

AR la pizza

SERGIO SPINA

Ma che idea avete della pizza? Se vi sento addirittura affermare, non pochi non pochi, che ormai la pizza migliore si mangia a New York dove siete fortunati perché la pizza vi arriva a casa caldissima direttamente dalla Cottura Ieno Inc., di Ieno Paolucci, tanto più rispettosi dei più rigorosi canoni di igiene giacché non viene toccata da mani d'uomo (!) dal momento dell'impasto alla confezione (!) Ma che ne sapete voi della pizza, cinici romani stanchi, valigiani mangiapasta, nordici di sententi, dal palato guasto di prodotti industriali? Ma dove la mangiate la pizza, voi? Al ristorante sotto casa? O dall'ineffabile rosticceria di tradite origini partenopee e dai sapori piatti della pasta mal levitata? Ma come la mangiate la pizza voi? Con forchetta e coltello, attenti a raggiungere lo strato sottile di pasta croccante (?) per ben separare la vostra fetta, la mozzarella ancora qui (?) filante sulla lama del coltello (di quelli con la parte finale zigrinata, pessimi per ogni utilizzo, dalla carne alla pizza appunto)? Ma quanta ne volete di pizza? Di quella sorta di carta velina impomidorata che continuate a chiamare pizza un metro quadro o anche più? Ma chi vi ha tolto ogni senso di quel gusto gastronomico, estetico, esaltato, sensuale, pittorico, drammatico che è parte integrante di ogni autentico mangiatore di pizza?

De Nicola, che è stato il primo presidente della Repubblica italiana, pretendeva di mangiare la pizza al tavolino più vicino alla bocca del forno perché non perdesse neanche un centesimo dell'innocuo calore che la permeava tutta. Altri tempi, direte, alte pizze, alti palati e altre pretese, certo! Ma che non ci sarebbe nulla a far tornare in auge. Ah! Ci hanno pensato i fondatori dell'Associazione

della vera pizza napoletana doc che pur con qualche non piccola concessione al pressapochismo, hanno fatto e fanno opera mente volissima. Eh sì perché la vera pizza va difesa salvata, salvaguardata, stonizzata, esaltata e mangiata (magari con la dovuta venerazione). Pizza e pizzelle non c'è bisogno di disturbarle Benedetto Croce e il suo diletto Basile de «tu cuntu de li cunti» per sapere che il forno meridionale da quando esiste questo mestiere prepara insieme al pane, nello stesso forno, nello stesso momento con la stessa pasta le pizzette. Di forma rotonda schiacciata al centro dove vengono insaporite di grasso e di aromi, leggermente rigonfia ai bordi. Che altro è la pizza? Ah già, il pomodoro! Oggi la pizza è inconcepibile senza il pomodoro (il cui derivato ritengono inoltre che il pomodoro rende molto più digeribile) possiamo perciò datare la nascita della «pizza napoletana» intorno alla fine del 1600, quando questa rossa solanacea (il pomodoro è della stessa famiglia da cui vengono melanzane e peperoni) smise di essere una pianta ornamentale per diventare il condimento base della cucina mediterranea e soprattutto di quella italiana. In tutto il regno delle due Sicilie pizza è dunque la pizzella del forno coperta di pomodoro alla e spugnosa



E alla fine si mangia quel piatto di pasta

DICIO G.R. CARUGATI

Prima il grano, poi la macina, poi la farina. L'acqua è da sempre Quindi l'impasto, quindi la cottura. Ecco il supporto, ecco la focaccia ecco il piatto. La necessità di appoggiare il cibo aguzza l'ingegno e, a termine del pasto, il contenitore può essere, pregno di sapori, a sua volta mangiato. Successivamente la terra soccorre cotta il desiderio di rendere stabile il rito della tavola. Il poco discosto nei secoli, il signore del castello spacca a metà il grande pane raffermo e vi sistema sopra il vasto assortimento di caccia girata sugli spiedi. Presto le carni trovano pace nell'epa e il povero servo raccoglie gli avanzi, ammolla il pane e mangia nella scodella la zuppa, la prima ribollita. E la pizza? Altra cosa, sia pure derivata, già accostata in partenza, certamente più misera. Ma è proprio vero? Assolutamente no. Il «mari-

