AR

i magnifici cinque

CARLO PETRINI

Quando all'inizio dello scorso anno Arcigola istituì il premio per le migliori cucine delle Feste de l'Unità v'era la netta coscienza che l'impresa di sensibilizzare gli operatori delle Feste su un buon livello qualitativo delle materie prime, dei piatti, dei vini e del servizio non sarebbe stata cosa facile. Infatti fu subito evidente dal numero di iscrizioni che l'argomento non entusiasmava più di tanto; tuttavia riscontrammo immediatamente una significativa fascia di sezioni del partito che il problema se l'erano posto e successivamente nella frequentazione di queste cucine scoprimmo cuoche e cucinieri di grande talento.

Era in pratica iniziata una ricerca quanto mai interessante sul più grande fenomeno di festa popolare diffusa che esiste nel nostro Paese e forse non solo in Italia. Il concorso è stato riproposto anche quest'anno e il numero di partecipanti s'è raddoppiato, ma quello che più ci interessa è il livello qualitativo di queste adesioni. In generale abbiamo trovato più professionalità degli addetti, una ricerca della materia prima, un senso dell'accoglienza più sensibile e in alcuni casi decisamente raffinato. Le presenze sono ancora molto marginali rispetto al numero complessivo delle feste ma senza dubbio la serietà e la qualità dell'offerta è notevolmente migliorata.

Quello che è stato definito il più grande banchetto d'Italia è ancora nella sua grande maggioranza inadeguato, presenta ancora molti scompensi e, in certi casi, l'impressione è quella di un'operazione di esclusivo recupero finanziario. Non solo, è ancor più evidente la scarsa considerazione riservata alla cultura materiale e allo studio delle tecniche cucinarie che di questa cultura rappresentano un comparto di primaria importanza. Ciononostante la passione, la generosità e l'abnegazione con cui molti militanti gestiscono queste cucine è straordinaria.

In non pochi casi s'è notata una tendenza a rivolgersi a professionisti del settore. Forse sarà opportuno riconsiderare il premio o magari differenziarlo rispetto a queste diverse presenze all'interno delle cucine. Per il momento non ci è restato che applicare criteri e valutazioni in senso assoluto. E proprio nella cinquina di testa della classifica si colgono immediatamente livelli di professionalità diversi e cucine stimolanti. Ritroviamo classificata al quinto posto in zona medaglie la sezione ligure di San Bartolomeo al Mare; un pugno di volenterosi guidati dalla brava Alfea De Lucis che esprimono una cucina semplice, ligure-marinara di grande squisitezza. Lo scorso anno i nostri erano piazzati al secondo posto e se consideriamo il fatto che quest'anno tutto il complesso era notevolmente migliorato (dalla cucina ai vini) il quinto posto sta ad indicare quanto sia stata più elevata la qualità dei menu e quanto fosse piacevolmente difficile il compito dei nostri ispettori.

Non troviamo in alta classifica alcun ristorante della festa nazionale di Firenze, non solo perché le iscrizioni sono state poche e tardive ma per un obiettivo calo di tono rispetto ai bolognesi dello scorso anno. La bella e generosa Emilia si aggiudica anche quest'anno il primo premio con un ristorante dal nome emblematico, il Principe. Non sto a ricordarvi la passione e lo stupore con cui il nostro solerte ispettore ha potuto provare nel trovare una cucina, una scelta dei vini e un servizio di prim'ordine. Quello che rende ancor più meritevole questo primo premio è il fatto che la gestione di questo ristorante è affidata ai giovani cuochi di una grande cooperativa di ristorazione modenese, la Loris. La brigata guidata dal giovane chef Lino Turini ha espresso piatti di grande bravura tra i quali ricordiamo una deliziosa terrina d'anitra in salsa di sedano, una profumatissima zuppa di tartufi in crosta di pasta sfoglia e gli originali tortelli

Altrettanto notevole è stata la serata gastronomica della festa di Jesolo con piatti riuscitissimi e vini appropriati e i due ristoranti delle feste di Crema e Argenta nel Ferrarese che vantavano tra i consiglieri ed i maestri due preziose e qualificate collaborazioni, quella di Walter Bugna del ristorante cremasco Guada l'canal e quella di Giacinto Rossetti titolare ed animatore di uno dei più grandi ristoranti italiani, il Trigabolo di Argenta. Queste collaborazioni sono meritorie e fanno onore alla nuova generazione di chef e patron di ristoranti che non disdegnano affatto di cimentarsi con questi appuntamenti di festa popolare, senza la spocchia e la superbia di tanti loro colleghi.

