AR

l'hamburger

GIAN LUCA SIGIANI

Hamburger: una parola che fino a qualche anno fa suonava un po' aliena, desueta. Il suo consumo, la sua simbologia, non evadeva oltre i confini di una tonda porzione di carne trita schiacciata. Poi, nell'anno di grazia 1982, qualcosa cambiò. Intorno alla polpetta pressata fiorirono sedie in plastica e arredi policromi, insegne luminose e ragazzi in divisa, manager del quarto di bue e cibi veloci, paninari e sociologi. La polpetta, brutto anatroccolo, si trasformò nel «cigno» del *fast food*.

La semiologia dei medaglioni di carne rimase rinchiusa nelle macellerie; e l'hamburger, per la prima volta in Italia, realizzò se stesso. A compiere il primo passo fu Burghy in piazza S. Babila, a Milano. Bastò una spruzzata di spirito imprenditoriale, una farcitura di know-how americano, la latitanza di servizi adeguati (rapidi, informali, a basso costo) nel centro della città e una certa dose di fortuna. Il gioco era fatto. La «mitologia» del fast food aveva trovato dove piazzare i suoi altari. E non fu una rivoluzione da poco. Un intero corpo sociale vide materializzarsi sotto i propri denti molte delle proprie ansie alimentari che lo pervadevano. Si erano *incarnati* (sino a che punto!) dinamismi e nevrosi, fobie da mensa e cibi «da quattro soldi», ansie da modernismo e convivialità frustrate.

Il desiderio più o meno generalizzato di un rapporto più diretto e immediato col cibo (e probabilmente anche con i consimili) trovò la sua codificazione commerciale. D'altra parte il fast food non è che l'aspetto più appariscente e «pittoresco» del fenomeno della ristorazione facile e veloce; moltiplicarsi delle paninoteche e sviluppo dei surgelati, rilancio dei self-service e continua ideazione di confezionamenti per un rapido consumo, sono solo alcuni degli aspetti di un ampio ventaglio di nuove modalità alimentari.

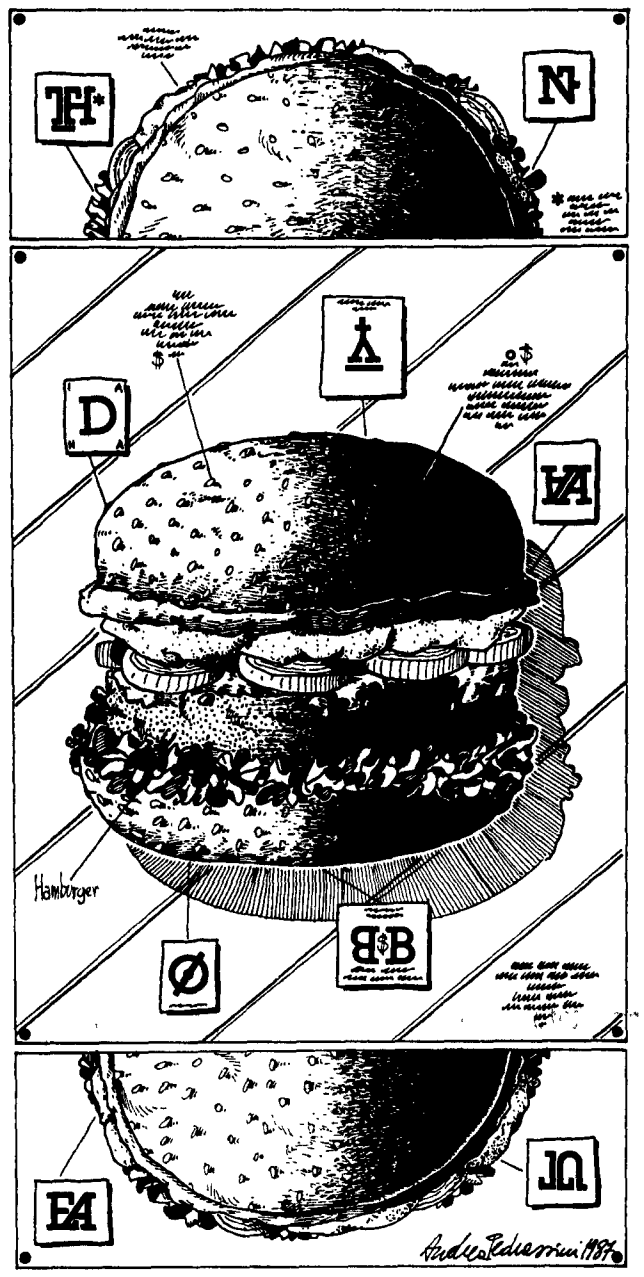
Proprio l'alimentazione, nell'ultimo decennio, ha visto frammentarsi e destrutturarsi le tradizioni e le ritualità più radicate; è ormai praticamente impossibile parlare realisticamente di sistemi gastronomici unitari e coesi. Il processo di rifondazione appare lento e laborioso. Il fast food (grazie anche al suo carattere sovranazionale) è diventato il simbolo e l'elemento riempitivo di tale processo; l'hamburger ne è l'unità di misura. È chiaro dunque come la modesta polpetta, arricchita di insalata e marketing, abbia assunto di recente, almeno in Italia, un ruolo e un valore del tutto diversi da quelli originari. Ma al di là delle connotazioni acquisite nel tempo che cos'è e come si può valutare il prodotto-hamburger? Inutile, come per quasi tutti gli alimenti cercare di individuarne con precisione la genesi; labili fonti lo vorrebbero nato nella Russia ottocentesca, canonizzato ad Amburgo e da lì esportato negli Stati Uniti da un emigrante tedesco. Di sicuro vi è che in quest'ultimo paese l'hamburger ebbe, soprattutto grazie a Mc Donald's, la sua consacrazione e beatificazione economica. È in America che il disco di carne tritata diventa il perno di una formula che fa del franchising, della rapidità di servizio e dei prezzi contenuti il proprio motore commerciale; è in America che se ne dettano i criteri «scientifici» di approvvigionamento e preparazione. L'hamburger viene solitamente ricavato dal quarto anteriore di bue. Generalmente, nei locali fast-food, la pezzatura è di 45 o 50 grammi, oppure di 80 o 100 grammi, e il diametro è sui 9-10 centimetri. Il contenuto in lipidi dovrebbe aggirarsi tra il 14 e il 16 per cento, mentre l'acqua spazia dal 56 al 65 per cento. La lavorazione dovrebbe rispettare in maniera rigorosa l'equilibrio tra quantità di pane aggiunto, grassi e componente acquosa.

