



# 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



### ■ Bra

Il presidente nazionale Carlo Petrini ha partecipato ieri ad un simposio internazionale di gastroscienza che si è tenuto nella cittadina di Umhausen vicino ad Innsbruck in Austria.

L'invito da parte dell'organizzazione, il filosofo e pittore Peter Jurak è strettamente legato alla nascita in Austria del movimento dello "Slow Food" la cui filosofia è stata al centro dell'intervento tenuto da Petrini ai partecipanti al convegno.

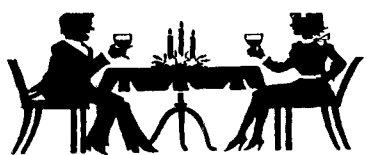
### ■ Nuove condotte

Prosegue come di solito l'elenco delle condotte che numerose si sono costituite in questi mesi con il nominativo e il numero di telefono del fiduciario che può essere contattato sia per il tesseramento sia per informazioni sulle attività della condotta.

### ■ Guida delle Langhe e del Roero

La guida curata dall'Arcigola ed edita dal Gambero Rosso sta ottenendo importanti riconoscimenti per la qualità e la completezza delle informazioni che dà su questi due territori.

## Ristorantinfesta



Ecco la classifica aggiornata dei risultati delle ispezioni pervenute alla sede nazionale. Il concorso continua per le numerose feste di fine agosto e di settembre. Scrivetevi!

1) Argenta (Fe) p 420  
2) Vignola (No) p 410  
3) Finale Emilia (Mo) p 380  
4) Tagliolo Monferrato (Al) p 380  
5) Palazzo sull'Oglio (Bs) p 378  
6) Contigliano (R) p 370  
7) S. Piero a Siena (Fi) p 370  
8) Carpi (Mo) p 365  
9) Risi Chiaro Mare Correggio (Re) p 350  
10) Torrigiana (Fo) p 345  
11) Ceggia (Ve) p 345  
12) Trecenta (Ro) p 340  
13) Megnanego (Me) p 335  
14) Bussero (Mi) p 325  
15) Montalcino (Si) p 320

Vacanza interruzione delle ordinarie occupazioni per un periodo di riposo e svago. Sospensione della legalità il secondo significato del termine aggiunge sapore di possibile trasgressione. Fa scuro al fascino il gioco finale. Così se le biglie ferme dichiarano il risultato il nastro segna i punti a favore o a sfavore certo la vacanza è un diritto non è gioco non è trasgressione alle regole ha le carte in regola è condizione acquisita ha un fine ben deciso il distacco sia pur momentaneo dalla fatica usata. Ecco forse il pericolo la serietà. E i per dei vacanti è spesso costellato di spine. Lo spondo poi è messo a dura prova dagli agguati disseminati lungo la breve sospirata strada. E se abbiamo evitato i mari in unquanti dalle tante alghe proliferanti i fiumi ribollenti spuma di deterivo le montagne che sbocciano latine di cocca colia al posto delle stelle alpine cancelliamo il danno e conserviamo il ricordo del mare dei fiumi e dei monti. Il paesaggio è quindi salvo. Che dire dei frutti misti del goglio confezionati in olio di semi vani prelevati direttamente dal congelatore? L'ossido assomma i ossido con danni riguardevoli all'apparato digerente. Dei dolci commerciali tratte nuti di troppo in frigorifero. Delle bibite ghiacciate del vino con l'etichetta nostrale etc etc? Per restare nell'ambito dell'offerta nazionale. Che dire delle cucine internazionali o così dette? Eppure le insegne assicuravano «Vecchia Madrid Lisbona antica» così come a Milano la specificazione di un locale lombardo è cucina libanese. Una grande confusione quindi e il senso della ritrovata salvezza. Siamo a casa lontano il frastuono delle difficoltà incontrate degli abbagli delusi. La norma in fondo è la vera trasgressione perché ci mette nella condizione della scelta qualitativa che compensa la quantità in brianze. Magrimente non abbiamo più bisogno di molte cose per pensare di essere felici. Poche e ben organizzate. I negozi riaprono sonnacchiosi. Andiamo a fare la spesa. Dobbiamo pur preparare il



## Vacanze addio voglio mangiar bene

DECIO G. R. CARUGATI

Centro culinario. E innanzitutto cerchiamo di racquistare la dovuta coscienza. Usciamo dai miti che a volte deludono il mercato della città oltre il meglio. E se mare monti e fiumi ci hanno forse illuso non così ora pesce carne verdure. La nostra cucina sarà del tutto urbana tranquilla.