V'è inoltre da considerare la scarsa partecipazione al concorso delle feste del Meridione che sta ad indicare come malgrado una strepitosa ricchezza di risorse alimentari vere e di qualità, si stenti a concepire un servizio gastronomico compiuto e meritevole di cimentarsi con la più raffinata cucina del Nord Italia. Ma i tempi per questa verifica arriveranno, non solo perché il concorso continuerà, ma perché diventa sempre più consistente la schiera di coloro che vogliono qualificare questo servizio, che lo sentono non solo come impegno per l'autofinanziamento del partito ma anche e soprattutto come strumento di qualificazione per un'immagine meno sciatta e approssimata.

La cerimonia di premiazione che si terrà in Montalcino nella giornata di domenica 27 novembre alla presenza di dirigenti nazionali del giornale e del Partito sta ad indicare l'intendimento di proseguire quest'opera di valorizzazione qualitativa delle cucine delle Feste dell'Unità, ma simbolicamente dovrà rappresentare l'affetto e la riconoscenza verso le migliaia di compagne e compagni che dalla primavera all'autunno di ogni anno scendono generosamente «in piazza» per lavorare ai fornelli, alle griglie, dietro i banconi e tra i tavoli per realizzare con quanto più amore e passione possibile la più diffusa e bella festa popolare d'Italia.

1) «Il Principe» di Modena

Ha vinto la scommessa della nouvelle cuisine

Sono stati i migliori. O almeno, questo è stato il verdetto, che ha assegnato la palma della vittoria al ristorante «Il Principe» della Festa provinciale di Modena. E dire Modena vuol dire parlare non soltanto di una città dove si mangia bene per tradizione ma dove le feste dell'Unità sono profondamente radicate e dove il gusto di fare le cose per bene, anche nei ristoranti, non è una cosa dell'ultima ora. Anzi.

Ci sono riusciti grazie a una novità, introdotta proprio nell'edizione 1988, dopo anni di risultati comunque positivi anche se ottenuti con criteri più tradizionali: a sbaragliare gli avversari è stato infatti l'angolo che «Il Principe» ha dedicato alla cucina francese, «un ristorante nel ristorante» spiega Giuseppe Maccaferri, orgoglioso del suo ruolo di co-artefice del successo. Maccaferri infatti, insieme alla Rosa ha animato la cucina per tutti i diciotto giorni della festa, ed è stato tra i primi e tra i pochi a credere nella bontà della decisione fin da subito.

«Qui non tutti erano persuasi, dedicare un settore alla nouvelle cuisine sembrava pretenzioso, invece sono arrivate tante soddisfazioni e riconoscimenti». Situato all'interno del più grande spazio riservato alla cucina tradizionale l'angolo d'Oltralpe per ragioni logistiche non ha potuto contare su un numero di clienti eccessivamente consistente: «Non per cattiva volontà – motiva Maccaferri – ma perché si trattava sempre di piatti, la cui preparazione richiedeva un paio d'ore almeno».

È dopo l'inizio cauto (una ventina di persone per sera durante i primi giorni) si è passati ad accontentarne circa il doppio: «Negli ultimi giorni c'era addirittura la fila per entrare». Tutti ansiosi di assaggiare uno dei tre diversi menu, di sei o sette portate ciascuno, che si sono alternati durante il periodo della festa: tra i più apprezzati Giuseppe segnala il flan di radicchio, il portello alla maniera del maestro, i caprini di erbe aromatiche, le costolette d'agnello agli scampi, la terrina d'anatra, la zuppa di tartufo, il petto d'anatra all'uva asprina e – piatto che ha fatto sensazione – il carré di capriolo al riso.

