

il pane

ELA CAROLI

«N ella strada chiamata la Corsia de' Servi, c'era, e c'è tuttora un forno, che conserva lo stesso nome...» Così inizia il brano, nel XII capitolo dei Promessi Sposi, in cui protagonista è il pane, il pane che manca, che i fittizi provvedimenti governativi non riescono ad assicurare, il pane che i foma non vogliono vendere a basso prezzo, il pane che il popolo milanese, affamato dalla carestia, reclama. E in effetti il «forno delle grucce» assalito nel lontano 12 novembre 1628, era ancora attivo a Milano al tempo in cui Manzoni scriveva. Tant'è vero che il proprietario, per ringraziare il grande scrittore di tutta quella pubblicità, gli mandò un vassoio di paste, e don Lisander rispose con un biglietto: «Al forno delle grucce / ricco ormai di nuova fama propria / e non bisogno di fasti genealogici / Alessandro Manzoni / sollecitato volentuosamente / con un vario e squisito saggio / nella gola e nella vanità / due passioni che crescono con gli anni / presenta i più vivi e sinceri ringraziamenti».

Nella religione cristiana pane e vino nutrono lo spirito prima che il corpo. E non solo in quella cristiana; nella Villa dei misteri di Pompei l'affresco che illustra il rito iniziatico della sposa, rito quasi certamente dionisiaco, mostra un momento importante: l'offerta del pane sacro da parte della sacerdotessa. Su tante altre pareti «pagnone» di case pompeiane si trovano belle pagnotte dipinte, e in una vivacissima scena di panetteria, che sembra già quasi quella di un prescepo napoletano, i grossi pancciocanti sul bancone invogliano i clienti e un bambino che tende le braccia.

Primo, secondo e dolce col vecchio e raffermo

DECIO G.R. CARUGATI

Il pane nasce per l'accantonamento. Ogni quindici giorni, a volte una al mese l'informata. La festa è grande, corale la partecipazione e le risate, i fritti, i monteggi intercalano le azioni necessarie al compimento. Poi la madia, la decantazione nel tempo, quasi a maturazione della forma. Oggi cuociamo il pane per il consumo e più volte al giorno lo acquistiamo fresco nelle rivendite autorizzate. Purtroppo le discariche si riempiono del raffermo di poche ore. L'informata che segue esclude l'oculazione dell'acquisto. E allora? In epoca troppo spesso disattenta è bene conservare la memoria della necessità. Visitare il passato con l'invenzione di oggi. A volte la condizione cercata genera creatività. Accantoniamo il pane e destiniamolo a novità di vita.

Candellari con gli spinaci
In una ciotola di ceramica poniamo, per quattro commensali, 250 grammi di pane casereccio raffermo e latte caldo a copertura. Lasciamo riposare per circa 12 ore. Raccogliamo in una bastardina di acciaio, contenitore concavo, il pane strizzato assieme a due uova, un cucchiaino di farina, odore di noce moscata, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 20 grammi di salame sminuzzato, 100 grammi di spinaci bolliti e strizzati, battuti con la lunetta. Sale e pepe necessari. Impastiamo con cura e formiamo delle piccole palle. Mettiamo a bollire in una bagnarina quattro noci di burro. Bolliamo i candellari in acqua moderatamente salata e ritiriamoli con il retino. Disponiamoli al centro di quattro piatti piani caldi. Versiamo a condimento il burro fuso e spolverizziamo di parmigiano. Accompagniamo ad un calice di Riesling dell'Aito Adige.

Stornato di pane con fegatelli

antichi romani; la prima colazione consisteva in pane, formaggio e frutta, il «pransus» di una pagnotta e poco altro; era la cena il momento dedicato all'abbuffata; nei banchetti di lusso il pane veniva servito in un piccolo forno portatile, detto «cibus» per mantenerne il calore, e infatti la cena in cui veniva offerto il «panis cibanicus» era una cena speciale. Per la verità, i primi erano stati i soliti egiziani, a convertire le bionde spighe di grano in pane, nel 6000 a.C. divennero tanto bravi nell'arte della molitura, che dal pane azzimo, senza lievito, passarono presto a quello lievitato, di cui si tramandarono per secoli i segreti, che poi trasmisero ai greci. Questi furono ottimi allievi; in epoca classica, tra Atene e Megara i foma sapevano fare ben 50 tipi di impasto per pane, e una ventina per pasticceria!

