

la pesca

GIUSEPPE MANTOVANO

La pesca - *malum persicum* - viene dall'Oriente lontano, arriva nel vicino, in Persia, da dove prende il nome e si diffonde in Occidente. Frutto succoso, sapido, dolce, disseccato, pochissimo calanco, sufficientemente ricco di quegli acidi «deboli» che degradano facilmente, dicono i nutrizionisti, danno luogo alla formazione di acido carbonico che a sua volta, combinando col sodio e con il potassio presente nel sangue forma carbonati e bicarbonati. Ossia quella «riserva alcalina» vero e proprio baluardo contro gli acidi di diversa origine determinati nell'organismo da varie condizioni morbose. Un toccasana soprattutto nella stagione estiva. È questa la risposta della medicina moderna all'antica e alle dicerie sulla sua velenosità. I faraoni avrebbero importato dalla Persia le pesche per farne matena di tortura anche se le loro intenzioni furono frustrate dalla qualità del verremo egiziano che trasformò in bontà l'ingenuità iniquità. Plinio fa giustizia di tali credenze e appellandosi all'autorità di autori degni di fede - vedi Dioscoride - dice che il *malum persicum* era stato confuso con la *perseae*, pianta del tutto diversa.

L'argomento è ancora d'attualità mille e quattrocento anni dopo se lo troviamo nel *De honesta voluptate et valetudine* (Il piacere onesto e la buona salute) di Bartolomeo Platina, anch'egli diffidente come Columella e Plinio nei riguardi della velenosità della pesca. Eppure, gratta, gratta, come la calunnia, le antiche leggende qualche seme lasciano. La scuola salernitana dice che la pesca è innocua se accompagnata con vino. Teona riprese dal



scrupolosamente ripreso nei necettari gastro-nomici rinascimentali, e quello di consumare le pesche mature al principio del pasto come eccellente aperitivo e le duracine alla fine come digestivo.

La pesca duracina costituiva l'ultima prova di destrezza del trincante. Impetito, fermo sulle gambe, senza torsioni del busto, senza muovere un muscolo facciale o storcere la bocca o roteare gli occhi, con la punta del coltello volta in alto la parte del frutto con fiore quindi lo imbrotta con la giusta forcina facendo in modo che le due branchie vadano una al di qua l'altra al di là dell'osso. Quindi leva in alto la pesca e comincia a mondarla dalla parte del fiore con la punta del coltello spinto dal dito grosso. Sottilmente entra nella scorza sempre voltando la forcina intorno e terminando di sopra «nel luogo del pedicelo». A questo punto il trincante poggiando la punta del coltello in mezzo alla pesca la toglie dalla forcina e la pone sul tondo davanti al suo signore, senza togliere «la scorza». Si capisce da dove derivino certi modelli di nature morte. Si

capisce anche perché non mangiamo più la pesca fresca a fine pasto: rindateci il trincante, osti della malora.

Velenosa o meno la pesca è stata sempre un ingrediente del cucinano. Lo è oggi (ho appena compiuto felici esperienze in Calabria con uovo di vitello al forno con pesche e a Roma, opera di un giovane cuoco francese, con coscia e petto di faraona alla pesca gialla) lo era al tempo di Roma antica. Nel *De re coquinaria* troviamo la pesca come ingrediente di un piatto di zucca con gallina assieme a tartufo, carvi, comino, siliio, condimento veru, menta, sedano coriandro, miele, vino, salsa di pesce, ecc., o come antipasto bollita a fuoco lento con salsa di pesce, passito, vino, aceto, legata con amido e cosparsa di pepe.

La pesca trionfò con lo sviluppo della confettura trovando la sua migliore collocazione alla fine del pasto. In un delizioso e poco noto manuale dello stesso autore del *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, troviamo i «Persici al ratafia», «i sorbetti di persico», numerose composte con pesche spaccate o intere, marmellate, pesche all'acquavite, pesche al «caramel», pesche confettate al liquido e infine una pasta di pesche da conservare e impiegare per mille usi di pasticceria. Non è da meno Vincenzo Corrado il quale nel *Credenziere di buon gusto* mette anche a confronto la composta di pesche all'italiana e quella alla francese. Per la prima le pesche vanno bollite in acqua con succo di limone prima di passarle nel gulebber, per la seconda al posto del limone «vni generoso bianco». Non è una differenza da poco.

