

# AR le alici

ELA CAROLI



I veneziani di qualche secolo fa usavano riconoscere le classi sociali dalla scelta del pesce per il «saòr»: i poveri compravano alici e sardine, il cetivo medio le passere, i ricchi le sogliole. Dunque l'alice, o acciuga, piccola regina del Mediterraneo, dalla livrea nero-azzurra con ventre argenteo, da molto tempo è associata al pasto povero; è pesce azzurro, pesce di serie B, si dice, bandito dalle diete perché piuttosto grasso... eppure pochi sanno quanti piatti prelibati è capace di offrire la modesta alice, e non è detto che non siano degni di menue raffinate. Quale antipasto può paragonarsi a un piatto di alici marinata? Anzitutto nel limone per 24 ore dopo averle aperte e diliscate, poi servite condite con poco aceto, olio, peperoncino e origano... quella specie di «cotti» nell'agrumo le avrà grassate e aromatizzate, e rese leggerissime; io ho imparato la ricetta al ristorante «Maria Grazia» di Nerano, un borgo delizioso tra Sorrento e Positano, poco oltre la Punta della Campanella.

Quel mare dà le alici più magre e saporite che si possono immaginare, caratterizzate dal colore turchino intenso della fascia sul dorso. All'arrivo delle paranze, i pescatori ve le offrono crude, ancora guizzanti; basta un gocciolo di limone e le mandate giù ad occhi chiusi, come se fossero ostriche. Devo ammettere però che i più appassionati cultori di alici sono i turchi che si affacciano sul mar Nero; addirittura si fanno essi stessi chiamare «Hamsi», cioè alici! E infatti praticamente non si nutrono d'altro: alici e riso, alici salate, frittata d'alici, pane alle alici...

Di «boquerones» - acciughe in spagnolo - è pure ricco il mare della costa di Malaga, e il le

friggono a ventaglio, dopo averle infarinate sulle cinque dita di una mano e saldate per le code; anche nella «zarzuela de pescados», la comune zuppa di pesce, l'alice di Malaga fa la sua figura assieme alle specie più pregiate. Abbondanza di alici c'era pure nella cucina degli antichi romani, e non solo dei plebei. Erano considerate quasi indispensabili a tavola, vere o finte che fossero. Finte? Osserverete. Sì, era una pratica culinaria molto diffusa all'epoca quella di «contraffare» le pietanze - un po' come le trappas spagnole, quando si fanno ricche salse per pesci di mediocre qualità per presentarsi come pregiati -. In una satira, Marziale critica gli avari banchetti offerti da Atrca Cecilio, che per risparmiare utilizzava solo zuche, preparate in mille modi sofisticati, ad imitazione di alimenti più nobili; esse «diventavano» funghi, salicce, datteri, pasticcini e alici.

Eppure le «alici finte» erano un piatto molto apprezzato dai Greci ancor prima che dai Romani: Atene tramanda una ricetta, le «acciughe di Nicomede» - striscioline di rape e zucca salate, oliate, spolverizzate di semi di papavero, insomma una specie di «scapace» - che avrebbe questa origine: Nicomede, mentre si

trovava in viaggio nel cuore della Siria a dodici giorni di cammino dal mare, ebbe una voglia improvvisa e incontrollabile di alici; e il cuoco Sotiride, che era con lui, gliela esaudì, semplicemente con una rapa affettata e abilmente «truccata». Una salsa onnipotente nei pranzi dei nostri antenati era il «garum», a base di alici salate al sole, spremute con olio e mescolate a interiora di pesce; detta anche «liquamen» (questa parola allora faceva venire l'acquolina in bocca!) la si trova in moltissime ricette, da Catone ad Apicio.

