

# l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

Via della Mendicita Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

## NOTIZIE ARCIGOLA



**Condotto del Monferato astigiano.** La Condotto del Monferato Astigiano organizza dal 29 al 31 agosto p.v. un viaggio di conoscenza enogastronomica ed artistica in Borgogna: Maconnais, Cote d'Or, Mersault. Sono in programma visite guidate alle cantine più prestigiose, cene presso ristoranti di alta qualità, tappe in città d'arte, quali Dijon, Beaune, Tournay. Il costo, complessivo del viaggio è di L. 550.000 (max 25 persone, anticipo di L. 200.000). Per informazioni e prenotazioni (entro il 25 luglio) rivolgersi a Giovanni Ruffa, Asti, tel. 0141/217130.

**Condotto del Varesotto.** Prima uscita pubblica della condotta con una cena fraterna che si svolgerà giovedì 20 luglio alle ore 21 nel bellissimo parco della settecentesca Villa Ponti a Varese. Verrà proposta una cena con menù e vini francesi. All'iniziativa sarà presente il presidente nazionale dell'Arcigola Carlo Petrini. Per informazioni rivolgersi a Innocenzo Saverio, tel. 0332/276111.

**Condotto del Bresciano.** La Condotto del Bresciano a sostegno del movimento internazionale per lo Slow Food nel 3° anniversario della nascita di Arcigola nel 200° anniversario della Rivoluzione francese

**Organizza**

**Giovedì 27 luglio 1989:** La cucina vegetale di Marino Marini alle ore 19.30 nel Parco Virle (Bs) (all'interno della Festa dell'Unità).

**Venerdì 28 luglio 1989:** Menù italo-francese. Due culline enogastronomiche a confronto proposte dal Ristorante Gaspari via Gaspari da Salò, Brescia, tel. 030/58546. Costo L. 48.000 (vini compresi).

**Domenica 30 luglio 1989:** Gioco per bevitori attenti e distratti, quattro vini diversi per il tuo piacere, Circolo Arci Centro Storico, via Valerio Paitone, Brescia. Costo L. 15.000 (stuzzichini compresi). Informazioni 030/2793247 ore serali.

## L'UTENSILE

### Perse la pancia e si fece cilindro

EUGENIO MEDAGLIANI

Nulla è affidato al caso: forme e materiali degli oggetti e delle attrezzature di cucina riflettono arte e necessità antiche quanto l'uomo, che ne è da sempre protagonista e destinatario. Nella progettazione, nella produzione e nell'impiego dell'occorrenza per la cottura e il servizio delle vivande non va perciò trascurata la storia degli utensili né un accurato collaudo dell'oggetto.

La pentola è senza dubbio il più rappresentativo degli utensili di cucina di tutti i tempi: i numerosi impieghi e le svariate tecniche di cottura che la pentola consente di realizzare ne fanno il simbolo dell'attività culinaria. La pentola è un contenitore cilindrico, chiuso ad un'estremità, munito di due maniglie ed eventualmente di un coperchio. Esaminando la sezione si nota che è caratterizzata dal possedere l'altezza uguale al diametro. Ebbene, questa è una proporzione non casuale bensì basata su una precisa teoria scientifica, chiamata dei massimi e dei minimi e scoperta nel 1679 da Pierre de Fermat. Con tale teoria si sono individuate le dimensioni che, a parità di volume contenuto, permettono di utilizzare la minor quantità di materiale per la costruzione di un recipiente. Il rapporto di uguaglianza tra altezza e diametro consente infatti di risparmiare metallo nella fabbricazione della pentola (con la conseguente riduzione del costo del manufatto finito) sia di ridurre al minimo la quantità di calore necessaria per

scaldare il recipiente e quanto vi è contenuto.

Fino al XIX secolo la forma classica della pentola è stata quella panciuta ed anche tale scelta è stata dettata da precise necessità ed esigenze. Innanzitutto la modellazione a mano su tornio (impiegata per i recipienti in terracotta) e la fusione o battitura (per quelli in metallo) rendevano più agevole la fabbricazione di un recipiente tondeggiante a forma di otre. In secondo luogo questa forma permetteva alle fiamme del focolare di lambire completamente la pentola, che non appoggiava su un fornello ma era sospesa ad un gancio. Il passaggio alla attuale forma cilindrica è dunque dovuto da un lato al perfezionarsi delle tecniche della lavorazione dei metalli e dall'altro lato all'avvento delle cucine elettriche e a gas.

