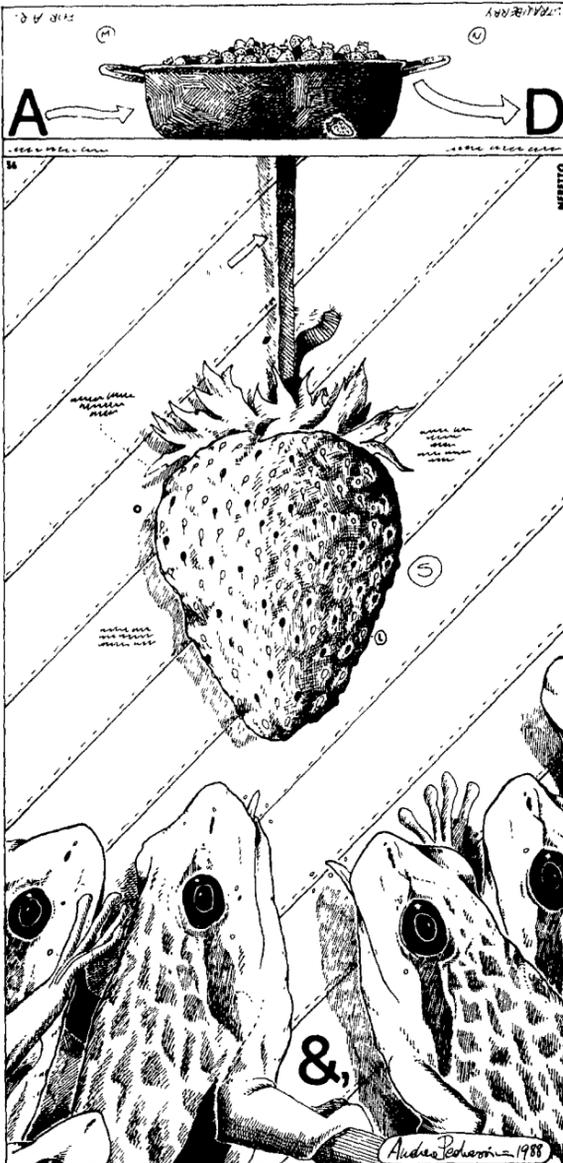


la fragola

FOLCO PORTINARI



S devo giocare di memoria, sinceramente, l'annebbiato ricordo della fragola (annebbiato per verità) è quanto meno fastidioso. «Saranno le fragole», disse un giorno mia madre osservando la mia pelle arrossata per pruriginosa orticaria. Se ne fossi stato capace avrei maledetto qualcuno o qualcosa per la conseguente estinzione imposta dall'urricane *frôla* (così voleva il dialetto del mio paese). Ne ero goloso, ne sono ancora, tanto da augurarmi una gatta senile, per curarmela poi secondo il metodo di Linneo, che usava appunto una terapia a base di fragole. D'altra parte, allora vivevo in campagna e dietro casa ne avevo un prato. Non erano quelle profumate e piccole, di bosco, ma neppure quelle grosse e a poco insipide che oggi si trovano per dodici mesi all'anno nei mercati. Che le cose siano così, dal punto di vista della gola oltre che da quello sentimentale, è dimostrato dalle quattro cassette, microcultura in terrazzo milanese, che assorbono le mie cure di fradellino di città. Quattro cassette piantate a fragole, appunto.

Mi è facile comprendere come la fragola appartenga alla famiglia delle rosacee. Basta guardare il suo fiore bianco. Quel che invece non capirò mai è come il vero frutto sia da considerarsi in quei casi neri che puntano il rosso della polpa, e che io continuerò a chiamare semi, a dispetto dei botanici. Non mi vorranno mica far credere che quel sapore (un sapore fondamentale, così come ci sono dei colori puri e fondamentali) mi si diffonde in bocca per via di quei semi? Un sapore che si estende, che invade altri sapori, il contamina benevolmente, li stravolge fantasiosamente, li

arricchisce. Ooohh!... l'uva fragola... Ooohh!... il fragolino... Le fragoline e non i fragoloni.