nariello» cuoce la piccola focaccia e al centro, lontano dai bordi rigonfi, mette il condimento pomodoro fresco, alici, origano e olio profumato. Ripiega con cura i lembi per serbare a sorpresa la fragranza. Ben più ricca la matrice del derivato odierno. Quindi l'insaporito non deve essere cotto, la pizza non è pizza confusione di componenti. Il particolare è essenziale. Altrettanto riconoscere errato il binomio proclamato pizza-birra, pizza-Coca cola. La dolce invocazione «mariariello» facciamo amore» sposa meglio e sicuramente il buon vino della vigna. Liberali del barocchismo trionfante rendiamo onore a Napoli e escludiamo i suggerimenti preconfezionati. Chiediamo ad un bravo pizzaiolo un pezzo di pasta come la prima, quella della focaccia, il piatto ante litteram. A noi il resto.

Con le olive taggiasche e mozzarella. Procuriamoci dal bravo pizzaiolo la pasta. Ma ne abbiamo ad imitazione della maestria consumata. Non diamo un pezzo di pasta a legna. Lo so, è un limite, il nostro è a gas o elettrico e dispone senza altro di una placca priva di bordi. Accostiamoci. Confondiamo piccolo forme piatte con le mani, diametro massimo quello di un piattino da frutta. Disponiamole a cottura e ritiriamole quando i bordi saranno rigonfi, non bruciati. A parte mettiamo in fusione un pugno di olive taggiasche snocciolate, quelle di Arma di Taggia, barba di finocchio selvatico, olio extravergine di oliva. Tagliamo a dadolata alcune fette di mozzarella di bufala. Poniamo al centro di ciascuna focaccia ben ripartite una dopo l'altra le lavorazioni. Sovrapponiamo a libro chiuso, premendo ai bordi e al centro. Accomodiamo un calice di bianco giovane del Salento.

Con il pomodoro e le erbe odorose. Battiamo con la lunetta quattro pomodorini maturi privi di buccia. A parte mettiamo in fusione olio extravergine di oliva e un cocktail delle seguenti erbe odorose poca cipollina, così timo, maggiorana. Origano solo per dare il profumo. Quindi basilico più abbondante strappato con le mani. Diamo il sale necessario e poco pepe macinato al momento. Disponiamo sulla placca le forme piatte fatte con le mani, diametro massimo un piattino da frutta. Chiediamo il forno e ritiriamole quando i bordi saranno rigonfi e non bruciati. Poniamo al centro di ciascuna focaccia il pomodoro ben ripartito. Condiamo con l'influso accantonato. Sovrapponiamo a libro chiuso premendo ai bordi e al centro. Consumiamole reggendo delicatamente con le dita. Involtio. Accompa gniamo un calice di Fiano di Avellino.

in Puglia e Lucania più bassa e secca in Sicilia, croccante e impetibile a Napoli. Qui la pizza diventa il piatto più importante dell'alimentazione popolare, più ancora degli spaghetti che il «popolino» mangiava (a quei tempi) soprattutto nei giorni di festa. Napoli era una grande popolatissima capitale dove si viveva soprattutto di espedienti dove si viveva la maggior parte del tempo per la strada e «rimediare la giornata» una vita frenetica e miserabile dove non si aveva né tempo né denaro per sedersi al desco familiare.

Napoli inventa così il fast food per eccellenza cioè la pizza, così come le centinaia di pizzerie che sorgono in tutta l'area urbana partenopea hanno la funzione che oggi hanno i Mc Donald's. Cibo rapido, che si mangia con le mani, ancora caldo, caldissimo di forno pochi bocconi afflucciati e affogati. «Pochi» bocconi la vera pizza napoletana è larga poco più di un palmo, quei lenzoli che sono venuti di moda con il gigantismo americano anche dalle nostre parti urtano contro le regole del buon gusto e della logica culinaria. La «vera pizza» non è forse «vera pizza» anche a Genova, per esempio? Eh no! Perché la «verapizza» discende direttamente dai magnanimi lombi del pane meridionale, di quel pane cioè dove è determi-

