



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 ARCIGOLA



Riviera del Brenta

Si è svolta il 30 agosto nell'ambito del programma della Festa dell'Unità di Mantelago (Ve) una giornata organizzata dall'Arcigola dal titolo: «Incontro con il vino». Il tema della serata è stato: «Il prosciutto, presente e futuro». Al dibattito hanno partecipato: Zara Galidino, fiduciario della condotta del Brenta e governatore di Arcigola; Roberto De Lucchi, della Canevelli Spumanti; Ulrico Capria, della azienda agricola Castello di Roncate. Al dibattito, è seguita una degustazione guidata di prosciutto. All'interno della festa era funzionante uno stand enoteca Arcigola, curato dalla enoteca Grimani di Mantelago.

Genova

All'interno della Festa nazionale dell'Unità la condotta genovese di Arcigola ha predisposto uno stand della associazione, dove si potrà effettuare il tesseramento e dove saranno disponibili materiali, riviste, pubblicazioni di Arcigola. Lo stand, allestito in collaborazione con Arcinova di Genova, ha al suo interno anche un ristorante e una enoteca, ed è situato tra il padiglione B e C, dietro il palazzetto dello Sport.

Argenta

La 32ª Fiera di Argenta or-

ganizza tra le altre manifestazioni un Convegno nazionale dal titolo «A tavola con il vino»: per venerdì 10 settembre alle ore 9.30 presso la sala Giardino di Argenta. Al convegno parteciperà tra gli altri il presidente nazionale di Arcigola Carlo Petri che tratterà il tema «Il vino nel pasto di mezzogiorno, per cena, nella ristorazione». Sempre nell'ambito della Fiera, il fiduciario della condotta di Argenta, Roberto Simoni, organizzerà alcune degustazioni di vini di qualità.

Nuove condotte

Ulteriore aggiornamento sulle nuove condotte nate negli ultimi mesi che sono venute ad ingrossare le file delle nostre strutture territoriali: N. 102 Condotta di Castelli Romani. Fiduciario: Pro Antonio. Tel. 06/9337960 (abit.) - Tel. 06/9336752 (uff.) - Genzano (Roma). N. 104 Condotta di Lerici. Fiduciario: Lanata Achille. Tel. 0187/790016 - Solano di Lerici (Sp).

Torino

La Condotta torinese è presente con un'enoteca alla festa provinciale de l'Unità che si svolge a parco Ruffini sino al 18 settembre. Si potranno gustare vini di qualità ascoltando i concerti di jazz che si terranno tutte le sere.

Ecco, lo adesso vi racconto di una cosa strana e eccezionale e nessuno di voi ci crederà! Oh, non dico che fate male! Figuratevi, io è ormai da un bel pezzo che ci rido in faccia quando uno esce fuori a dirmi «sal dov'è che ho mangiato davvero bene spendendo una stupidaggine?». Sì, a casa di tua madre, gli dico io. Ma mi sono stufato anche di questa battuta. La verità è che anche le mamme si sono scocciate di dare da mangiare a ufo. La triste verità è che le nostre madri ci lasciano preda di un mondo ormai privo di posti dove si possa mangiare quasi bene come a casa loro spendendo magari anche qualche cosina in più.

Giusto, per questo nessuno ci crederà se dico che io un posticino l'avevo anche trovato e nemmeno in capo al mondo, ma, anzi, in un notissimo posto di mare, ambia preda del turismista estivo. Un buchetto con quelle caratteristiche e qualcosa anche di più: un cibo quasi mitico, che gli studiosi davano ormai per perso.

Monterosso. Cinque Terre. Non sto a parlarvene perché gli è conosciute bene. Perché, o a star dietro alle statistiche, ci siete già stati almeno un volta, o siete stati fedeli i lettori dei miei abbastanza rimpilanti supplementi Ar di questo giornale, o ne avete letto o sentito a profusione da qualche altra parte. Le Cinque Terre oggi sono alla page e di questi tempi c'è la coda per darci un'occhiata. Io per me, che qui d'intorno mi è capitato in sorte di viverci, mi è capitato bene dal metterci piede nei mesi di luglio e agosto, ma non manco mai di farci i miei bagni a giugno e settembre. Tra tutte le Cinque preferisco Monterosso. Per ragioni mie,

