



l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NOTIZIE ARCIGOLA



Veronese

«Risotti e vini del Veronese»: è questo il tema della serata degustazione organizzata dalla Condotte per domani, martedì 29 agosto, al ristorante «La Terrazza» di Marostica. La serata prevede oltre alla cena con abbinamento di vini Soave e Bardolino, una degustazione cieca di Valpolicella '85 e '86. Il costo è fissato in lire 30.000 a persona e lire 25.000 per soci Arcigola.

Leagne

Sabato 2 settembre in occasione della riunione conviviale della Compagnia dei Vignaioli verrà presentato il libro fotografico edito dal Gambero Rosso «La Morra nel cuore del Barolo» autori C. Leidi, M. Radaelli e C. Petri. La manifestazione organizzata dalla Cantina comunale di La Morra, dalla Compagnia dei Vignaioli, dal Comune di La Morra e dall'Arcigola, si svolgerà alle ore 18,30 presso il convento delle Luigine in La Morra. Alle ore 20,30 «Cena d'onore» presso il ristorante Belvedere di La Morra a lire 45.000 (obbligatoria la prenotazione - Tel. 0170-50190).

La Morra nel cuore del Barolo

Questa nuova edizione del Gambero Rosso è frutto di un intenso lavoro fotografico di Carlo Leidi, che ha fermato con la sua macchina fotografica e in rigoroso bianco e nero, le più belle immagini di questo paese nel cuore della zona di produzione del Barolo. Immagini di personaggi e luoghi del vino, attorno a cui ruota tutta la cultura e l'economia del paese. I testi che accompagnano le fotografie

sono di Carlo Petri e Maura Radaelli. Il libro è in vendita al pubblico a lire 100.000. Per i soci sapienti di Arcigola il prezzo del libro è di lire 80.000 richiedendolo ai fiduciari o direttamente alla sede nazionale di Bra (Tel. 0172-426207).

Nuove condotte

Proseguiamo nell'elenco delle ultime condotte che si sono costituite. N. 100 Condotte di Palermo. Fiduciario: Messina Eugenio. Tel. 091/671265, Palermo N. 101 Condotte Valle di No. Fiduciario: Salemi Corrado. Tel. 0931/813245. N. 103 Condotte Coll. Piacentini. Fiduciario: Ramelli Valentinio. Tel. 0523/390484, S. Nicolò (PC).

A Siena

Arcigola, la Società Cecco Angiolieri e la Contrada della Civetta, di Siena hanno organizzato una serie di cene spettacolo nelle vie della contrada. Il programma delle cene è il seguente: sabato 2 settembre cucina modenese con il Circolo Arcigola di S. Prospero; domenica 3, cucina veronese con il Circolo Corticella Paradiso di Verona; lunedì 4, cucina di lago con il ristorante «Il Pescatore» di Passignano sul Trasimeno; martedì 5, cucina veneta con il ristorante «La Ragnatela»; mercoledì 6, cacciagione con il ristorante «Fioriani» di Macerata.

Ale cene seguiranno spettacoli di teatro e cabaret. I posti sono limitati per garantire la qualità della ristorazione ed è quindi indispensabile prenotare telefonando al 0577/285505 pomeriggio e sera, 0577/295854 ex ufficio.

RISTORANTINFESTA



Continuano ad arrivare nuove iscrizioni al concorso, la media delle valutazioni è decisamente superiore a quelle dello scorso anno e stanno per entrare in gara i pezzi da 90 delle Feste provinciali. Ricordiamo ai responsabili delle Feste che volessero iscriversi di comunicarlo per tempo alla sede nazionale di Arcigola onde permettere di programmare le ispezioni. Ma ecco gli ultimi risultati pervenuti: Scalino Scalo (GR), punti 230; Montevoglio (BO), punti 360; Pisan di prato (UD), punti 285; Salsomaggiore (PR), punti 290. Ricordiamo che per il momento sono in testa i ristoranti di Argenta (420 punti), Vignola (410), Finale Emilia (380), Tagliolo Monferato (360) e Palazzolo sull'Oglio (378). Se la classifica non subirà modifiche, ma quest'anno le sorprese sono all'ordine del giorno, i ristoranti sopra elencati riceveranno i ricchi premi previsti e che verranno consegnati nella ormai tradizionale festa di Montalcino a fine novembre. E sono premi ricchi: al primo classificato andranno due milioni, un milione al secondo e mezzo milione al terzo, quarto e quinto. Non dimentichiamo inoltre che questa volta sono previsti 21 premi speciali per 21 ristoranti (uno per regione) designati da una specialissima giuria e ognuno di essi riceverà 24 bottiglie di vino di altissima qualità. Quindi iscrivetevi, c'è poco tempo ma le possibilità sono molte.