Ecco il dolce rimedio a carni troppo magre

DECIO G.R. CARUGATI

Brado tra i bradi, cacciatore e preda, pronto all'offesa, attento alla difesa, l'uomo antico preleva disordinatamente dal grande magazzino della natura seguendo il primo istinto la fame. Più tardi, quando crea il confine con l'animale, quando costruisce la prima capanna e dispone la mente all'inventario, mette assieme dati e ricordi, raduna presso l'abitazione il patrimonio dell'esperienza vissuta. Così il prodotto spontaneo della terra lascia l'aspro sapore e matura delliziosa fragranza. Nascono orti e campi, nasce la coltivazione e la meraviglia per l'avvicinarsi in essa delle stagioni. La pesca segna di sua presenza il sole caldo dell'estate. La polpa gonfia la rotondeggiante drupa e la veste fascia di rosa, rosso e giallo intenso l'intimo morbido. Il frutto onora la tavola e affaccia sensuale nella bellezza la nota di commiato al pranzo ben riuscito. Cucchi e pasticcioli impiegati sempre le marmellate affermano la necessità della conservazione sminuzzata. L'alcov favorisce l'accantonamento dell'intero. I sorbetti traggono il profumo del frutto. La volaille in genere, si pone il problema del filtro di salatura non omogenea. Quante situazioni risolve la pesca. Che dire del magico Bellini di Cipriani? Nella bevanda la pesca trionfa protagonista. Spesso in questa rubrica ho raccomandato l'importanza della frutta quale componente della buona riuscita di un piatto, nel rispetto della cadenza stagionale. Al tramonto delle ciliegie la pesca è pronta e disponibile. La porosità della fibra e la ricca presenza di acqua, la compattezza della forma permettono molte lavorazioni. L'esempio più classico è come di alta frutta a succorso di carni magre che necessitano di essere idratate. La pesca, in questo caso, cede il profumo e il velluto, dimentica del dolce.

Lanza - Per quattro commensali acquistiamo 500 grammi di lonza di maiale. Leghiamo la spago da cucina e disponiamola in conca coperta di vino bianco secco con 500 grammi di pesche gialle sbucciate e affettate. Lasciamo a bagno per circa 12 ore in luogo fresco. Scogliamo la carne e asciugiamola. Soffregiamo la di poco sale e pepe macinato al momento. Facciamola rosolare in pentola alta a brasa con circa 50 grammi di burro. Aggiungiamo alcuni ramolli della conca filtrata e portiamo a cottura definitiva a fuoco sussurrato con il coperchio. A parte scottiamo a bagnomaria le pesche della preparazione. Passiamole nel setaccio raffreddate e condiamo la crema con succo di limone, un cucchiolo di olio extravergine, pepe e sale emulsionati. Accompiamo alle fettine di lonza alcuni cucchioli della crema ultima e un calice di bianco Pinot d'Alto Adige.

Charlotte - Per più commensali sulla spianatoia 300 grammi di farina di fontanella, al centro due rossi di uovo, 125 grammi di zucchero, una presa di sale e 170 grammi di burro fuso. Impastiamo velocemente e foderamo una tiera a bordi alti. Accantiamo parte della pasta per il coperchio. A parte in una ciotola mettiamo cinque rossi di uovo e sette cucchioli di zucchero. Battiamo con la frusta e aggiungiamo spolverizzando due cucchioli e mezzo di farina. Allentiamo il composto con poco latte e amalgamiamo 700 grammi di pesche gialle sbucciate e tagliate rozzamente. Versiamo il tutto nella forma e copriamo con la pasta messa da parte. Pennelliamo di latte la superficie e informiamo a gradazione medioalta. Il colore dorato denuncerà la cottura. Lasciamo raffreddare e cospargiamo di zucchero a velo. Accompiamo con un calice di Moscato dorato dell'Alto Adige.

Dona aroma alla vigna e frescura alla pelle

MARCO DI CAMERINO

A ndosso dei monti dell'Uccellina, c'è un piccolo paese che si chiama Fonteblanda. Lì dappresso, a Poggio Sugherno c'è una collina sassosa con tanti alberi in mezzo, una bella casa con davanti due vicine. La casa l'aveva sempre sognata così Virginia e quando se ne è presentata l'occasione, suo marito Paolo Cecconelli l'ha comprata. Tutti e due sono di origine contadina, ma Paolo ha una piccola impresa edile. Hanno due figlie, Stefania e Sabrina, la prima faceva la parrucchiera, l'altra era in uno studio di pubblicità.