Non so se li avessero anche una volta, olim, adesso però han tanti nomi: Aliso, Sequoia, Tufts, Tioga, al sud; Pocahontas, Gorella, Cardinal, Redgannit, Belrub, Senga Sengana, al nord. E poi Hummy Gento, Oscar, Rabunda... Da inventarsi su una favola, una storia di tante sorelle che vivono disperse in un bosco, chi in prato, chi in casa, su un terrazzo cittadino, illusivamente. Certo una qualche differenza c'è. Il fragum, i fraga di cui canta Virgilio («Qui legitis flores, et huius nascentia fraga»), crescevano in libertà, liberi e non costretti in coltivazioni. E liberi rimasero fino al 1200, quando si incominciò a coltivare la fragola. Tant'è che nella *Res Rustica* di Columella non se ne parla, non appartenendo all'agricoltura, alla sua arte. E anche quel che ne dice Plinio nella sua *Storia naturale* (libro XV) è quanto meno ambiguo: «Le fragole di terra hanno una polpa ancora differente da quella delle corbezzole, che sono peraltro della loro stessa specie». Come Plinio facesse poi ad assimilare fragola e corbezzolo rimane a tutt'oggi un mistero.

Io credo che buona parte del fascino eserci-

tato da questo frutto stia nella sua capacità d'essere metaforizzato o analogizzato, di servire da buon rimando e ad altro di segno positivo o piacevole, stante la piacevolezza ormai acclarata del suo sapore. Non solo metaforizzazioni palatali, quale la già riscontrata con l'uva, americana o fragola la si voglia chiamare, e con il soave Fragolino veneto-irulano (gran dono della Filosera, a dispetto delle disposizioni di legge). È la sua forma che qui, ora, mi interessa. È quella forma di cuore, il cuore di un tordo o il cuore di un coniglio, a seconda del volume dell'animale referente, pur sempre un cuoricino, col suo bel colore sanguigno, più o meno vivace o anemico. E i «semi» (che io insisto a chiamare «semi»), ecco i semi svano. Il cuore è liscio, lucido, mentre questo cuore è rugoso. Allora mi tocca cercare altre analogie formale. E che sia ancora piacevole al palato. Eccola trovata, con l'aiuto di Alberto Savinio e della sua *Infanzia di Nido-Dolcemare*, l'analogia pertinente: «Il capozzolo era pigmentato come una fragola». Una bella assimilazione. Che mi piace.

Tutto ciò non deve però distrarre da quella che resta la funzione primaria e diretta del

frutto, che è appunto d'esser mangiato e gustato per il suo sapore, con tutte le utilizzazioni traverse possibili. Incominciando da un ciambello, la sua traduzione in sorbetto o in gelato. Che il costume sia relativamente antico è testimoniato da uno dei frammenti della *Noite di Parigi*, ove si descrive un ricevimento, con «Cento Ganemidi», che «lucide tazze ne recano», offrendo «di gel voluttuoso...copia diversa». Quello, in primis: «Vj è raccolta in neve/la fragola gentile che di lontano/ pur col soave odor tradi se stessa», proseguendo con «salubre limon», il «molle latte», il «pomò straniero, una coppa mista insomma. Mentre qualcosa che potrebbe sembrare una «melba» (esiste, esiste!) la trova in una poesia di Remigio Zena: «Nel biancor della crema/ una fragola posa,/ stupendo epilone/ma/ nel biancor della crema/ quel bottoncin di rosa».

Qui potrebbe chiudersi questa libera rincorsa, magari evocando arcadiche immagini (a ritroso, da Chiabrera, «sulla sponda romita/ lungo il bel rio di questa riva erbosa,/ o filla, a bere invita/ osto vivo di fragola odorosa», a Lorenzo il Magnifico, «latte o fresco ad ognor, e nel fiorito/ prato fragole colte, belle e rosse,/ pallide ovè il tuo viso colorito») e, sotto, il sottotondo dei Beatles, *Strauberry Field*. Ma questo campo, a me ormai vecchietto, suggerisce ben altra immagine, malinconicamente nostalgica, un film (non *Bionda fragola* di Jayne Mansfield, e nemmeno il *Sessantottesimo Fragole e sangue*: *Smultronstället*, il *posto delle fragole*, cioè. La coltivazione dei frutti della memoria. E della pietà. Del frutto primaverile; adesso che è già inverno.

