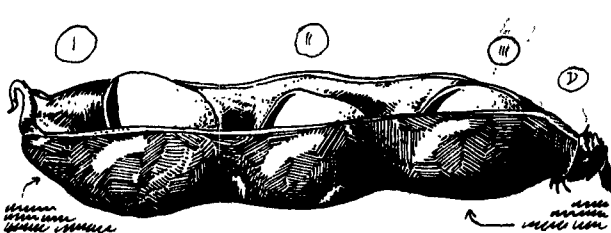


la fava

SERGIO SPINA



Forse non è frutto della terra o del mare così carico di significati e di simboli come la fava. Così carico, ornato e gravido di simboli, che per molti secoli e per molte civiltà la fava è stata un cibo tabù.

Vegetale mediterraneo per eccellenza, diffuso lungo tutto l'arco orientale del bacino mediterraneo fu certamente portato dai fenici in Italia e in Spagna dove divenne in breve tempo componente base dell'alimentazione povera (che per molto tempo si è identificata con l'alimentazione contadina). Di tutti i legumi la fava è regina; cotta la sera, scaldata la mattina (e chi ci voglia trovare sottili allusioni sessuologiche si serva pure). Prima però di diventare alimento base del mangiare quotidiano, come dicevo prima, la fava ha dovuto superare le forche caudine di una simbologia pesantemente negativa.

In tutte le religioni mediterranee precedenti a quella cristiana la fava ha un rapporto strettissimo con il culto dei morti. Il «campo di fave» egiziano era il luogo dove i defunti attendevano la reincarnazione, poiché le fave erano (sono) le «anime della terra, simbolo di tutto il bene (Gesù, benfama, benescare, benallevare, benvenire, benmangiare, benbere, benmorire) che ci viene dai nostri avi che vivono sotto terra».

Tra i Persi, gli Assiri, gli animisti, in altri riti, religioni, contesti la fava è l'elemento di comunione con il popolo invisibile, all'inizio dei riti primaverili. Le fave simbolo dei morti e della loro prosperità appartengono al numero degli elementi magici protettori.

Mangiar fave, dunque, significava (significava?) mangiare la testa dei propri genitori (troppo macabro? diciamo allora più tranquillamente che mangiar fave corrisponde a dividere il proprio nutrimento con i parenti morti). I

verbi al tempo presente sono stati usati espressamente se si pensa che ancora oggi, in molte regioni d'Italia, il 12 di novembre, si usa mangiare dolci di mandorle, duri come ossi, chiamati non a caso «fave dei morti».

Pitagora proibiva ai suoi discepoli di mangiare fave, legume che egli venerava in modo particolare, ben sapendo che si trattava di un frutto «animato», ottimo per le operazioni magiche. Esposte lungo tempo alla luna, seguendo particolari procedure, le fave si trasformavano (si trasformano?) in sangue. Con questo suo specchio convesso: usando la luna come satellite riflettente (niente di nuovo sotto il sole, eh? Un po' come funziona oggi la televisione) questi messaggi giungevano agli amici lontani, in possesso ovviamente di una antenna parabolica. Anche Plinio d'altronde sosteneva che la fava è impiegata nel culto dei morti per la ragione logica e evidente che le fave contengono le anime dei morti. Ed ecco la ragione per cui l'esagerata ingestione di fave provoca sogni funesti. Come spiegarsi d'altra parte, a quei tempi, i gravi disturbi in alcuni soggetti «predisposti» (oggi diremmo allergici) provocati dall'ingestione di fave o addirittura dall'innalzazione dei loro pollini? E il «Favismo» è stato per lungo tempo una malattia così grave che in alcuni casi poteva portare addirittura

alla morte.

«L'alimento base di un popolo qualifica il popolo stesso. La gente del Sud mangiava da tanto tempo le fave, quelle fave che la letteratura antica aveva considerato a volte letali a volte salutifere, e che qui, nel Sud, erano state comunque utili perché si potesse sopravvivere pur con le ossa deformate o con le gambe storte... le fave erano il cibo quotidiano dei miserabili che, poveri di pane, le ingozzavano di verdura cruda o cotta...» (Juriano). «Ci chiancia nugoli, mangia fave dice un proverbio leccese e ancora «Fazza le fave Diu, ca li pesied-di li face la zappa»: insomma la fava cresce e si raccoglie con grande facilità quasi spontaneamente è per questo il cibo ideale del contadino affamato.

