



# L'arcigoloso

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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



## NOTIZIE ARCIOLA



### ■ Veronese

Risotti e vini del Veronese: è questo il tema della serata degustazione organizzata dalla Condotta per domani, martedì 29 agosto al ristorante «La Terrazza di Marillico». La serata prevede oltre alla cena con abbondante 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.

### ■ Lenghe

Sabato 2 settembre in occasione della riunione conviviale della Compagnia dei Vignaioli si terrà presentato il libro fotografico edito dal Gambero Rosso «La Mora nel cuore del Barolo» autori C. Leidi, M. Radelli e C. Petri. La manifestazione organizzata dalla Cantina comunale di La Mora, dalla Compagnia dei Vignaioli del Comune di La Mora e dall'Arcigola, si svolgerà alle ore 18.30 presso il convento delle Lughene di La Mora. Alle ore 20.30 «Cena d'onore» presso il ristorante Belvedere di La Mora a lire 45.000 (obbligatoria la prenotazione - Tel. 0170-50180).

### ■ La Mora 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

Nel poemeto Moretum attribuito con molte incertezze a Virgilio, si parla di una salsa che ha lo stesso nome del compimento 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 usuale prescriveva salsiccia, menta, ruta, coriandolo, sedano, porro da taglio o in mancanza di questo cipolla fresca, poi foglie di rucola, di rucetta, 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 piperato 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 nota vorrebbe esclusivamente basilico, aglio, sale grosso, formaggio sardo stagionato mischiato a parmigiano e olio. Ma anche i gastronomi liguri più esigenti non escludono l'aggiunta di pinoli e di noci e così lo stesso Colonna proponeva una variante sul suo classico Moretum. «Tagliate a pezzetti del cacio galliglio (Plinio lo riteneva fra i migliori del suo tempo), o qualunque altro cacao vorrai, e pestalo nel mortaio; mescolatevi poi, oltre ai condimenti indicati sopra (le verdure), dei pinoli se ne hai in abbondanza

sono di Carlo Petrini e Mauro Radelli. 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 Condotta di Palermo. Fiduciario: Messina Eugenio. Tel. 091/671265, Palermo

N. 101 Condotta Valle di Noto. Fiduciario: Salerni Corrado. Tel. 0931/813245.

N. 103 Condotta Colli Placentini. Fiduciario: Ramelli Valentino. Tel. 0523/390484, S. Nicola (Po).

### ■ 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 «Floriani» di Massa Marittima.

Alle 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 ore ufficio.

## RISTORANTINFESTA



Continuano ad arrivare nuove iscrizioni al concorso, la media delle valutazioni è decisamente superiore a quella dello scorso anno. Stanno per entrare in gara i perni da '90 delle Feste provinciali. Ricordiamo ai responsabili delle Feste che vogliono iscriversi di comunicarlo per tempo alla sede nazionale di Arcigola onde permettersi di programmare le ispezioni. Ma ecco gli ultimi risultati pervenuti: Scalino Scalo (Gr), punti 230; Monteviglio (Bo), punti 360; Pasian di prato (Id), punti 285; Salsomaggiore (Pr), punti 290. Ricordiamo che per il momento sono in festa i ristoranti di Argenta (420 punti), Vignola (410), Finale Emilia (380), Tagliolo Monferrato (380) 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.

### CORRADO TREVISAN

Una volta parlare di venditori d'acqua pareva quasi un'assurdità, oppure rievocava mitiche immagini di paesi africani assolti e fiori. Oggi invece è diventato un grande business, le vendite delle acque minerali hanno raggiunto quelle del vino e qualche magnate 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 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 selezioni 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, ritenuto i chioschi luoghi sospetti, forse perché la gente bevendo aveva

frequentato da un pubblico esclusivamente maschile, ora i tempi sono cambiati anche in Sicilia, e dal mattino alla sera una folta egerogenia si aspetta attorno alle vecchie strutture in stile «liberty».

A Catania il patriarca dubbio Umberto Costa, un bianco signore che, pur avendo lasciato ormai ai figli la frenetica gestione del chiosco in piazza S. 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 selezioni da ogni produttore il meglio.

E

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 bottiglie di gazzosa con la chiusura «a pallina», un ricordo quasi pauristico per qualche anziano lettore, in seguito arrivarono i turaccioli di sughero ed infine rivoluzioni 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 inestinguibile: insieme alle misteriose bottiglie degli sciroppi, troneggiano due lunghi cilindri d'acciaio ed allo stipito visitatore, convinto che l'acqua gassata la producano solo i «Grandi» delle minerali, vengono spiegati i segreti della fabbricazione del selz. Altomo al chiosco, aperto dalle 9 alle 24, è un continuo via vai di persone di tutte le età e di tutte le categorie, si ferma un attimo per ristorarsi dalla calura e subito riprende il loro cammino.

Le specialità della casa, oltre al tradizionale selz al limone o al mandarino, sono: il completo orzata, limone e qualche goccia d'anice, il limone al limone, selz con sbrumata di limone e sciroppo di limone, lo «Champagnino», bibita a base di uva passa.

In fine per tutti coloro che, pur di togliersi veramente la sete, sono disponibili a provare qualche gusto un po' insolito, possiamo consigliare l'attento 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'infinita, lo trovo interessante e utile, alcune cose sono da migliorare, ma essendo nato da poco si può sperare che cresca e si caratterizzi meglio col passare delle settimane. Proprio per contribuire a questa crescita vorrei fare un piccolo appunto: la maggior parte delle segnalazioni riguardano il centro-nord, parrebbe quasi che a sud di Roma finiscono le tradizioni gastronomiche e questo non è per nulla vero.