Lasciamo la sua voglia alla mamma incinta

DECIO G.R. CARUGATI

La fragola saluta dolce la stagione nuova. Il bosco si popola di voci e di occhi rossi che primi avvistano della primavera. Certo anche la coltivazione di serra è pronta, cestini e cestini invadono i negozi. Ahimè, purtroppo i sistemi di produzione forzata danno solo (e tutto l'anno) la parvenza della primavera. Ecco un criterio di sano intendimento: per tutti i frutti della terra, spontanei e non, meglio l'attesa della cadenza naturale. Corrisponde alla disposizione intima dell'uomo. Anche se affascinante, è condizione estranea recuperare in ogni tempo e momento la possibilità di soddisfare il desiderio. Quindi bando alle pesche nel mese di gennaio, ai funghi colti ogni dove e assicurati al mercato dal rapido spostamento degli aerei. Bando alle ciliegie che sanno di frigorifero. Il

ghiaccio accantona l'emozione. E soprattutto alle fragole sempre pronte nel panierino. Dobbiamo riconquistare l'arbitrio. Se è impossibile, data ormai la condizione «inurbata» dell'uomo, l'approvvigionamento diretto, almeno non subiamo passivamente il teatro delle proposte quotidiane. La natura avvicenda sapientemente il fabbisogno. Basta non accettare la forzatura e fruire del giusto e giustificato. Più scarso magari nella quantità, più ricco di qualità. Il desiderio di fragole da parte di donna incinta, tempo addietro, era subito soddisfatto per la paura della comparsa di macchie o voglie su la pelle del nascituro. Ignoranza, superstizione. Il buon rapporto dell'uomo con il suo ambiente a volte genera anche false credenze. Colpa delle fragole così buone se buone.

Crema
Per quattro commensali due cestini di fragole di bosco. Puliamo i frutti accuratamente. Scottiamoli in una padella di rame senza aggiungere acqua. Il calore della minestra favorirà l'uscita dell'umore naturale. Raffreddiamo. Giriamo in un buon mixer a velocità ridotta con due cucchiaini di gelato di crema e lo zucchero, solo se è necessario. Passiamo accuratamente al setaccio con l'aiuto di un bicchiere a fondo piatto. Ricoveriamo in frigorifero e serviamo in coppette accostando olive. La preparazione è ottima come «fondo» per la presentazione di mousse a base di latte oppure può essere miscelata a fragole intere e crude e servita in accostamento a sorbetto di limone. In questo caso prima di unire i frutti li lasceremo in infusione di vino bonarda.

Charlotte
Per quattro commensali procuriamoci uno stampo da raffreddamento, apribile sui quattro lati. Foderiamolo di gelato di crema. A parte lasciamo macerare per alcune ore, in vino bonarda e zucchero sufficiente, due cestini di fragoline di bosco ben pulite. Scolliamo i frutti e riempiamo di essi l'incavo. Sigilliamo con altro gelato di crema e poniamo in freezer per circa quindici minuti. Liberiamo la forma dallo stampo e tagliamo a fette la mattonella. Disponiamo alcuni cucchiaini di crema di fragole su ciascun piatto freddo e al centro una porzione. Interessante l'aspetto cromatico: il rosso strama del fondo, il disegno giallo oro della crema e il mosaico interno rosso acceso delle fragole fresche.

A CENA DA

Se due mezze povertà fanno ricchezza vera

LUCA FAZZO

I motivi per essere prevenuti, a dire il vero, ci sarebbero tutti: come si può passare, dal giorno alla mattina, dalla catena di montaggio delle Giuliette al mestiere di ristoratore? Di casi simili abbonda, purtroppo, la biografia collettiva della nuova sinistra milanese: purtroppo, perché i cattivi rivoluzionari si sono rivelati ristoratori ancora peggiori e l'unico sistema a venire messo in crisi è stato, alla fine, il sistema digerente.