Nel poemetto Moretum attribuito con molta incertezza a Virgilio, si parla di una salsa che ha lo stesso nome del componimento e che possiamo definire l'antesignana del celebre pesto ligure e di tutti gli altri pesti che sono praticati e ancora si praticano nella tradizione popolare italiana. Del Moretum parla anche Columella nel suo libro sull'arte dell'agricoltura nel dodicesimo libro dedicato in parte a ricette di salse e di conserve. La ricetta più usata prescriveva santoreggia, menta, ruta, coriandolo, sedano, porro da taglio o in mancanza di questo cipolla fresca, poi foglie di lattuga, di rucchetta, di timo verde e un po' di nepitella e anche del puleggio verde e del cacio fresco e salato. Tutti questi ingredienti venivano accuratamente pestati nel mortaio con l'aggiunta di un poco di aceto pipurato e dell'olio. L'odierna ricetta classica del pesto (una salsa ormai amata dagli italiani di ogni regione e particolarmente gradita nella stagione estiva per la sua freschezza e fragranza) com'è noto vorrebbe esclusivamente basilico, aglio, sale grosso, formaggio sardo stagionato misciato a parmigiano e olio. Ma anche i gastronomi liguri più esigenti non escludono l'aggiunta di pinoli e di noci e così lo stesso Columella proponeva una variante al suo classico Moretum. «Taglia a pezzetti del cacio gallinco (Pinio lo riteneva fra i migliori del suo tempo), o qualunque altro cacio vorrai, e pestalo nel mortaio; mescolavi poi, oltre ai condimenti indicati sopra (le verdure), dei pinoli se ne hai in abbondanza



Il primo pesto voleva la nocciola

GIUSEPPE MANTOVANO

Campania. All'esame della medicina antica, ripresa ancora in epoca rinascimentale, le noccioline facevano male allo stomaco, ma se pestate e bevute nell'acqua mielata guarivano la tosse vecchia, arrostite e mangiate con un poco di pepe maturavano i calcoli, brucate assieme ai gusci e tritate in polvere con grascia o vero grasso d'orso facevano rinascere i capelli, erano problema dell'uomo vanitoso. Dicevano alcuni che la cenere dei gusci applicata nella fronte dei fanciulli mischiata con olio avrebbe trasformato i loro occhi bigi in neri. Cosa avevano mai di colpevole gli occhi bigi? Forse perché assimilabili a quelli dei gatti spesso perso-

nificazione del maligno. La nocciola assume sempre più importanza con la diffusione dello zucchero. Bartolomeo Platina nella seconda metà del Quattrocento ci ricorda che le noccioline, così come le mandorle, i pinoli, la cannella, i semi di coriandolo, messe a bagno nell'acqua pulita e poi immerse nello zucchero sciolto diventano confetti. E sono quei confetti che chiuderanno i grandi pranzi di corte sino a quando lo sviluppo della confetteria non darà alle noccioline un più ampio sviluppo. Fra i tanti impieghi delle noccioline l'anonimo autore settecentesco delle «Confettiere Piemontesi», suggerisce quello per una fresca be-

vanda estiva: l'orzata. «Pestate ben fine tre once di noccioline già mondate con l'acqua calda e assieme tre once dei semi freddi, e di tanto in tanto bagnatele con alquanto d'acqua, acciò non si convertano in olio; e quando saranno ben pestate stemperatele in un catino con una pinta d'acqua; poi passatele più volte per una tovaglia bagnata e quando saranno ben passate mettetevi tre once di zucchero col succo di mezzo cedro che mescolerete bene col detto succo delle noccioline e quando lo zucchero sarà liquefatto, passate ancora una volta l'orzata nella tovaglia, poi mettetela a rinfrescare».

Il repertorio di dolci a base di noccioline diventa sempre più vasto. L'industria ne ha fatto uno dei suoi cavalli di battaglia. Con pane e «nuellasi» scavalcano i picchi più alti delle montagne, si portano a compimento le imprese più ardue. La nocciola trasformata in crema equivale agli spinaci di Braccio di Ferro. Ma tornando alle ragioni del gusto cosa sarebbero i baci di dama al cioccolato e certi «brutti ma buoni» proposti come dessert anche dalla grande ristorazione del nostro tempo, senza il contributo delle noccioline? E c'è infine in estate ma anche in ogni stagione dell'anno l'uso della nocciola tritata nel gelato di crema ghiandaia. Il nome Ghiandaia ci riporta nelle Langhe dove è celebre una torta popolare che qui ha un sapore più alto e nobile che altrove per via della nocciola «gentile». Un dolce questo che più dell'estate ama le atmosfere, tuttavia non molto lontane, del malinconico autunno.



