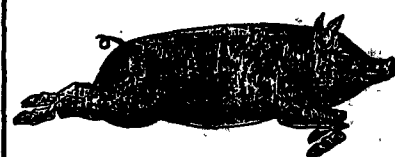


LUNEDI' 14 L'ARCIGOLOSO  
VA' IN VACANZA.



LUNEDI' 21 TEMPESTA,  
QUINDI CAPPON MAGRO.

LUNEDI' 14 L'ARCIGOLOSO  
VA' IN VACANZA.



LUNEDI' 21  
MI TUFFO NEL PROSECCO.

# 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



### Condotta della Verella.

Nell'ambito della festa dell'Unita' di Stazzema (Lu), la condotta dell'Arcigola organizza per sabato 12 agosto alle ore 20 una serata di degustazione dei tipici prodotti dell'entroterra. Nel menù proposto la parte del leone la faranno la polenta e i funghi raccolti nei boschi della zona. Per prenotazioni alla cena telefonare a: Viti Cesare 0584/756728 oppure a Guidi Aldo 0584/78482 entro il 10 agosto.

### Condotta Valtiberina.

A partire dal mese di giugno 1989 la condotta Arcigola ha iniziato la pubblicazione di una rubrica enogastronomica all'interno del Mensile dell'Alta Valle del Tevere «L'Astrolabio». La rubrica ha come titolo «Slow-Food» e punta alla riscoperta delle tradizionali ricette della zona dove confluiscono culture toscane-umbro-marchigiane.

### Condotta pugliese.

La condotta di Bari ha partecipato alla rassegna «Bari, vento di Murat» organizzando il 14 luglio una cena fra terra presso gli storici locali del Fortino. Durante la manifestazione il prof. Vito Carofoglio ha tenuto una conversazione sulla alimentazione francese durante il periodo rivoluzionario. La cena ha tentato di unire i gusti della cucina francese con la tipicità dei prodotti pugliesi. Al termine della cena un veliero dal mare ha issato la bandiera francese e diffuso le note della Marsigliese.

### Sede nazionale.

Proseguiamo nell'elenco delle nuove condotte che sono venute ad arricchire la presenza territoriale dell'Arcigola. N. 88 Condotta del Garda: fiduciario Dalbon Angelo (Salò) tel. 0365/22153. N. 89 Condotta di Como: fiduciario Cantalupi Lino (Como) tel. 031/278075. N. 91 Condotta di Padova: in attesa di fiduciario. Riferimenti: Sartori Massimo tel. 049/655522; Quadro Massimo tel. 049/712421.

### Comunicato ai fiduciari.

Si ricorda a tutti i fiduciari (che non abbiano già provveduto) che è scaduto il tempo utile per confermare le presenze assegnate per la manifestazione di Parigi. A partire dal mese di agosto le richieste verranno quindi soddisfatte in relazione ai posti che risulteranno ancora disponibili. Si prega quindi di dare comunicazione, anche telefonica, alla sede nazionale che resterà aperta tutto il mese di agosto.

### FIDUCIARI CERCASI.

L'associazione intende sviluppare la sua attività anche nelle zone dove attualmente non esiste una presenza organizzata, siamo quindi alla ricerca di persone interessate alle tematiche enogastronomiche che siano disponibili ad assumere le responsabilità di fiduciario della condotta. In questo caso la zona interessata è quella della provincia di Parma. Per eventuali disponibilità telefonare alla sede nazionale e chiedere di Silvio Barbero.

La storia (o l'aneddoto) pare dica che S.M. Vittorio Emanuele III, re e imperatore, non abbia mai invitato a pranzo il Cavaliere Benito Mussolini. Mai nei vent'anni di permanenza a Roma. Ebbene, a me piacerebbe inventare un racconto fantastico in cui si smentisse questa congettura o questo accidente, caricandolo al tempo stesso di inquietanti suggestioni. L'ambiente resterebbe sempre villa Savoia, la residenza di S.M. imperiale, mentre la data dovrebbe essere il fatale 25 luglio 1943.

