

LUNEDI' PROSSIMO  
PRENDEREMO  
IL TORO PER LE CORNA  
(POI SI VEDRA')

# l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongusta a cura di Arcigola Via della Mendicittà Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel 0172/426207-421293

## NOTIZIE ARCIGOLA



### Condotta Alta Maremma

Una condotta giovane che però sta portando avanti molte iniziative. L'ultima in ordine di tempo è stata l'apertura di un circolo enotico con cucina a Montesculato «Il Frantino» questo il nome del locale è stato inaugurato giovedì 10 agosto. Il circolo si trova in via della Madonna 11. Ci auguriamo che lo sforzo e l'impegno della Condotta siano premiati perché la selezione dei vini e la proposta di piatti tipici della cucina locale meritano un successo della iniziativa.

### Condotta del Vicentino

Venerdì 1° settembre presso il ristorante «Al Mulin Vecio» il circolo Arcigola «Spazio 83» organizza una cena di gustazione dal titolo «La frutta autunnale in cucina». Il menù prevede ricette a base di frutta. Per prenotazioni telefonare al 0444/920996 ore pastiche e chiedere di Gianni.

### Condotta delle Groene

Condotta nuova nata solo nell'aprile di quest'anno ha già al suo attivo alcune simpatiche iniziative. Dopo quella del 23 giugno dal titolo «Cinque primi e cinque vini» è prevista per il 30 settembre una degustazione di «champenoise» nel verde magnifico giardino del Bar Biso a Lentate. Per prenotarsi alla serata telefonare al fiduciario Antonio Silva (02/9661000) oppure al nuovo Santolini (02/96320436).

### Sede nazionale

Proseguiamo nell'elenco delle nuove condotte costituite negli ultimi mesi. Altre condotte intanto sono nate ancora in questi ultimi mesi e di queste daremo notizie più avanti. Condotta n. 93 di Argenta fiduciario Simoni Roberto Argenta (Fe) tel. (0532/800659 (ab.) 852075 (uff.) Condotta n. 94 della Garfagnana fiduciario Scalfetti Marco Castelnuovo Garfagnana (Lu) tel. 0583/73901 (ab.) 65735 (uff.) Condotta n. 95 di Massa fiduciario Fruletti Adelmo Massa tel. 0585/252334 (ab.) 831205 (uff.)

### Condotta di Trieste

Continuano le collaborazioni delle nostre condotte e dei nostri fiduciari con giornali locali per la redazione di rubriche di enogastronomia. Da alcuni mesi il fiduciario di Trieste Sergio Nesi è coadiuvato dal sommelier Franco Mitielli, curano una pagina di attualità enogastronomica su settimanale «040» diretto dall'onorevole Wilter Bordom. Una pagina di giudizi su degustazioni di natura di varia gastronomia di ottimo livello.

■ Cosa scrutano ansiosi al l'onzonte gli ammiragli genovesi della torda dalla nave ammiraglia? E ovvio: l'arrivo della «tempesta». E perché sorridono sotto i loro impeccabili baffi scrutando l'esercizio di nuoto dei non all'onzonte? E ovvio: arriva la tempesta e per pranzo ci sarà il cappon magro!

Ah! il cappon magro! Delizioso menzogna trionfo della pochezza solitario piacere quasi resimale carezza alla libidine digiunante di dogi e cardinali conforto degli ammiragli. Che a dirlo come sta il cappon magro altro non sarebbe che un piatto freddo preparato senza carni grasse e ci sono almeno dieci etnie in quest'Italia che potrebbero contendersene l'invenzione. I genovesi d'altro canto non tirano gonfi e roba loro e bisogna dargli ragione perché loro di questo cibo ne hanno fatto un iperbole un'allegoria un trionfo della superiorità in cucina. Dicono anche che a inventarlo sono stati i loro cuochi marinai: che quando in mare c'è la tempesta non possono metter pignatta al fuoco e devono arrangiarsi con gli avanzati e il conserve. Si facile a dirsi. Ma staie un po' a sentire cosa c'è dentro. Intanto ci vuole una grande baciniella di porcellana por si mette sul fondo uno strato di galietta (pane biscotto a lunga conservazione praticamente estinto) ammollata in acqua aceto e sale poi straticando geologicamente verdure lessate a giolini sedani carote barbabietole scorzonere patate, carciofi rosolacci cotti ogni