Al principio era quasi un gioco vendere i prodotti della terra, poi, invece, si son trovati una piccola azienda agricola che produce vino, marmellata e miele naturale. Praticamente chi manda avanti l'azienda sono le tre donne della casa (nel frattempo, Stefania e Sabrina hanno lasciato i loro lavori). «Noi si sta un gran bene - ci racconta Stefania - Non ci manca nulla. All'inizio io e mia sorella eravamo un po' perplesse a trasferirci qui, ma ora siamo grate alla caparbieta della mamma». Avete molte piante ed erbe? «Eh, sì, certamente. Sì, noi non usiamo medicine di alcun tipo, curiamo noi stessi e le piante con le erbe». Avete molti peschi? «Abbiamo delle piante in vigna». E perché nella vigna? «Si dice che le piante di pesco trasmettono profumo alle viti e questo profumo lo si sente persino nel vino che è leggermente fruttato». Fate diversi tipi di marmellate? «Sì di fragole naturali, di ciliegie, di limone, di pesche e persino dietetiche». Per la marmellata di pesche ci sono accorgimenti particolari? «No, basta farla in agosto quando le pesche sono mature, e poi come dice la filastrocca "agosto pescato"».

A casa vostra in quale altro modo si usano le pesche? «Mia madre fa delle pesche sciropate in questa maniera: prende le pesche gialle di pasta dura, le sbuccia, le divide a metà e toglie delicatamente con un coltellino quel po' di pesca di colore rossiccio che è più vicina al nocciolo. Fatto questo le mette ben strette in barattoli di vetro coperte con uno sciroppo fatto con un litro d'acqua e 850 grammi di zucchero. Inutile dire che lo sciroppo si usa freddo. I barattoli chiusi ermeticamente li fa bollire a bagnomaria per tre minuti e li toglie dall'acqua quando sono tiepidi e li lascia capovolti per due giorni, dopodiché li mette in credenza». Perché il capovolgimento? «Per avere tutte le pesche dello stesso colore». C'è qualche altra ricetta che ci può dare? «Quella della gelatina, posso dirvi che si fa con vino bianco, acqua e zucchero e pesche naturalmente. Si fa cuocere il tutto per mezz'ora, si passa al setaccio e poi si mette nei vasetti. Inoltre noi abbiamo preso l'abitudine di fare così: sbucciamo e tagliamo a metà le pesche, le mettiamo nei sacchetti di plastica e poi nel freezer. In inverno dovresti sentire che macedonia si mangiano da noi!».

Liquori ne fate? «Facciamo il liquore persichino e per questo ci vogliono 40 noccioli di pesca, rotti o sani, che vanno messi in un litro di alcool a 95 gradi per 60 giorni. Passato questo tempo bisogna filtrare l'alcool ed unirlo ad uno sciroppo fatto con un chilo di zucchero e un litro e mezzo d'acqua. Si filtra di nuovo e si lascia invecchiare. Conosce qualche altro uso della pesca? «Bè, devo confessare che mi faccio la maschera: la macino e la spalmo sulla faccia. Fa bene alla pelle ed è un ottimo idratante soprattutto dopo aver preso il sole».

A CENA DA

Il profumo del mare in tavola a Marceddì

GIOVANNA PALLADINI

Quattro case bianche e vecchie ad un piano con il tetto piatto, perfettamente disposte ad angolo retto su un'immagine via fatte di sabbia. Le reti appese fuori, la chiesetta a ridosso del molo e le barche che riposano. Molte peschiere, due bar e un ristorante e nell'aria un penetrante profumo salmastro, di quello che riempie i polmoni e ti mette in pace con la natura.

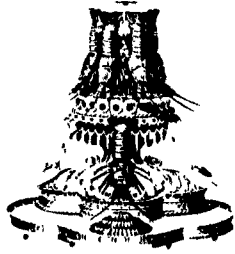
Questo è Marceddì, un villaggio di pescatori, che si trova sulla punta inferiore del gulfetto di Oristano. Ci si arriva, da Arborea (o da Terralba) dopo aver attraversato la campagna bonificata. Una volta superata la sensazione di esser si persi tra i campi e l'odore di stalla, Marceddì si presenta e, come biglietto da visita, offre il suo ristorante, proprio all'ingresso del villaggio. Allora se siete tra coloro che vorrebbero catturare il profumo del mare, facendovi vostro «mangiandolo» Marceddì fa per voi. Il punto d'incontro è il ristorante «Miramare». Niente di pretenzioso dal punto di vista della struttura e del servizio. Un luogo familiare, dove potersi finalmente tuffare sui piatti di portata senza dover dimostrare il vostro grado di «bon ton».

