AR

la triglia

MAURIZIO MAGGIANI

Il dotto medico Galina nelle sue «anotationi» al «Trattato della natura de cibi e del bere» dell altrettanto esimio Pisanelli se ne sbotta a un certo punto con si tanta dottrina « la triglia non la mangia chi la piglia Tale mirabile sintesi di saggezza ha due encomiabili ragioni Primo la triglia è stata per piu di un millennio di dieta mediterranea uno tra i pesci più pregiati ragion per cui il sempre umile pescatore ne ha con sicuro rammarico privato se stesso per le fauci del nobile compratore Secondo chi ha sostenuto lo sguardo della triglia morente chi ha assistito alla coreografia della sua morte non potrebbe mai e poi mai commettere l infamia di cibarsene Riproponiamo a nutrimento spirituale dei lettori la tragica scena

Una coppia di giovani triglie nuoticchia tra gli scogli Sfiorandosi si incrociano leggeri i baffi bargigli e gli sguardi languidi inebriati amorevoli (sguardo di trigha si dice a ragione) cinguettano i due (trigha da trizein = emettere un lieve suono) boccheggiando eccitati al vedere un verme a mezz acqua Lui perché l ama si mette da parte e la lascia abboccare Un trillo acuto all aggancio dell amo poi uno scoloramento dal rosso vivace marezzato dorato al grigio opaco e maculato della morte mentre lui disperato si avventa con la pinna dorsale spinata a recidere il filo Impotente sibilerà fino allo stremo il suo dolore Alla faccia dunque di chi presume «muto come un pesce e fesso come l occhio di un pesce

I romani che oltre ad essere i nostri dubbi progenitori erano di gusti tanto raffinati quanto criminali erano soliti gustarsi lo spettacolo a mensa facendo introdurre al banchetto le triglie vive a coppie in bocce di un vetro che esaltasse come in una sorta di technicolor le mutazioni cromatiche dell agonia Consumata la tragedia se le mangiavano in molti gustosi modi anche al solito un po perversi

Innanzitutto loro le triglie o rossioli o pesci capra per via del colore dei baffi se le faceva no venire dal Mediterraneo meridionale ed in particolare dal mare di Siria perche questo pesce raggiunge la sua magnificenza di gusto e di taglia (anche un chilogrammo e piu) nei mari caldi temperati e in quelli tropicali Preferivano quelle di scoglio che pagate in argento potevano costare cifre favolose se e stato tra dotto bene il «De re coquinaria» di Apicio anche il controvalore di uno schiavo per una cesta

Apicio stesso propone ai suoi aristocratici lettori di consumarle preparate in «patina» adagiate sventrate in un tegame sopra uno strato di cipolla e cotte a forno lento con un poco d olio e di gorum e infine cosparse di aceto e santoreggia arabescate con striscioli ne di aringa affumicata A proposito di schifezze il gorum migliore si faceva proprio con la triglia Gorum o liquamen (gia la parola dice tutto) era una salsa preziosissima e puzzolentissima composta dal prodotto liquido della fermentazione controllata con sale e spezie varie del ventriglio del pesce Usata per condire le carni e i pesci sono passati mille anni prima che risultasse disgustosa e per liquamen si incominciasse a intendere propriamente il contenuto della fogna Sara una coincidenza ma a vantarsi di aver dopo secoli riscoperto la ricetta del gorum è stato quel Rabelais folle autore dell onnivoro Gargantua

Ma la triglia è gentile e delicata la sua carne saporosa e fine e dal secondo millennio in poi si e cominciato a mangiarla come Dio comanda e dunque soprattutto arrosto e accomodata in salse profumate e *soft* Maestro Martino da Como gran servidor di vescovi e prenci del XIV secolo e il primo a intuire nella sua «De arte coquinaria» che a differenza di ogni altro pesce della sua taglia la triglia non va volgarmente sbuzzata ma semplicemente e delicatamente lavata con molta acqua salata