# Cappon magro se c'è tempesta

MAURIZIO MAGGIANI

no per suo conto freddati e conditi con olio sale e aceto. Si congunge carnalmente alla verzura pesce lesso e aragosta lessati e conditi per loro conto con finissimo olio dei frantoi di Albenga o Noli sale e scalogno mosciamme (fietto di delfino seccato proibito dalla legge che tutela i delfini ma acquistabile alla borsa nera) acciughe salate di Monte Rosso (in assoluto le più gustose e tenere) capperi olive di Spagna funghi porcini sott'olio in profusione. E al vertice della stratificazione gam-

ben lessati a piacere qualche dozzina di ostriche modello chochilles S. Jacques extra large e uova sode guarnite con crudité di verdura. Attenzione: ogni strato è ammantato con un filo d'olio extra extra suppletivo e una mareggiata di salsa verde genovese che è fatta di aglio prezzemolo pinoli tuorli d'uova sode mollica di pane pregna d'aceto olive acciughe e sale. Ecco il cappon magro superba dei genovesi sollievo del cardinale goduria dell'ammiraglio.

A prezzi al minuto una por-

ne la panzanella toscana che però giustamente i toscani vogliono originale e straniera da ogni altra cosa com'è in loro carattere. Immagino bene che per l'Italia di piatti così mihi e delle loro possibili infinite varianti se ne possa trovare a migliaia.

A Genova si può mangiare anche in trattoria difficile ma possibile. Per esempio a Sestri Ponente proprio davanti ai cancelli dell'Italstider. Lì c'è la molto nominata trattoria delle Toie Drie, le tavole dure che è proprio nata per gli appetiti forti e incomodi degli operai della grande fabbrica. La cucina è rimasta da allora tipicamente locale e di un genuino un po' «maschio» con particolare predilezione per gli appetiti forti e incomodi degli operai della grande fabbrica. La cucina è rimasta da allora tipicamente locale e di un genuino un po' «maschio» con particolare predilezione per gli appetiti forti e incomodi degli operai della grande fabbrica. La cucina è rimasta da allora tipicamente locale e di un genuino un po' «maschio» con particolare predilezione per gli appetiti forti e incomodi degli operai della grande fabbrica.

## USI E CONSUMI

# Aceto balsamico tradizionale

CARLO PETRINI



■ Esiste in Italia un prodotto alimentare di grande fascino e di rara nobiltà in perfetta antitesi rispetto ai ritmi frenetici di questa società un prodotto slow per eccellenza l'aceto balsamico tradizionale di Modena. Uso volutamente la denominazione per intero poiché la confusione in proposito è grande infatti il consumatore è spesso tratto in inganno dalla semplice denominazione di aceto balsamico che è sì un prodotto rispettabile ma assolutamente non paragonabile a quello «tradizionale» il quale presenta caratteristiche organolettiche ben diverse. Così come è diverso il prezzo trovandosi il primo in ogni dove in vendita tra le cinque e le diecimila lire il bottonico ed il secondo fra le 50 e le 70 mila lire in spiccia confezione da 100 grammi.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è il frutto di sapienti e pazienti travasi e rinceggi in bottiglie di legno diversi alcune di età secolare. Il tempo le essenze aromatiche dei legni, la sensibilità dell'uomo nei dosaggi e soprattutto la materia prima il mosto cotto da uva Trebbiano di collina dorata e carica di zuccheri sono gli elementi che fanno grande questo prodotto. Ma per descrivere il processo produttivo del «balsamico tradizionale» il lettore mi perdonerà se faccio riferimento ad un testo di rara efficacia scritto dal professor Renato Bergonzini vicepresidente del Consorzio Bergonzini senza dubbio il personaggio più significativo e appassionato di questo mondo contadino fatto di acetate centenarie di generazioni di uomini di terra affascinanti. «Ma per ritornare all'aceto balsamico di collina la sua vendemmia procrastinata al massimo per strappare alla natura anche l'ultimo raggio di sole Pigiatura e mostatura secondo la tradizione. Senza distrazioni però che al primo accenno di fermentazione è d'obbligo togliere subito il mosto dalle grasse prima che inizi la trasformazione degli zuccheri in alcool. Di seguito senza concedere tregua si filtra e si mette in caldaia a cuocere su fuoco diretto. E necessaria una lenta ebollizione prolungata sino a «concentrare» il mosto nella misura desiderata (piuttosto ampio lo spettro di riduzione dal 30 al 70 per cento a seconda delle annate del tenore zuccherino della uva impiegata della «politica» di gestione dell'acetate). Tollo il mosto cotto dalla caldaia lo si filtra lo si lascia raffreddare e di seguito si mette a dimora nelle bottiglie. Questa operazione viene definita «rincaizo» tuttavia come vedremo più avanti essa si potrà svolgere solo dopo aver provveduto ad opportuni «travasi» tra un vasetto (botti-