Nella cena di Trimalcione Petronio la cita come condimento di una murena gravida, ma è corretta con vino e aceto - «oenogarum» - e rucherita. Anche Orazio in una satira dà la sua personale ricetta dell'«oenogarum», raccomandando la qualità degli ingredienti: alici spagnole, olio di Venetia di prima spremitura, vino vecchio di cinque anni e aceto di Methyma. Plinio il Vecchio invece disprezzava il «garum»: lo definisce «marcium» - «sanies» -. Eppure ancor oggi una variante di «garum» è prodotta e consumata in tutto il mondo: è la famosa e ottima Worcester sauce, fatta col liquido della salagione delle acciughe condite con

zenzero, peperoncino, aceto ed altri aromi. Ma lasciamo stare le conserve di alici - che pure sono leccornie, ma ricordate che se dovete preparare qualcosa con acciughe salate, compratele intere, sfuse con la lisca, e pulitele da voi perché sono migliori di quelle nei barattolini - e veniamo a quelle fresche. A questo punto dovrei raccomandarvi di non consumare novellame (sì, le alici piccole piccole, quasi allo stato larvale, chiamate con tanti e diversi nomi, tutti affettuosi: *gianchetti* in Liguria, *baglietti* in Veneto, *latterini* quasi dovunque, *meleti* in Francia, *stighiata* in Sicilia, *caconelli* in Campania) perché la loro pesca è vietata, e bisogna provvedere a ripopolare il mare; ma purtroppo - e per fortuna del buongustaio - le trovate con facilità nelle pescherie.

Io le amo fritte nella pastella lievitata, ma in Provenza le preparano con vera arte: sono i «melets au poivre», latterini tenuti in salamoia per quaranta giorni, poi conservati per due anni sott'olio, pepe nero tritato grossolanamente, e finocchio. Divini. In Provenza è pure assai popolare l'«ancoise», una salsa a base di alici (a metà tra il «garum» dei romani e la familiare pasta d'acciughe) ancoise, l'avrete capito, vuol dire acciuga, alici, e dell'ancoise da quelle parti troverete mille versioni, una per ogni ristorante: alle erbe, alle mandorle, ai pinoli. Ma vorrei finire con una bella immagine, un tegame di cocco con alici «arragantats» (cioè condite con origano) passate in forno, con pangrattato fresco, aglio, olive nere, capperi... è un trionfo della cucina mediterranea - quella che oggi va di moda - e della grande tradizione povera.

## Il migliore a cuocerle non ne ha mangiato mai

MARCO DI CAMERINO

A detta di molti intenditori, il miglior ristorante della costa adriatica si trova a Termoli ed ha come insegna «Lo Squalo Blu». A dirigerlo Mario e Bobo. Quest'ultimo è un personaggio estremamente contraddittorio: è romagnolo, ma vive a Termoli dall'età di 10 anni; è considerato uno dei più grandi cuochi di pesce d'Italia, eppure non ne mangia (qualche volta assaggiava il pesce azzurro). Grande manipolatore di ingredienti che hanno per base il pesce azzurro, parla volentieri del più comune, forse, e cioè l'alice.

Come fare, in pescheria, a riconoscere le alici fresche? Innanzitutto dagli occhi. Tutti i pesci hanno gli occhi prominenti e se sono affossati, vuol dire che hanno qualche giorno. Il colore delle alici deve essere argenteo. Non ti è mai capitato di andare in una pescheria e vedere che bagnano in continuazione questo pesce? Beh, lo fanno perché le scaglie conservano un'apparenza argentea. Poi bisogna stare attenti a toccarle, perché se fresche hanno la carne dura e suda; se vecchie hanno la carne molliccia e la pelle va via. Un altro accorgimento che raccomando a tutti è quello di odorare: il pesce, tutto il pesce, deve profumare di mare. Il pesce fresco non deve sapere di pesce perché altrimenti significa che sta raggiungendo i limiti di anzianità.