Ma l aristocratica triglia risplende nella «cucina galante» di Vincenzo Corrado napoletano di corte settecentesca il quale propone diversissimi modi di cottura assai delicati E in particolare con la carta presumiamo carta di una volta assai resistente e pura nella quale possono essere avvolte accompagnate dalle erbette origano aglio e pevero e olio e quindi bollite o messe in forno Neil oggi la triglia non pare appetire piu di tanto Probabilmente per ragioni di estetica dell occhio le si preferiscono specie piu appariscenti e di carni piu chiare e meno sapide Perfino il ragionevole e pratico Artusi ne parla bene usando i verbi al passato fornisce poi le ricette che sono quelle di uso comune e moderno prevalentemente in gratella condite di limone aglio prezzemolo con burro o olio o accomodate nel pomodoro modo che si dice alla livornese come per tutto il pesce cotto in tal modo

La baffuta e squittente triglietta occhidolci se ne sta ora per lo più nei piatti di quelli che l han presa e dei loro amici Giustizia è fatta e un ripensamento dei ricchi non sarebbe forse d uopo

Il suo colore non sia come di labbra smorte

DECIO G.R CARUGATI

Di scoglio di fango la triglia ha corpo allungato e due barbigli affissi sotto la gola Differisce nella lunghezza rossa nel colore o rosata o rosa pallido Curiosa storia le Piroghe «de la petit cote» in Senegal raccolgono una varietà striata di verde alga molto piu saporita soprattutto della rosata già meno gustosa della *rosa* Raggiunge massimo i 30 centimetri e limita la sua comparsa a soli quattro cinque mesi l anno Le nostre coste non conoscono la triglia rara e concedono da tempo immemorabile il pesce gentile e dolce come l incarnato del bimbo dopo la corsa E l occhio di quest inquilino del mare è preso a paragone d incantamento amoroso All innamorato che guarda compiaciuto del sentimento si dice che fa l occhio di triglia L atteggiamento se indirizzato con malizia indispettisce

Rodolfo nella Boheme definisce moscardino il giovane che fa l occhio di triglia a Mimì e avverte bruciante la gelosia Non inganni l appellativo Non corrisponde al prelibato frutto della pesca Il moscardino in questo caso e un roditore che spicca per l elegante pelliccia e il portamento quasi frivolo Ecco il riferimento cantato nell opera di Giacomo Puccini E in cucina? Bando alla simbologia la triglia è triglia e il moscardino moscardino entrambi ben *conosciuti ed apprezzati Acquistiamo la prima* sempre fresca Congelata e lasciata rinvenire non ha più la stessa consistenza e assume colore violaceo come di labbra smorte Forse il degrado del materiale suggerisce a fertile fantasia nuovo il paragone certamente non avvantaggia la preparazione del manufatto

In agro di pompelmo

Per quattro commensali Due triglie a testa di media lunghezza ben pulite e squamate Disponiamo il pesce sulla griglia forata di pentola adatta a cottura a vapore L acqua di ebollizione sara mista a vino bianco secco bacche di ginepro foglie di lauro e scorza di pompelmo e limone Ritiriamo al dente Su piatti piani stendiamo a cerchi concentrici fino a copertura dello specchio utile spicchi di pompelmo rosa al vivo privi di pelle e seme Al centro di ciascuno due triglie ben allineate sfilettate Battiamo con la frusta l emulsione di tre cucchiai di olio extravergine il succo di un pompelmo e il succo di mezzo limone pepe e sale necessari Intiepidiamola a bagnomaria e condiamo le presentazioni Spolveriziamo di erba cipollina ridotta finemente Un consiglio accompagniamo con un calice di fresco bianco di Salina

Con pomodoro e basilico

Per quattro commensali Due triglie a testa di media lunghezza ben pulite e squamate Disponiamo per la cottura a vapore aggiungendo all acqua di ebollizione cipolla tagliata rozzamente e sedano bianco Ritiriamo al dente A parte battiamo con la lunetta una piccola cipolla bianca e una gamba di sedano snervata Lasciamo passire il battuto a fuoco ridotto con una noce di burro e due cucchiai di olio extra vergine Aggiungiamo quattro piccoli pomodori maturi scottati in acqua bollente e spellati tagliati rozzamente Lasciamo sobbollire e aggiustiamo di pepe e sale Raffreddiamo e giriamo con il mulino l intera preparazione Intiepidiamolo a bagnomaria Versiamo l intingolo in piatti piani a copertura dello specchio utile e al centro di ciascuno due triglie ben allineate sfilettate Strappiamo con le mani il basilico direttamente prima di portare in tavola Un consiglio accompagniamo con un calice di Elimo Verzello di Sicilia