**Risotto moscardini e lattuga** Per quattro commensali quattro pugni di riso superfino carnaroli e quattro di moscardini puliti. Gettiamo i moscardini in acqua al bollore e ritagliamo a cottura non ultimata. In una pentola di rame poniamo un cucchiaino di cipolla passata nel burro e vino bian-

co. Due noci di burro e il riso. Dopo la tostatura agguagliamo i moscardini e a piccoli ramioli il loro brodo. Poco prima della maturazione al dente del risotto completiamo il manufatto aggiungendo mezza lattuga tagliata fine e ben lavata. Fuori fuoco una noce di burro poco pepe macinato al momento e mezzo cucchiaino di formaggio grana. Serviamo in piatti piani con un calice di Vermutino della riviera ligure di ponente.

**Trancio di salmone in letto di crescione** Per quattro commensali quattro tranci di salmone e la testa Con quest'ultima confezioniamo

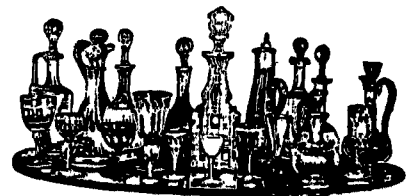
un fumetto ridotto insaponato alla bacca di ginepro e lauro. Disponiamo il liquido sul fondo di una teglia a bordi alti. Quindi il salmone Coperchia o sigilliamo con carta stagnola. Poniamo al forno a temperatura medio alta per circa dieci minuti. Regoliamo ci in base allo spessore dei tranci onde evitare lo sfaldamento. Disponiamo il crescione lavato a mo' di letto su piatti piani. Al centro il salmone e su uno dei lati a ragghiera filetti di zucchine scottati al vapore conditi in agro. Accompiamo un calice di De Vite del lago di Caldaro.

**Strudel di more in crema d'uovo** Su la spianatola due centocinquanta grammi di farina 00 al centro una presa di sale fino e un tuorlo di uovo. Quindi un etto di burro sciolto in tanto latte da ricoprirla. Formiamo un impasto morbido e consistente. Ricopriamo con una pentola calda e lasciamo riposare per circa venti minuti. Stendiamo la sfoglia sottilissima e disponiamo su la superficie circa cinque centimetri di more pulite, la buccia di un limone grattugiata lo zucchero in proporzione all'aspro del frutto tre o quattro focchetti di burro. Avvolgiamo e poniamo in teglia imbrattata focchettando con parsimonia. Lestemo. Ritiriamo dopo circa quaranta minuti di cottura a forno medio alto lasciamo intepidire e serviamo su crema di uovo cotta a bagnomaria scarsamente zuccherata e risultante assai tenera. Accompiamo un calice di Moscato di Asti.