cella) e l'altro. Tutta questa operatività del rincaizo può essere svolta con sequenza immediatamente cronologica, oppure successivamente in primavera. La scelta dell'una o dell'altra soluzione ubbidisce a quelle consuetudini che formano il bagaglio prezioso di ciascuna famiglia. L'operazione della alimentazione della «batteria» con il nuovo mosto cotto è più brigosa da descrivere che da eseguire. Tuttavia richiede buona pratica e sensibilità particolare per valutare l'entità dei prelievi e per dosare le quantità immesse. Per i restanti mesi dell'anno il «Balsamico» avrà solo bisogno di riposo e di discrete spazzoni. Ma affinché tutto questo non sappia di ricetta universale dirò che la parte difficile per tenere «alla briglia» questo aceto viene con gli anni. A questo punto la tecnica non serve. A questo punto entra davvero l'uomo con la sua sensibilità ed esperienza a condurre il «Balsamico» verso la sua età felice quella del miracoloso equilibrio che solo l'achilina del tempo e la mano esperta dell'uomo sanno concedere a questo prodotto. Nel suo uso gastronomico il balsamico è duttile ma permaloso a non saperlo condurre si corre il rischio di rovinare tutto. Curioso è il fatto che non è possibile prevedere un «dosaggio» preciso e preventivo. Perché il balsamico è un forte «individualista» per vocazione e scelta precisa. Allora meglio assaggiarlo prima sulla punta di un cucchiaino. Percipire volta per volta la ricchezza oppure la graffiante tangente dell'acidità. E dopo questa sua dichiarazione scegliere se usarlo per esempio su di una scaloppa oppure su di una fresca insalata.

Quindi non una vera posologia bensì un intieppo ragionato e misurato in riferimento alla sua pronuncia e parti colare aromaticità. Sul cibo a collina il «Balsamico» va aggiunto poco prima di toglierlo dal fuoco affinché ci sia tempo sufficiente per insaporire la vivanda e congiungimento per non disperdere il suo straordinario aroma e la complessità del suo «bouquet». L'aceto balsamico attraverso la sua continua progressione si presenta a diversi stadi di «maturazione» quindi con caratteristiche diverse. Quando la sua «chianitità» comincia a superare il mezzo secolo si spessisce di consistenza perde fluidità e si arricchisce oltre le sode delle sostanze aromatiche desunte dal lungo e lento processo di umificazione. Un vero miracolo della natura ma un vero dilemma da usare come ingrediente. In tal caso allora con devozione Magari sorvegliando a fine pasto da solo.



## ARCIGOLOSO SI DIVENTA

Viste (e ascoltate) le tante telefonate giunte alla sede Arcigola di Bra che richiedevano le modalità per iscriversi alla nostra associazione abbiamo inserito in questa pagina il coupon d'iscrizione. Se davvero amate la cultura alimentare e il piacere materiale compilate questo coupon seguendo le istruzioni per il pagamento e inviatelo subito a ARCIGOLA - Sede Nazionale - Via Mendicittà 14 12042 Bra (Cn).