Di scoglio o di fondo purché sia piccolina

La triglia che si pesca dalle nostre parti e si sa di scoglio o di fango Nell uno e nell altro caso non raggiunge mai pezzature elevate anche se certi racconti di pesca favoleggiano giganti in particolare nei litorali di Corsica. In ogni caso per mangiarsele e non per vantarsene piu piccole sono meglio è Quella di scoglio ha colorito rosso vivo che smuore con il trapasso l altra tende a una colorazione piu consona al suo habitat ed e perciò tendente al grigiastro Quale delle due sia la migliore e questione secolare controversa anche perche c e scoglio e scoglio fango e fango La migliore dovrebbe essere quella di scoglio perché così si e detto da sempre e perché a me piace piu quella Ma proprio dalle mie parti alto tirreni che liguri molti pescatori pensano il contrario Ci sono due ragioni la meno nobile e che quella di scoglio e piu rara e di difficile pesca l altra sicuramente vera è che puo capitare che la triglia di scoglio «sappia» ovvero puzzi

La cosa dipende dalla pastura di cui si nutre il pesce dal suo metabolismo e quindi dal periodo della pesca che per la triglia rossa e assai delicato e raggiunge l ideale solo nei mesi di settembre e ottobre chi la compra in primavera sa che dovra apprezzarne il caratteristico bouquet al fenolo Per la grigetta di fango e invece propizio tutto il periodo che va da maggio a ottobre Ovviamente piu le triglie sono minute piu la carne sara delicata Rimane però costante nella trigha (freschissima mio Dio!) il profumo di salmastro appena avvertito anche dopo cottura una consistenza della carne piacevolmente compatta (è una goduria con le mani staccarla a tocchetti dalla lisca e sfogliarne la pelle mai appiccicccosa o sbrindellata) un gusto saporito e certo che rimane piacevolmente al palato

Come per tante altre cose il modo migliore e più gustoso di appropriarsene è quello fuori legge o di difficile esecuzione Io ad esempio trovo che il massimo della cena di triglie sia il seguente Ci si rechi in località marittima Si attenda sulla spiaggia l arrivo serale delle barche pescatorie (la triglia si pesca di giorno meglio che di notte e questa è già una grande comodità) Si acquisti un chiletto di piccole *triglie di scoglio* Si accenda un discreto fuoco seduta stante sulla rena e sopra si ponga una gran padella ricca di olio d oliva e mentre quello di scalda con un temperino si procuri di eliminare il grosso squame da ciascun pesce che poi lo si laverà nell acqua di mare ben bene se ci sono signorine si potrà anche eliminare attraverso una microscopica incisione al l altezza della branche il più dell intestino che di suo è squisitissimo Si frigga si mangi e si beva

Gia la triglia profuma naturalmente di mare preparata in questo modo la sua peculiarita viene esaltata aristocraticamente senza tacere che il cuoco acquisterà con questa coreografia un prestigio che potrà più tardi far valere nei dovuti modi Il modo galeotto è invece il seguente Fatevi amici fidati di pescatori in modo che vi possano fornire tra luglio e agosto di novellame ovvero di neonate trighe di fango non più grandi mezzo dito di cui e rigorosa*mente proibita la pesca* Così come vi sono state date infarinatele appena e friggetele un attimo in olio di oliva bollentissimo Mangiate le prendendole per il codino che unico scarto conserverete per il gatto di casa Dopo rifletteteci su e chiedetevi se avete mai assaggiato creature marine più deliziose Forse si l gamberetti di fiume crudi insaporiti di erbette aromatiche ma allora siete stati proprio fortunati □ *M M*