## USI E CONSUMI

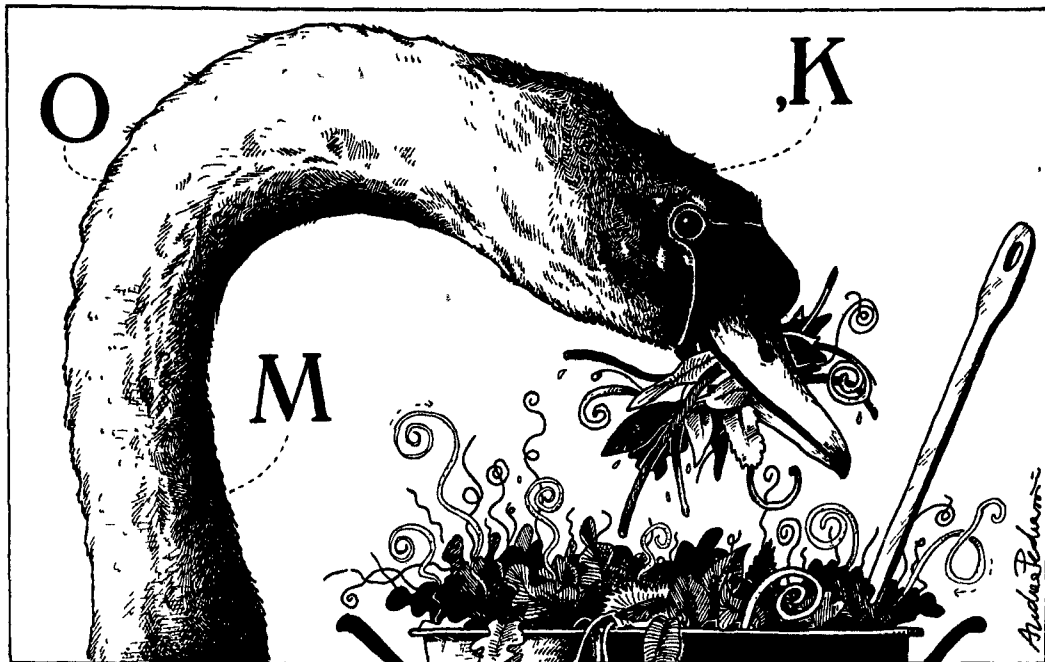
### Quel nome sa troppo di metanolo

PIERO SARDO



Ugo Gregorio sindaco del dopo-metanolo in Narzole aveva giurato che finché avesse ricoperto lui questa carica i Cravegna non avrebbero potuto riprendere la loro attività di commercianti di vino. «È l'ultima spiaggia - ci aveva raccontato in un concitato appassionato incontro Ugo - se si vuole in qualche modo preservare quel che resta del commercio enologico Narzole bisogna che i Cravegna non ne facciano mai più parte». Ed in effetti lui ha sempre evitato di firmare permessi o licenze anche a costo di ricevere pesanti ingiunzioni a suon di codicilli da parte dei legali del Cravegna - anche a costo di rassegnare le dimissioni - diceva. Ma per esercitare un'attività commerciale all'ingrosso non occorrono permessi comunali. Giovanni Cravegna è tuttora iscritto alla Camera di commercio in quanto il giudice incaricato dell'istruttoria Domenico Tucci non ne ha richiesto la cancellazione. Forse tale procedura non era nella sua facoltà ma lo era celebrare presto e bene il processo. Invece dopo tre anni dallo scandalo, dai morti dalle precipitose (e tardive) leggi sulla sofisticazione alimentare (legge Pantoloni del 7 agosto 1986 n. 462), il processo si deve ancora fare. E la ditta Cravegna napre i battenti. Lo scandalo vero è questo è il vero incidente di percorso. Giacché certamente di metanolo in casa Cravegna non se ne parlava più. L'ufficio repressione frodi di Asti quello competente gli sta infatti addosso non lo mollia. E tra analisi sopralluoghi e difficoltà burocratiche probabilmente il commerciante narzolino finirà per desistere. È certo però che ancora una volta lo Stato ha dato un segno clamoroso di impotenza di manata.

quella alimentare eppure questi anni di forte espansione dei consumi sono stati caratterizzati da una serie impressionante di scandali crimoniosi. Dalle mortadelle allo sterco alle mozzarelle ai bottoni, dalle carni ormonate al vino velenoso. Come difenderci? Un modo sicuro il più delle volte efficace è quello di acquistare solo prodotti che godono di una consolidata immagine di alta qualità. Hanno però il difetto di essere molto costosi e dunque non avvicinati dalla maggior parte dei consumatori. D'altra parte consideriamo che i boltoni avvelenati erano presenti negli scaffali delle più importanti catene di distribuzione il sospetto allora che pure gli esperti degli uffici acquisti di tali colossi non siano poi così esperti non può che aumentare la confusione. Non resta allora che delegare alcune associazioni volontarie, estranee a qualunque interesse specifico, ad inquire, degustare, analizzare e dunque scegliere per conto nostro. Penso ad esempio all'operazione di una trasmissione tv quale «Di tacca nostra» o alle recenti analisi comparative di prodotti pubblicate su il Gambero Rosso, od alla Guida dei vini d'Italia edita in collaborazione con l'Arcigola. Salvo errori od omissioni, ben inteso pur sempre possibili anche se improbabili i prodotti che vengono consigliati tramite i nostri organi di informazione hanno subito tali e tante vertici che da poter esser tranquillamente accettati a scatola chiusa. Ma si tratta pur sempre di soluzioni estemporanee è necessaria una crescita culturale di massa nel settore dell'alimentazione tale da rendere del tutto superflue proprio organizzazioni come quelle che abbiamo appena citato. Questa è la soluzione vera ed in questa direzione una stampa enogastronomica sana deve muovere.



