

# la rucola

GIUSEPPE MANTOVANO



La rucola detta anche rucetta ru ghetta, aruca aruga erba ruga la troviamo sempre e ovunque. C'è il pericolo che ci insegna per tutto il pasto. Mi è stata servita ad apertura del pranzo come «letto» per filetti di piccione circondati da un mosaico di canditi sempre nell'antipasto assieme a pere e parmigiano in vigoria da un bnvido di aceto balsamico. In alcuni luoghi di iniqua creatività gastronomica diventa, assieme al pecorino, condimento per gli spaghetti, aromatizza col suo sapore delicatamente piccante sale e vivande. È la regina delle insalate. La rucola può essere il sostegno di piatti semplici ed eccelsi, ma anche di banalità imperveranti e, ahimè, irreversibili come i «carpacci» di carne, di stonone, di salmone, di pesce-spada. La gradevole «erba salvia», spontanea o coltivata tipica delle regioni mediterranee, rischia di diventare un'ossessione gastronomica, un ingrediente alla moda.

L'amore per la rucola è risorto, improvviso dopo lunghi tempi di quasi totale indifferenza il suo ruolo era di fatto limitato alle insalate. Bisogna risalire alla fine del XVIII secolo, al «Cibo pitagorico» del fantasista e dotto Vincenzo Corrado per trovare un vasto impiego della nostra erba, certo più razionale e proficuo, almeno sotto il profilo del gusto, dell'attuale. «Si mangia la rucetta tramezzata con l'insalata di natura frigida, acciò col suo calore la contemperata. Bollita la rucetta in brodo di carne si dà per cibo a vecchi, o a frigidati. Si soffrige in olio con aglio, e serve per condimento ai salami, ed a legumi come fagioli, lenticole, ceci. Pesta con petroselinolo e stampe-

rata con olio ed aceto fa ottima salsa per carni fredde, per pesci lessi e per insalate di acciughe o tarantello».

Se le caratteristiche aromatiche dell'erba suggeriscono al Corrado impieghi generali per salse capaci di dare anima a carni fredde e a pesci lessi, è evidente che ancora alla sua epoca la rucola fosse considerata un medicinale da impiegare secondo i precetti di una scienza che dà ancora credito alla distinzione aristotelica degli elementi naturali in caldi e freddi umidi e secchi. Il mongerato olvetano fa anche cenno alla sua efficacia contro la frigidità. In altri tempi sarebbe stato usato un linguaggio assai più esplicito. Il marchese Tanara nell'«Economia del Cittadino in Villa» (1644) che il Corrado conosceva bene, dice, fra l'altro, che essa giova a vecchi e a desiderosi di figli ed è, pertanto, da proibire nei monasteri.

I medici sono più crudi e privi di qualsiasi riguardo formale. Pietro Andrea Mattioli, medico senese, nel suo celebre trattato «Discorsi nei Sei Libri della Materia Medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo» (1555), dopo aver precisato che la rucetta è così chiamata in Toscana e rucola in Lombardia, dice che essa

## E' insaporente ed erba va presa con le molle

DECIO G. R. CARUGATI

La rucola, insalata insalata. È il devoto annota: pietanza costituita da verdure per lo più crude condite. E condire rendere più appetibile. Curiosa l'osservazione specie se rapportata alla rucola. Nel prezioso frutto della terra convivono e la corposità della verdura e il profumo e il gusto dell'insaporente. Pertanto la rucola rassomiglia al mitico ermafrodito e risolve in se stessa tutti gli appetiti. Se la corretta insalata è la somma delle componenti ipotizzate in accostamento o in contrasto, ben conosciute da chi le mette assieme e prevede il condimento ad esaltazione non ad abbattimento o a prevaricazione, la rucola è rucola. Quindi attenzione a chiederla o a proporla in insalata. Meglio esprimere o provocare il desiderio della sola erba. Contenere l'istanza in limitata presenza. Non dimentichiamo che l'in-

saporente condiziona la quantità del materiale. Non è casuale il paragone iniziale della coabitazione dei sessi nel leggendario essere. Il rapporto non è mai risolto, difficile da istruire. La rucola è da prendere con le molle, mai abusata o subito. Occorre di volta in volta equilibrare forma, colore e contenuto. Appartiene alle categorie che esprimono la gradevolezza nella necessità. Sta bene sola e sempre sola in presenza di altri. Esaminiamone la tessitura. Impatto quasi croccante, gusto dolce salato, la punta leggermente amara chiude a strappo in nota piccante. Anche l'ultimo suggerimento non può essere codificato, dipende dai terreni di coltivazione. Lasciamola quindi esprimere senza reprimere. Operiamo come il prestigiatore che leva il coniglio dal cilindro. La rucola è sorpresa gradita in quanto è completa e autosufficiente.