«Pronto... Cavaliere, perché non viene a pranzo da noi? È tanto che volevo invitarla, ma non si è mai presentata l'occasione. Anche Elena e Umberto saranno lieti...? Sì? Allora l'aspetto domani alla mezza. Domani 25, mi raccomando...». Cosa poi sia accaduto dopo il caffè, in quel pomeriggio d'estate, con ambulanze e carabinieri, ognuno sa bene, perché ciò appartiene da mezzo secolo, alla cronaca giallo-nera del reame.

Il pranzo, dunque. Più che Babette qui potrebbe venirci in soccorso un maestro del gastrocinema, Bunuel, a suggerirci un rituale o una dinamica degli avvenimenti e dei comportamenti, un cerimoniale allucinatorio, tra il macabro e l'oscuro, come pretende l'evento. Ma anche Almodovar può andar bene a sostenere la regia. Il punto è altrove, però. Sta proprio nell'allestimento culinario, nella realizzazione di un menu storicamente verosimile. Dunque, la guerra durava da tre anni. Gli



## 25 luglio 1943 Il pranzo del Duce

FOLCO PORTINARI

alimenti erano razionati e per acquistarsi era necessaria una tessera annonaria, con su tanti quadratini per ogni mese. A ogni acquisto si tagliava il quadratino specifico. Finiti i quadratini finiti gli acquisti. Le razioni comportavano: 150 grammi di pane nero al giorno, 250 grammi di zucchero al mese...

L'igiene sabauda ci aveva abituati a una regina Elena domestica, donna di casa, perciò è naturale immaginarla in cucina a presiedere alla

scelta dei piatti. Anziché il solito Cuoco del re consulta Petronilla, 200 suggerimenti per... questi tempi, edizione Sonzogno, fresco freschissimo di stampa, 30 maggio 1943-XXI; lo stesso, stessissimo che mi avrebbe lasciato in eredità la mia borghesissima madre. D'altra parte, mica si può invitare il Cavaliere facendo ricorso alla regal borsa nera...

te grassi, come recita la didascalia, per chi abbia consumato in anticipo i tagliandi della tessera: 15 castagne secche a testa, in molta acqua, con sale e semi di finocchio; strabollini, a cottura ultimata mezzo litro di latte e cuocere per altri 15'. Oppure un «Risotto giallo», ma senza zafferano, sostituito da un tuorlo d'uovo sbattuto ad aggiungere a fine cottura, assieme a un cucchiaino di burro, per sei persone. Indi un pesce. Si potrebbe

tentare con una frittura senza (o con pochissimo) olio, con quel poco grasso del quale potete disporre, in modo che ne resti appena unto il fondo... quando il poco grasso fumerà, innalzate la fiamma e versate nella padella i pesci... senza dover né scolarli, né stenderli su carta asciugante... Credo bene...

La carne: «Scaloppine di vitello», senza grassi, il sugo si otterrà stendendo «sul tegame un foglio di carta gialla da macellaio», ponendo il coperchio, sovrapponevoli un ferro da stiro e collocando il tegame sopra una pignatella d'acqua che bolle», lasciando infine «scuolare le fettine per mezz'ora» (stroverete la carne immersa in un sughetto promettevole). Se invece si preferirà un lessò, ecco una maionese d'accompagnamento, senza olio, sostituito da 3 dita di acqua. Contorno di «insalata di verdure», niente olio. E per concludere, una «Torta margherita di fagioli», 2 cucchiaini di zucchero. (O meringhe, per recuperare i bianchi d'uovo). Poi astragalo, in assenza di caffè (o carcadè, in assenza di the).

Potrebbero sembrare ricette di una cuisine quasi nouvelle, preoccupata più che altro del tasso di colesterolo. Infatti, allora, i motivi di morte erano ben differenti. Ignoto, allora, le colesterolemie. Però il Cavaliere arrivò a villa Savoia con un peso sullo stomaco, quel 25 luglio: i suoi compagni gli avevano proppinato, nella notte, una polpetta avvelenata. Senza grassi, secondo le indicazioni di Petronilla.