Ma Tommaso è diverso perché lui, di suo, ci ha messo solo la comunicativa e una certa schiettezza del fare che (dicono quelli che l'hanno conosciuto in tua blu) possiede di natura e non di mestiere. Il genio benefico dell'operazione è un altro, si chiama Luisa e Tommaso porta l'unico merito di esserne il marito. Luisa se ne sta dietro il grande vetro della cucina con il fazzoletto bianco in testa e esce solo, ogni tanto, per fumarsi una sigaretta. È dall'astuzia contadina di Luisa che vengono le idee dei piatti, Tommaso poi dà il nome alle invenzioni di Luisa, arreda il locale in stile realismo socialista-sede di Lottacantina, sfotte amabilmente i clienti «ricchi» che arrivano quaggiù come esploratori tra le tribù dei cannibali, espone in bacheca la sua ricca collezione di spille sovietiche e attacca alle pareti i poster di Mustafà, mangiando in lite perenne con i vigili del Comune. Qualche volta si preoccupa di essere diventato famoso a Milano poi per questo po' di folklore che per la qualità dei piatti: ma poi si ricorda che non è vero, e gli passa. Il ristorante dei Tafuni si chiama Brill e si trova in una strada dal nome improbabile: via Pietro Pomponazzi, traversa di via Meda. Siamo in zona Ticinese, insomma, ma a distanza di sicurezza da quella Milano «by night» un po' fallocchia cresciuta da qualche anno sulle sponde dei Navigli. È una grande sala a forma di elle, con aggiunta una saletta più piccola che si chiama Sala Carletto, in omaggio al filosofo di Treviri. È un posto dove per mangiare conviene mettersi comodi, perché non è un

fast food e tra l'ordinazione e la pietanza si aspetta un po': una volta Tommaso aveva la caparbità di non portare il pane prima della pastasciutta, per evitare che gli avventori si ingozzassero prima di mangiare; poi ha dovuto cedere davanti alla naturale ingordigia dell'uomo. La prima volta che ci si trova dinanzi al menu si può restare perplessi: penne alla Poi Pot e fustilli all'Armatia Rossa, riso alla Natta e rognone alla Craxi, involtini alla partigiana e «pomme de terres» alla Zapata. Ma dietro questo campionario ecumenico-sarcastico di dediche alle figure più o meno nobili della storia del socialismo si nasconde la sostanza di quella che Tommaso chiama, con giustificato orgoglio, «la cucina italiana povera». Cucina essenzialmente meridionale, visto che Luisa è campana e Tommaso pugliese, ma senza meridionalismi da trattoria tipica. Neanche l'ombra del burro, uso generoso dell'olio d'oliva e un'idea di fondo: che due povertà insieme, almeno in cucina, fanno una mezza ricchezza se non una ricchezza intera. Quindi una linea di matrimoni, dove farina e cereali si sposano con la verdura e la carne si sposa con i formaggi. Il rischio, ovviamente, è quello del pasticciaccio: ma ci sembra che, almeno finora, Luisa ne vada felicemente monda. I piatti girano in funzione delle stagioni e del mercato, ma grossomodo la linea è questa: lunedì e martedì si privilegia la verdura, mercoledì e giovedì la carne (specie asino e cavallo), i venerdì e il sabato il pesce. Non si finisce a pancia leggera, questo è certo: ma tenetevi uno spazio per la pastiera che è forse la più buona di Milano.

Ultima nota: tra i tanti reduci del '68 o del '77 che a Milano si sono messi in affari nei bar o nei ristoranti, Tommaso è uno dei pochi che non siano finiti sotto processo per sfruttamento illegale della manodopera nordafricana. È scusate se è poco.