Ma come si fa il pane? Macinando grano tenero si ha la farina integrale, questa si raffina, eliminando la crusca, e si ottiene la farina 2, 1, 0 e 00 a seconda del grado di setacciatura. Poi acqua tiepida, birra, sale in proporzioni precise per far l'impasto da mandare in forno. E invece quante fatiche - e quante stupende pagine di Daniel Defoe - per il bravo Robinson



Crusoe che decide di fabbricarsi il pane! Dopo aver seminato un pugno di grano ricavato da alcune spighe, l'eroe, senza mulino, né setacci, né sale né lievito arriva miracolosamente a un risultato accettabile, «inventandosi» tutta l'attrezzatura.

Adesso la varietà dei pani che si producono è infinita: bianco, integrale, di semola, che sembra una brioche; di mais, di segale, di sesamo, nutrienti e ricchi di oli vegetali. E poi c'è un pane per ogni regione: michette in Lombardia, mafalde coi semi di sesamo in Sicilia, crocette emiliane; filoni napoletani, carta da musica dalla Sardegna, ce n'è per tutti i gusti, fino alla «baguette» francese che ormai si trova anche da noi. E ci hanno anche insegnato che il pane non si butta mai via; di quello avanzato si fa la «panzanella» dopo averlo bagnato e condito d'olio, si aggiunge pomodoro, olive, cipolla o aglio, acciughe e origano; se la stagione è fredda, lo si cuoce in acqua, olio, allori e altri ingredienti per ottenere una pappa prelibata. E cosa c'è di più squisitamente casalingo di una zuppa «ribollita» toscana, dai sapori dell'orto zuppa sul fettone di pane abbrustolito? E' orlo squisita pasta con le sarde, siciliana, sono i

briocioni di pan fritto a dare quel tocco di classe finale.

Se non avete mai assaggiato il «casatiello» napoletano, sappiate che è un pane pasquale a forma di ciambella, con quattro uova sode intere «incastonate» sopra; il «panepato» laziale invece non è pane al pepe, ma un dolce di mandorle, nocchie, cacao, miele che col pane non ha nulla a che fare; più o meno lo stesso può dirsi del panforte senese, e del marzapane siciliano. Ma forse è proprio nella magica parola «pane» il segreto dell'appetibilità... pane è sinonimo di soldi, di benessere; guadagnarsi il pane, lo diciamo ancor oggi; il «tozzo di pane» era l'elesmosina per il mendicante... nella celebre commedia di Scarpante, «Miseria e nobiltà» - che ha come protagonisti i componenti di una lituigiosa quanto affamata famiglia - alla frase di don Felice Sciociammicca «In questa casa si mangia a pane e veleno» il cognato sconosciuto replica «Veleno, solo veleno...». E infine, se non fosse stato inventato il pane, i più eccelsi pittori non avrebbero dipinto un magnifico soggetto come l'Ultima cena, e immaginatevi la «Cena in Emmaus» di Caravaggio senza quella bella pagnotta morbida in primo piano sul tavolo; e poi, alcuni elementi delle fiabe, il cestino di focacce di Cappuccetto Rosso, le briocine di pane di Pollicino non avrebbero potuto essere sostituiti da qualcosa d'altro. Pane è calore, aroma, anche quando serve solo da guarnizione; chi ha letto i «Dubliners» di Joyce non può dimenticare la descrizione - nella cena in casa Moran - di quel trionfante prosciutto sul letto di prosciutto, libero di cotenna e tutto coperto di buon pane grattugiato...