Sul piano «dietologico» il pasto a base di hamburger è quanto di più controverso possa esistere. Ogni parte in causa, che si tratti di azienda, scienziato o «gastrologo», tende a considerare i parametri e gli *items* che più gli aggradano.

In generale è possibile dire che l'hamburger è una buona fonte di proteine, vitamina B12, zinco, ferro e copre circa il 30% delle necessità proteiche quotidiane. Il valore calorico cresce con le quantità aggiuntive di «extra» (salse, formaggio, ecc.); proprio questi elementi e i più e i tipi di frittura pesano in maniera negativa sull'equilibrio nutrizionale delle combinazioni «classiche» del fast-food (hamburger, patate fritte e coca cola, ad esempio).

Tali considerazioni di base, pur non «demonizzando» il consumo di «cibo veloce», lo sconsigliano come abitudine reiterata e quotidiana.

In attesa che si sviluppino, su vasta scala, nuove formule di ristorazione rapida che contemplino e integrino istanze edonistiche, nutrizionali e commerciali, accontentiamoci dell'hamburger; meglio una polpetta ogni tanto che improbabili e costose nouvelle cuisine sempre.



Ma la nostra cucina ci sa fare ben altro

DECIO G.R. CARUGATI

La bistecca di Amburgo, hamburger-steak, impone nei paesi anglosassoni la cucina della carne trita. Scompare la porzione staccata alla sezione delle bestia destinata all'uso. Scompare la forma precisa e intatta. Con essa il gusto della masticazione. Non più il taglio nobile osannato in Francia e nella nostra Toscana. Non più il peso... il peso stabilito dall'infallibile lama. Un pezzo di carne qualsiasi ridotto dal tritacarne e ricomposto in tondo... la polpetta.

Giudice unico la bilancia. Non il coltello e l'abile mano del macellaio. Tipici ristori propongono la nuova dilagante dovizia, anche qui in Italia, all'interno di brioches che cancellano il piacere delle croccanti michette appena sfornate. La carne e il pane perdono valore intrinseco. La prima diventa prodotto di serie e dimentica anche l'ultimo ricordo di preda: la spartizione. Il secondo si allinea nella funzione di supporto: scialba presenza sempre uguale.