L'etimologia del termine pentola sembra derivi da «pendula», e cioè «pendente dalla catena», catena che era fissata nei vecchi camini e focolari e alla quale questo recipiente veniva agganciato. Con il passare del tempo il vocabolo pentola ha sostituito altri sinonimi più arcaici come pignatta, paiolo, marmitta, calderone e caldaia. La pentola viene prevalentemente utilizzata per bollire l'acqua e i liquidi in generale, ma viene anche impiegata per altre tecniche di cottura, quali sobbollire e affogare (temperatura di cottura inferiore ai 100°), e sbianchire (immergere per breve tempo gli alimenti crudi in acqua bollente).



## E Dumas amò i maccheroni del Marchese

FERNANDO TEMPESTI

maccheroni, perché di maccheroni si tratta, per ricchezza di ingredienti e di tempi di preparazione, ci fanno sentire non soltanto la grande famiglia, ma perfino la casa, il palazzo, che all'atto culinario fa insieme da contenitore e da misura. E questo che ci fa dire che il cibo è fatto di cose e di tempi, ma è fatto anche di spazi, come, appunto, l'architettura.

Ma veniamo al fatto. Sulla metà del secolo scorso un grande romanziere popolare, di certo il meno raro della categoria, Alexandre Dumas, racconta su un giornale di essere stato richiesto da un lettore della ricetta dei veri (anzi della ricetta dei veri) maccheroni francesi lo facevano e lo fanno singolare) maccheroni alla napoletana.

Ricetta che Dumas ignora, anche perché, confessa, pur essendo vissuto cinque anni in Italia, di un piatto di maccheroni non è mai riuscito a mandar giù il secondo boccone: non gli piacevano.

Non volendo, per questo, deludere la sacralità del lettore, che in quanto tale gli ha rivolto la richiesta, si raccomandò a Rossini, noto anche per essere, a Parigi, colui che mangia i migliori maccheroni alla napoletana.

Rossini risponde con un invito a un pranzo con maccheroni a casa sua: la ricetta seguirà, non segue perché quando vede che l'opie i maccheroni non li mangia, se ne disinteressa e fa servire per

tutti il resto del pranzo.

Conclusione? «Che Rossini, a partire da oggi, si contenti di essere il primo dei compositori passati presenti e futuri; e rinunci per sempre alla reputazione di maccheronista».

Ero a queste strette, racconta Dumas, quando la porta del mio studio si apre ed entra, annunciato, il marchese del Grimmo, marito della Ristori, la grande attrice.

La Ristori, saputo delle angustie culinarie, invita, col marito, il grande romanziere e drammaturgo a pranzo e a conoscere la veridica essenza dei maccheroni.

Ed ecco quanto ne riferisce: Acquistare i maccheroni da Bonsollazzi (un nome che è una grande insegna) rue

d'Anjou-Saint-Honoré 76. Ricordare che ci sono due sorte di maccheroni, quelli che a Napoli si chiamano strozzapreti e il macaroncello. Il macaroncello è il consigliabile.

Poi, per un pranzo di dodici persone si procede così: per poter pranzare alle sei già alle undici della mattina occorre disporre di quattro libbre (due chili circa) di *gîte à la noix* (tagliato di carne del quale, nei mesi coevi, trovo solo la traduzione di ambiente milanese: *mele di culaccio*). Una libbra di prosciutto affumicato crudo. Quattro libbre di pomodori. Quattro grosse cipolle bianche, limo, alloro, prezzemolo, aglio. Far cuocere per circa tre ore. Dopo di ciò mettere acqua fino al punto che del pezzo di carne rimanga emersa un'isola non più grande di una moneta da sei franchi. Far bollire e ritirare per quattro ore.

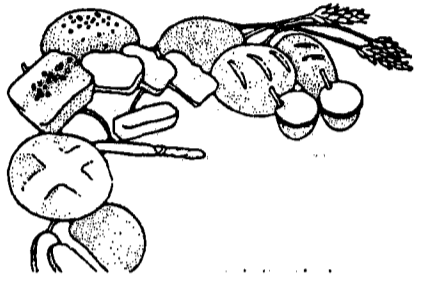
A parte far bollire i maccheroni, in acqua abbondante e salata. Assaggiare ogni tanto: i maccheroni troppo cotti non valgono niente; bisogna, come dicono i napoletani, che crescano in corpo. Il grado giusto di cottura lo si imbrocca col sentimento: se sbagliate per due volte, incoraggia lo scrittore, la terza vi andrà bene.