Inconciando, com'è giusto, dall'antipasto piccolissimi gamberetti nel loro guscio che tenerete all'inizio di sgusciare (tentativo vano con quelle dimensioni lillipuziane) e che alla fine metterete in bocca così come sono, accarezzando il vostro palato con un delicato sapore di mare, polpo a rondelle per rafforzare il gusto, conchiglie di mare capaci di illudervi di un ritorno al passato, quando gli appassionati di pesci e crostacei si dilettavano in un gran lavoro lungo gli scogli, armati di coltello, per staccare qualsiasi cosa e mangiarla subito, magari con qualche goccia di limone apposta mente portato. Le cozze, trasformate in quasi tutte le pizzerie di città in viscidì e fiacodì muscolotti appena colorati, qui si offrono

sode, piccole, arancioni, finalmente facendo giustizia di una moda che per portarle comun que e ovunque le ha trasformate in un anonimo sapore dei molluschi. L'antipasto finirà in fretta per lasciare spazio ai primi piatti. Ottimo il sottile ai frutti di mare anche se la sublimazione si raggiunge con gli spaghetti alle arselle vale a dire con vongole veraci, quelle con le «comine». E in bianco, giusto per lasciare pieno il campo al sapore delle arselle.

Ed ecco i secondi aragosta grigliata fritto misto. Proposte presenti in molti menu, senonché a Marceddì per fritto misto non si intende il solito piatto di gamberetti e calamari, ma sogliole, triglie, piccoli merluzzi perfette mente dorati e croccanti senza nulla togliere all'originario sapore dei protagonisti. E per grigliata s'intende non già quei piatti ricchi di gusti rosa molto coreografici e di poco conte nuto, ma anche in questo caso numerosi abitanti del mare. L'aragosta non ha bisogno di parole per essere raccontata. Per finire un sor betto al limone. Esclusa l'aragosta il costo si aggira sulle 32.000 lire (tel. 0783/867127).

● Ristorante «Miramare», a Marceddì di Terralba (Oristano), tel. 0783/867127



Concorso Feste Unità

Ecco a voi la prima Hit Parade delle cucine delle Feste dell'Unità, il concorso indetto dall'Arci Gola per scoprire i migliori tra le migliaia di ristoranti allestiti in tutta Italia durante le manifestazioni dedicate alla stampa comunista. Oltre 40 sezioni si sono già iscritte a questa 2ª edizione e gli ispettori Arci Gola sono al lavoro logicamente nel più totale anonimato. La qualità delle cucine e in genere buona. Sulla scelta del vino, invece, si registrano le pesche maggiori. Domina infatti l'errore convinzione che il vino sia secondario rispetto alla cucina, cosicché la scelta di buone matere prima e di brave cuoche viene immiserita da vini di scarsa qualità.

In ogni modo gli ispettori Arci Gola ci segnalano in questo settore miglioramenti notevoli rispetto all'anno passato, come risulta anche da una relazione del fiduciario Arcigola della Condotta Tonnesse Corrado Trevisan. «Certamente ricorderete che, nella passata edizione del concorso la Festa dell'Unità di Pinerolo si era presentata con una cucina strepitosa, umiliata però dalla scelta di vini scadenti

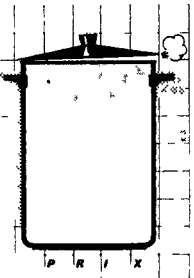
date ad aderire al concorso stimolando le sezioni, le cuoche o i cuochi».

Detto questo, a voi la classifica delle Feste

- 1) **Argenta (Ferrara)** cucina punti 230, vino 120, ambiente 80 **Totale 430**
- 2) **Pinerolo (Torino)** cucina punti 215, vino 100, ambiente 80 **Totale 395**
- 3) **Aulla (Ferrara)** cucina punti 200, vino 90, ambiente 80 **Totale 370**
- 4) **Aosta** cucina punti 175, vino 87, ambiente 85 **Totale 347**
- 5) **Isola Dovarese (Cremona)** cucina punti 200, vino 90, ambiente 40 **Totale 330**
- 6) **Brescello (Reggio Emilia)** cucina punti 165, vino 80, ambiente 70 **Totale 315**
- 7) **San Alberto (Ravenna)** cucina punti 180, vino 60, ambiente 70 **Totale 310**
- 8) **Druento (Torino)** cucina punti 190, vino 50, ambiente 65 **Totale 305**
- 9) **Fossano (Cuneo)** cucina punti 125, vino 97, ambiente 70 **Totale 292**
- 10) **Robbiate (Como)** cucina punti 150, vino 60, ambiente 60 **Totale 270**

roco di Neve quasi a voler assolvere i peccati passati e benedire il nuovo corso enologico».