A CENA DA

Fresco e al cartoccio il pesce di mago Loré

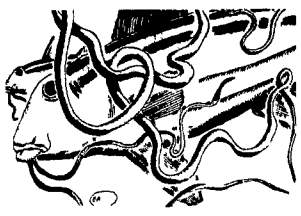
ANTONIO ATTORRE

La lumaca da noi scelta come simbolo di uno stile di vita per lo meno nella sua dimensione alimentare conferma le sue caratteristiche *slow* anche nella sua preparazione nella cottura sia nella versione «bourgogne» che in versioni più ruspanti Stessa lentezza di preparazione con risultati gustosissimi richiedono le lumachine di mare (o bomboletti) spurgate e poi pazientemente cotte in un sugo di pomodoro con tutta una serie di odori tra cui predomina quello del finocchio selvatico

Tra i ristoranti di pesce della costa adriatica che propongono l antipasto di «bomboletti» merita una sosta il «Nettuno» sulla spiaggia di Porto Potenza Picena (Macerata) piccolo tempio della rivisitazione di una cucina profondamente legata ad alcune tradizioni marchigiane e in particolare a quella forma di scambio fertile per invenzioni culinarie che ha prodotto che era il baratto

Un secolo fa molti dei paesi e delle cittadine della fascia costiera marchigiana non avevano l odierno borgo o centro marittimo i pescatori vivevano in campagna come i contadini dai quali li separava solo il tipo di giornata lavorativa La sera tornando a casa dopo una giornata di pesca si barattava del pesce con verdure e uova Nasceva così un interessante tradizione oggi per lo piu dimenticata di piatti di pesce con verdure abbastanza semplici da preparare e molto salutari Il merito di aver compreso il valore dietetico di questa tradizione la sua modernità nel felice equilibrio tra essenzialità di ingredienti originalita e ricchezza di sapori va a Lorenzo Carlini meglio noto come Loré finto burbero e in realta amabile proprietario del Nettuno

Il consiglio una volta seduti a tavola e di lasciar fare Loré mai ripetitivo perché rispetto so innanzitutto delle opportunità stagionali e quotidiane a partire dal pesce trovato al mercato ogni giorno si decidono i piatti da proporre Tra questi i carcioli con le seppie le crepe ripiene di pesce ed ortica le fave in porchetta con gamberetti le melanzane ripiene di pesce fritto Un «cavallo di battaglia» è poi la «carrettiera» si tratta di salsicce patate e vongole cotte in padella con olio un goccio di vino un po di pomodoro e prezzemolo l equilibrio raggiunto accostando elementi solitamente



considerati di difficile incontro e veramente notevole

Molto curata con proposte non canoniche e la scelta dei vini quasi ogni lunedì giorno di chiusura Loré parte per andare a visitare cantine fuori regione e selezionare vini bianchi soprattutto ma anche rosati e qualche rosso per accostamenti coraggiosi e impegnativi da affiancare all ottima selezione regionale

Loré mi ha raccontato delle difficolta che incontra chi come lui e intransigente nella decisione di lavorare solo con pesce fresco a costo di chiudere il locale nei giorni di scarsita della materia prima Il sapore che hanno i branzini gli scorfani le cernie cotti al cartoccio con olio extra vergine e pochissimi altri odori giustifica pienamente questa scelta

A fine pasto prima dei distillati vi sara proposto un dessert se siete fortunati troverete il delizioso mascarpone con miele tiepido semplicissimo e ideale per un sorso di Malvasia delle Lipari Il prezzo di un menu degustazione sarà sulle 45 mila lire un rapporto qualita prezzo tutto sommato piu che corretto

Non perdete l occasione dopo mangiato di visitare Villa Buonaccorsi a dieci minuti di macchina splendida costruzione settecentesca con giardino da favola e di fare un giro poi nella vallata del Chienti prendendo la strada per Macerata

Ristorante Nettuno lungomare piazza della Stazione, Porto Potenza Picena tel 0733 688258