E questo è il dato più saliente. La serie raggiunge l'ottimo nella costanza del gusto. Tutte le componenti devono concorrere a rassicurare la buona riuscita. Sono le parole di Mac Donald. La nostra cucina povera ha ben altri esempi che forse vale la pena di ricordare. In terra di Emilia la carne è da secoli considerata materiale prezioso. E se l'intero pezzo viene scomposto e sminuzzato è scelta di accantonamento non di consumo: insaccati ecc.. Subito invece si impiegano i resti, i ritagli che bene orchestrati assurgono a valore di manicaretto nel condimento della pasta fresca. E sempre nello spirito di recupero nella zona di Palmanova del Friuli si cuociono alla griglia triti di carne insaporiti da cipolla. La nostra cultura più vera non ha mai inseguito la serialità. Solo il pieno utilizzo del bene conquistato con la fatica. Penso dobbiamo tenere conto di questa matrice e visitare usi e costumi di altri paesi forti di essa. Non rifiuto mai questa cauta e vigile disposizione.

Ragù emiliano

Secondo la signora Maura, modenese, mia suocera, se ne prepara per più giorni, non per i consueti quattro commensali. Tritiamo finemente un etto di manzo magro, un etto di maiale magro, mezzo etto di pasta di salsiccia dolce, una fetta di prosciutto crudo del peso di mezzo etto. A parte riduciamo con la lunetta una piccola carota spellata e lavata, una gamba di sedano snervata e lavata e una piccola cipolla. In una padella di rame poniamo il battuto ottenuto e lasciamo imbiondire con una noce di burro e un filo di olio di oliva. Aggiungiamo le carni e diamo ad esse il tempo di rosolare. Quindi tre piccoli ramaioli di pomodoro passato e due di acqua calda. Aggiustiamo di sale e lasciamo cuocere a fuoco molto basso. Sarà pronto quando la parte liquida evaporerà. Versiamone con fiducia un cucchiaio su un bel piatto di tagliatelle fatte in casa, accompagnato da un bicchiere di Lambrusco secco di Sorbara.

Battuta di carne cruda

Per quattro commensali, acquistiamo dal macellaio trecentocinquanta grammi di polpa di manzo. Battiamo finemente sul tagliere un mazzetto consistente di prezzemolo assieme a piccoli ciuffi di timo, maggiorana, origano, basilico ed erba cipollina. A parte con un coltello a lama alta e di impugnatura pesante battiamo la carne.

Mischiamo la polpa alle erbe aromatiche e condiamo con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, il succo di un limone, poco sale e poco pepe. Impastiamo con le mani e suddividiamo a porzioni su piatti freddi. Diamo impronta di lama con lo stesso coltello e serviamo guarnendo con prezzemolo in foglia freschissimo. Un suggerimento: accompagniamo con un bicchiere di Schiava di Faedo, vino leggermente profumato colore petalo di rosa.

Anche il made in Italy nel giro dei fast-food

Le grandi catene invecchiano, le piccole si sono ridimensionate. Il boom dell'84-85 (apertura di cinquanta nuovi locali) non si è più ripetuto. Alla fine dell'87 i punti-vendita in attività erano circa 160, di cui quasi 90 appartenenti alle maggiori catene. Questo, in poche righe, il quadro dello sviluppo del fast food.

Qui di seguito abbiamo cercato di sintetizzare i giudizi sui marchi più importanti, tenendo conto soprattutto delle ormai arcinote «leggi» che dovrebbero governare il mondo della ristorazione rapida: qualità, rapidità di servizio, igiene e rapporto qualità/prezzo.

Burghy

La prima in ordine alfabetico è anche la più «anziana» delle grandi catene presenti in Italia. Burghy si è sempre caratterizzata per un apprezzabile rigore nella conduzione dei propri locali, ma anche per una certa rigidità nella gestione del menu. Tra gli ultimi «items» introdotti, vi sono dei bocconcini di pollo impanati, i *Chicken doré*, sufficientemente attraenti, poco unti e gradevoli al palato. Il pane degli hamburger è forse un po' troppo molliccio e cedevole al morso, mentre la carne è di ordinaria amministrazione. Il resto dei cibi si aggira attorno a una discreta «mediocritas». Prezzi contenuti, rispetto agli altri fast-food. Burghy oltre che a Milano, si è «insediata» a Bologna, Genova, Pavia, Como, Vicenza, Gallarate, Castellanza, Novara, Arona. Con l'acquisizione, avvenuta in marzo, della catena Quick, ora i punti di vendita si estendono a Pisa, Siena e Sanremo.