**Tagliolini**  
Per quattro commensali impastiamo circa un uovo e mezzo di farina zero zero. Stendiamo la sfoglia, poi arrotoliamola su se stessa e tagliamo sottili i tagliolini in una padella di rame facciamoli passare due piccole gambe di sedano bianco anevrate e ridotte a luncette con due noci di burro e brodo vegetale. A cottura poco più che al dente stacchiamo. Bolliamo la pasta in acqua moderatamente salata e nitramola alla prima capriola. Intindiamola nei sedani a fiamma viva con l'aggiunta di una terza noce di burro. Stacchiamola non appena la bagna di fondo sarà riasciata e non del tutto. Fuori fuoco la rucola finemente affettata con il coltello e al momento. La proporzione metà del sedano l'erba giocherà nel piatto un ruolo indipendente e gradito accanto al sedano e alla pasta. Accompagniamo ad un calice di Ribolla gialla dei Colli Orientali.

**Involtini di lattuga**  
Per quattro commensali quattro foglie di lattuga a testa tratte dal cuore, ben lavate e scottate in acqua bollente moderatamente salata. Asciugiamo la lattuga con un panno e stendiamo come fazzoletto steso su un piano freddo di marmo o di acciaio. Impastiamo circa 400 grammi di ricotta con 50 grammi di formaggio grana e un cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Ripartiamo il ripieno e avvoltoiamo i fogliolini. Ungiamo una piastra con burro e poniamo brevemente a gratinare. Su piatti freddi formiamo un velo di rucola tagliata sottile e ben lavata occupando lo specchio utile. Sopra disponiamo gli involtini. Il dolce della ricotta sposa la lattuga e la rucola esprime liberamente il suo sapore e il profumo. La rucola è sorpresa gradita in quanto è completa e autosufficiente.

### A CENA DA

## Frittatine al tartufo nella ducale Urbino

ANTONIO ATTORRE

In molti paesi e cittadine dell'entroterra pesarese si celebra in autunno il «huber magna tum plico» meglio noto come tartufo bianco pregiato, forse con minore risonanza che nel «l'Albese» e nel Montefalco. Ma con pan entusiasmo e libidine. Parenti poveri del bianco pregiato spuntano anche nei mesi invernali e nei maverelli, varie aziende producono oli e creme tartufate di ottima qualità e buona capacità di conservazione. Cistiche nelle vallate del Metauro e del Candigliano nei centri dell'Urbino, la degustazione di piatti a base di tartufo e piacevolementissimo. Il consiglio è di visitare la rinascimentale Urbino e i suoi dintorni come la gola del Furlo che potrà farvi pensare se siete sensibili a John Ford o a Isben. Il Gran Canon o ai fiordi norvegesi. Ci sono vari ristoranti, naturalmente in cui è possibile degustare menu a base di tartufi. In centri anche piccolo dell'entroterra pesarese come Acquafredda, Piobbioco, Borgo Pace. Cagli. scoglio un ristorante gestito da un sommelier, situato nel centro storico di uno dei più bei posti dell'Italia centrale, Urbino per piatti a base di tartufo e proposte di ricette della tradizione locale. Tra queste ultime ricordo il tassellino alla gozzuta tipicamente urbinato. I tassellini in brodo di carne e di pesce. contaminazione romagnola. Il coniglio all'urbinate Gabriele Monti che si avvale della collaborazione in cucina di Lorenza Paoloni e di Eugenia Fern ha ricavato il ristorante che non prevede di superare i 60 coperti in un vecchio granaio del Settecento modernamente ristrutturato. spesso Gabriele ama iniziare il servizio di un pasto proponendo la degustazione su del pane abbrustolito di qualche olio extra vergine d'oliva tra quelli da lui puntualmente smentiti (le preferenze vanno ai liguri o toscani e agli ottimi marchi gianni). L'olio maggiormente apprezzato dal cliente sarà usato a seconda delle ordinazioni come condimento. Ho iniziato un pranzo ad esempio con dei crostini a base di tartufi e funghi, assaggiando un olio ligure e un olio di Castoreo accompagnati da un vino bianco