Ma tu perché consiglieresti di mangiare il pesce azzurro e nella fattispecie, le alici? Il pesce azzurro, se freschissimo, è meraviglioso. È nutriente, è sano e costa pochissimo. Oggi la gente se il pesce non costa tanto non lo prende in considerazione perché ha preso la cattiva abitudine di abbinare all'alto costo la qualità. Per passare nel concreto, ci dai qualche suggerimento nell'uso delle alici? «Se prendete

le più piccole, si possono mangiare crude, semplicemente, con un po' di peperoncino, olio e prezzemolo. Invece le più grandi le faccio marinare con limone, aceto e prezzemolo, poi le scolo e le condisco con olio e prezzemolo. Un altro piatto l'ho preso dalla tradizione molisana ed è una tortiera di alici: si prendono dei bei pomodori maturi, si fanno a fette che si sistemano nel fondo di una teglia da forno. Si condiscono con origano, sale, un po' di pangrattato. Si fa uno strato di alici spinate e poi ancora pomodoro condito. Si inforna per una quindicina di minuti ed è pronto. Un altro piatto che nel Molise fanno con la rassa, lo l'ho rielaborato con le alici e si chiama alla «scapace». Ti descrivo la ricetta: si prendono delle alici belle grosse che si puliscono e si lavano bene. A queste si toglie la testa, ma si lasciano le spine e si mettono in un tegame da forno in fila condite con sale, un gocciolo, ma proprio un gocciolo di olio. Si mettono al forno ben caldo per sei minuti e si ritirano e si lasciano raffreddare. Si ridippongono in una padella a parte si prepara l'«aceto», io mi regolo in questa maniera: un litro di aceto, ci aggiungo due bustine di zafferano. Si lascia bollire l'aceto fino a ridurre della metà. Questo poi si versa sopra le alici e preparate così, possono durare diversi giorni, anche cinque, ed io lo servo come antipasto. Qui da me lo trovi sempre tutti i giorni.

Ma quanti piatti si possono preparare con le alici? «In infiniti». Io li posso accennare a quelli che nel ristorante «Lo Squalo Blu» hanno più successo, e sono le alici con cipolle, il carpaccio di alici, i crostini di alici, l'insalata di alici fresche e cicoria spigata, frittelle di alici, frittata con alici e ricotta... devo continuare? No, per carità, penso che basti così.

## Fresche con olio d'oliva non sono piatto plebeo

DECIO G.R. CARUGATI

La rete gettata trascina il frutto della fatica e l'uomo del mare scruta tra maglie serrate la conferma della buona pesca. Orate, branzini, dentici ed altri bionzati rivendicano subito gli appellativi, nell'ultimo guizzo rischiarano di luce metallica l'anonimo fardello. Così e da sempre la nobiltà separa la plebe: il pesce azzurro. È l'alice? Conferma la regola, è eccezione. Lunga fino a 15 centimetri, azzurrognola sul dorso, bianca il ventre, l'acciuga soica in banchi compatti la grande, l'acciuga di medio grado la copiosa presenza non scade nella considerazione. L'arte della conservazione altera strati di pesce a semina di bianco sale, a completo riempimento di provvidi barilli. Quindi è possibile disalare in acqua corrente e colmare le trasparenti albanelle di squisiti filetti in odore di aglio e velluto di extravergine. In Liguria le olive sponano le alici. E in Piemonte l'acciuga è componente peculiare de li «Ba-

gna cauda». Ma, attenzione, non dobbiamo ritenere l'alice solo ed unicamente magazzino di pronta disponibilità. Che dire delle alici «in saori dolci» nella cucina veneta. E le acciughe allineate in placca a bordi bassi appena unite, informate a caldo e condite dopo pochi attimi con l'emulsione cruda di limone, extravergine, odore di aglio e prezzemolo battuto al momento. E ancora le alici tuffate nella lenta pastella e rese croccanti dall'olio di oliva bollente. Mi raccomando, non friggiamo mai il pesce azzurro con olio di semi vari. I danni allo stomaco sono considerevoli: dalla semplice nausea al principio di avvelenamento, in abuso. «La cultura del dubbio è l'esatta antitesi della tradizione attiva della gastronomia» scrive Pierre Restany. Le acciughe fresche, se ben cucinate, sono una buona portata e mettono in ombra la erre moscia della nobiltà litica consacrata.