● **Ristorante Brill, via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 8493868, chiuso la domenica. Prezzo medio ventiduemila lire**

Notizie Arcigola

Condotte Trapanese

Il circolo Arcigola «I trapani» organizza dal 23 al 29 maggio la «settimana del tonno» che consiste nella degustazione di piatti esclusivamente a base di tonno fresco. La cultura e la tradizione popolare trapanese risentono moltissimo di tutto quanto è legato al rito della pesca del tonno, la classica «tonnara». Per recuperare e discutere questa tradizione ecco allora proporre la degustazione per una settimana di piatti tipici. L'obiettivo è quello di usare «tutto» il tonno spreco proprio lo stretto indispensabile.

Condotte della Tuscia
Venerdì 20 maggio in occasione del terzo anniversario dell'apertura dell'«enoteca «La Torre» si svolgerà, presso i locali della stessa enoteca, una cena degustazione per festeggiare l'anniversario. Per informazioni e prenotazioni telefonare al fiduciario Arcigola Antonio Burla 0761/226467.

Condotte torinese
La condotta torinese organizza per sabato 21 maggio alle 18 un week-end nel Monferrato; visita all'«enoteca regionale di Vignale Monferrato con rispettiva degustazione guidata di Orignolino. Cena presso il ristorante dell'«enoteca Perottamento in aziende agrituristiche» Domenica 22 maggio pranzo in cascina, ore 16 spettacolo folcloristico. Prezzo del week-end lire 100.000 (tutto compreso). Per prenotazioni telefonare (ore se-

rali) al fiduciario Arcigola Corrado Trevisan 011/587754. La stessa condotta organizza anche un corso di degustazione enologico di base. Il corso si articolerà in quattro lezioni che si svolgeranno nei locali del circolo Garibaldi in via B. Giuria 56, Torino. Il costo complessivo del corso è di lire 40.000. Per prenotazioni telefonare al fiduciario Corrado Trevisan. Ecco il programma: giovedì 26 maggio il vino nella storia (cenni storici, evoluzione del vino e della vite, problemi attuali). Le tecniche di vinificazione. Degustazione guidata di vini bianchi: Gewurztraminer, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Mercoledì 1° giugno il gusto (sensazioni gustative, i sapori elementari, le soglie di percezione, apprezzamento di varie soluzioni). Degustazione guidata rossi di medio corpo: Dolcetto, Barbera, Cabernet, Chianti, Mercoledì 8 giugno l'olfatto (le impressioni olfattive, aromi e profumi, apprezzamento profumi naturali e sintetici). Degustazione guidata rossi austri: Barbaresco, Barolo, vino nobile di Montepulciano, Bordeaux. Mercoledì 15 giugno spumanti e vini da dessert, tecniche di vinificazione e assaggio. Degustazione guidata Champagne, Champanoise, Charnat, Asti spumante.

Condotte delle Langhe
Il circolo Arcigola «I crotelli» di Serralunga d'Alba organizza un corso di degustazione vino che si terrà nella

sala degustazione dell'azienda Fontanafredda. In quattro lezioni verranno messe a confronto altrettante categorie di vino, con degustazione guidata, di campioni scelti tra le migliori zone nel contesto enologico internazionale. Relatore il sommelier Renato Boglietto. Degustazione guidata di Picolit, Sauternes, Porto, Marsala. Test di riconoscimenti di profumi presenti nei vini speciali.

Condotte del Piceo
È uscito il secondo numero del bollettino «Pasta e ceci», periodico a cura della condotta del Piceo. Pieno di notizie per i soci Arcigola, proposte di acquisti, con un simpatico inserto satirico-umoristico intitolato «Mangio».

Condotte bolognese
Il circolo Arcigola «Castello di Medelana» in collaborazione con la cooperativa «Casetta» ed il Consorzio vini colli bolognesi organizza un serata dal titolo: «La qualità della materia prima». Due verdure biologiche: gli asparagi e i carciofi. L'intero menu è composto di piatti a base di carciofi o asparagi, dall'antipasto al dolce. Vini Doc dei colli bolognesi, presentati da produttori e da sommelieri. Costo a persona lire 35.000. Questa è la quarta delle tredici serate enogastronomiche dal titolo «Attraverso le stagioni... visitando luoghi... viaggio alla scoperta della nostra cucina». Prenotazioni presso la trattoria «Castello di Medelana», via Medelana 38, Marzabotto tel. 051/842381.