Nostalgia della madia d'un anziano panettiere

MARCO DI CAMERINO

Tanti dicono in questi periodi di riscoperte di usi e tradizioni, che il pane faccia male perché così gli han sempre detto i genitori. Se non è nero, o meglio, integrale, non lo mangiano; nella farina ci deve essere la crusca perché così si digerisce meglio e fa bene agli intestini. Quello bianco fa male perché, per sbiancare la farina, ci mettono delle sofisticazioni. «Guarda che non è proprio così - ci spiega Raniero, uno che il pane lo fa da una cinquantina e più d'anni - chi dice così dice le cose a metà. È vero che il pane bianco, ma solo quello d'oggi, fa male. La farina viene trattata con il talco e sali particolari per farla diventare bianca e super raffinata. Ma per il resto proprio no!»

«Il pane fa male? Ma via, non diciamo sciocchezze. Io mi ricordo il mio primo padrone, era un ufficiale dell'esercito e diceva sempre che il pane era per i miserabili, però intanto lui tutti i santi giorni se ne tornava a casa con una pagnotta sotto il braccio. Una cosa m'è rimasta impressa di lui, quando ci diceva per convincerci che faceva male: «Date da mangiare ai piccioni la mollica di pane, vedrete come nel giro di otto giorni moriranno». Io questa prova non l'ho mai fatta perché i piccioni non ce li avevo. Però mi tolsi la briglia di chiederlo a dei parenti di mia moglie che vivono in campagna. Questi si sono spaventati, perché, figurati, il pane bianco era usato solamente per i giorni di una certa importanza; che so? per il patrimonio per esempio.»

Ma perché secondo te, raccontava queste cose? «Ma perché ai signori una volta piaceva mangiare molto compattonico e poco pane. A noi poveri toccava sudare le sette camicie per mettere su un pezzo di pane un po' di carne.

Certo che il pane era per i poveri: allora avevano solo quello e non tutti i giorni. Eppoi, scusa, perché c'era tutto quel rispetto e quella venerazione verso il pane? Ma perché c'era tanta fame e tanta miseria. L'ho capito dopo perché mia madre, quando ero piccolo e mi cadeva una pezza di pane, e mi diceva che chi lasciava senza raccogliere, le briocine sul tavolo o per terra, sarebbe stato condannato ad andare in purgatorio.»

Tu hai detto che era molto importante per le famiglie povere, ma come veniva utilizzato? «Prima di tutto in ogni famiglia c'era una madia governata e controllata dalla donna di casa, eppoi il pane era come ho tirato io i miei tre figli: gli facevo fare delle belle merende con fette di pane inzuppate di vino o latte e sopra una bella spolverata di zucchero. Le bruschette, te le salto, mia figlia Maria era ghiotta della panzanella che le preparavo io, con l'acqua di fonte e del buon aceto. Eppoi, insomma, tutto faceva col pane. Quindi non credere a chi dice che il pane faccia male.»

Hai qualche rimpianto per il tuo periodo? «Per carità! E lo dico soprattutto a nome di quelle donne che una volta a settimana si alzavano di buon'ora, e curvo sulla madia preparavano la massa, impastavano, preparavano sudando come dannate all'interno, il forno con decine di fascine eppoi di corsa ad infornare pagnotte bastanti per una settimana, attente a sfruttare tutto il calore del forno mettendoci dentro anche i dolci e le lasagne. E la sera, per la stanchezza, gli si chiudeva lo stomaco e neanche mangiavano o assaggiavano quello che avevano preparato. No, non rimpiango proprio quel periodo!»

UN CIBO UN LUOGO

C'è il sogno americano nella magica frittella

PIER LORENZO TASSELLI

Basta con la storia che in America si mangia male e non esistono piatti tipici. La cucina on the road offre una serie di piatti ottimi, semplici e collaudati, pieni di fascino. Primo fra tutti il piatto di pan-cakes, pan-paella, cakes-dolci: le frittelle di nonna papera.