Italy & Italy

Il nome non inganna: è la catena più italianeggiante del «circo» fast food. Tra le particolarità fondamentali vi sono gli arredi che, inopinatamente per questo tipo di locali, fanno notevole sfoggio di marmi e ottoni. Nel «menu board» oltre ai cibi veloci classici spiccano gli spaghetti, con tre versioni di condimento, e il cosiddetto «pizzotto», sorta di piccolo calzone ripieno di mozzarella e pomodoro.

In maniera inaspettata rispetto ad altrimili tentativi, gli spaghetti risultano «al dente» e sufficientemente «palatabili»; quello strano gadget gastronomico che è il pizzotto copendia in maniera adeguata il sentore della laidiana e il gusto del canonico panzerotto. Irezzi sono lievemente superiori alla media. Ily & Italy è a Rimini, Bologna, Firenze, Milena, Venezia e Milano.

Mc Donald's

La più grande catena del mondo di ristazione rapida, non è la più diffusa in Ital. Mc Donald's è stata a guardare parecchio pma di sbarcare nel nostro Paese e inaugurarl suo primo locale-pilota a Bolzano. In conenso sembra che il grande punto vendita in piza di Spagna, a Roma, sia quello che ottengmaggiore fatturato nell'ambito di tutta la rencommerciale mondiale. Oltre alle solite voci menu comprende i *Chicken Mc Nugget*, bcconi di carne di pollo pressata disponibili inontenitori da sei, nove e venti pezzi. Il «ristante» romano fa abbastanza storia a sé; le sa sono grandi, gli arredi sono stati messi a pup con grande larghezza di borsa ed è disponile una notevole varietà di piatti freddi. I prez sono proporzionati alla formula Mc Donald'

Wendy

È il tempio della diversificazione. Na sua «carta» sterminata appaiono cibi del tto inusitati per gli altri fast food. Il fornitissimsalad *bar* dispone di un ampio ventaglio di vdure e «minuterie» gastronomiche in formula lf-service. Il *chili* (specialità messicana), siaa solo che con pasta, ha un aspetto e un sapo complessivo decisamente non invidiabili, ona la recente innovazione delle patate al cioccio, sia nella versione «base» che in quella formaggio e al formaggio e bacon. Certaerplessità solleva la farcitura con formaggio broccoli. Gli hamburger sono forse i migri dell'intero universo fast food esistente iltalia. I prezzi seguono la sorte di una politicaelativamente dispendiosa. Oltre ai suoi localilanesi, Wendy annovera anche un punto-ndita a Venezia.

E per bere, la birra è sempre il massimo

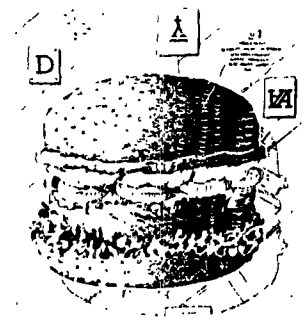
Bere al fast food. In apparenza il gesto non sembra rivestire alcuna particolarità: le bevande o, se si preferisce i *drinks*, che si possono reperire nei locali del «cibo veloce», sono strettamente associate, sia sul piano psicologico che su quello organolettico, ai cibi ammanniti. Nè ai filosofi della degustazione nè ai ricercatori di euforie alcoliche verrebbe mai in mente di trovare adeguato rifugio tra le mura di Burghy o di Wendy. Per di più la maggior parte dei drinks sopraccennati rientra appositamente nello spettro degustativo delle pietanze da fast food: i sentori dolci, zuccherosi, rotondi della Coca Cola e dei milk-shakes si sposano alla perfezione con ketchup e salse colorate.

Ma l'*uso* che si fa del fast food in Italia non collima esattamente con quello previsto nelle *Hamburger University* americane: spesso al «mangia e vai», richiesto dall'esigenza commerciale di una rapida rotazione della clientela, si contrappone la «fastidiosa» tendenza dell'utenza nostrana a *sostare* nei luoghi di ristorazione.

Questa propensione in qualche modo si riflette anche sul consumo delle bevande, non sempre viste come puro «companatico» ma anche come autonoma occasione di permanenza.