figure di estrema delicatezza molto appropriate. Gabriele Monti ha una scelta di vini vasta ma senz'altro apprezzabile per la ricerca di piccoli grandi prodotti. vini poco famosi ma di sicura qualità. Anche nel pane la scelta è accurata. ricordo di aver gustato il tradizionale pane urbinato poco salato e la piadina altro «piatto di confine» romagnolo. Ricordo delle tagliatelle molto semplici e delicate. tirate con delio champenois di Verdicchio limone e parmigiano. Le tagliatelle poi si possono gustare con del tartufo o con dei funghi porcini. tra gli altri piatti vinceranno polenta in brodetto, crespete ai funghi millefoglie ducale. Tra i secondi piatti oltre quelli precedentemente citati la lombata al tartufo le costole di agnello fritte le frittatine al tartufo e in alcuni giorni brodetto di pesce o mazzola in brodetto. Vale la pena assaggiare anche la cascotta di Urbino unico formaggio marchigiano ad avere la denominazione d'origine controllata.

Consigliabile a fine pasto chiedere a Gabriele una degustazione comparata di grappe così come per gli oli di cui è presente una interessante selezione. Il prezzo è sulle 30.000 sale ovviamente coi piatti al tartufo.

Ristorante Vecchia Urbino, via dei Vasari 3/5, tel. 0722/4447. Chiusura settimanale martedì. Sempre aperto da aprile a settembre.

## Concorso feste

Festa Nazionale de l'Unità

Nell'ambito della Festa Nazionale di Firenze Arci Gola, che è presente con una fornitissima enoteca, ha deciso di istituire un premio speciale tra tutti i ristoranti presenti a Firenze che si iscriveranno al concorso Arci Gola per le migliori cucine. Il punteggio di ciascun ristorante oltreché per la gradatoria nazionale andrà a formare una classifica per la Festa di Firenze con relativo «premio speciale» che consiste in una selezione dei migliori vini italiani. La premiazione avverrà presso l'enoteca Arci Gola venerdì 16 settembre.

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi allo stand «Enoteca Arci Gola».

**Avviso ai soci sapienti**  
Allo stand «Enoteca Arci Gola» a Firenze è possibile rinnovare o fare ex novo la tessera Arci Gola per l'anno 1989.

**Festa de l'Unità di Capralba (Cr)**  
Innanzitutto un primo giudizio: ci sono molte Feste de l'Unità con compagni impegnati a migliorare la qualità della cucina. È il caso di Capralba. Come è spettero Arci Gola mi sono accorto dato nel grande ristorante. Subito mi è passato per la testa un pensiero che nello stesso tempo è una preoccupazione far da mangiare a molte persone con una struttura mobile è un impresa difficile. Ma vediamo un po' come se la cavano le compagnie e i compagni di



Capralba. L'impatto è buono. Una ragazza porta le stoviglie con particolare cura e nello stesso tempo con notevole disinvoltura nei suoi atteggiamenti davanti a noi. Impressiona che lo facesse per gioco. Poi è arrivato il primo piatto i tortelli cremaschi. Le compagnie della cucina non avevano avuto il tempo per «pizzicare» la pasta ma il sapore rivelava che erano stati fatti con tutta la passione e la nostrarità della terra cremasca.

Come secondo è arrivata la torta al cartoccio. Vera mente gustosa. A questo punto ho voluto cinesare in cucina. Ho capito subito il «segreto» della festa di Capralba. L'organizzazione del lavoro. Niente è lasciato al caso e nello stesso tempo le compagnie trasmettono la loro passione nella preparazione dei piatti il loro amore per la cucina. Non ho potuto fare a meno di complimentarmi tanto era la cura e l'ordine che regnavano tra i fornelli. Ho chiuso il mio

pranzo con una cucina leggera e quindi che fa poco uso di grassi. A Capralba forse è necessario in futuro dare dei consigli sulla scelta dei vini. Un miglioramento darebbe un tocco in più al tutto. E sì, la cucina è un arte e un fatto culturale. Qui gli organizzatori della Festa l'hanno capito. L'ispettore per una sera dell'Arcigola, non ho avuto uno spazio riservato e con tutti gli altri partecipanti alla festa posso dire: avanti così!