La pastella è a base di farina (di grano e di granoturco), uova, zucchero, lievito chimico (che ha il nome fiabesco di «double action baking powder»). Viene versato un disco del diametro di 15 cm spesso un dito, sulla piastra calda che cuoce le varie componenti della colazione, oppure su un apposito piatto di ghisa. Si lascia cuocere un lato, poi l'altro, girando una volta sola. I due lati risultano diversi: il primo ha una pelle liscia abbronzata, l'altro è più chiaro e spugnoso. L'interno risulta soffice, lievitato. Sulla porzione di 3 stack (mentre 2 costituiscono uno short stack) viene deposta una palla di burro: è un burro burroso, più soffice del nostro e leggermente salato. Provvederete a spalmarlo sulla frittella calda. Accanto al piatto vi porgono l'ampolla del «maple juice», sciroppo d'acero, che si versa sui pancakes. Il vero sciroppo d'acero è raro e costoso: se c'è viene specificato enfaticamente nel menu. Comunque sarà un surrogato: l'onesto «com syrup», sciroppo di grano, più biondo e altrettanto dolce.

Il maple juice si ricava incidendo la corteccia degli aceri in autunno, su nelle foreste del Vermont, e poi facendo bollire e concentrare il succo in grandi pentoloni. Ricetta Indiana, ereditata dai pionieri. Lo sciroppo è molto denso e dolce, la frittella è bramosa di imbevibili, col burro salato produce un sapore splendido. Il potenziale nutritivo è terrificante: un piatto di pancakes consente prestazioni erculee e distrugge mesi di dieta. Il cumulo delle pancakes di largo diametro è il pilastro su cui si regge l'edificio della colazione americana.

Il caffè non è inteso come un bene ma come un servizio. Al prezzo di una tazza corrisponde la «bottomless cup» (tazza senza fondo) che imita la commocopia e realizza il sogno americano. È una tazza cilindrica di ceramica grezza, nella quale viene versato il caffè americano da una palla trasparente. Tu ne bevi quanto ne vuoi, ma la tazza rimane sempre piena. La barista, con un sorriso, provvede a rabboccarla continuamente con la magica palla. Enthusiasmante. Basta con la storia che il caffè nel resto del mondo è un beverone: non è una versione extralunga del caffè napoletano, è un'altra cosa. Ed è buonissimo, quando è fatto come si deve.

Scrutando un piatto di pancakes trovo risposta a molti perché. Perché viaggiare negli Stati Uniti è così appagante? Perché l'America è il paese più adatto a far turismo? Perché dà così tante soddisfazioni, suggestioni, emozioni? L'immaginario di ciascuno di noi è pieno di America. Non solo le grandi bellezze, anche i dettagli li abbiamo già visti, fin da bambini, soprattutto da bambini, al cinema, nei fumetti e in tv. Non solo il tramonto sulla Monument Valley, gli scorci stradali di New York, San Francisco, Los Angeles, gli idranti, i taxi yellow-cab, i bus greyhound, ma anche l'interno dello snack bar, l'arredamento scadente, la zuccherina cilindrica, il ketchup... fino alle torte di frutta e alle frittelle di Nonna Papera, contese da Paperino, Grizzly e Te Paperini.

Il cinema, come i fumetti e l'infanzia, sono strettamente connessi ai sogni. Ed ecco che in America a ogni passo quelle immagini che ci portiamo dentro diventano vere, e noi ci tramutiamo in mezzo. L'inseguimento di camere dell'immaginario è il motivo vero che ci fa viaggiare e determina gli itinerari. In nessun paese questo gioco funziona come in America. L'America è il paese dove i nostri sogni diventano realtà. Questo è il vero contenuto di un piatto di pancakes. «Such stuff as dreams are made of», «la sostanza di cui son fatti i sogni»