Carmela Randazzo - Catania

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.

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 competenti scoraggiando i compagni impegnati in quelli più grandi dove, a causa delle dimensioni, il servizio non può essere lo stesso realizzabile con pochi e selezionati avventori.

Luca Rossi - Firenze

- 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 segnalare.

## GIUSEPPE MANTOVANO

Campagna. All'esame della medicina antica, ripresa ancora in epoca rinascimentale, le nocciole facevano male allo stomaco, ma se pestate e bevute nell'acqua mietata guarivano la tosse vecchia, arrostite e mangiate con un poco di pepe maturavano i calari, bruscate assieme ai gusci e trattate in polvere con grascia ovvero grasso d'oro facevano nascere i capelli, eterno problema dell'uomo vanitoso. Dicessero alcuni che cenerne dei gusci applicata nella fronte dei fanciulli mischiata con olio avrebbe trasformato i loro occhi bligi in neri. Cosa aveva mai di colpevole gli occhi bligi? Forse perché assimilavano a quelli dei gatti spesso perso-

nificazione del maligno. La nocciole assume sempre più importanza con la diffusione dello zucchero. Bartolomeo Platina nella seconda metà del Quattrocento ci ricorda che le nocciole, 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 chiudono i grandi pranzi di corte sino a quando lo sviluppo della confetteria non darà alle nocciole un più ampio sviluppo. Fra i tanti impegni delle nocciole l'autonomo autore settecentesco delle «Confetterie Piemontesi», suggerisce quello per una fresca be-

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

Il repertorio di dolci di nocciole diventa sempre più vasto. L'industria ne ha fatto uno dei suoi cavalli di battaglia. Sui piatti e mutellati si scavalcano i picchi più alti delle montagne, si portano a compimento le imprese più audaci. La nocciole 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 «bruschi» ma buoni propositi come desseri anche dalla grande ristorazione del nostro tempo, senza il contributo delle nocciole? E c'è infine in estate ma anche in ogni stagione dell'anno l'uso della nocciole tritata nel gelato di crema gianduia. Il nome Gianduia ci riporta nelle Langhe dove è celebrata una torta popolare ché qui ha un sapore più alto e nobile che altrove per via della nocciole «geniale». Un dolce questo che più dell'estate ama le atmosfere, tuttavia non molto lontane, del malinconico autunno.

Gli autocarri raggiungono le vigne che è ancora secco, accompagnati dalle incessanti urla delle donne annidate negli anfratti a strapiombo sul mare e dal fischio del robusto vento di mare. Alle otto del mattino rientrano. Di più non si resta a vendemmiare in Pantelleria: quando il sole è alto nel cielo le pietre nere che circondano i terrazzamenti si avvolgono come tizionii, il caldo si fa soffocante, i contadini lasciano i campi. Anche la vendemmia dunque, come tutto, è faticosa: quest'isola bellissima, fertile ed incantata, ma difficile, da lavorare come da amore. I vitigni bassi, quasi al suolo per difenderli dai venti impetuosi che spirano perenni, piccoli appesantimenti strappati alla montagna con fatiche disumane, precipitazioni di anno in anno sempre più scarse. Eppure zibibbo e catarraccio ai primi di agosto affluiscono sempre, come per magia, alle cantine, a generare bianchi sapidi, intensi, qualche piccola quantità di rosso vigoroso e da qualche anno addirittura uno «Champeno», il Solimano. Ma le uve migliori raccolte qualche giorno dopo, dopo una lunga esposizione al sole per disidratatarle quasi completamente, vinificate con una lunghezza fer-

mentazione, daranno vita alla perla enologica dell'isola, il moscato passito. Salvatore Murana, vignaiolo in Tracino gode di merito prestigio per il suo «Martingana», moscato passito che produce da vigne dietro l'isola, le più belle, in quella parte, dice lui, che è l'unica a potersi ancora chiamare a buon diritto Pantelleria. Eccellenza anche quello che offre a suggerito di onesti, prelibati pasti-panteschi - memorabili piccole verdure dell'isola e pesci freschissimi - il rustico, ma simpatico ristorante Agadir in Pantelleria città. Un passito certo meno elegante della «Martingana», ma passito, inebriante come un'essenza orientale. E sono bottiglie, tutte queste, che se si potesse convertire in lire tutto il folle lavoro che richiedono, la dedizione totale ed amorevole dei vignaioli che le producono, dovrebbero costare, chissà, come uno Chateau d'Yquem. Invece avrete nel vostro bicchiere tutta la magia di uno dei luoghi più incontaminati del nostro vasto paese, tutto il sentore dei venti marini, delle pietre lavicate arroventate dal sole, dei fuchi e dei fiori di caperro, al prezzo banale di un qualsiasi mediocre spumante.

## ALSAPORDIVINO

**Nel bicchiere la magia di sole e vento**

PIERO SARDO



## Un bicchiere di limone al limone



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 bottiglie di gazzosa con la chiusura «a pallina», un ricordo quasi pauristico per qualche anziano lettore, in seguito arrivarono i turaccioli di sughero ed infine rivoluzioni 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