Per le ragioni che abbiamo esposto le liste delle bevande hanno col tempo subito diversi ritocchi. Alcune catene di fast food hanno a più riprese aggiunto o levato alcune tipologie di prodotto. Le aziende si sono accorte di quanto fosse importante mettere a punto i drinks giusti, ed hanno così dato vita ad un vivace balletto di succhi [illegible] arancia, thé freddi e cioccolate.

La birra è l'un[illegible] a alcolica ammessa «storicamente» [illegible] od; l'unica eccezione è costituita da Italy & Italy che, fedele alla sua «strategia mediterranea», mette a disposizione



anche anonimi bicchieri di vino bianco. La catena che fornisce più possibilità di scelta è Wendy, che, accanto ai soft drinks «classici», annovera té e latte freddo.

Interessante è dare un'occhiata alle variazioni di prezzo avvenute tra l'85 e l'87 da Burghy una Coca «media» è passata da 1350 a 1750 lire, mentre da Quick da 1350 a 1650, per lo stesso prodotto Wendy faceva pagare 1400 lire mentre nell'87 1600 La birra che da Burghy costava 1300 lire ora ne costa 1350; da Quick la variazione è andata da 1300 a 1600 mentre da Wendy da 1500 a 1700.

Sul fronte delle bevande che in un prossimo futuro potranno affacciarsi sul mercato del fast food, molti sono i fermenti: innanzitutto, in Italia, la legalizzazione dei cosiddetti *coolers*, beveraggi a base di frutta a cui vengono addizionate modeste quote di alcol, l'entrata in commercio di una nuova cola la One-o-One della S. Pellegrino. Sarà interessante osservare se e come questi due fattori interverranno nell'universo del «cibo veloce» e in che misura entreranno nelle abitudini dei giovani consumatori

A CENA DA

Cucina di val d'Orcia nella classica Pienza

LAURA MANTOVANO

Il paese delle meraviglie, quel luogo magico e incantato dove si realizza qualsiasi desiderio, esiste, è noto, soltanto nelle fiabe. Eppure entrando a Pienza, la cittadina toscana lasciata in eredità da uno dei più grandi umanisti italiani, Enea Silvio Piccolomini, divenuto papa col nome di Pio II (Pienza è la città di Pio), si ha la sensazione che quel sogno sia diventato realtà.

La bellezza e la proporzione delle forme architettoniche, la pulizia delle strade e delle piazze ricolme di piante e fiori, lo stile delle vetrine delle botteghe che espongono come gioielli le più rare piacevolezze gastronomiche (a cominciare dal marzolino, il formaggio locale amato dal Piccolomini e ricordato dal Platina come l'unico in grado di competere con il parmigiano per bontà) lasciano intendere un'alta qualità di vita, impensabile per chi arriva dalla grande città.

Per capire il «miracolo» Pienza, basta in fondo la piazza centrale, a metà del corso del Rossellino, chiusa dalla cattedrale disegnata secondo il modello dettato dall'Alberti, dal palazzo del cardinale Borgia e dal palazzo del papa e sulla quale si affacciano quello dell'Ammannati e il Palazzo Pubblico. È un capolavoro di armonia, forse una delle più alte sintesi della concezione umanistica.

Subito dopo la piazza, sul corso, s'incontra Palazzo Gonzaga. È proprio qui, nei locali che un tempo ospitavano le stalle, Fulvio e Rossella hanno aperto un piacevolissimo ristorante, chiamato, in omaggio alle buche villanoviane disseminate nel territorio, «La buca delle fate»: un ambiente di rara bellezza nstrutturato qualche anno fa da Sandro Morriconi che vi aprì una delle prime e più selezionate enoteche d'Italia.

La cucina di Fulvio è interamente dedicata alla tradizione alimentare della Val d'Orcia, un mangiare semplice e sano, di schietta impronta contadina simpaticamente proposto ai tavoli dalla vivacissima Rossella che ha un sorriso per tutti. Si comincia con gli affettati misti (prosciutto e salumi locali) e i saporitissimi crostini di milza.

Si continua con le tagliatelle al ragù o con gli straordinari «pici», preparati quasi al momento, frutto della sapienza contadina senese: bucatini fatti in casa con farina e uova, bolliti e conditi con pane grattugiato insaporito nell'olio. Non manca l'appetitosa zuppa di pane, una minestra a base di pomodori, fagioli, cotenne di maiale, cavolo nero e verza versata su fette di pane casereccio tostato al forno e strofinato con spicchi d'aglio.