Notiziario Arcigola

Condotta Bassa Modenese

Venerdì 21 ottobre alle ore 20.30 presso il ristorante Prego di Ponte Motta Cavezzo (MO) - tel. 0535/46245 - si terrà una cena-dibattito per discutere sul prossimo congresso Arcigola che si svolgerà in terra senese dal 10 al 13 novembre. Alla riunione sono invitati i Fiduciari e i Soci Sapienti, interessati, delle seguenti realtà: Condotta Modenese, Condotta Parmense, Condotta Bassa Modenese, Condotta Appennino Modenese e Valle Panaro. L'organizzatore è il coordinatore di questa serata culturale-gastronomica è il Fiduciario della Condotta Bassa Modenese, Wolmer Peggini, per cui chi intendesse parteciparvi è pregato di telefonare ai seguenti numeri: 059/908833 ore ufficio, oppure al 059/908590 ore serali. Saranno presenti alla serata due membri della Direzione nazionale Arcigola.

Avviso ai fiduciari e governatori

Il secondo congresso nazionale Arcigola si svolgerà dal 10 al 13 novembre a Siena, S. Gimignano e Montalcino. Questo congresso sarà una tappa importante per la nostra Associazione sia per ampliare la sua immagine a livello nazionale, sia per precisare la fisionomia interna attraverso un ricco dibattito. Per raggiungere questi obiettivi è necessario, in questo mese, un attento lavoro dei fiduciari, dei governatori e della Sede Centrale. Per quanto riguarda la partecipazione, ciascuna Condotta dovrà organizzare, nel modo che riterrà opportuno, una riunione dei Soci Sapienti per la discussione sui temi congressuali e l'in-

dividuazione dei delegati.

Per ogni condotta si è prevista la partecipazione di due delegati. Per una perfetta organizzazione di un Congresso così complicato anche logisticamente, abbiamo bisogno che ogni fiduciario se non lo ha già fatto, comunichi con urgenza il numero dei delegati e degli invitati. Inoltre, dovrà comunicare entro il 31 ottobre i nomi e le sistemazioni richieste.

Condotta Bolognese

Venerdì 28 ottobre al Castello di Medelana per le serate «Viaggiare per l'Italia» viene proposta la cena «Le Langhe» con il seguente menu: vitello tonnato, carne all'albese con insalatina e tartufo, tartà, budino di peperoni con salsa alle acciughe, flan d'invicta con finanziaera, agnolotti al burro e salsa, tajarin al sugo di fegatini, brato al barolo. Formaggi: tortia di noccioline con zabajone, baci di cherasco, i vini Favnotta del Tetto '87, Fresa Vergano '86, Barbaresco '85, Nada, Barolo '80 Fiorina, Moscato d'Asti Saracco il prezzo è di lire 60 mila con prenotazione obbligatoria.

Condotta Torinese

Venerdì 28 novembre presso il circolo Raiatui di V.S. Rocchetto 34 alle ore 19.30 avrà luogo il congresso della Condotta. Con l'occasione verrà premiato il prof. Alberto Conte vincitore del concorso delle cene «fuori orario» alla Festa provinciale dell'Unità. La serata verrà conclusa con una spaghetteria realizzata con la solita abilità dalle cuoche del «Raiatui».

Condotta della Venezia Giulia

Lunedì 24 ottobre alle ore 16.30 presso la trattoria «A

Fiori di piazza Ortis 7, Trieste, per la serie «Il produttore presenta i suoi vini» si terrà una degustazione dei vini dell'azienda Donigo di Bultrito presentati dal grande «Giù».

Condotta Valterlana

Domenica 23 ottobre a Sarsapelle l'Arci-Gola in collaborazione con il Club alpino italiano organizza una simpatica scampagnata intitolata «La ghiotta escursione». La partenza è fissata per le ore 7.30 dal Convento dei cappuccini con il seguente itinerario che si snoda per i nostri rilievi, Cappuccini, Monte Vicchi, Prati alti, Sbocco della Calla, Spinelaccia, Spinella, Pian della Capanna. Al rifugio forestale di Pian della Capanna si potrà consumare un menu tipico veneto. Quota di adesione L. 16.000, massimo partecipanti 60, prenotazioni presso Massi Abbiglianone, Via XX Settembre, Sarsapelle.