Fave secche abbrustolite, succhiate nei giorni di festa come «spaccagnasce», fave secche in pignatta, fave fresche in padella, da sole o accompagnate da altre verdure, carciofi, lattughe, patate, piselli: i modi di mangiare le fave sono quelli canonici di qualsiasi altro legume, salvo per un tratto caratteristico di origine addirittura prearabica: il «macco».

Si tratta di un piatto semplicissimo ma di straordinario impatto gustativo: insomma buono, buonissimo. Fave secche sgucciate (versione nobile), fave secche intere (versione umile) ridotte a purea (non è così semplice, bisogna

cuocerle a lungo, a fuoco bassissimo, rimestando continuamente ecc... ecc...) condite con olio d'oliva e accompagnate da cicorie lesse o da broccolini di rape lesse. Olio d'oliva: macché di frantoi, macché extravergine primospumato a freddo prezioso non contaminato da mani impure, olive raccolte una per una con un cestello d'argento, 20.000 lire al litro... e solo per Lei perché è un amico...; per questo piatto ci vuole forte, acido, addirittura di olivastro, con quel suo sapore aspro di foglia e di fieno bagnato. Il macco si chiama «ncapriata in Puglia e ancora macco nell'unico paese dell'Italia centrale dove questo piatto ancora si ritrova: Pescaia. E già: perché la fava è legume tipicamente meridionale, e solo in Meridione (su, su fino a Pescaia) viene apprezzato come legume gustoso.

In un vecchio trattato sull'agricoltura della fine dell'800 edito a Torino, che mi sono ritrovato tra le mani, la fava non è elencata tra i legumi commestibili per l'uomo, ma solo tra quelli per gli animali. Non sanno, quelli del Nord, cosa si sono persi in tutti questi secoli: quale cibo divino e irripetibile.

Il macco ha la stessa assoluta perfetta semplice classicità che ritroviamo in pochissimi altri piatti dell'uomo: forse la pizza napoletana, il couscous arabo o la jota napoletana, il couscous arabo o la jota triestina. E proprio come tutti i piatti popolari il macco può essere arricchito di profumi e ingredienti aggiuntivi che esalteranno la sua funzione di piatto unico: sarà la finocchella a Palermo; la pasta, le cipolle, i cavoli e la carne trita di malake a Raffadali in provincia di Agrigento; i lampascini lessati a Martina Franca; «Le fave sapenu brae, minterci ueghiu ca sapenu megghiu» e potremmo aggiungere: mettilci quello che vuoi te (licenza poetica) e saranno un piatto da re.

Fanno buona compagnia al salame col Chianti

DECIO G.R. CARUGATI

«Ora i cavalli non frangean la biada, dormian sognando il bianco del la strada...». Il sogno dei cavalli satolli, immaginato da Giovanni Pascoli, ricorda che la biada non è materiale specifico ma scelta di componenti secondo le abitudini della coltivazione. La fava, ad esempio, suggerisce la faverella o favarella. Il macinato, così appellato, è dato in pasto ai nobili quadrupedi. Attenzione, il medesimo prodotto, se impastato con l'acqua e cotto nel forno, è vivanda, sia pure di povero imbandimento. Ancora una volta troviamo conferma che l'uomo distingue dalla bestia nell'invenzione prima: scoperì il fuoco aggraffa e migliora la qualità dell'assunzione. Ed inoltre, affascinato dalla natura, ne imita le forme. Le fave dei morti, o fave dolci, croccanti piccoli di farina, zucchero, mandorle pestate e chiara

di uovo, si consumano in varie parti dell'Italia nella ricorrenza novembrina. Mettiamo ai voti, scusate: alla fava, la fava? Antico uso che impegna la consegna o non del seme, come affermazione e diniego. Da parte nostra ci possiamo dichiarare del tutto a favore. E concisamente il salutare impiego della fiamma, non dimentichiamo la bontà del crudo appena colto. Le fave con il pecorino sono in Toscana autentica delizia. Il piatto accosta il dolce, piccante formaggio, non di troppo stagionato, colore bianco con sfumature avorio e oro, al verde pastello del fave. Nel quadro la tavola sul poggio sotto il pergolato. Il giovane vino del Chianti scorre generoso e il sole filtra rassicurante e tiepida carezza. Anche il salame a grana grossa, tagliato a mano e il buon pane casereccio allietano di loro presenza il convivio.