### IL PIACERE VI ATTENDE

#### COUPON

□ Desidero diventare Socio Sapiente ARCIGOLA per l'anno 1989. Riceverò a pagamento avvenuto la tessera ARCIGOLA - La Guida ai Vini d'Italia 89 in regalo e in più ogni mese il «Gambero Rosso».

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Data nascita \_\_\_\_\_  
Verserò la somma di L. 35 000 □ American Express □ Visa □ In contantesse □ Carta Si □ versamento c/c post n. 17251125 Arcigola via Mendicittà 14 Bra (Cn) n. □ allego assegno c/c bancario acad \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_

La Guida ai Vini d'Italia 89 è in regalo esclusivo riservato ai Soci Sapienti ARCIGOLA. Una selezione accurata di 600 cantine con schede dettagliate su 2.200 vini segnalati e valutati da esperti.

## IL SENSO DEI SENSI

# Piacere e ricordi

GIORGIO BERT

■ Abbiamo detto e lo ripetiamo che per piacere si intende qualcosa di più che il soddisfacimento sia pur gradevole di un bisogno fisiologico. E tuttavia olfatto vista gusto e così via non producono da sole il piacere. Il piacere infatti non emerge dalla semplice formazione ma da un'elaborazione complessa di natura in gran parte ignota legata all'esperienza soggettiva e a quella culturale sociale storica. Il profumo di pane appena fatto o quello di fiengo in quanto tali ci informano soltanto che nei paraggi c'è un forno o un prato appena falciato. Eppure quanti di noi si arrestano di colpo per aspirare questi odori con piacere e voluttà (in assenza di allergia ovviamente) e quante volte abbiamo comperato una pagnotta ancora calda e senza avere fame l'abbiamo azzannata così in strada sentendo il magan un po' butti ma per un attimo felici.

Il piacere non sta è ovvio nel pane e nel fiengo ma nelle sensazioni nei ricordi che quei profumi generano in noi. Ricordi e sensazioni storicamente determinati e quindi appresi. Il piacere infatti non è né stimolo né risposta. Ovviamente il forno che in quel profumo vive e lavora sarà ad esso largamente adattato e tenderà a non percepirci lo o comunque a non interpretarlo come piacere e anche noi del resto dopo il terzo forno smetteremo di commuoverci e di mangiarci e ci limiteremo a decodificare il segnale proveniente dal nostro naso registrandolo semplicemente in formazione.

Poiché per fortuna la storia non si ferma al passato e la vita continua le nostre possibilità di costruire situazioni piacevoli sono praticamente infinite in quanto l'esperienza e la curiosità non fanno che aumentarle.

## IL PRODUTTORE

# Valdo, salame e Prosecco

CHRISTIAN PATAT

■ Un misto di curiosità e di sospetto ci ha condotti in visita al Salumificio Valdo di Guia che si picca di produrre salami e soppresse in un rigoroso rispetto della tradizione. A Guia la pratica salumiera risale al XVIII secolo forte di questi trascorsi l'azienda «Valdo» ha imposto la sua produzione in forma rigorosamente artigianale scegliendo con grande attenzione le carni da trasformare e optando per i suini nazionali.

Nella lavorazione assume un'importanza particolare l'aggiunta del vino rigorosamente Prosecco dicono in azienda all'antipasto finito per ottenere un sapore assolutamente originale oltre al buco naturale che dà alla carne tramezzata e che dà alla possibilità di respirare e di espellere gli eccessi di umidità garantendo così una corretta stagionatura. Un altro assetto al tipissimo gusto finale deriva dalla sosta in stanche di asciugatura riscaldate tramite camini a legno tralci di vite. Prosecco legno di pino e altre piante aromatiche. Ma ciò che veramente ci preme è la fase della stagionatura che procura talvolta qualche dispiacere non è raro infatti ritrovarsi in tavola salumi eccessivamente freschi e con un impasto ancora troppo camoso.



I salami sostano in cantina per due o tre mesi le soppresse per cinque o sei durante l'estate la produzione viene sospesa per non dover ricorrere ad additivi chimici che rimetterebbero in discussione quel rispetto per la tradizione che è la parola d'ordine dell'azienda.