Notizie Arcigola

Arcigola all'estero

Aperto in Germania un ristorante amico Arcigola «I Lo candieri» in Blücher Strass 31 a Berlino tel 030 / 6917904 Il responsabile è un Socio sapiente Arcigola Sergio D Aversa di Cesterno che all inizio dell anno e emigrato in Germania Il ristorante funzionera come punto di riferimento dell Associazione dove gli italiani residenti potranno richiedere la tessera Arcigola e potranno inoltre trascorrere delle belle serate conviviali alleviando la nostalgia di chi vive lontano dalla propria *terra*

Condotta bolognese

Venerdì 8 luglio cena per i Soci sapienti presso il circolo Arcigola Trattoria Castello di Medelana via Medelana 38 Marzabotto Si discutera delle iniziative Arcigola per l autunno 88 e inizio 89 del congresso Arcigola che si terra dal 10 al 13 novembre a Siena S Gimignano Montalcino ed infine del rapporto con gli enti locali per la promozione dei prodotti tipici Per prenotare telefonare al n 051 / 842381

Condotta veronese

Organizzato presso il circolo Arcigola «Corticella Paradiso» a Verona il 2° Gioco del piacere per i soci Arcigola della condotta Questa volta i sei vini degustati erano bianchi della zona veronese La degustazione come di dovere era rigorosamente «alla cieca» cioè le etichette dei vini erano coperte Il vincitore e risultato il Soave di Ansolmi La serata e riuscita benissimo i vini apprezzati e la cena aveva piatti giustamente abbinati il tutto coordinato dalla efficiente Fiduciaria Liana Chesini

Condotta Marca Trevigiana

La Fiduciaria Arcigola Luisa Bellina ha organizzato la prima iniziativa pubblica della Condotta con la presentazione della guida «Vini d Italia» che si e tenuta presso il ristorante «Le Rive» di Onigo di Pederobba Il titolare Flavio Tessari neo socio sapiente dell Arcigola ha offerto ai convenuti (tra cui alcuni noti produttori ed enotecnici della zona) un clima di calda ospitalita ed un apprezzatissimo menu Alla presentazione ha partecipato il governatore Arcigola Galdino Zara e si sono degustati alcuni «eccellenti» vini locali e non segnalati dalla stessa guida Per chi non avesse ancora rinnovato la tessera 88 Arcigola può farlo o all Arci di Treviso via Bolzano 3 oppure interpellando Luisa Bellina via Fermi 1 Carbonera (Tv) tel 0422 / 396389 (ore serali)

Avviso ai soci sapienti

Nelle prossime settimane arrivera al domicilio dei soci sapienti un opuscolo che propone dei prodotti alimentari di alta qualita Per selezionare questi prodotti ci vuole pazienza certosina Ebbene questa pazienza noi l abbiamo ritrovata in questo piccolo e delizioso catalogo stilato dall Arca dei Sapori Conoscendo inoltre le elevate «esigenze dei Sapientissimi soci di Arcigola ci sentiamo in dovere di estendere ad essi questa interessante proposta chissa che tutto cio non rappresenti l inizio di una stimolante e piacevole avventura

Condotta abruzzese

Arcigola via del Falco 19 67100 L Aquila tel 0862 / 65806
Circolo Arcigola «Casa Nova» via Sassa 17 L Aquila tel 0862 / 27731
Ristorante «Da Ernesto» Piazza Palazzo 22 67100 L Aquila tel 0862 / 21094

Condotta del Brunello

Fiduciario Gabriella Terzuoli piazza Cavour 6 53024 Montalcino (Si) tel 0577 / 849306 (ab)

Condotta di Agrigento

Fiduciario Giuseppe Iacono via Roma 143 92010 Si*culiana* (Ag) *tel* 0922 / 815305 (ab) 0922 / 593521 (ufficio)
Circolo Arcigola «Omnium la Montagnola Siculiana (Ag)

Condotta del Trentino

Fiduciario Nereo Pederzoli presso Rai via Perini 141 38100 Trento tel 0461 / 820083 (ab) 0461 / 829226 (Rai)

Condotta del Varesotto

Arcigola via Piave 6 21100 Varese tel 0332 / 234055

Condotta di Potenza

Fiduciario Luigi Albano via S Vito 59/a 85100 Potenza tel 0971 / 22926 (ufficio)