In conclusione il punteggio è il seguente: cucina punti 200, vino punti 80, ambiente punti 80, totale punti 360.

(Nicola Pappaletta)

**Concorso ristoranti**  
Pubblichiamo la seconda classifica delle migliori cucine delle Feste dell'Unità. 1. Festa Unità di Argenta (Fe) 430 punti, cucina p 230, vino p 120, ambiente p 80. 2. Festa Unità di S. Bartolomeo al Mare (Im) 425 punti, cucina p 235, vino p 115, ambiente p 75. 3. Festa Unità di Filo (Fe) 400 punti, cucina p 215, vino p 90, ambiente p 95. 4. Festa Unità di Cavour (To) 400 punti, cucina p 220, vino p 100, ambiente p 80. 5. Festa Unità di Pinerolo (To) 395 punti, cucina p 215, vino p 100, ambiente p 80. 6. Festa Unità di Tairo (Va) 385 punti, cucina p 200, vino p 100, ambiente p 85. 7. Festa Unità di Mircaio Saraceno (Fo) 380 punti, cucina p 195, vino p 100, ambiente p 85.

### UN CIBO UN LUOGO

## Nasce solo a Treviso quel «caro» radicchio

PATRIZIA ROMAGNOLI

È una strana varietà di cicoria, dalle foglie lanceolate, osso scuro e verde alla nascita, ma che grazie all'inventiva locale assume un colore candido nella costa centrale e la tipica consistenza croccante. Parliamo del radicchio trevigiano, venduto a caro prezzo su tutti i mercati italiani, e dovunque, fino a New York e in Canada. La sua peculiarità straordinaria è il fatto che sia del tutto impossibile produrlo fuori dai confini della Marca trevigiana, una piccola area che comprende Treviso, Casier, Preganziol, Zero Branco e Quinto. Ci hanno già provato in tanti, comprando semente selezionata e carissima, ma il radicchio rosso viene bene solo qui. E che non lo si confonda con gli altri simili, il rosso di Casteltrucco, che cresce dalle parti di Casteltrucco Veneto e viene chiamato abitualmente «fiore», e quello di Chioggia, tondeggiante, molto meno prezioso, che dei «fratelli» conserva solo il gusto amarognolo.

Ma il trevigiano ha una fragranza, uno «scrocchiare» inimitabile. Il segreto sta in un procedimento che oggi è solo la revisione di modi antichissimi che risalgono probabilmente al Medioevo. Il segreto sta nelle fasi di lavorazione: preforatura, forzatura e toletta. Dopo la raccolta in campo aperto infatti, le piantine, ancora non completamente sviluppate, vengono introdotte in piccoli tunnel coperti di polietilene, per far filtrare la luce. Qui continuano lentamente a svilupparsi, finché passano, dopo un mese, alla fase di forzatura. Anticamente quello che oggi avviene in vasche di

Vi sono donne che consigliano erbe / come la saturne. sono dannose, / per me altro non sono che veleni, / e mischiano il pepe con il seme / dell'ortica pungente, o in vino vecchio / gallo e trito pilatro. Ma la dea / che l'alto Erice tiene sotto l'ombra / dei suoi declivi, non dispensa gioie / a chi così la sforzi. Prendi invece / candido bulbo, quello che ci manda / la città greca d'Alcaeteo, e l'erba / che stimolante cresce nel tuo orto / e qualche uovo. E poi miele / d'imetto / ed i pinoli che tra gli aghi aguzzi / ci dona il pino».

L'erba di Ovidio è appunto l'erba salvia, la rucola, che Giunio Lucio Moderato Columella raccomanda di seminare accanto alla statura di Prapo e che «lenti mariti a Venere spinge». La stessa che Marziale cita a sei amici invitati a una «cena penitenziale». «Le malve sciolative m'hà portate / la contadina e ogni gola dell'orto / lattughe larghe e porri da sfiorare, la menta ruttante e la rucetta / Erba che drizza».