Farinata

Per quattro o sei commensali versiamo a fontanella 250 grammi di farina di fave in una basterella, contenitore concavo di acciaio, contenente tre quarti di litro di acqua. Mescoliamo con cura avvalendoci di una frusta e lasciamo riposare per circa quattro ore dopo avere dato il sale necessario. Si formerà una superficie schiumosa. Con il retino eliminiamo e mescoliamo di nuovo. Ungiamo una teglia bassa e ampia con mezzo bicchiere di olio extravergine. Versiamo la crema prodotta e mescoliamo finché l'olio venga riassorbito. Inforniamo e ritiriamo a cottura. Tagliamo a quadrati e spolverizziamo di pepe macinato al momento secondo necessità. Serviamo in piatti caldi e a parte salame a grana grossa tagliato a mano. Un consiglio accompagniamo con un calice di giovane rosso delle colline lucchesi.

Dadolata

Per quattro o sei commensali in una pentola di rame a bordi alti versiamo a fontanella, in mezzo litro di acqua, trecento grammi di macinato di fave. Amalgamiamo bene con la frutta e diamo sale necessario. Cuociamo, sempre girando, per circa un'ora e versiamo il composto denso come polenta in uno stampo da raffreddamento. Lasciamo riposare per circa due ore. Tagliamo a fette e successivamente a cubetti. In una padella di rame mettiamo a passare due cipolle piccole tagliate finemente con una noce di burro e due cucchiaini di olio extravergine di oliva, un ramaiolo di buon brodo di carne. Saltiamo i dadi di fava e accomodiamoli su piatti caldi spolverizzandoli di pepe macinato al momento. Accompagniamo, se la golosità ci sostiene, cipollotti freschi di stagione in pinimonio. Leviamo un calice di giovane Sangiovese toscano.

A CENA DA

Si può pescare bene nella terricola Vicenza

ROLANDO PARISI

Vicenza non si fa bella solo con le sue glorie palladiane, il Teatro Olimpico, la piazza dei Signori. Né si ingigantisce solo con la chiosa verde dei colli Berici che la sovrasta. La città ha pure una sua grazia discreta, nelle strette vie a misura d'uomo più che di auto, nelle case modeste allineate sopra i portici e quasi sempre non più alte del terzo piano. Palazzo settecentesco o abitazioni borghesi dell'Ottocento, raccolti in un'armonia da scoprire passeggiando a piedi: come in corso Padova, per esempio, con il suo percorso sinuoso e invitante.

Circa a metà strada, il corso si sarga in una minuscola piazza, debitamente intitolata piazzetta Porta Padova a tutto vantaggio della precisione anche se con scarso impiego di fantasia. Parecchi anni fa, in questa piazzetta amici vicentini ci avevano accompagnato a cena in un locale tanto grande e pretenzioso quanto sparso di clientela, anche se di nome pomposo: «Grotta romana», o qualcosa di simile. Abbiamo ritrovato, del tutto casualmente, entrambi, la piazzetta e il locale, che adesso è un signor ristorante all'insegna di «Cinzia e Valerio».

L'ambiente è lo stesso, non sappiamo se una fabbrica, un tempo, o un antico magazzino dal soffitto altissimo a travature rispettato nella sua integrità, ma come ingentilito da pannelli di stoffa a vela. Cinzia e Valerio giovane coppia di moglie e marito (lei governa la cucina, lui dirige la sala da pranzo) mostrano di saperci fare non solo in questo. Il loro ristorante è accogliente nonostante le dimensioni ragguardevoli, ben arredato, ricco di quadri alle pareti. Interessante è inoltre la «scelta strategica» quella di fare un «tuttopeste» nel cuore del

Veneto più termico e agricolo che si possa dare. Scelta indovinatissima, a quanto pare, perché la clientela è molto numerosa. Vicenza è lontana meno di cento chilometri da Chioggia, che rimane uno dei mercati ittici più ricchi dell'Adriatico. Ed è a Chioggia che Cinzia e Valerio si riforniscono quotidianamente di materia prima. Ad elaborarla ed a proporla ai suoi clienti, ci pensa poi la giovane signora.