## IL CUOCO

### Renato Gualandi un maestro fuoriclasse

BARBARA ANSALONI

«Si doveva rubare il mestiere con gli occhi e sperare in una forzata inattività del cuoco, per malattia o per il peso degli anni, per potere farsi strada». È questo uno dei ricordi di Renato Gualandi, uno dei maggiori chef che ancora vive la cucina e la gastronomia come un'arte per la quale occorrono dedizione, pazienza, ingegno e fantasia. La sua prima esperienza in cucina risale al dicembre del 1932 dopo aver imparato la macellazione ed il taglio delle carni lavorando presso un macellaio. Le cucine in quegli anni funzionavano ancora a carbone. Alla sua tavola (Gualandi gestiva il ristorante «3 G» a Bologna) si sono seduti personaggi di ogni ordine e grado. Il primo di questi innumerevoli episodi risale all'autunno del '44 in occasione del pranzo cucinato per i generali inglesi ed americani.

Tra i grandi personaggi stranieri che hanno gustato le leccornie di Gualandi c'è il generale De Gaulle, il ministro Mendes France, il pranzo d'onore della regina d'Olanda, le nozze dell'industria tedesca Geier. Sono poi stati presi per la gola personaggi del mondo dello spettacolo quali Beniamino Gigli, Wanda Osiris, Michèle Morgan, Tyrone Power, Rascel, Tognazzi, Zavattini, Pasolini; scrittori quali: Bacchelli e Soldati e politici quali: Togliatti, Terracini, Saragat e Spadolini.

Da oltre 10 anni Gualandi, che non ha certamente perso il suo estro creativo, si dedica sia all'insegnamento pratico attraverso dei corsi culinari organizzati in tutta la regione Emilia Romagna che alla preparazione di banchetti in occasione di congressi ed altre manifestazioni internazionali. Alcune tra le manifestazioni più importanti sono: «Erbissima» incentrata sulle erbe più svariate ed organizzata dalla Carni, una sulle «Rose» ed il ciclo di recupero storico-gastronomico denominato Coquina che quest'anno è giunto alla sua 4ª edizione. La 1ª edizione riprendeva la cucina del

l'ambiente senatorio bolognese del '700, la 2ª la cucina ebraica, la 3ª Cristoforo di Messisburgo e la cucina estense del '500 e la 4ª ed ultima edizione (quella di questo anno) incentrata sulla cucina francese dal periodo post-rivoluzionario a quello napoleonico fino ad arrivare al pre-risorgimento italiano con il grande chef Marie Antoine Carême definito da tutti come il Re dei cuochi ed il cuoco del Re.

Ma Gualandi non smette mai di stupire perché è anche cuoco dietologo poiché presta particolare attenzione alla leggerezza e alla genuinità dei cibi usando con sobrietà i grassi (solo olio d'oliva di sua produzione), il sale e lo zucchero. Da sempre è acerrimo nemico della panna usata con troppa disinvolture ed è invece autentico cultore delle erbe officinali ed aromatiche che coltiva nel suo orto sui colli di Misano. In questo suo sapiente delle piante Gualandi guarda molto alla Francia e nel suo terreno (anche se non molto grande) coltiva senza fertilizzanti e trattamenti chimici più di 100 tipi di erbe, ulivi, ciliegi, vitigni di uva bianca e nera e tanti altri buoni prodotti che la nostra terra, se ben trattata, sa fornirci ancora generosamente.

Grande importanza hanno inoltre nel repertorio di Gualandi i piatti della vecchia cucina popolare con i suoi sapori spiccati. Molti sono i titoli onorifici che il nostro grande chef romagnolo ha ormai sulle spalle, ci teniamo a ricordarne uno in particolare: la nomina a cancelliere della Comanderie des Cordons Bleus, la cui sede italiana fu istituita nel suo locale di Bologna «3G». Anche se in Italia non esistono veri e propri albi che raccolgono i cuochi che per prestigio e valore dovrebbero essere riconosciuti siamo certi che se se ne istituiva uno Gualandi occuperebbe certamente uno dei primi posti, se non addirittura il posto d'onore dei fuori concorso perché «fuori classe».



## A TAVOLA

### L'osteria più antica d'Italia

CORRADO TREVISAN

Se vi addentrate nel cuore di Ferrara potete trovare a fianco del lato settentrionale del Duomo l'enoteca più antica d'Italia, punto d'incontro di generazioni di amanti del buon vino dal Rinascimento ai giorni nostri. Nel '400 si chiamava Osteria del Cucchiolino, parola che indicava lo stato di perenne ubriachezza del proprietario.