A concludere la cena poi venivano sempre serviti un repertorio di formaggi francesi, dessert e pasticceria mista. «E un servizio particolarmente apprezzato è stato l'accostamento di vini diversi a ogni singola specialità» prosegue Maccaferri. Che a queste vette di abilità culinaria arriva dalla professione: lui è cuoco, ha 45 anni e da sei si occupa della Festa dell'Unità assumendosi la «responsabilità di stare dietro ai fornelli, anche se in qualche modo partecipo da quando ero un ragazzino». Sempre con il medesimo entusiasmo? «Beh, sì – risponde – perché sono un compagno e poi perché quest'anno ad esempio oltre al riconoscimento ufficiale abbiamo registrato davvero un eccezionale gradimento da parte della gente».

Il che significa probabilmente che gli sforzi recenti per riqualificare le Feste dell'Unità trovano riscontro: «Questa è stata una buona idea, sicuramente cose del genere vanno fatte per rendere le Feste occasioni più godibili». Una bella soddisfazione per i compagni dell'Arcigola, che l'anno scorso si erano avventurati quasi alla cieca nel mondo della gastronomia «di massa», nel paradiso della salsiccia alla brace annaffiata da un vino troppo spesso senza storia. La filosofia che hanno lanciato, con l'invito a considerare il pasto non solo come routine inevitabile, hanno sfondato.

2) Jesolo

L'exploit d'una serata è bastato per piazzarsi

Un migliaio di persone al giorno e settanta «eletti» per la serata finale: è questa la formula inedita e insolita che ha permesso al ristorante della Festa dell'Unità di Jesolo di aggiudicarsi la piazza d'onore nella sfida all'ultima leccornia di quest'estate. Niente male per un team culinario che si è costituito soltanto tre anni fa, e per un esperimento – quello della serata gastronomica – che ha faticato a decollare. Di che cosa si è trattato? A differenza di quanto avviene di solito nell'ambito delle Feste, al ristorante tradizionale – che pure ha riscosso grande successo – in occasione della cena conclusiva è stato fatto indossare l'abito migliore. Non soltanto perché il menu proposto, realizzato con la collaborazione del ristorante Ca' Gamba di Jesolo, raccoglieva piatti davvero d'eccezione, ma anche per la cura particolare riservata alla coreografia e perché si è trattato in un certo senso di un evento culturale.

Spiega Mauro Lorenzon, consigliere comunale, enologo (da sei anni gestisce l'enoteca di Jesolo) e organizzatore dell'iniziativa: «I settanta partecipanti alla cena, che avevano prenotato nel corso della settimana precedente, sono stati seguiti per tutto il corso della serata. In sala c'erano sommelier a disposizione e io al microfono spiegavo i motivi degli accostamenti particolari tra piatti e vini». Vediamolo più da vicino il menu che è valso il secondo posto, cinque piatti per altrettanti vini: «Per cominciare abbiamo proposto muset in purea (una sorta di cotechino) e chiodini con Cardinal Brut rosé della Cardinal di Solighetto. A seguire risotto alla Burgos con fegatini di pollo e verdure di stagione accompagnato da Terre Rosse Enrico Valanta, uno Chardonnay di Val Zolapredosa. Per interrompere abbiamo pensato di servire rotolini di ogliola con un fondo di arancia e vino bianco insieme a un Soave Tenuta Barche di Marcao di Roncà. Poi si è passati al piatto forte: cariolo al chiodini, proposto a mo' di spezzano con Cabernet di Terre Rare Riserva, del 1985. Infine al dessert – crepes alla crema con Grand Marnier – abbiamo accostato un Verduzzo di Roccabernarda di Specogna».