Il suo menù degustazione è fatto di dodici portate, di cui sei antipasti. Fra questi abbiamo particolarmente apprezzato la zuppa di datteri, il paté di salmone e la capesanta alla fiamma. Notevole anche il risottino di scampi e gli spaghetti con le vongole. E davvero «reali» gli scampi ai ferri. Metteci un buon Prosecco naturale, il gelato e la piccola pasticceria della casa: abbiamo pagato 50 mila lire che, bisogna riconoscere, per un pranzo di pesce di questo livello qualitativo e di tale quantità, risulta prezzo più che onesto.

Per chi voglia invece sbizzarrirsi «alla carta», Cinzia e Valerio vi propongono, compatibilmente con ciò che le reti dei «bragoczi» di Chioggia avranno tirato su la notte prima dall'Adriatico, degli invitanti menù. Frutti di mare crudi nella linea degli antipasti, un notevole soulé di crostacei, il «granzo porro» che si trova solo nella Laguna. Diverse versioni di spaghetti fra i primi, risotti deliziosi di seppoline o di gamberetti, e poi crostacei ai ferri, seppie in umido, un gran coda di rospo in cassetta. Pregevole la scelta dei vini, naturalmente bianchi in prevalenza, ed in particolare Iruiani e trentini.

Ristorante «Cinzia e Valerio», piazzetta Porta Padova, 65 - Vicenza - Tel. 0544-505213. Chiuso il lunedì.

Notizie Arcigola

Gioco del piacere

Arrivano numerose dalle condotte di tutta Italia le adesioni alla prima iniziativa del «Gioco del piacere» annunciata sulle pagine degli ultimi due numeri di AR. Come ben sapete il gioco consiste nell'effettuare una cena nel corso della quale i soci Arcigola degusteranno sei vini rossi austriaci (presenti in forma anonima) aventi caratteristiche simili, pur provenendo da zone diverse. I commensali esprimeranno il proprio giudizio sulla «piacevolezza» dei vini in ordine decrescente e nel giro di un'ora Arcigola formerà la graduatoria generale. Ecco un primo l'elenco di città dove si svolgerà il «Gioco del piacere»: Asti, Bologna, Bolzano, Brà (Cn), Carro (Cr), Catania, Crema (Cr), Diamante (Cz), Domodossola (No), Eboli (Sa), Firenze, Imperia, Lucca, Mantova, Marzabotto (Bo), Milano (tel. Gianni Bassi 02/5457267), Potenza, Rimini (Fo), Roma, Saluzzo (Cn), San Gimignano (Si), San Prospero (Mo), Savona, Scaltenigo di Mirano (Ve), Serra de Conti (An), Tera, Torino, Trieste, Udine, Venezia, Vicenza, Viterbo. I soci sapienti che intendessero partecipare al gioco sono pregati di mettersi in contatto con il fiduciario Arcigola della loro zona o a Bra allo 0172/421293 e chiedere di Gigi.

ARCI
GOLA
1988



Condotta fiorentina

Corso di degustazione e conoscenza dei vini riservati ai soci sapienti che intendono collaborare per la gestione dell'«enoteca Arcigola» all'interno della «Festa dell'Unità nazionale» che si terrà a Firenze dal 25 agosto al 18 settembre. Il corso sarà tenuto da Carlo Petroni presidente nazionale Arcigola. Il costo del corso è di lire 50 mila. Per informazioni rivolgersi a Pier Lorenzo Tasselli (governatore Arcigola) telefono ufficio 055/262883 - casa 055/291827 oppure Arcigola nazionale telefono 0172/426207 chiedendo di Gigi Piumatti.

Condotta romana

L'Arcigola in collaborazione con la Sopaex (organismo di tutela dei prodotti francesi all'estero) organizza un seminario sui vini di Francia con degustazione di vini di massima qualità. Il corso si

svolgerà presso il ristorante «Paris» piazza San Calisto 7/A a Roma e verrà tenuto dal sommelier Sandro Sangiorgi, dal 18 maggio al 6 giugno, con quattro appuntamenti. Il costo è di lire 100 mila in quanto i vini degustati essendo di ottima qualità incidono in maniera rilevante. Per prenotazioni ed informazioni telefonare a Sandro Sangiorgi (dalle 18 alle 20.30) ai seguenti numeri 06/5818668-5816068. Il numero dei partecipanti è di 60.