nante la presenza della farina di grano duro. Ebbene si è svelato il segreto ed ecco perché alle porte di Napoli si mangia un pallido e anemico surrogato di pizza. Ecco perché c'è una caratteristica sulla quale non si può assolutamente transigere: la consistenza. Impastata con farina di semola e farina cosiddetta O (zero) con acqua e lievito naturale (cioè pasta acida di pane), lasciata riposare in luogo tepido e coperta perché non faccia la crosta, lavorata sapientemente e meglio ancora «artisticamente» con le mani (battuta e ribattuta, schiacciata, tirata e stirata con le dita, premuta col fondo del palmo, nocchiata con le nocche) alla fine della cottura (altra gara sapiente con il tempo e con il fuoco) la cottura di ogni pizza va attentamente controllata perché segua riti e tempi canonici ma dove malgrado in pochi posti di Napoli - ahime ormai - si svolge questa utile cerimonia? Tutto questo per dire (e ribadire) che il risultato deve essere una pasta consistente, elastica e soprattutto «alta», una pasta che si sente e che si vede, di un bel colore avorio antico, tanto buona che alcuni si tengono il bordo brucioccolato e gonfio privo praticamente di condimento per mangiarlo alla fine come ultima leccornia. «Brioscial Brioscial Mozzarella, 'ntonta! - Nna bbona marenna! Magnateve 'a brioscial!» (Canto napoletano di strada da «La pizza» di Neri Laniado). I venditori di pizza si rivolgevano così al «popolino», il termine brioscial indica vividamente che non di pasta acida è incollata si tratta ma di pasta soffice e gonfiosa che dà sollievo al dente al palato. Gli ingredienti si conoscono, dalla pasta al pomodoro, dalla mozzarella all'olio d'oliva. Particolare cura deve avere nella scelta dell'origano, profumo principe e indispensabile se non c'è origano non c'è pizza.

Roma ne è ghiottissima ma proprio non sa farla

MARCO DI CAMERINO

«Era delle «snaking» vale a dire il mangiare veloce. Non più quindi le regole della tavola ma, per il pranzo, il fast-food, la paninoteca e la pizzeria. A questo punto entra in campo la pizza che in ogni studio, ricerca e analisi comparative sulle proprietà nutritive tra il modello veloce americano e quello mediterraneo, esce sempre vittoriosa. Anche commercialmente perché questo nostro modello tradizionale di alimentazione veloce (che prevede una porzione di pizza, un'insalata e un bicchiere di vino) non conosce crisi, a giudicare dai locali sempre pieni e dei nuovi che se ne aprono. Roma è una città che costa centinaia di pizzerie ed è sicuramente fra le più ghiotte di pizza, ma è anche la città che più fa arrabbiare i puristi della pizza perché questi sono ostinatamente per la pizza napoletana, mentre nella Città Eterna si è trasformata fino a diventare una sfoglia di pasta sottile con sopra vari elementi (adeso diventati i più disparati dal cioccolato alla maionese).

I pizzettari sono per lo più egiziani ed incontrano un napoletano è impresa pressoché folle. Noi siamo riusciti a scoprirne uno, in un nuovo quartiere detto La Romanita, si chiama Mauro Ferrigno, è giovane ed è della costiera amalfitana. «Sono venuto a Roma un po' per amore ed un po' per avventura - ci racconta - E da quando avevo quattordici anni che faccio pizza, ho quindi una certa esperienza».

Ma qual è la differenza tra la pizza romana e quella napoletana? «Questa romana è sottile e poco lievitata, mentre quella napoletana è più grossa e più lievitata. Fuori spiegarti un po' meglio? La pasta di pizza romana, normalmente viene lievitata per tre ore circa e poi subito stesa in modo sottile. Come si fa poi basta andare in qualsiasi pizzeria, ci sono delle palle di pasta che si

schiacciano e si stendono e subito condite e al forno. Quella napoletana è un rito, ci vuole maestria. Si comincia innanzitutto dalla pasta che deve essere lievitata per almeno sei ore (o per questa operazione bisognerebbe usare lievito di quazione se ne usi a Roma), esso bisogna lavorarla anche in maniera spietata come quando si lancia in alto e si fa rotolare ecc., questo non è altro che un modo di lavora-