Fra i secondi grande abbondanza di carni tenere, sapide, cucinate in modi semplici che ne esaltano la qualità: vitello al forno, salsiccia alla griglia, arista, fegatelli arrosto al finocchio selvatico, pollo e petti di tacchino sempre arrosto. Il tutto naturalmente accompagnato da fagioli cannellini, fagioli all'uccelletto e peperonata, secondo stagione. Si chiude con dolci casalinghi fra i quali spicca per bontà la deliziosa crostata di noci coperta serva tiepida. Buon vino locale. Cortesia e genuinità per una spesa contenuta, che si aggira fra le 22 e le 25 mila lire.

Dopo aver assaggiato i manicaretti di Fulvio e Rossella, sarà impossibile sfuggirla tentazione di visitare, in altri ambienti el Palazzo Gonzaga la «Bottega Verde» di Sandro Morriconi. È la più grande erboristeria d'Italia con una sezione dedicata alla gastronomia regionale e alle tradizioni contadine.

Troverete di tutto: dall'estratto el baccello di fagiolo che ha il potere di «filtrare» l'assorbimento dei grassi alla tisana a base di biancospino, dedicata a Pio II, utile per l'ipertensione; dalle saponette zodiacali alle specialità per la dispensa con olii selezionati e aromatizzati, patè, conserve, paste fatte a mano, confetture con o senza zucchero.

● Buca delle Fate, corso Il Rossellino, 38/A, Pienza (Siena) tel. 0578/748441 (Chiuso il lunedì).

Notizie Arcigola

Condotta del Bresciano

La condotta organizza per gli iscritti una serie di visite a produttori vitivinicoli locali. Sabato 28 alle 15 toccherà all'azienda agricola Dal Cero di Lugana di Sirmione, il 4 giugno alla Cavalleri di Erbusco, l'11 giugno a «La Cornasella» di Grumello del Monte, il 18 giugno alla tenuta castello di Carlo Zadra sempre a Grumello del Monte, il 25 (con partenza alle 9.30) alla Ca' del Bosco di Erbusco Il mezzo di trasporto è personale, per iscrizioni chiamare Maurizio (tel. 731705) oppure Marino (2793274).

Condotta del Torinese

Oggi, 26 maggio, inizia il corso di degustazione enologica di base organizzato nei locali del Circolo Garibaldi in via P. Giuria 56. La prima lezione verte su «Il vino nella storia» e su «Tecniche di vinificazione». La degustazione guidata è dedicata ai vini bianchi: Gewurtztraminer, Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay. Mercoledì primo giugno toccherà a «sensazioni gustative e soglie di percezione» con degustazione di rossi di medio corpo. Mercoledì 8 giugno si parlerà dell'olfatto e si assaggeranno rossi austeri, mercoledì 15 giugno la serata sarà dedicata allo spumante Le lezioni iniziano alle 18.30 La Condotta torinese comunica anche di aver scelto come sede provvisoria il circolo «Ratatui» in via San Rocchetto 34 (Torino). I soci della Piccola Tavola saranno a disposizione in sede per informazioni e iniziative tutti i venerdì dalle ore 21.

Condotta Bassa Modenese

Giovedì 26 maggio alle 20.30 presso la sala Arci via A. Grandi 157 a Soliera, serata enogastronomica organizzata dal Comune di Soliera e grazie all'impegno ed alla collaborazione della Pro-Loco di Pavullo Tema della serata: dalla montagna alla pianura. Abbinamenti e degustazioni: Crescentine farcite con pesto e salumi; coniglio alla cacciatora; Borlenghi, zuccheroni montanari; frittelle (fitlos) di farina di castagne; torta (castagna) di farina di castagne. Vini: Lambrusco Grasparossa secco, Lambrusco Grasparossa dolce e altro amabile. Liquori: Nocino, Launo, Sassolino.

A Carpi venerdì 6 maggio è stato inaugurato il circolo Arci Gola «Sandro Cabassi», in via D. D. Albertario 41. Il circolo Arci Gola ha aperto la campagna tesseramento '88 ed ha subito organizzato 4 incontri e degustazione per conoscere i vini.

Condotta del Mantovano

Giovedì 26 maggio a Mantova il presidente nazionale Arci Gola, Carlo Petrini, parteciperà alla presentazione cittadina della Guida «Vini d'Italia»; nel pomeriggio presso l'enoteca «La Vigna», in serata presso il circolo Arci Gola «Caolina» di Viadana (Mn).