Condotta del Lario

Fiduciario Giacomo Moioli via F lli Baracca 21 22053 Lecco (Co) tel 0341 / 363984 (ab) 0341 / 367064 (ufficio) Ferruccio Negri via Fogazzaro 1 22053 Lecco (Co)

Condotta dell Adda

Fiduciario Nicola Mastrostefano via De Gasperi 13/b 20056 Trezzo sull Adda (Mi) tel 02 / 90939806 (ab) 02 / 8243241 (ufficio)

AL SAPOR DI VINO

Un rosso doc? Alitalia ti rifila bianco sfuso

CARLO PETRINI

Arci Gola ha organizzato nelle scorse settimane un viaggio di conoscenza della realta vitivinicola californiana l occasione ci induce ad alcune riflessioni su questi vini e sulla loro presenza nel mercato italiano Pur essendo infatti molto marginale il giro d affari del vino californiano in Italia l interesse e la costante discussione su questi prodotti fa presagire una loro fortunata espansione anche in un mercato molto sciovinista come quello del nostro Paese Mi sforzero quindi per rendere chiaro ai miei pochi lettori affezionati del buon vino quanto sia importante e variegata l enologia di questo Stato

Ma andiamo per ordine il viaggio inizia a Milano con un piccolo e variegato gruppo di Soci Sapienti di Arci Gola una ventina di irriducibili gourmets e buongustai con un professore di filosofia ed un uomo di marketing con alcuni piccoli produttori dell albese (Franco Fiorina Sandrone Del Tetto) con due ristoratori e l intero staff tecnico commerciale della Cantina Sperimentale Villasor (Cagliari) in Sardegna a fianco del sottoscritto il governatore toscano di Arci Gola Pierlorenzo Tasselli

Abbiamo deciso di volare con la nostra compagnia di bandiera era in noi diffusa la convinzione che l Alitalia nei voli intercontinentali offrisse un servizio professionalmente meccepibile e ciò consentito da parte nostra ghiottoni impenitenti anche una cucina all altezza della grande tradizione italiana Avevo poi sentito decantare la meditata scelta dei vini e le legittime aspirazioni di molti bravi produttori ad essere presenti su questo importante mezzo del Made Italy insomma la filosofia di Nordio del «siamo cari ma in gamba» ci aveva presi per incantamento

Ma la cruda realta ahime l abbiamo sperimentata sulla nostra pelle sui palati offesi da insipida e dura carnaccia da un ignobile insalata buona per i conigli ed un tentativo di pasta al forno su cui stendiamo un pietoso velo Forse siamo sulla Twa ci siamo chiesti o sulle linee aeree polacche vista la generosa presenza dei cetrioli No purtroppo si giocava in casa visto l inconfondibile accento romano dello steward il quale con la delicatezza di un rinoceronte ad una signora che chiedeva dell acqua dichiarava che era terminata (come sia possibile non lo so) aggiungendo che in questo volo s era bevuto come dei cammelli

Sui vini il giornale della compagnia detto Ulisse 2000 presentava una lista decorosa scelgo il Rubesco della Lungarotti neanche a parlarne «Se le interessa abbiamo ancora del bianco» mi dice sempre il romanaccio Ulisse 2000 ci intrattiene ancora con le sue banalita dichiarando gratuito il servizio dei vini durante il pasto (escluso per alcune rotte non precisate) e noi guarda caso siamo proprio in una di queste Insomma se l immagine Italia è questa vi è poco da sperare nel dare il benvenuto alle moltitudini di turisti stranieri che arrivano nel bel Paese

Al presidente Nordio reduce delle defatiganti trattative contrattuali consiglierei ora di dedicarsi con sollecitudine e con le dovute attenzioni verso la rispettabile clientela garantendo qualità del servizio senza lesinare come un qualsiasi trattore di terza categoria sulla qualita della materia prima badando alla sostanza e non al fumo Lasciato così il patrio aeromobile siamo finalmente giunti in Californ nia per recarci immediatamente in un accogliente Wine bar ed iniziare a conoscere questi vigneti d America ma qui iniziarono le nostre sorprese come avrò modo di chiarire