AL SAPOR DI VINO

Bevande al Lambrusco? Meglio della Coca Cola

CARLO PETRINI

È di questi giorni la notizia dell'apertura del mercato italiano alle nuove bevande a base di vino. Negli Stati Uniti conoscono da qualche tempo un considerevole successo, di esse si apprezza la bassa alcolicità, una beva che non impegna e il valore dietetico. Molti appassionati del buon vino guardano a questi prodotti con disprezzo e scarsa considerazione. La mia opinione è viceversa molto più attenta e tollerante. Infatti questi prodotti non devono essere comparati a vini veri e propri ma vanno considerati nella famiglia delle normali bevande dissetanti. Se le aziende produttrici applicano i giusti criteri igienici e garantiscono che non vedano adulterati con prodotti nocivi, non vedo alcuna remora a bere le nuove bevande a base di vino al posto della seppiterna Coca-Cola o delle varie Seven-Up che fanno rimpiangere le buone gazzose d'un tempo. Pensate poi quale straordinario effetto benefico avrebbe questa produzione nel complesso settore vitivinicolo ormai minato irrimediabilmente da un eccesso di prodotto: una buona parte del vino verrebbe riciclata lasciando più spazio al vino di qualità.

Non mi stupisce, anzi mi rallegra il fatto che in Italia le Cantine cooperative Riunite di Reggio Emilia abbiano già affrontato il nuovo mercato con determinazione e lungimiranza. Le Riunite rappresentano sotto questo punto di vista un fenomeno imprenditoriale di straordinario interesse. Negli anni Sessanta dinanzi a una crisi profonda della viticoltura emiliana e del Lambrusco in particolare, hanno avuto l'intuito di capire che proprio il genere di vino da esse prodotto, aveva le caratteristiche richieste dai nuovi consumatori statunitensi. Iniziò proprio in quel periodo una nuova epopea del Lambrusco, collegata alla memoria contadina emiliana ma con una balda in grado di con-

quistare nuovi mercati. E mentre Francesco Guccini decantava le ineguagliabili doti di questo vino che si beve con grande piacere, il manager contadino e comunista Walter Sacchetti alla guida delle Riunite conquistava l'America.

Questa intuizione imprenditoriale ha fatto in modo che le Cantine cooperative Riunite siano oggi una delle più consistenti realtà produttive in campo mondiale ed ha permesso di rivitalizzare l'economia vitivinicola emiliana. Da più parti ci si lamenta che l'immagine del vino italiano negli Stati Uniti è ancorata al Lambrusco che lascia in subordine le prestigiose produzioni di vini quali il Barolo, il Brunello, l'Amarone. Ma se ciò è accaduto non è certo per responsabilità delle Riunite, è semmai l'inconsistente politica di promozione intelligente da parte delle nostre autorità che non ha permesso di rendere pienamente evidente la varietà produttiva dell'Italia. Anche in Francia esistono il Beaujolais nouveau e i grandi Châteaux del Bordolese, ma si pagano a prezzi differenziali, eccome! Non vedo perché anche noi italiani non possiamo promuovere il buon Lambrusco e i grandi vini rossi con immagine e prezzi ovviamente diversi. Solo l'incompetenza, il pressapochismo hanno permesso di fare d'ogni erba un fascio; perciò in questo bailamme sono sopravvissuti anche i vini di scarsa qualità a qualsiasi famiglia appartenessero. Per cui, ben vengano le bevande a base di vino, purché contribuiscano ad assorbire una produzione eccedente e se potranno piacere più della Coca-Cola io ne sarò felicissimo; da parte mia con certi bolliti o col tradizionale zampone preferisco ritornare al buon Lambrusco reggiano secco e quello delle Riunite mi convin-