Condotta Bresciana

Venerdì 21 ottobre alle ore 21 presso la sala convegni delle Sale del Mercato nel quadripartito di piazza della Vittoria a Brescia si terrà il convegno: «La scuola prepara adeguatamente alla professione? Opinioni a confronto». Il convegno è stato organizzato dal Fiduciario Arci-Gola Manno Marini e prevede la partecipazione dei seguenti invitati: il presidente dell'istituto alberghiero di Gardone Riviera, Ezio Campagnola del ristorante «dei Campagnola» di Sirmione, Perantono Ambrosi del ristorante «Vecchia Lugana» di Sirmione, Tony Sarcina della scuola Altopolenta di Milano, Carlo Pettrini presidente nazionale Arci-Gola, coordinatore Franco Ziliani esperto di gastronomia.

AL SAPOR DI VINO

Già Cosimo de' Medici esaltava il Carmignano

CARLO PETRINI



Forse pochi sanno che il più antico disciplinare di vino risale al 1716 e fu emesso dal granduca di Toscana Cosimo III de' Medici. L'importante atto è il riconoscimento ufficiale della particolare ed eletta qualità del vino prodotto nella zona di Carmignano e va sotto il titolo appunto della «Congregazione del vino di Carmignano». Questo spunto mi viene a modo per parlare di una bella azienda agrituristica, produttrice di ottimo vino, di olio nonché conduttrice di un bel ristorante ove si assaggia una cucina tradizionale e al contempo innovativa. La fattoria di Bacchereto nel comune di Carmignano è condotta dalla famiglia Bencini Tesi e può rappresentare un approdo rilassante e onesto, in un bell'angolo di Toscana.

legna, il minestrone di orzo e ceci, gli involtini di melanzane, la pasta di quadracci con funghi porcini e poi il capretto al ginepro, la piccola frittura paesana, la coscia di coniglio faticato in casseruola, questi sono piatti provati e riprovati che premiano la tenacia della signora Adriana e del marito Carlo, anime critiche e attente di questo locale, così come la loro figlia Rossella è l'artefice di questa ospitalità. Raccomanderei a questa bella famiglia di seguire e consolidare questo stile che volutamente punta alla qualità senza esasperare in cucine tanto sofisticate quanto poco gustose e spesso solo a caro prezzo. I piatti della Cantina di Toia hanno gusti decisi ed appetitosi, ottimo il servizio di sala coordinato dal bravo signor Giorgio. Insomma una famiglia dai modi semplici che non vuole strafare in furbizie mercantili; tale atteggiamento è ancora più evidente nella produzione enologica della cantina. L'avvocato Carlo non è tipo d'andare in giro a seminare il proprio vino a questo o a quello, si affida e giustamente alla bontà del suo vino. Si produce il tradizionale Vin Ruspo un po' acerbino, un ruspante Chianti Montalbano e un buon Carmignano; ma il vino che preferisco è «Le vigna di Santuarra» un cru di buona struttura, armonico e pieno nel gusto, dal profumo intenso e persistente; ottimo. In occasione di una recente visita ho avuto l'opportunità con altri degustatori di assaggiare questo vino in forma anonima con altri Carmignano, tutti dell'annata '85. Ebbene, «Le vigna di Santuarra» si è classificato ai massimi livelli e merita di essere conosciuto ed apprezzato. Lo stesso Carmignano «normale», pur non avendo la struttura del cru, è vino di grande decoro, ideale a bersi con carni in genere e di notevole equilibrio. La struttura agrituristica della Fattoria di Bacchereto offre quindi l'opportunità di realizzare un weekend rilassante, in comodi alloggi dove ci si può riposare lontano dai rumori e dal caos. Al contempo vi è l'opportunità di pranzare in un ristorante di qualità e degustare buoni vini; il tutto, come già detto, con un buon rapporto qualità-prezzo. Se vi pare poco! Ma eccovi il prezioso indirizzo: Fattoria di Bacchereto 50040 Bacchereto Carmignano (FI), tel. 053/8712181.