Ascolta il mare e la storia del bagnun

MAURIZIO MAGGIANI

perché amo avere molto spazio attorno e questo è il paese più ampio, tutto attorniato da collinette tenute a orti e giardini. Perché qui c'è la spiaggia all'antica e lo scoglio nascosto: perché dopo vent'anni ancora non mi son stancato e ancora c'è qualcosa da scoprire e di cui stupire da piacere, nonostante la vasta gamma di apertolazioni e pescicani che ogni località di turismo in ascisa inevitabilmente genera e mantiene. Ma poi perché c'è Bepin, Bepino. Senza Bepino non ci sarebbe stare a Monterosso? Bepino è un ex pescatore che fa il contadino con le vigne e gli ulivi e le verdure. La mattina si alza alle cinque e va agli orti con l'Ape Car. Quando scende, alle cinque più o meno, non riposa ma apre nel carugio del paese vecchio il suo localino. Bepin la sera la dà mangiare per la gente. Sì, io lo so, che adesso siete lì a dire «ma chi la dà a bere quello lì?», ma io vi giuro che Bepino è un miracolo. Per

quello che fa, come lo fa, a quanto lo fa. No, niente di speciale, niente alla page per le finte bocchette, ma tutto lo so che non mi crederete - preso e preparato come per casa, dagli orti sopra il carugio e dal mare che si vede lì in fondo: minestrone, verdure ripiene, frittelle di baccalà e di fiori, la farinata, le acciughe. Le acciughe, il miglior pesce, il più fine ed esclusivo, il più delicato e gustoso, che il Bepin prepara in tutti i modi consentiti dalla tradizione e dalla materia. Acciughe di Monterosso, quelle grassottelle e vispe che gli spagnoli vengono a prendere, portano a casa, le inscatolano, le limbrano e le rivendono nei nostri mercati. Le acciughe peccate alla notte e vendute al moletto la mattina prima di andare agli orti. Bepino le acciughe le fa frille, nel limone, marinate in carapione. E se il pescato è il migliore in fatto di integrità e taglia, ci fa anche il bagnun. Il bagnun è un cibo studiato nel

portavano alla spiaggia e, mentre cominciava la vendita, si accendeva il falò dove i marinai si asciugavano dell'umidità notturna. Accanto al falò si ponevano delle ciotole di terra con dentro delle fettine di patate, qualche pomodoro schiacciato e qualcuna delle acciughe più vive appena un cincino pulite dell'intestino e sciacquate nell'acqua di mare. L'unica spezia era un po' di sale. Questo è il bagnun e vi posso assicurare che la sua rara fragranza e delicatezza dipende fitti dalla freschezza dei materiali e dal modo di cottura, dove niente si squaglia o incrudisce, ma ogni cosa si amalgama nel gusto rimanendo integra. La mancanza assoluta di spezie dà poi la libertà di svingimento ai profumi di natura e se ci accostate l'orecchio al bagnun sentite pure il mormorio del mare.

Ecco, Bepino fa il bagnun. Non tutti i giorni, ma solo quando è sicuro che le acciughe monterossine sono quelle giuste e proprio quelle del giorno (sapete distinguere un'acciuga di oggi da quella del giorno prima? Voi magari no, ma il vostro stomaco sicuramente sì). Lo prepara non sul falò, ma nel forno a legna, come tutto quanto c'è da mangiare da lui. Non è ricco Bepin, viaggia ancora in Ape Car e il suo localino è proprio colinolo, però voi vi mangiate il bagnun ci bevete sopra un quarino (ecco, il vino non è del suo, questo sì), vi prendete un bicchiere di birra o di ottimismo farinata, qualche verdura ripiena e spendete un quindicina. Sempre che non ci andiate troppo tardi, all'ora del turista.

Da Bepino, Monterosso al Mare (Sp) aperto dalla primavera all'autunno dalle 17 alle 21. Chiuso il giovedì e il venerdì quando fa troppo freddo.

UN CIBO, UN LUOGO

In cantina tome vo cercando

PIERO SARDO

Certo che fondare un Consorzio - una delle parole di quel burocratichese odiato da Corotoni - per tutelare 4000 quintali annui di formaggio può apparire velleitario ed eccessivo. Ma se il formaggio in oggetto è la toma delle Langhe, che secondo la denominazione d'origine ora si deve chiamare «Murazzano», allora il gioco vale la candela. Non solo per la bontà fuori discussione della robiola, quando è buona, ma per tutto ciò che la produzione di questo formaggio implica per una regione così fragile economicamente eppure così suggestiva quale le alte Langhe. Non è un prodotto facile: presenta qualità organolettiche diametralmente opposte a quelle che caratterizzano i beniamini dei consumi moderni. Sono diseguali, sovente senza etichette o packaging accattivanti, puzziacchiano, a volte presentano alla vista una pellicina molliccia e giallognola. Oggi si consumano quantità sminimate di sottilette, aseticamente avvolte in plastica una per una; o pseudoformaggi dietetici, calibrati al milligrammo in calorie, grassi e lipidi, o strane miscele di formaggio e noci, salmone, pere, prosciutto e via inventando.