Quando li avete per cotti versate nell'acqua bollente una caraffa d'acqua fredda, per fermare la cottura; e scolateli. Occorre, oltre al sugo di carne, per condire i maccheroni, a strati nella zuppiera, dell'ottimo parmigiano grattato. Anche per questo chiedere al già ricordato Bonsollazzi. Spero, conclude Alexandre Dumas, che sia tutto chiaro; e buon appetito!

## UN CIBO, UN LUOGO

### I tre segreti della Coppia d'Isabella D'Este

ALBERTO ADOLFO FABRI



Ferrara città d'arte e di panificatori. L'accostamento non è blasfemo perché i ferraresi hanno del pane una visione tutta particolare, personale, quasi gelosa che li porta a fare di questo alimento, che pure è il più antico e comune della nostra civiltà, un elemento distintivo, addirittura una specialità.

La forma del pane è la coppia (ma si può chiamare anche copia) in dialetto *ciupeta* ed è data dalla unione di due panetti con un corpo centrale (nodo o nastro) da cui si distinguono due capi *carniti* eleganti e ritorti per finire a punta *prusini*. Gli alimenti per la fattura della coppia di pasta dura sono quelli universalmente utilizzati e conosciuti, farina, acqua, olio di oliva, sale, strutto, lievito di birra e la famosa «madre», pasta acida che ancora viene lasciata lievitare naturalmente. Ma allora dove risiede il segreto della coppia visto che molti e vani sono stati i tentativi di realizzarla in altra parte del paese?

Crediamo che i segreti siano sostanzialmente tre. La farina, che contiene meno glutine di quella di altre regioni, la consolidata (anche se come vedremo minima) perizia tecnica di manipolazione ed infine la tradizione storica che permea di memoria e di gusto un intero ambiente. Non a caso l'imprimatur della coppia risale a Isabella d'Este mentre a Renata di Francia si deve il regalo della sorella cittadina della baguette francese. Questa civiltà tradizione ancora oggi vede presenti sulla scena oltre venti panificatori che lavorano con sistemi artigianali. Non tutti i formal hanno resistito però alla introduzione di nuove tecnologie anche perché la durezza del lavoro le giustifica ampiamente. Un grido di allarme è però stato lanciato perché è sempre più difficile il ricambio della manodopera, l'età media di un operaio è infatti piuttosto elevata. Se non si porrà rimedio e in fretta, si rischia di veder disperso un patrimonio inestimabile. Sarebbe triste veder



**Dove trovarli:** Orsatti Luciano, via Cortevecchia 33, tel. 0532/34515; Lucchiani Gianni, via Garibaldi 103, tel. 0532/33990; Orsatti Gianfranco, via Palestro 69, tel. 0532/36207.

Una segnalazione particolare infine per un uomo che per l'amore che ripone nel lavoro può essere definito un artista: Perdonati Otello, via San Romano 108, tel. 0532/761319.

## La borsa

	MILANO	FIRENZE	ROMA	NAPOLI	ANCONA	PALERMO
PESCE SPADA FRESCO	30.000	28.000	25.000	18.000	21.000	28.000
PESCHE	990 - 2.500	1.000 - 2.300	1.500	2.000	1.000 - 2.300	1.000 - 2.600
ALBICOCCHE	1.900 - 3.000	1.500 - 2.000	1500 - 2.000	1.400	1.800	1.800 - 2.000
ANGURIA	500 - 700	700	800	450	850	600 - 700
MELONE	1.000 - 2.400	1.700 - 2.000	1500 - 2.500	1.500	1.700	2.000
PRUGNE	1.000 - 1.900	1.700	1500 - 2.000	1.250	1.400	1.600 - 2.500
POPONDI/INSALATA	990 - 1.600	1.400	1000 - 1.500	1.000	1.200	2.000
MELANZANE	1.600 - 2.000	1.600 - 2.000	1500 - 2.000	1.400	1.600	1.800
PEPERONI	990 - 1.800	1.800	1000 - 2.000	2.000	1.900	2.500