È tutta qui la differenza? Certo che no! Non è con le salsicce che servono qui a Roma. La vera pizza napoletana è con pomodoro fresco, mozzarella (quella vera, di bufala) e basilico. Infine deve essere più erba e per l'esattezza più grossa ai bordi e più sottile al centro. Dimenticavo di dire che la pizza nella capitale è quasi sempre poco cotta e quindi dopo mangiata si ha sempre una specie di malloppo nello stomaco. Quella napoletana deve essere ben cotta anche al centro e non se ben lievitata, deve dare un senso di leggerezza una volta mangiata.

Quante specialità ce ne sono? E chi le conta più? Ormai le fanno di tutti i tipi e di tutti i colori.

Ma quale maggiormente consumata? Le solite, margherita, napoletana e primavera.

Prima parlarvi di mozzarella, è così difficile trovare la mozzarella? È difficile trovarla, ma il problema per le pizzerie è un altro, non vengono usati neanche i fior di latte, ma dell'improbabile formaggio che viene chiamato a pasta filata e lo vendono a bidoni. A me, sinceramente, fa un po' schifo epperò costa poco è pratico per i rifornimenti e c'è una qualità che importiamo persino dall'America!

AL SAPOR DI VINO

Gran rosso, il Barolo ecco le annate migliori

CARLO PETRINI

In questi ultimi anni i grandi vini rossi di qualità hanno subito l'impetuoso assalto dei vini freschi, giovani, bianchi e frizzanti, la crisi è stata così forte da far tremare la consolidata e storica immagine di vini di grande prestigio quali il Barolo e il Barbaresco. Se infatti, questi vini avessero dovuto far solo affidamento al mercato nazionale oggi sarebbero pressoché in via d'estinzione, fortunatamente l'attenzione del pubblico estero e di un mercato interno di qualità ha evitato il patacra e i lievi accenti di recupero si possono cogliere rispetto a pochi anni fa.

Parliamo ad esempio del Barolo vino di grande livello molto ben caratterizzato con notevoli capacità di invecchiamento che però attenzione, variano di anno in anno. Proprio queste diverse caratteristiche che in certi anni lo rendono morbido e suadente ricco nel profumo, di beva facile e in altre annate spesso e potente, quasi aggressiva adatto al lungo invecchiamento, ebbene, proprio queste diverse caratteristiche, creano non poca confusione tra i consumatori ormai abituati a messaggi semplici e incisivi. Ahimè questo non è possibile, il rispetto di madre natura, dei suoi ritmi e delle sue stagioni chiede esige maggior impegno nella conoscenza del vino. Lasciamo alla Coca Cola il pregio del facile messaggio «non distiamoci il gusto e la passione di discernere di ricercare informazioni giuste e disinteressate».

Eccovi allora un'utile informazione sulle diverse annate del Barolo e del Barbaresco nei tavoli in questa descrizione di una documentata «carta delle annate» redatta da Renato Rati, il attivo produttore di Barolo e al contempo prezioso storico e saggiato del vino. La carta di Rati parte dal 1868 e, voi capirete, sarebbe lunga la storia per questo piccolo nostro spazio. Con maggiore praticità dei lettori che ne

riceveranno le giuste indicazioni per la loro cantina mi permetto di partire dal 1968, anno di cui in vano modo si celebra il ventennale e che a detta di molti sarebbe da dimenticare. Noi dal nostro parziale angolo di visuale amiamo ricordarla come una buona annata con vini vellutati, morbidi e di profumo elegante. Se ben conservato il '68 non è affatto da buttar via, anzi può dare piacevolissime sensazioni e ricordare nella sua maturità l'orgogliosa giovinezza di un'annata che si caratterizza per una primavera birichina una buona estate e un autunno molto caldo e come voi sapete sono proprio i caldi autunni gli artefici delle grandi emozioni naturalmente enologiche.