Il Murazzano è solenne nella sua secolare semplicità, ci riporta all'infanzia del mondo, a pastori erranti e lunghi silenziosi inverni solitari. Conservare il latte trasformandolo in formaggio facilmente conservabile, maneggevole e gustoso. Questa la vera denominazione d'origine della toma. Ed il latte era quello che veniva dal gregge di casa, ove si trovavano pecore, capre e mucche assieme. Oggi il Consorzio ha consentito di mantenere viva questa storia che andava perdendosi. Le colline dell'Alta Langa, vuote di coltivazioni, hanno favorito l'impianto di nuovi allevamenti ovini. È la pecora delle Langhe, una razza selezionata con pazienza per adattarla al clima mutevole di queste terre e garantire latte di alta qualità e buona resa.

A Murazzano oggi produce bene un caseificio già importante per quantità, la Coozola; altri produttori hanno ripreso timidamente ad affacciarsi sul mercato. Siamo ancora a livelli di piccoli quantitativi, ma il ghiaccio è rotto e nelle cascine è rinato il gusto di fare formaggio. Giacché oggi il prezzo che si riesce a spuntare delle tome valide è interessan-



te. Non pagherà mai fatica e sacrifici di chi alleva pecore in luoghi tanto affascinanti quanto impervi, ma certo può rappresentare una discreta fonte di reddito. Tant'è vero che domenica 27 agosto, alla sagra annuale del Murazzano, i degustatori che dovevano designare il miglior produttore si sono trovati davanti ben 18 tome Doc, cioè quelle che provengono dalle zone d'origine e che sono prodotte con almeno il 60% di latte di pecora, ed altre 18 di «regolarità». Tra i mangiatori di tome c'erano anche Carlo Petri ed il sottoscritto. In compagnia di appassionati ed esperti autorevoli. Tutti in fila sotto un grazioso portico affacciato alla bella piazza Cerrina, ad ammirare più che a giudicare, a giotte più che a fare le pulci. Come si fa a spuntare sentenze di fronte a quei piccoli miracoli di passione e di sagacia antica? Certo, ve ne era qualcuna buonissima, qualcuna forse un po' meno. Ma non lo scriveremo. Non sarebbe giusto. Provate ad andare a Murazzano, in una giornata di bel sole, limpida, ventosa, a girar per cascinie e ad assaggiar robiole accompagnate da un bicchiere di dolce e sgranocchiando il pane di forno a legna della panetteria dei Pagliano, e poi ditemi se si può metterla giù dura e fare i sapientoni.

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 inviate subito a: ARCIGOLA - Sede Nazionale - Via Mendicità 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 «Gamero Rosso».

Cognome Nome

Indirizzo

Città Cap. Prov.

Tel. Data nascita

Verserò la somma di L. 35.000 American Express

in contrassegno Visa

versamento c/c post. Carta Si

n. 17251/125 Arcigola

via Mendicità 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 600 cantine con schede dettagliate su 2.200 vini, segnalati e valutati da esperti.



RISTORANTINFESTA

Prova e riprova, qualcosa migliora

La terza edizione del Concorso per le Feste de l'Unità ha registrato quest'anno un grande successo. Risultano già iscritti più di settanta ristoranti e devono ancora arrivare le adesioni delle grandi feste provinciali.

I nostri ispettori con grande soddisfazione del loro stomaco, che nelle precedenti edizioni era stato sottoposto a qualche prova un po' severa, hanno potuto riscontrare un generale miglioramento della qualità complessiva della ristorazione. La cucina «di sopravvivenza» a base di carne alla griglia e pasta a metà cottura sta lasciando lentamente il posto alle specialità regionali ed i bicchieri di plastica vengono sostituiti dalle più ecologiche stoviglie di vetro. Generalmente i risultati più interessanti vengono forniti dai piccoli centri dove più forti sono le tradizioni della cucina territoriale e dove le feste diventano l'occasione per riscoprire piatti ormai relegati alla cucina familiare socializzando con un ampio numero di frequentatori.