E quella della cena gastronomica si è rivelata una mossa vincente nonostante le resistenze iniziali da parte della federazione: «Non è stato facile convincerli – spiega Lorenzon – ritenevano che chiedere una quota di 40.000 lire per una serata particolare fosse discriminante». Invece la decisione ha pagato, nel senso più letterale del termine: grazie alla collaborazione e alla disponibilità dei sommelier e dei camerieri – tutti volontari – stato possibile allestire una serata d'alto livello: siamo anche riusciti a offrire alle signore presenti un piccolo regalo, e a mantenere un guadagno di 10.000 lire per coperto. Per non parlare dell'afflusso di clienti nei cinque giorni della Festa: almeno mille persone a giorno, attirate da piatti tradizionali preparati con ogni attenzione.

«L'anno prossimo puntiamo al primo posto» – confessa Lorenzon. Per ottenere la palma della vittoria a Jesolo stanno pensando di ricorrere a una soluzione particolare: «Vorremmo estendere il concetto di serata gastronomica all'intera Festa – spiega Lorenzon – utilizzando ogni sera la specialità di una frazione di Jesolo: solo cinque, proprio come le serate a disposizione, e ognuna può proporre piatti particolari». I modenesi del Principe sono avvertiti.

3) Crema

Cene a lume di candela e chef metalmeccanico

«Siamo arrivati terzi. Certo, una bella soddisfazione. Debbo dire però che ce l'abbiamo messa tutta. La nostra pareva all'inizio una specie di provocazione. Pensa: ottanta posti in tutto, tavoli per quattro, tovaglia di tessuto fine e cristalleria ad hoc, lume di candela sotto la grande ala bianca e rossa di una tenda, in un parco antico fra i più belli della nostra città». Enzo Maggioni parla con malcelato (e legittimo) orgoglio del successo riportato dalla sua «creatura», il ristorante della Festa cittadina dell'Unità, a Crema, che si è guadagnato una classifica di tutto rispetto, e un po' imprevista, nel 2° concorso nazionale fra i ristoranti della Festa dell'Unità promossa da A/R e da Arcigola. Vediamo allora chi c'è dietro a questo successo.

«Chi c'è? È presto detto – risponde Maggioni –. Prima di tutto tanta passione. E un discreto interesse per la gastronomia. Il nostro chef si chiama Walter Branchi, è un operaio metalmeccanico che ha cominciato a interessarsi di cucina una decina d'anni fa, per le Feste dell'Unità, e che ora è diventato un notevole ed abile esperto. Anch'io, responsabile del ristorante, sono un operaio con l'hobby della buona cucina, tanto è vero che ho messo in piedi la condotta Arcigola a Crema. E poi ci sono i compagni della sezione di Bagnolo che, dapprima un po' scettici e via via sempre più entusiasti, hanno lavorato con noi durante i dieci giorni della Festa».

E nessun altro?

«Sì, qualcun altro c'era. Nicola Pappalettera e Carlo Alberto Vallati, soci Arcigola e titolari del ristorante Guadalcanal, che ci hanno aiutato con i loro consigli, nella elaborazione del menu e nella compilazione della lista dei vini. E il loro chef Walter Brugna, che una capatina in cucina quando poteva l'ha fatta».

Ora è tutto chiaro. Passione e competenza insieme. Cosa proponevate ai vostri ospiti? Questa domanda è come un... invito a cena per Maggioni. «Abbiamo puntato su due menu a prezzo fisso. Salmone marinato all'aceto di lamponi, zuppa di vongole e cozze con zucchine, dentice grigliato al profumo di rosmarino, fagiano ai funghi, dolce 'bertolina', per il primo. E inoltre una serie di piatti ai funghi porcini, che hanno anche costituito la base del secondo menu: fegato d'oca con porcini, tagliolini ai porcini, zuppa di porcini, porcini impanati e via di questo passo».

E i vini? «Per il pesce, Müller Thurgau, Sauvignon Jermann, Traminer di Novacella, Brut Cà del Bosco. Per le carni, Brunello di Montalcino dell'82, Barolo Bricco Uccellone, Schioppettino di Cialla, Chianti Riserva e Teroldego». Il prezzo medio di una cena? «Sulle 40-45 mila lire». E i risultati? «Dopo la prima sera abbiamo dovuto aggiungere dei tavoli, e non siamo riusciti a soddisfare tutte le richiesta della gente. Credo che il nostro cliente più felice sia stato un compagno siciliano, che nell'82 ha lavorato a Montalcino e ha imbottigliato proprio il vino che gli abbiamo servito».