Ben diversa sorte avranno quelle bottiglie della medesima annata che hanno subito bruschi salti di temperatura - deambulato di cantina in cantina - o peggio ancora soggiornato in piedi in salotti riscaldati e fumosi in questo caso il vino sarà scorporato, ossidato, stantio e non ricorderà per nulla l'originalità di un tempo. Ma non volendo più tediarvi solo su questa annata passo all'elenco delle successive ricordando che esse si identificano in ordine decrescente su questa classificazione eccezionale grande ottima, buona normale mediocre pessima. Il 1985 potrà essere commercializzato nel 1989 e come ogni annata eccezionale avrà straordinarie capacità di tenuta ma del diverso uso del vino rispetto alle annate torneremo a parlare con più attenzione.

1968 annata buona 1969 annata normale 1970 annata grande 1971 annata eccezionale 1972 annata pessima 1973 annata normale 1974 annata ottima 1975 annata buona 1976 annata normale, 1977 annata normale 1978 annata grande, 1979 annata ottima 1980 annata ottima, 1981 annata normale 1982 annata grande 1983 annata buona 1984 annata normale 1985 annata eccezionale

Notizie Arcigola

Condotta Oltrepiù pavese

Inaugurato nei primi giorni di agosto un nuovo circolo Arcigola «La Malpaghina» a Monticelli Pavese (Pv) I soci Arcigola potranno degustare squisite tartine, specialità salsicce e genuini salumi crepes, risotti, dolci, creme, carni, ecc. Informati dai buoni vini dell'Oltrepò e del Piacentino oppure birra alla spina. I piatti sono preparati e serviti da Walter e Nadia.

Il circolo si trova in campagna in una cascina ristrutturata dove nella antica loggia è stato ricavato il locale bar ristorante. Vale la pena di visitare questo nuovo circolo e passare in compagnia dei simpatici gestori al cune ore tranquille al di fuori dello stress cittadino.

L'indirizzo è il seguente «La Malpaghina» via Malpa 11 Monticelli Pavese (tel. 0382/74253)

Condotta Venezia Giulia Intensa l'attività promossa dal nuovo fiduciario Sergio Nesich e dalla Piccola Tavola eletta in primavera. Due cene conviviali sono state consumate presso la Trattoria «Al Fion» e al Restauranti di Fernet.

La terza cena si terrà presso il Ristorante «Da Ottone» di Staranzano il 2 settembre

Solferno 7 Montemerano (Gr) tel. 0564/602768 o 602956

Concorso ristoranti Feste Unite

Pubblichiamo l'elenco dei Ristoranti visitati dagli Ispettori Arcigola con i relativi punteggi nelle prossime settimane uscirà la classifica aggiornata dei primi 10 Ristoranti.

Festa Unità di Taino (Va) punti 385 cucina punti 200, vino punti 100 ambiente punti 85

Festa Unità di Pecetto (To) punti 300 cucina punti 125 vino punti 100 ambiente punti 75

Festa Unità di Berauda (Mi) punti 300 cucina punti 200 vino punti 60 ambiente punti 70

Festa Unità di Carpi (Mo) punti 340 cucina punti 165 vino punti 110 ambiente punti 65

Festa Unità di Caraglio (Cn) punti 250 cucina punti 113 vino punti 82 ambiente punti 55

Festa Unità di S. Piero a Sieve (Fi) punti 280 cucina punti 120 vino punti 110 ambiente punti 50

Festa Unità di Ponte a Egola (Pr) punti 250 cucina punti 150 vino 60 ambiente punti 40



In occasione dell'antica Sagra delle Raze (anatre)

Per prenotare telefonare a Sergio Nesich via Campa nelle 58 Treste tel. 040/946758

Condotta Maremma

I soci Arcigola nei loro spostamenti lenali da quest'anno potranno avvalersi di una bella ed accogliente struttura situata in Maremma e precisamente a Montemerano (Grosseto) a pochi chilometri dal Monte Argentario. Sarà possibile degustare dei menu stuzzicosevoli con spuntini estivi bevendo del ottimo e fresco vino.