## La memoria dice: Acquasale

RAFFAELE NIGRO



Una cucina povera come quella lucana ha per ingredienti fondamentali l'acqua e il sale. Non a caso l'Acquasale è il piatto più comune d'estate. Se la preparavano sui campi di grano i mettoni versando mezza cantaruccia d'acqua in una pentola e facendovi nuotare spicchi di pomodori di peperoni crudi di limone e di cipolla con un filo d'olio e qualche presa di sale. «Canta la calandrella sopra la spina» sopra la spina fa canti d'amore/ canta e si chiama tutti i mettoni/ venite a mangiare che è ora».

Nella nostra memoria gastronomica fatta di peperoni mollicci con acchughe cappen e pomodori e mine stre di cicorie fritte e di cicione con semi di finocchio si fanno oggi spazio teglie di melanzane al formaggio e cappellacci di funghi al forno. Girano come danzatori di quadriglia attorno a un piatto agrodolce che richiede una lunga preparazione ma che riesce a stupire tutti i palati. Sono i ravolioli allo zucchero. Si confezionano non in casa si zuchero la sfoglia con olio di gomito e contemporaneamente si prepara un impasto di ricotta formaggio zucchero uova e prezz-

emolo. Vanno serviti con ragu di carne e formaggio grattugiato. Questi ravioli che si raccomandano di tagliare con bicchieri dai bordi affilati e di media grandezza vanno mangiati in quantità, pantagruelici.

Sul versante dei legumi deliziosi negli inverni dai ricchi ciambolli di cipolle con uova sode e dai legatelli di maiale soffritti con un facetto di pereone sottaceto un piatto di squisita fattura ma di molta difficoltà era la crapiata. Ha un nome pastorale a ben vedere perché viene dall'abitudine tutta caprina di spigolare gettare il muso in tutte le stoppie e in tutti i campi e cercare cercare. Capre erano nei tempi della miseria nera anche le spigolanti. Scarpinavano per intere giornate e a sera avevano un senale pieno di mesticanza. Se ne andavano come improbabili autrici della memoria gastronomica lucana alla ricerca del legume perduto. E la pignata diventava il naturale ricettacolo della cerca. Vi nuotavano in un po' d'acqua fagioli ceci cicchie len ticchie grano fave. La difficoltà di riuscita stava nell'indovinare i tempi di cottura dei singoli legumi. Bisogna gettarli nella pignatta in momenti diversi uno dopo l'altro dai più teneri di cuore ai più testardi e lasciarli bollire nel loro sapore. Fra una prova di grande abilità conoscitiva. Oggi i ristoratori che intendono riproporre questo piatto vanno sul sicuro. Fanno bollire le famiglie dei legumi in recipienti diversi e si accontentano di mescolarle soltanto prima di servire. Una furbata che ovviamente non offre i risultati di una volta perché i saponi non mescolati se ne restano nei propri gusci.

## 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 di iscrizione.

### IL PIACERE VI ATTENDE

#### COUPON

Desidero diventare Socio Sapiente ARCIGOLA per 1 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 \_\_\_\_\_  
Verterò la somma di L. 35.000  American Express  
 in contrassegno  Visa  
 versamento c/c post  Carta SI  
17251125 Arcigola v a Mendicita 14 Bra (CN) n \_\_\_\_\_  
 allego assegno c/c bancario scad \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_  
La Guida ai Vini d'Italia 89 è in regalo esclusivo riservato ai Soci Sapienti ARCIGOLA. Una selezione accurata di 800 cantine con scheda dettagliata su 2.200 vini segnalati e valutati da esperti.