Un bicchiere di limone al limone

CORRADO TREVISAN

Una volta parlare di venditori d'acqua pareva quasi un'assurdità, oppure rievocava mitiche immagini di paesi africani assolati e fatischi. Oggi invece è diventato un grande «business», le vendite delle acque minerali hanno raggiunto quelle del vino e qualche maglietta del settore è diventato ricco a tal punto da poter sponsorizzare con munificenza anche i raduni di Comunione e Liberazione. Ma le radici antiche resistono e alcune attività ad esse legate rifiutano di sparire. In Sicilia ed in particolare a Catania è ancora molto viva la tradizione dei chioschetti che, nelle principali piazze, offrono bibite ai passanti. Non si tratta dei normali rivenditori a caro prezzo di lattine e di bottigliette industriali che infestano tutta l'Italia, ma degli eredi della tradizione dei venditori d'acqua arabi, artigiani che servono sapienti misture di succhi e sciroppi ad un pubblico eterogeneo ed assetato.

Un tempo i chioschi erano frequentati da un pubblico esclusivamente maschile, ora i tempi sono cambiati anche in Sicilia, e dal mattino alla sera una folla eterogenea si asiepa attorno alle vecchie strutture in stile liberty. A Catania il patrarcia di questa attività è senza dubbio Umberto Costa, un bianco signore che, pur avendo lasciato ormai ai figli la frenetica gestione del chiosco in piazza Spirito Santo, non riesce ad allontanarsi più di qualche metro, continuando a seguire quella che per generazioni è stata l'attività della sua famiglia.



Il suo compito principale è ormai la scelta delle essenze e degli sciroppi, girando per l'Italia selezione da ogni produttore il meglio. Dai suoi ricordi scaturiscono immagini remote: i carri che arrivavano in città con le botti di acqua gassata naturale di Paternò, il podestà fascista che nel '29, ritenuti i chioschi luoghi sospetti, forse perché la gente bevendo aveva

modo anche di discutere, li spostava dalla piazza principale di Catania. La storia continua con il racconto dei diversi metodi di imbottigliamento: la comparsa delle prime mitiche bottigliette di gazzosa con la chiusura «a pallina», un ricordo quasi proustiano per qualche anziano lettore, in seguito arrivarono i turaccioli di sughero ed infine la rivoluzione dei tappi a corona.

Nel laboratorio annesso al chiosco, una via di mezzo fra una cucina e un laboratorio chimico, i profumi delle essenze e degli agrumi freschi si mescolano in maniera inestricabile: insieme alle misteriose bottiglie degli sciroppi, troneggiano due lunghi cilindri d'acciaio ed allo stupido visitatore, convinto che l'acqua gassata la producano solo i «Grandi» delle minerali, vengono spiegati i segreti della fabbricazione del selz. Attorno al chiosco, aperto dalle 9 alle 24, è un continuo via vai di persone di tutte le età e di tutte le categorie, si fermano un attimo per ristorarsi dalla calura e subito riprendono il loro cammino. Le specialità della casa, oltre al tradizionale selz al limone o al mandarino, sono: il completo orzata, il limone e qualche goccia d'anice, il «limone al limone» selz con spremuta di limone e sciroppo di limone, lo «Champagnino», bibita a base di uva passa.

Infine per tutti coloro che, pur di togliersi veramente la sete, sono disponibili a provare qualche gusto un po' insolito, possiamo consigliare l'antierato ruspante delle bevande del tipo «Gathorade»: un bel bicchiere di acqua al selz con limone e sale.

CI SCRIVONO

Ma il Centro Sud non esiste?

Caro Arcigoloso ho seguito dal primo numero l'iniziativa dei ristoranti in Festa sia interessante e utile per migliorare, con un po' di spirito di agonismo, la qualità della ristorazione alle feste, ho solo il dubbio che il concorso tenda a privilegiare ristoranti con pochi coperti scoraggiando i compagni impegnati in quelli più grandi dove, a causa delle dimensioni, il servizio non può essere lo stesso realizzato con pochi e selezionati avventori.

Caro Arcigoloso, trovo che l'iniziativa dei ristoranti in Festa sia interessante e utile per migliorare, con un po' di spirito di agonismo, la qualità della ristorazione alle feste, ho solo il dubbio che il concorso tenda a privilegiare ristoranti con pochi coperti scoraggiando i compagni impegnati in quelli più grandi dove, a causa delle dimensioni, il servizio non può essere lo stesso realizzato con pochi e selezionati avventori.

Luca Rossi - Firenze

Purtroppo la nostra associazione è fortemente sviluppata al centro-nord e quindi anche la maggior parte dei contributi arriva da queste regioni, stiamo lavorando comunque per uno sviluppo a sud e saremmo ben contenti di ricevere segnalazioni da appassionati del meridione.

Nell'esame dei risultati della scorsa edizione ci siamo resi conto di questo limite e proprio per cercare di superarlo abbiamo istituito i premi regionali, destinati ad allargare il numero delle segnalazioni per dare un riconoscimento anche ai ristoranti del tipo da te segnalato.