Il gestore del circolo è il fiduciario Arcigola e produttore di vino Enk Banti. L'indirizzo è il seguente piazza

A CENA DA

La scuola del Trigabolo nel primato di Argenta

GRAZIANO POZZETTO

Al Ristorante del Festival dell'Unità di Argenta di quest'anno abbiamo trovato una cucina ispirata da Giacinto Rossetti, titolare ed animatore di uno dei più grandi ristoranti italiani, il Trigabolo di Argenta. I risultati, già molto ragguardevoli, di questa felice collaborazione sono destinati ad accrescersi e svilupparsi ulteriormente.

Già rilevante di per sé l'equipe di cucina (guidata da Angelo), composta da gente che ha già vissuto esperienze nei campi della ristorazione ed alberghiera, che ha partecipato a corsi di cucina, lavorato come cuoco sulle navi in gran parte il gruppo storico del Ristorante cooperativo Il Turismo di Argenta, inoltre si è aggregato uno specialista del pesce proveniente da Goro. Ma ciò che ha dato ulteriore ed eccellente valenza alla cucina è stata la consulenza, la collaborazione e la presenza viva e continua di Giacinto Rossetti.

Ed ecco le minestre e le paste a base di pesce che vengono cotte nel fumetto (brodo di pesce appositamente ed attentamente preparato) e salate in padella con sughi delicati, fragranti, freschi e garbati, il pomodoro appena cotto, utilizzando il sistema di cottura al vapore, con risultati singolari (in riferimento al livello generale della cucina dei festival), di grande equilibrio garbato e suggestione. La cottura del pesce ai ferri è praticamente perfetta una cottura decisamente «espressa», alla cui base sta non solo la scelta di buona materia prima, ma un'accurata e meditata utilizzazione della stessa, ci riferiamo ad esempio all'uso ottimale del pesce surgelato, scongelato ad arte senza soste in frigorifero.

La colla e simpaticamente straripante professionalità di Rossetti è stata rivelata alle donne dello stand che propongono antipasti di pesce preparati con l'uso della vaporiera e tempestivamente serviti caldi ma si esprime anche giorno per giorno su problemi grandi e piccoli che non mancano in una cucina impe-

gnata su un fronte di 500 coperti. Altri elementi hanno contribuito a dare peso specifico alla qualità della cucina, il buon pane farnese, le paste fresche all'uovo, i dolci ed i sorbetti di ottima pasticceria, l'ottima salsiccia preparata per l'occasione da un macellaio di Boccarello, l'anguria ai ferri delle nostre valli, le paste tirate in padella come le papardelle (al ragù di lepre, piatto consigliato da Corelli cuoco del Trigabolo, ecc).

E poi i vini (finalmente una carta dei vini di buon livello) nella cui scelta Rossetti ha dato ottima ed ovvia prova, dalla esemplare carta dei vini segnalando alcune perle per darne un'idea il Sauvignon 1987 ed il Cabernet Sauvignon 1984 riserva di Vallana, l'eccellente Amnes 1987 di Marchisio, il Verdicchio Villa Bucca 1987, il Riesling Italo Borgo Conventi.

In sintesi il giudizio complessivo sulla cucina, piatti materie prime e loro preparazione (230), sui vini (120), l'ambiente l'igiene e la cordialità e la buona organizzazione (80), dà come risultato un punteggio di 430, a nostro avviso del tutto meritato e comprensivo anche dell'ottimo rapporto qualità-prezzo. Il buon Rossetti ci ha detto giustamente che sulla strada della qualità il percorso è ancora lungo, che le potenzialità sono molte, in parte ancora da esprimere (riferendosi ovviamente allo stand gastronomico) e che i grandi numeri (di persone da servire a tavola) lo affascinano e lo coinvolgono profondamente. Pertanto è vespugli indispensabile per offrire la sua «didattica» agli operatori dello stand, aiutandoli non solo a proporre menu più ragionati e leggeri, ma con l'organizzazione presso il Trigabolo di appalti corsi gastronomici riservati al gruppo di cucina del festival, con risultati che saranno di grande lunga superiori a quelli ottenuti di oggi. L'idea è affascinante e generosa, la proponiamo ai colleghi italiani di Rossetti come prezioso e determinante contributo della grande ristorazione italiana a qualificare seriamente la convivialità delle Feste dell'Unità.