Ci sono anche alcuni punti negativi. Il principale dei quali è che il Sud non risponde al richiamo dell'agonismo gastronomico. Le feste più a mezzogiorno sono quelle di Porto S. Giorgio (Ap) e quella di Contigliano (Ri). Non si fanno più belle feste de l'Unità al Sud? Non ci sono cuochi, in gra-

do di riproporre una tradizione gastronomica così importante? Noi non pensiamo sia così e quindi speriamo di ricevere qualche conferma nelle prossime settimane. La regione più rappresentata è l'Emilia Romagna, e questo probabilmente è il frutto del coniugarsi di due elementi: un numero eccezionale di comunisti dediti a realizzare feste grandi e piccole ovunque ed una «religione» della cucina che non ammette errori. Un altro aspetto negativo riguarda il vino: a volte dei piatti eccellenti sono accompagnati da vini che se non contengono metanolo, hanno una parentela molto labile con l'uva.

In alcune feste avviene un fenomeno singolare: il vino sfuso, scelto da compagni con qualche esperienza e passione è gradevole, mentre quello in bottiglia selezionato da qualche magazzino sulla base del prezzo, fa rimpiangere lo spreco di un tappo di sughero utilizzato per sigillare una bevanda aspra e fasulla. Qualche piccolo miglioramento questo nostro concorso l'ha provocato: è il caso della Festa di Caraglio che mentre lo scorso anno si era classificata ultima, quest'anno con la pressa del potere delle donne in cucina, derivato dalle polemiche sul risultato, si è portato risolutamente nella parte alta della graduatoria. Per quanto riguarda la gara per i premi, la situazione è an-

cora aperta, l'istituzione dei premi regionali ha aumentato il numero degli aspiranti; alcune vecchie conoscenze, come la festa di S. Bartolomeo, si sono ripresentate puntuali, altri stanno affilando i mestoli per poter partecipare alla premiazione di Montalcino, di fine novembre.

La partita comunque è ancora nel vivo mancano la festa nazionale e di molti grossi centri provinciali, quindi ci aspettiamo molte piacevoli sorprese in questa fase finale del concorso.

Ecco dunque aggiornata ai primi 10 posti

LA CLASSIFICA

	punti	430
S. BARTOLOMEO AL MARE		
ARGENTA	420	
VIGNOLA	410	
TAGLIOLA MONFERRATO	380	
FINALE EMILIA, ristorante del pesce	380	
PALAZZOLO SULL'OGGIO	378	
CONTIGLIANO	370	
CARAGLIO	370	
S. PIERO A SIEVE	370	
CARPI, ristorante l'Incontro	365	

DA VISITARE

A Cento conoscerai i sapori

MARIE ANTOINE CARÈME

Tutti gli anni a settembre a Cento, una piccola città nei pressi di Ferrara, si svolge, promossa dalla Cooperativa Culturale Centoggi, un'interessante rassegna gastronomica. La Rassegna si propone di far rivisitare con il palato e con l'intelletto i capitoli fondamentali della storia della gastronomia. Questa volta Alberto Fabbrì con la consulenza culturale di Giuseppe Mantovano e la sapienza culinaria dello chef Renato Guaiardi ci propongono un'escursione nel mondo di Marie Antoine Carême il fondatore della cucina moderna. Se Napoleone ha codificato la struttura dello Stato moderno nato dalla Rivoluzione, questo grande chef ha svolto la stessa funzione per la cucina, ponendo le basi dell'alta ristorazione moderna. Dal 6 al 10 settembre nell'affascinante ambientazione neoclassica dell'Antico Caffè Italia, con una soffusa colonna sonora che spazia dalla Marsigliese alla ouverture di Rossini verrà presentata una vasta scelta di piatti ideati dal grande cuoco. Scopapie di astice alla Navarin, potage inglese alla Lady Morgan, sella di agnello pre-salé, omelette di riso con cioccolato e molti altri capolavori saranno serviti con l'accompagnamento dell'immane champagne; per evitare che il dietto resti confinato al palato ad ogni commensale verrà offerta una piccola monografia sul grande Carême completa, per coloro che avessero l'ardire di cimentarsi, da tutte le ricette dei piatti serviti.

Dal 6 al 10 settembre, dalle ore 20 alle ore 1. Sabato e domenica anche dalle 12 alle 14 Antico Caffè Italia, via Guercino - Cento. Consigliata la prenotazione - Tel. 051/906968.