Se fosse vero oggi saremmo tutti degli irrefrenabili seduttori. Aveva certamente ragione Concetto Marchesi quando a commento dell'«Ovidiana Arte di amare», scriveva che «queste arti vengono fuori dalle corti regali e principesche e giungono poi anche via via nelle case dei senatori e dei cavalieri. Alla gente veramente operosa e affaticata questi codici galanti non servono».

La rucola è un'erba deliziosa, un magnifico ingrediente gastronomico, gradevole stimolante, certamente, delle papille gustative. Purché non si arrivi all'abuso, che l'effetto, allora, verrebbe annullato, anzi rovesciato per eccesso di stimolo.

cemento sotto cui scorre l'acqua a dodici gradi, avveniva in campo, sotto uno strato di strame. Nel Trevigiano infatti i campi sono ricchi di irrigorie e lo scorrere dell'acqua naturale faceva praticamente marciare le foglie esterne, che, sotto lo strame, non respiravano. Dopo una dozzina di giorni i radicchi rossi, ammollati profondamente, vanno alla stalla. Sì, proprio la stalla, dove il calore animale che promana dalle bestie fa sciogliere alla perfezione le piantine. Un tempo, esse erano addirittura sepolte sotto uno strato di letame. Strano accostamento per un vegetale che tutti definiscono nobile.

E poi, la toletta. Tutta manuale, rigorosamente. Le famiglie contadine vi si dedicano con cura, togliendo le foglie esterne, scorticando, sagomando e tagliando accuratamente il gambo, dondando la manna perché non superi un terzo dello stufato completo. Non tanto diverso, questo procedimento, da quello che si usava nei secoli passati. Il periodo del massimo «fulgore» del radicchio a Treviso fu il Settecento. I raffinati cultori dell'Illuminismo si dedicavano soprattutto dei suoi colori.

Oggi, nobilitato dalla nouvelle cuisine, ritardato come pietanza - cotto alla griglia - al posto della stalla, il radicchio è un vero business, proprio perché non riproducibile in altre zone, i produttori locali hanno intensificato - attraverso la selezione del seme - la produzione, che dal 1980 a oggi è quadruplicata fino a raggiungere oggi 30.000 quintali. Ma tutti, sempre, pagati a caro prezzo.

### AL SAPOR DI VINO

## Finalmente c'è un Soave che merita questo nome

PIERO BARDO



Moscato parliamo di un dominatore delle carte dei vini delle pizzerie e dei ristoranti di origine italiana di tutto l'orbe terracqueo di uno dei primi ambasciatori della nostra enologia fuori dei nostri confini. Con tutte le luci e le ombre che una produzione così grande reca naturalmente con sé.

Mi è capitato di pagare a Malta un Soave imbevibile 28.000 lire, come in un debole biondino consumare un'onesta caraffa dello stesso vino ad un prezzo irrisorio. Segno di confusione merceologica, forse, ma anche di grande vitalità di questo prodotto che ancor oggi resta una delle realtà più importanti del panorama enologico italiano. Tant'è che un grande produttore, uno dei giovani leoni della nostra enologia, come lo definisce la Guida al vino d'Italia dell'Arcigola, dopo aver mutato successi incredibili con vini nobili quali il Recioto di Soave e il Capitel Foscarino (anche se più sempre di un Soave si tratta, verificato con un'«unica vigna» e affinato con un breve passaggio in botticelle di legno) oggi secondo merita i riconoscimenti più ampi proprio per aver creduto nel Soave Classico ed avere fatto una delle linee portanti della sua carriera.

Il suo 1987, annata complessivamente piuttosto fiacca, merita tutto il favore che conosce. Netto, vivace nel gusto, con un fondo di mandorla, dal profumo non ampio ma persistente, paglierino brillante nel colore, un vino equilibrato, che ha un rapporto prezzo-qualità tra i migliori in assoluto nel nostro Paese. E quando queste caratteristiche le troviamo in un vino prodotto in grandi numeri, non da collettività, dunque, non scaturito da una prova d'orgoglio, per fare bella figura, ma da una precisa scelta di mercato, non sentiamo che il Soave è scarso e gratificante di un pensiero «bravo» Roberto Anselmi, L. ambasciatore del vino italiano sta facendo camera.

Azienda agricola Anselmi, Via San Carlo 48, 37032 Montebelluna (Tr.), tel. 045/7611000.