La soddisfazione maggiore che vi ha dato la partecipazione al concorso? «Lo stimolo a far meglio. E soprattutto il fatto che la nostra esperienza si sta ripercuotendo un po' ovunque. Dopo la Festa di Crema, abbiamo fatto una riunione: tutti i ristoranti, anche alle feste più piccole, hanno deciso di portarsi a livelli più alti».

4) Argenta

Menu ricco e raffinato per 600 commensali

Un ristorante con la R maiuscola in un campo sportivo: i compagni della Festa dell'Unità di Argenta, in provincia di Ferrara, hanno fatto le cose in grande. Tovaglie e tavoglioli di stoffa color aragosta profilati in bianco, piatti di porcellana, calici di vetro. Su tutti i tavoli un vasetto con fiori diversi ogni giorno, il menu e la carta vini, curati graficamente nei minimi particolari. «Siamo sempre molto attenti a offrire un buon vino – dice Angelo Volpi, responsabile del ristorante – e a proporre un tipo di cucina un po' ricercato. Quando un compagno ci ha invitato a partecipare al concorso feste dell'Unità non abbiamo dovuto inventarci uno stile ad hoc: ce l'avevamo già».

Il piatto forte del ristorante di Argenta non è uno solo: hanno riscosso molto successo gli antipasti di pesce, il capriolo con la polenta, le pappardelle al ragù di lepre, i gargamelli al ragù e alla zingara. Gettonatissima la grigliata mista di pesce, un'abboffata composta da sogliola, due spiedini di gamberi, due mazzancolle, una capasanta, e cozze gratinate e foglie di insalata a guarnire. «Per dare quel tocco in più alla nostra cucina – spiega Volpi – abbiamo avuto un esperto consulente in Giacinto Rossetti, proprietario del ristorante Il Trigabolo (famosissimo non solo in questa zona). Ci ha fornito spunti e idee nell'ideazione del menu. Molto importante il contributo di Rossetti nella presentazione del piatto: anche l'occhio vuole la sua parte».

Gli artefici del quarto posto in classifica, gli appassionati che per dieci giorni (dal 9 al 18 luglio) hanno cucinato e servito in tavola, sono un nutrito manipolo di compagni di tutte le età, nessuno cuoco o cameriere di professione. Per soddisfare le richieste di una «sala» da seicento posti a sedere erano in una cinquantina nei giorni feriali, con punte di ottanta nel week-end. Molti giovani, addetti alla griglia (in cucina spadroneggiavano le donne), e giovani anche ai tavoli. «Questo è un po' il nostro tallone d'Achille – si rammarica Volpi –: nel servizio siamo un filo imprecisi. I camerieri hanno venti-trent'anni e sono senza esperienza: cercheremo di migliorare l'anno venturo».

Fiore all'occhiello del ristorante emiliano la scelta di vini («Ma anche sulle minestre non ci batte nessuno – assicura Volpi –: tutti i tortellini sono stati fatti in casa e le altre paste da un'azienda artigianale locale»): Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Müller Thurgau, Arneis e Verdicchio tra i bianchi, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Superiore tra i rossi, uno spumante Ragose Brut e un mosato Spineta. «Vendevamo anche un vino ecologico – aggiunge Volpi –, proveniente da un vitigno non trattato chimicamente, il Verdicchio di Moncaro Castelli di Jesi. Era abbastanza costosetto ma non male».