Quest'anno il concorso si presenta assai più appetito so sia sotto il profilo della qualità sia per il numero di iscrizioni. Sarà interessante verificare nuovi ingressi, sorpassi e schede di valutazione. Forza dunque non tar



AL SAPOR DI VINO

Vernaccia, se è vera ti aiuta a sedurre

ANTONIO ATTORRE

In Italia esistono tre tipi di vernaccia a denominazione d'origine controllata: quella di S. Gimignano e quella di Oristano, entrambe bianche, quella di Serrapetrona, rossa. Non sono accomunate da alcun vincolo di parentela, né geografico, né tanto meno, organolettico, giacché sono diversissime tra loro. L'unico tratto comune è in questo nome, vernaccia, che deriva dal latino «vernaculum» e che testimonia il carattere autoctono, limitato a una zona specifica, del vitigno da cui si ottiene.

Serrapetrona è un piccolo comune in provincia di Macerata, le vigne coltivate a vernaccia, piuttosto modeste per estensione, sono ad altitudini tra i 350 e i 600 metri e godono di un clima decisamente montano tipico dell'Appennino centrale, con microclimi molto favorevoli alla vite per l'alternanza di sole, ventilazione e piogge tendenzialmente regolari nei periodi giusti. Più che agli eleni, di cui sono testimoniati contatti con popolazioni vicine, sembra di poter dire che agli etruschi o ai dorici si debba la conoscenza delle tecniche di vitificazione, coltivate e sviluppate nel corso dei secoli come risulta da documenti storici di varie epoche nel Medio Evo ad esempio gli abitanti di Serrapetrona producevano un vino molto apprezzato, ma già in precedenza, attorno al 480, la conquista del Piceno da parte di Roma, aveva favorito la diffusione della vernaccia nelle case patrizie romane.

Vorrei evitare le svolinate per questo vino, unico spumante naturale rosso in Italia, che amo molto, ma lasciatemi dire che è un prodotto abbastanza straordinario oltre che secco, la vernaccia di Serrapetrona si apprezza amabile, e quest'ultima versione è senz'altro la più sorprendente. Il disciplinare prevede un 80% di uve vernaccia, cui si possono aggiungere Sangiovese, Montepulciano e Ciliegoglio fino

a un massimo del 20%, queste ultime uve vengono vendemmate per prime, in seguito si selezionano le uve di vernaccia destinate all'appassimento, che non deve essere troppo lungo per non togliere fragranza al vino. Il primo tipo di spumantizzazione consiste nella fermentazione lenta, per aggiunta a fine dicembre di mosto proveniente dalle uve appassite, e il vino è pronto a un anno dalla vendemmia. La spumantizzazione secondo il metodo classico, o champenois, ha tempi più lunghi, almeno 18 mesi, ed avviene in bottiglia; la vernaccia champenois è pronta grossomodo a 30 mesi dalla vendemmia.

Assaggiando quella prodotta da Attilio Fabiani, uno dei pochissimi produttori di vernaccia (attenzione alle truffe: capita nei supermercati di trovare imbevibili bottiglie a 2000 lire, vendute come vernaccia di Serrapetrona, diffidatene) ho avuto ennesima conferma dell'originalità e del grande pregio di questo vino ricco di profumi (viola, mandorlo soprattutto) e dal gusto umido, vivace e morbido insieme, con una punta di amarognolo, apprezzato dagli addetti ai lavori anche oltre i confini nazionali ma non sufficientemente valorizzato fino a questo momento in ambito regionale.

Vino da dessert o da meditazione (o da seduzione) la vernaccia chiude ottimamente un pasto, specie se accompagnata da croccante croccante alla frutta o alla ricotta, pasticceria secca, biscotti casalinghi. La versione secca può accompagnare affettati o formaggi, in particolare il ciavuscio marchigiano, che non potete trascurare se capitale dalle parti di Serrapetrona. Azienda agricola Attilio Fabiani, via Leopardi 12, Serrapetrona (Macerata), tel. 0733/908121. Il prezzo di una bottiglia è sulle 7000 lire.