**Spaghettoni**  
Per quattro commensali scegliamo otto alici freschissime di buona proporzione. Dilischiamole a privamole di testa e coda. Con gli scarti, la cipolla e le bacche di ginepro bolliamo un fumetto ristretto, laviamo accuratamente in acqua corrente i filetti per evitare che tracce di sporco diamo amaro alle carni. Disponiamoli a freddo in una padella di rame con un cucchiaino di olio extravergine e due noci di burro, mezzo spicchio di aglio ridotto finemente. Bolliamo in acqua moderatamente salata 350 grammi di spaghettoni. Ritiriamoli al dente e intridiamoli a fiamma viva nella preparazione precedente con l'aiuto di uno o due piccoli ramolli di funetto. Fuori fuoco un secondo cucchiaino di extravergine e barba di finocchio selvatico levata allo stelo e battuta finemente, serviamo subito. Accompiamoli ad un calice di Vermentino ligure.

**Laagnette**  
Per quattro commensali tostiamo circa 20 pinoli. Mi raccomando ritiriamoli al biondo, se scuri tendono all'amaro. Snoccioliamo un pugno di olive taggiasche. Impastiamo circa un uovo e mezzo di farina 00. Tiriamo la sfoglia, lasciamola asciugare sulla spianatoia e riduciamola a quadrati regolari. Dilischiamo quattro o cinque alici di media proporzione. Con gli scarti, la cipolla e le bacche di ginepro bolliamo un fumetto ristretto. Laviamo accuratamente i filetti in acqua corrente. Disponiamoli a freddo in padella di rame con le olive, i pinoli e due noci di burro. Ritiriamoli a pasta alla prima capriola e intridiamola a fiamma viva nella preparazione precedente con l'aiuto di uno o due piccoli ramolli di funetto. Fuori fuoco un cucchiaino di olio extravergine e basilico strappato con le mani. Serviamo subito, accompagniamo ad un calice di Pigato ligure.

### PAGINE IN PENTOLA

## Una cucina americana? Certo, quella dei negri

ROLANDO PARISI

Vi siete mai chiesti cosa mangiano i pionieri del film western, nelle loro interminabili traversate a cavallo e nei biblici esodi di intere comunità sui famosi carri dalle tende a cupola? Fateci caso, le poche volte che ve ne danno l'occasione: carne secca, fagioli in umido e grandi caraffe di caffè lungo e bollente. E in aggiunta, quando va proprio bene, una torta al formaggio. Neanche se ci andate adesso, a parte i fast-food e i ristoranti che fanno cucina francese, italiana od orientale, l'America ha molto da offrirvi, dal punto di vista culinario. Non molto, intendo, come scelta, come varietà e fantasia. Perché, in fatto di quantità, bisogna lasciarsi stare. Pensate solo alle dimensioni dei loro tacchini, o delle bistecche alla texana... Insomma, dal punto di vista della tradizione gastronomica, denunciano in pieno di venire dai tempi micragnosi dei pionieri e dei cowboy.

E se di una cucina statunitense vogliamo proprio parlare, allora, per quanto la cosa possa stupire, bisogna dire che una tradizione c'è, ed è quella negra, degli schiavi neri. Proprio così. A confermarcelo, è uscito da poco un elegante volumetto dell'editore Datapress che s'intitola *La cucina dei negri d'America* (pagine 118, lire 18.000). Ne è autore Marco Santarelli, un giornalista specializzato, assiduo collaboratore anche delle pagine di AR. A Santarelli è riuscita un'operazione culturale degna di sottolineatura. Il suo libro è infatti un manuale di ricette, tutte perfettamente realizzabili (tranne forse quella dell'«opossum alle patate dolci»), ed insieme è anche un piccolo spaccato di storia americana. Una precisa indagine in quella «cultura materiale» assai più spesso rivoltata della realtà di un determinato periodo storico di quanto non siano molte ricerche

libresche. Gli schiavi ricevevano le loro razioni di cibo una volta la settimana, e dovevano farsene bastare da un sabato all'altro. Disponevano in genere di farina di mais, pancetta e melassa. In quantità non insufficienti, quasi sempre, se non dal punto di vista della carenza estrema di proteine, essenziali per difendere l'organismo dalle malattie. Di quando in quando, gli schiavi ottenevano delle patate dolci, dei fagioli, del formaggio e del latte, persino qualche pollo che riuscivano a rubare ai padroni. E con questi poveri ingredienti, aizzando l'ingegno per realizzare il grande sogno di tutte le cucine povere, quello di «rendere saporito l'insipore» (come scrive Sebastiana Papa nella presentazione del volume), gli schiavi sono riusciti a creare una tradizione culinaria.