La cura per i particolari, la dedizione assoluta di chi lavorava («C'erano dei turni ma le compagne preferivano stare in cucina dalle nove del mattino alle due di notte», sottolinea Volpi), il tipo di cucina proposto, hanno scatenato un grosso entusiasmo del pubblico. L'ultimo sabato il ristorante ha rischiato di andare in tilt per il troppo afflusso di clienti, che però si sono mostrati comprensivi. L'entusiasmo per il ristorante di Argenta ha contagiato anche l'ispettore dell'Arcigola. «È venuto la sera dell'inaugurazione, quando eravamo ancora in fase di rodaggio – ricorda Volpi –. È ritornato dopo qualche giorno, evidentemente aveva mangiato bene»

Interviste a cura di CHIARA MARANZANA e SIMONA RIVOLTA

5) S. Bartolomeo a mare

Ah! non ci fossero stati quei piatti di plastica

«Anche se siamo arrivati quinti in classifica generale, abbiamo confermato la seconda posizione dell'anno scorso per la cucina». Alfea De Lucis, cuoca ufficiale del ristorante della Festa dell'Unità di San Bartolomeo a mare, in provincia di Imperia, sottolinea che il livello del suo menu è sempre altissimo. L'anno scorso, infatti, i compagni liguri avevano ottenuto la piazza d'onore nella prima classifica del concorso Feste dell'Unità.

Il passo indietro registrato con l'edizione '88 è imputabile almeno a due fattori. Maggior concorrenza e più requisiti necessari per aspirare al top della hit parade. «Quello che ci ha penalizzato – si rammarica Alfea – è l'ambiente. Possiamo contare sull'aiuto di uno sparuto gruppo di compagni (anche se ogni tanto qualche simpatizzante ci dà una mano), la nostra sezione conta solo un'ottantina di iscritti. Ovviamente, quindi, dobbiamo concentrare le forze disponibili sulle mansioni indispensabili, trascurando gli altri aspetti». Nonostante tutto, però, il ristorante di San Bartolomeo, che nella prima settimana di agosto ha avuto un concorso di 1500 persone a sera, in gran parte turisti, un occhio all'atmosfera l'ha dedicato. Niente tovaglie di stoffa e piatti in ceramica (tutto della serie usa e getta) ma su ogni tavolo c'erano il menu e la carta dei vini, disegnati da un ragazzo che studia grafica a Milano. In sala, allestita su un'area affacciata sul torrente, immersa in un boschetto di pini, troneggiavano composizioni floreali, piante verdi e anche composizioni a base di frutta e verdura.

Punto forte, comunque, del ristorante ligure, è stata senz'altro la cucina, curata da una decina di persone agli ordini dell'infaticabile Alfea. «Nessuno di noi è cuoco di professione – sottolinea –, ma in ogni caso riusciamo a proporre anche piatti elaborati». La qualità del menu è la parola d'ordine: «Siamo sempre stati convinti che un buon livello del ristorante della festa sia una caratteristica indispensabile – dice Rosanna Brun, che stava alla cassa –. La festa non deve servire solo a fare soldi vendendo salsicce e braciole».

Cosa si mangiava, dunque? «Spaghetti al pomodoro, pesto o vongole, trofie al pesto, paella, risotto con le seppie – ricorda Alfea –. Di secondo avevamo seppie con piselli, cozze alla marinara, frittura mista di pesce (posso salutare Mario Borgonovo che quest'anno non ha potuto friggere perchè ammalato?), polpo in umido, oltre naturalmente alle braciole e le salsicce alla brace». Tanta cura anche nella scelta dei dessert: zuppa inglese con crema fatta in casa, crostata casalinga, macedonia. Per quanto riguarda i vini la cantina offriva, per i bianchi, Cortese, Müller Thurgau, Vermentino e Pigato; per i rossi, Dolcetto, Freisa, Rossese di Dolceacqua; per il dessert, un Moscato e la sangria «all'Alfea».

La regina del menu, il piatto più richiesto e apprezzato è stato senza dubbio la paella: «Tutte le sere cucinavo 25 chili di riso – conferma Alfea –. Ma lo sai quanto rendono 25 chili di riso una volta cotti? E non erano mai abbastanza. Per essere sicuri di riuscire ad assaggiare la paella, senza rischiare che fosse già esaurita, i clienti se la prenotavano da una sera per l'altra». La paella è stata anche protagonista di un fatto gustoso (non a caso!): «C'è stato chi l'ha comprata per surgelarla: ci faranno l'entrée del pranzo natalizio», è orgogliosa Alfea.