## della spesa

AL SAPOR DI VINO

## Tempi di controetichette

CARLO PETRINI

In questi giorni i produttori di vino italiano che esportano negli Stati Uniti stanno assolvendo ad un obbligo che è alquanto umiliante. In base ad una disposizione del governo americano tutti i produttori di bevande alcoliche sono tenuti a confezionare ogni singola bottiglia con una controetichetta che segnali:

- 1) gli effetti nocivi che la bevanda contenuta nella bottiglia ha nei confronti di donne incinte con possibili malformazioni al feto; 2) il rischio che corrono i consumatori di queste bevande nel caso debbano lavorare a macchine utensili o guidare automobili. Non è male come presentazione di un buon vino! Se poi si ripensa alle proprietà tera-

peutiche del vino o al detto popolare che la buon sangue bisogna ammettere che è scioccante per un viticoltore denunciare tanta pericolosità. Ma dal 18 ottobre l'ordine sarà tassativo per tutte le bevande alcoliche quindi per tutti i vini compresi quelli californiani e francesi.

La potente lobby enologica californiana aveva bloccato la legge grazie alla complicità del conterraneo Ronald Reagan, la nuova amministrazione Bush ha rotto ogni indugio e si è schierata sul fronte delle varie leggi anti-alcol. Il problema dell'alcolismo e delle sue nefaste conseguenze sociali è un problema serio che non va sottovalutato o ri-

mosso ma neanche esorcizzato con controetichette allarmistiche. Per quanto riguarda il vino è urgente più che mai l'esigenza di corretta informazione e di educazione al consumo, alla conoscenza delle tecniche di produzione, alla degustazione attenta e moderata. Sotto questo aspetto bisogna dire che la produzione è inadeguata e impreparata a fornire utili servizi ai consumatori, a sostenere e valorizzare gli aspetti culturali presenti nella nostra enologia. Vi è molta più attenzione alla promozione delle vendite con messaggi spesso demenziali: se le controetichette imposte dal governo americano sono un po' terroristiche, quelle proposte dalle aziende vitivinicole spesso sono così stupe-

de ed autoelogiative da dubitare della sincerità e dell'intelligenza di chi le ha confezionate. Cosicché si arriva a scrivere di un normale vino bianco che «le sue nobili origini e l'accurata selezione delle uve, ne fanno un vino prestigioso e ricercato». Non basta scrivere queste fantasie in controetichetta per valorizzare il vino italiano; anzi è forse necessario un maggior impegno sul fronte della qualità e del controllo.

È di questi giorni la notizia che il signor Ciravegna di Narzole ha fatto regolare domanda per ottenere dal sindaco il fronte della qualità e del controllo.

È di questi giorni la notizia che il signor Ciravegna di Narzole ha fatto regolare domanda per ottenere dal sindaco il fronte della qualità e del controllo.

le, e i poveri morti del vino al metano si rivolteranno nella tomba. Quello che non riesco a capire è il mutismo dei produttori, delle loro associazioni di categoria, dei consorzi di tutela sempre attenti a difendersi dagli anti-alcolisti ma multi come triglie dinnanzi a queste situazioni. Se le cose non migliorano e non si provano a fare un po' di pulizia le persone oneste saranno costrette a pagare lo scotto di una crisi voluta dalla bramosia di speculatori e manipolatori. Se poi malauguratamente il Ciravegna di Narzole dovesse ritornare a vendere vino, il sottoscritto si mette umilmente a disposizione per ideare un'apposita controetichetta con tanto di bottiglia numerata.

## Ristorantinfesta

È partito anche quest'anno il concorso «Ristoranti in Festa»: fino al 15 ottobre i giudici dell'Arcigola percorreranno l'Italia assaggiando la Festa in Festa i menù più rappresentativi della cultura alimentare nostrana. Al termine del concorso tutti i partecipanti riceveranno la Guida ai vini d'Italia '89 edita da Gambro Rosso, mentre i primi cinque classificati si aggiudicheranno premi per quattro milioni e mezzo di lire: due al primo, uno al secondo, 500.000 al terzo, quarto e quinto. E c'è una novità: per la prima volta sono stati messi in palio 21 premi speciali, da assegnare ai migliori ristoranti di ogni regione. Per l'iscrizione basta versare una quota di 100.000 lire e mettersi in contatto - almeno dieci giorni prima dell'inizio della festa - con la sede nazionale Arcigola, Via Mendicita 14, Bra, tel. 0172/426207-421293. Dalla prossima settimana i risultati delle prime selezioni.