In testa ai piatti di questa cucina (il libro di Santarelli raccoglie ben 130 ricette) va posto il pollo, e in particolare il pollo fritto, che si può fare in almeno cinque-sei modi diversi. Per darvi l'idea della fantasia che ci mettevano a segnalaremo inoltre le «ali di pollo in umido» e le «zampe di gallina in umido». E poi, eccovi gli infiniti modi di arrangiarsi con una pannocchia o con della farina di mais. Dal pane alle tartine ai muffins (una specie di grossi boccioni) è tutto un truccare il granturco per farlo sembrare quello che non è. Non avete poi l'idea di cosa i negri riuscissero a fare con gli avanzati del maiale, con tutti i tipi di verdure, soprattutto con le patate dolci, con la frutta e con la melassa (il residuo dolcissimo della lavorazione della canna da zucchero). Autentici prodigi per ingannare aspetto e sapore dei prodotti base e per placare la fame, al punto che adesso questi piatti sono ai vertici della più apprezzata gastronomia statunitense.

## Notizie Arcigola



**Condotta Verbania e Cusio**  
Organizzata dall'Arcigola di Verbania la 4ª edizione della mostra di promozione culturale dei vini piemontesi intitolata: «Alla ricerca del buon vino». La mostra si terrà a Madonna di Campagna (Verbania-Pallanza) e durerà dal 3 all'11 settembre. Presenti 60 produttori vitivinicoli del Piemonte uno stand di vini bianchi del Friuli e uno stand gastronomico con prodotti tipici dell'Alto Piemonte.

**Condotta della Lucchesia**  
Il fiduciario della condotta Gino Carmignani segnala una «sapiente» iniziativa per la promozione dei vini Doc '88 delle colline Lucchesi e di Montecarlo con l'allestimento della Mostra dei vini della zona che si aprirà a Montecarlo, in provincia di Lucca, il 3 settembre per concludersi l'11. Il programma dell'iniziativa prevede: 1) mostra di prodotti e libri per e sull'enologia; 2) degustazione e vendita vini Doc; 3) convegni, spettacoli e mostra di pittura. Saranno presenti 19 aziende vitivinicole.

I momenti clou dell'iniziativa si avranno lunedì 5 settembre, giornata dedicata agli operatori economici con degustazioni guidate e alla sera consegna di un premio al giornalista e scrittore Riccardo Di Corato, giovedì 8 settembre, giorno

te punti 50.  
Festa Unità di San Marcello Pistoiese (Pi), 290 punti: cucina punti 150; vino punti 50; ambiente punti 90.  
Festa Unità di Mercato Saraceno (Fo), 380 punti: cucina punti 195; vino punti 100; ambiente punti 85.  
Festa Unità di Capralba (Cr), 360 punti: cucina punti 200; vino punti 80; ambiente punti 80.  
Festa Unità di Serra S. Quirico (An), 220 punti: cucina punti 110; vino punti 70; ambiente punti 40.  
Festa Unità di San Bartolomeo al Mare (An), 425 punti: cucina punti 235; vino punti 115; ambiente punti 75.

**Come iscriversi al Concorso**  
Inviare alla sede nazionale Arcigola, via Mendicanti 14, 12042 Bra (Cn) una lettera con richiesta di adesione al concorso indicando l'esatto periodo di svolgimento della Festa, gli orari di apertura del ristorante, il luogo esatto in cui esso si svolge. Allegare assegno o vaglia postale di lire 75.000 per le spese d'iscrizione.