Condotta Monteferrato Casalese

Intensa l'attività Arcigola messa in piedi dal fiduciario Maurizio Gily ecco il programma per l'88. Domenica 12 giugno, seminario sul miele. Una giornata in azienda apistica. Pranzo con specialità al miele. In collaborazione con la condotta di Asti e la Cooperativa Eri-ora. Dal 16 al 21 luglio: «Fiora». Corso teorico-pratico di erboristeria. In collaborazione con «Le terre del Grignolino». Condizioni particolari per i soci sapienti. Si svolgerà a Vignale presso aziende agrituristiche. Settembre-ottobre: il gusto del vino. Scuola serale intensiva di degustazione e cultura enologica. Vignale. Week-end in Val Cerna, tra vini, boschi e tartufi. Novembre: simposio d'autunno. Processo a porte aperte ai vini novelli. Degustazione e pranzo alle specialità autunnali Hostaria del Paluc.

AL SAPOR DI VINO

Per salvare il mercato ora servono le forbici

CARLO PETRINI

Dopo le cronache del 22° Vintaly di Verona alcune considerazioni sono d'obbligo non solo per cogliere le tendenze del mercato, ma per comprendere quali grandi trasformazioni si affacciano in questo settore. Innanzi tutto si è potuto constatare un lento ma uniforme miglioramento della qualità, non è stato l'anno di clamorose scoperte ma di un generale assestamento. Gli Stati Uniti erano presenti con un'ampia rappresentanza della produzione: dalla potente California al grande Texas, dalla Pennsylvania allo Stato di Washington. Questa presenza è stata un significativo riconoscimento per l'appuntamento veronese. Pure interesse e vivo apprezzamento hanno suscitato i vini austriaci con una qualità più che decorosa; insomma, Vintaly sta diventando una vetrina appetitosa a livello internazionale.

In questo contesto tutto positivo dal punto di vista mercantile come si colloca la nostra produzione? A tre anni dallo scandalo del metanolo quali segnali si colgono sul mercato interno? L'impressione che si coglie nel parlare con i produttori, gli operatori, le associazioni di categoria è che vi sia una sorta d'impotente fatalismo dove ognuno annaspa come può per restare a galla dinanzi alla totale assenza dello Stato. Forse non è ancora chiaro del tutto quale «atactra» dovrà subire il vino italiano nel prossimo futuro, forse si pensa che le vacche grasse possano continuare all'infinito e che la pulizia del mercato che andava governata con mezzi istituzionali sarà irreversibilmente favorita dai consumatori.

Mi fanno ridere quei produttori eternamente scandalizzati dalle campagne di stampa contro l'alcolismo o contro le sofisticazioni, quasi che a parlare di queste cose si penalizza il lavoro di onesti viticoltori. Consiglierei costoro di non

fare battaglie contro i mulini a vento ma di concentrarsi a migliorare la qualità del prodotto, a prendere atto che la drastica diminuzione dei consumi importa di ridurre la produzione, e di ridurre laddove vi sono resi per ettagg incredibili e qualità scarse. Orbene queste considerazioni al Vintaly sono state totalmente assenti, anzi si è assistito a promozioni regionali che costano l'irriducibile, tutte tendenti a valorizzare i vini di questa o quella terra. Certo i produttori vitivinicoli vanno sostenuti, ma che senso ha sperperare miliardi per incrementare le vendite e non pensare a ridurre la produzione? Si gioca al passaggio del cerino acceso: ognuno spera che a rimanere scottato possa essere qualcun altro; ma tra poco inizieranno le faide e all'insegna di sacrosante lotte per l'occupazione ognuno cercherà protettori politici: gli industriali del vino a destra, le cooperative a sinistra, i piccoli produttori con gli onorevoli di paese e così via a succiulare contributi dalle mammelle di uno Stato assente e ingiustificato.

Certo sarebbe cosa ben grave che a rimanere schiacciato da queste battaglie fosse il vino di qualità che è presente a tutti i livelli della produzione, ma ahimè soffocato da quantità esuberanti di vino mediocre. In Italia non deve più esistere vino da pasto e vino di eccellenza, deve solo più esistere il vino di qualità con un giusto rapporto con il prezzo, in grado di essere apprezzato anche all'estero, altre vie sinceramente non vedo. Al ministero dell'Agricoltura si è da poco insediato un siciliano, l'onorevole Mannino. Un consiglio mi sento di dare a lei siciliano e penso meridionalista: «Se vuole salvare il vino italiano usi e faccia usare le forbici e non solo sulle viti del suo meridione».