiola dell'Unità in quello che abbiamo definito il più grande banchetto d'Italia e debbo dire che siamo ben voluti che in generale i bravi organizzatori si impegnano a migliorare la qualità della cucina e dei vini. La migliore conferma l'abbiamo avuta a Firenze sede della prossima festa nazionale qui un imponente macchina organizzativa sta mettendo in piedi una piccola città e il settore enogastronomico non serverà piacevoli sorprese. Vi sarà innanzitutto un enoteca come mai si è vista in Italia e poi appuntamenti gastronomici in grado di soddisfare i palati più esigenti. L'enoteca in particolare richiederà un personale di servizio attento e competente per cui Arci Gola estende fin d'ora l'invito a sommeliers esperti del vino enotecari amici ad essere presenti per portare la loro professionalità e valorizzare l'imponente sforzo organizzativo che tale struttura richiederà.

E' co perché sul prossimo numero di A/R troverete due proposte di corsi di formazione e di approccio alla degustazione e alla conoscenza dei vini. Il primo proposto dall'Arci Gola fiorentina per garantire personale qualificato di servizio all'enoteca della festa nazionale il secondo invece vuole essere un incontro tra gli ispettori Arci Gola per uniformare giudizi e valutazioni sulla cucina dei festival. Per entrambe le iniziative sono aperte le iscrizioni e le partecipazioni per il corso di ispezione non è altresì automatico che venga rilasciato il patentino per poter esercitare in questo caso sarà comunque un simpatico week end. Con queste promesse rinnoviamo l'invito alle varie sezioni del partito perché i add sono al concorso sia temporaria nonché fornira di una migliore qualità dei piatti dei vini e del servizio.



Iscrivetevi subito si vincono milioni

Gli organizzatori dovranno inviare alla sede nazionale di Arci Gola via della Mendicizia Istrinata 14 12042 Bra (Cuneo) una lettera con richiesta di adesione al concorso indicando il esatto periodo di svolgimento della festa gli orari di apertura del ristorante il luogo esatto in cui esso si svolge. Dovranno allegare a segno non trasferibile o ricevuta di versamento di vaglia postale per un valore di 75.000 lire per le spese di iscrizione. La richiesta dovrà pervenire almeno dieci giorni prima della data di inizio della festa.

Premi e visita ispettorie. Il ristorante verrà visitato da un ispettore Arci Gola che potrà presentarsi solo dopo aver pagato e consumato il pranzo. Dalle valutazioni di questi ispettori e dai relativi punteggi si costruirà la graduatoria che premerà i primi cinque classificati vincitori del concorso. Al primo classificato verrà assegnato un premio di un milione e 500 mila lire al secondo di lire un milione e agli altri tre un assegno di 500 mila lire cadauno. Al momento dell'iscrizione verrà

spedita gratuitamente la Guida ai vini d'Italia edita da Gambero Rosso Arci Gola del valore di 34 mila lire. Questo strumento potrà servire per selezionare i vini presenti alla festa. I giudici espressi dall'ispettore e ratificati dalla presidenza nazionale dell'Arci Gola sono inoppugnabili.

Periodo del concorso. Il concorso è valido per tutte le feste dell'Unità che si svolgeranno dal 15 aprile al 1° novembre. I premi verranno assegnati nella seconda metà di novembre nella cittadina di Montalcino sede permanente del concorso.

Criteri per la valutazione. Nel tradurre in punteggi le valutazioni per la classifica delle migliori ristorazioni presso le feste dell'Unità gli ispettori di Arci Gola si atterranno ai seguenti criteri i punti a disposizione sono 500 così suddivisi: da 0 a 250 per la cucina e i suoi piatti per le materie prime e la loro lavorazione da 0 a 100 punti per la scelta del vino da 0 a 100 punti per l'ambiente di servizio igiene del comparto ristorante la cordialità e la buona organizzazione.

Rispetto allo scorso anno è aumentata come è logico l'importanza della scelta dei vini per i quali consigliamo agli organizzatori di usare maggior attenzione. Gli ispettori Arci Gola saranno muniti di tesserino di riconoscimento che possono solo esibire dopo aver pranzato e pagato il conto.

Notizie Arcigola

Assemblea nazionale governatori e fiduciari

La città di Vicenza ospita la prima assemblea nazionale dei governatori e fiduciari Arcigola. L'appuntamento è per sabato 16 aprile alle 10 nei locali di Villa Lattes pressocroccon zione n. 6 via Taon di Ruvè. I lavori proseguiranno nella giornata di domenica 7.

Condotta torinese

L'associazione delle donne apre martedì 5 aprile il nuovo circolo Arcigola «Ratati» in via S. Rocchetta 34 a Torino. Il circolo resterà aperto in questa prima fase dalle 14 alle 20.

Condotta delle Langhe

A Fossano ore 20.45 presso i lauli magna

Itis via S. Michele 68 serata conclusiva del corso «Non di solo cibo». Tema: Il buon vino (bere bene fa bene) relazion Carlo Petrini Antonio Vallaur Massimo Martinelli. Sempre alla condotta delle Langhe venerdì 1 aprile appuntamento enogastronomico al ristorante dell'Arcangelo di Bra telefono 072/422163. La «Cena del pesce» eccovi il menu: bacalà ripido su verdure involtini di pesce spada spiedini di gamberi in salsa di peperoncino ravioli di salmone con ragu di cozze branzino in sfoglia dolci dell'Arcangelo prezzo lire 60 mila compreso i vini.

Condotta Monferrato Casalese

Lunedì 3 Vignale Monferrato ore 10 ritrovo presso il giardino di Enoteca regionale per

una simpatica iniziativa intitolata «La merenda nei prati» Tradizionale scampagnata di Pasquetta con musiche giochi premi e degustazione dei vini della nuova vendemmia. Buffet a cura dell'associazione «Le terre del Grignolino». Telefonare a Maurizio Gily 0142/923390.

Monferrato Astigliano

In occasione della presentazione della guida «Vini d'Italia» tenuta alla libreria «Cabinia» di via Garibaldi Asti si è costituita la nuova condotta di Monferrato Astigliano e si è provveduto ad eleggere il nuovo fiduciario Arcigola ne la persona di Giovanni Truffa telefono 0141/217130.