**Periodo del Concorso**  
Il concorso è valido per tutte le Feste dell'Unità che si svolgeranno entro il 1º novembre.

**Premi ai primi cinque ristoranti classificati**  
1) lire 1.500.000  
2) lire 1.000.000  
3, 4, 5) lire 500.000

Festa Unità di Montalcino (Si), 260 punti: cucina punti 150, vino punti 60; ambi-

### AL SAPOR DI VINO

## All'Enoteca della Festa l'apologia del Chianti

CARLO PETRINI

Siamo giunti alla prima settimana dell'apertura della Festa Nazionale dell'Unità in Campi Bisenzio e, superati i classici inghippi delle prime ore, la macchina ha preso a girare a pieno ritmo.

Dal nostro piccolo angolo di visuale, l'Enoteca gestita da Arcigola, confermiamo un'intensa attività non solo di servizio «enoico» ma anche di interesse e di sviluppo di Arcigola vista con molta simpatia dal popolo comunista.

L'occasione infatti per rinnovare l'iscrizione all'Associazione o aderirvi per la prima volta è data dall'apertura ufficiale del Tesseramento '89. Con la Tessera di Socio Sapiente 1989 si riceverà gratuitamente la Guida ai Vini d'Italia edita da Gambero Rosso, il mensile «Prezzemolo» giornale di informazione enogastronomica e ogni informazione sulle varie attività dell'Associazione (escursioni, banchetti, corsi di cucina o di degustazione).

All'Enoteca della Festa gli appassionati del buon vino trovano pure due preziose chicche: la carta dei vini dell'Enoteca e il bellissimo manifesto sul Chianti Classico.

Il poster sul Chianti Classico e la carta dei vini dell'Enoteca vengono dati in omaggio in via del tutto straordinaria a chi si tessererà ad Arcigola per l'anno 89 solo durante la Festa Nazionale, affrettatevi dunque a venirci a trovare e ad iscrivervi ad Arcigola, in questi giorni ne vale veramente la pena.

Ma torniamo sul manifesto del Chianti Classico per alcune considerazioni di ordine enologico: i lettori sapranno che questa denominazione è geografica e al contempo garante di qualità. Mai come in questo momento di rinascita del grande vino toscano, i produttori sen-

tono l'esigenza di puntualizzare e sostenere l'importanza di questo marchio e ben volentieri Arcigola ha scelto di diffonderlo.

I consumatori devono infatti sapere che in questa circoscritta area di Toscana si accentrono le migliori firme del Chianti, le più interessanti sperimentazioni sul vitigno sangiovese ma anche su vitigni di altra provenienza: un vero e proprio rinascimento.

Il comune leader di questa nuova epopea del Chianti è senza dubbio quello di Greve con alla testa il bravo sindaco Alberto Benicisti; il nostro è comunista di origine controllata e garantisce che sa esprimere attraverso il suo atteggiamento fatto di calma e astuzia volupia eccezionali doti di intraprendenza.

Alberto Benicisti è innanzitutto un glorioso sindaco enoico riconosciuto al punto che il variegato mondo produttivo di questo territorio, fatto anche di marches, industriali, capitalisti stranieri e chi più ne ha più ne metta, non esita a riconoscersi nella sua leadership.

Del resto nel comune di Greve in Chianti operano delle cantine eccellenti che producono vini raffinati quali il Chianti Classico Castello di Uzzano, lo strepitoso Bruno di Rocca dell'azienda agricola Vecchie Terre di Montefili, il Sannaroco del Castello di Rampolia o il Fiacinello della Pieve della Tenuta Fontodi. Vini questi che fanno onore alla terra Toscana e che meritano di essere conosciuti.

L'occasione unica e forse irripetibile per degustarli insieme è data dall'Enoteca della Festa che annovera in lista oltre trenta Chianti Classico; perché non approfittarne per far due chiacchiere magari anche con il sindaco di Greve che non mancherà d'essere presente con i bravi compagni di Greve gestori con Arcigola dell'Enoteca.