Ora il locale si chiama «Al Brindisi». L'ambiente è caldo e funzionale, la scelta dei vini è ampia e ben bilanciata, i prezzi equi ed è possibile gustare oltre ad una notevole varietà di stuzzichini, due specialità ferraresi: la salama calda ed il pasticciotto, un piatto di origine rinascimentale composto da un fagotto di pasta sfoglia ripieno di maccheroni, besciamella e ragù. L'enoteca è chiusa da metà luglio a metà agosto. Enoteca «Al Brindisi», via Adelardi 11 - Ferrara

## IL VIAGGIO

### Prego, una cipolla al forno

PIERO MELDINI

de e fragranti. Nei fast food spopolerebbe. Per qualità e varietà di piatti la locale Festa dell'Unità passa, a ragione, per la migliore del Riminese. La parte del leone la fanno le carni in graticola, a cominciare dalle tenere costole di castrato profumate di rosmarino. Ma la specialità, e anzi la peculiarità culinaria della Festa, è rappresentata dalle lumache al tegame e dalle rane alla cacciatora.



Attraversata a destra e a manca da due fiumi, il Marecchia e l'Uso, Santarcangelo conserva molti patiti, ad onta dell'inquinamento idrico, dell'antibio delle pozze e del mollusco delle terre umide. Se le rane sono parte indigena e parte cinesi, le lumache sono rigorosamente autoctone.

A Santarcangelo si può scegliere tra terra tridazione e garbata innovazione. Per i con-

servatori meta d'obbligo è il Ristorante Zaghini in piazza Gramsci (tel. 0541/626136). Già famoso per i polli ruspanti allo spiedo - girato a mano sui carboni a legna - piatto canonico della Fiera di S. Martino, prepara tagliatelle e strozzapreti da manuale e cappellotti e pasatelli filologicamente inattaccabili. La piada di castrato profumate di rosmarino. Ma la specialità, e anzi la peculiarità culinaria della Festa, è rappresentata dalle lumache al tegame e dalle rane alla cacciatora.

Il Ristorante Rugantino, sulla via Santarcangelo (tel. 0541/625466), pratica una cucina di apprezzabile cura, misura e professionalità. Il menù, rinnovato ogni settimana, si accorda col ritmo delle stagioni. L'arrivo dell'estate è salutato con la fava fresca e i fagiolini: un fresco antipasto di capocollo, lava e ricotta, o la purea di fava e cicoria, o la fragrantissima insalata di gamberetti e fagiolini. Il connubio mare-orto è ribadito coi delicati ravioli di branzino e col denice al cartoccio. Di particolare garbo e interesse è la riproposta di piatti tradizionali in versione alleggerita e ingentilita: segnalo l'agnello, e soprattutto il coniglio al finocchio selvatico.

Ci si metta fiduciosamente nelle mani dell'antifrone, che è persona innamorata del suo lavoro, cortese e colta: saprà consigliare per il meglio la cantina fornitissima: duecento vini sulla carta, di cui centoventi bianchi, scelti con rara competenza. Spiccano i vini romagnoli, selezionati con cura quasi maniacale.



## Ristorantinfesta

42.62.07.

Ecco altre selezioni riguardanti le feste iscritte:

VIGNOLA (MO)	410
FINALE EMILIA (RE)	380
PALAZZOLO SULL'OGGIO (BS)	378
SAN PIETRO A SIEVE (FI)	370
CARPI (MO)	365
RIST. CIAO MARE CORREGGIO (RE)	350
CEGGIA (VE)	345
TRECENTA (RO)	340

Vi ricordiamo che prosegue il nostro grande concorso. I primi cinque classificati si aggiudicheranno premi per quattro milioni e mezzo di lire: due al primo, uno al secondo, 500.000 lire al terzo, quarto e quinto. Inoltre sono in palio 21 premi speciali da assegnare ai migliori ristoranti di ogni regione. Per l'iscrizione basta versare 100.000 lire e mettersi in contatto - almeno dieci giorni prima dell'inizio della festa - con la sede nazionale Arcigola, via Mendicita', Bra, tel. (0172) 42.12.93 -

