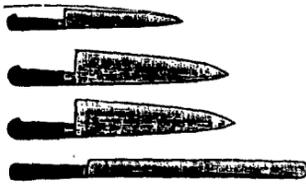


PROSSIMAMENTE CAMMINEREMO
SUL FILO DEL COLTELLO.



l'arcigoloso



Slow-Food

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NOTIZIE ARCIGOLA



ALTA MAREMMA

Dopo un mese di apertura, il nuovo circolo Arcigola di Montescudaio, il Frantoio, sta ottenendo un ottimo e meritato successo. I responsabili del Circolo e della condotta hanno quindi pensato ad una inaugurazione ufficiale del circolo da parte della nostra associazione. Infatti sabato 24 settembre alle ore 20.30 si svolgerà una cena di inaugurazione alla presenza del presidente nazionale di Arcigola Carlo Petrini. Per l'occasione verrà predisposto un menù particolare. Per i soci che volessero partecipare, è necessario telefonare al circolo il Frantoio (tel. 0586/650381) nelle ore serali.

SEDE NAZIONALE

È uscito il primo numero della *New Letter* dello Slow Food, pubblicazione che intende aggiornare e illustrare le iniziative legate alla costituzione del movimento a livello internazionale. In particolare nei tre numeri previsti nella edizione in italiano e nei due per la edizione francese che usciranno entro il mese di dicembre, verranno fornite tutte le notizie, le novità, gli appuntamenti della grande "Convention" di Parigi del 7-10 dicembre.

L'UTENSILE

Il prototipo lo trovarono a Pompei

EUGENIO MEDAGLIANI



Come la padella, anche la sauteuse o casseruola conica ha origini remote: i primi esemplari furono rinvenuti negli scavi dell'antica Pompei, ma la sua forma attuale, di recipiente svasato con il diametro della base minore di quello dell'apertura e con un lungo manico, fu messa a punto in Francia nel XVIII secolo. I bordi inclinati della sauteuse fanno sì che il calore della fiamma venga trasmesso ai cibi non solo attraverso la base, come avviene nella pentola, ma anche tramite le pareti del recipiente. Tale configurazione agevola inoltre il movimento della frusta o della spatola nell'amalgamare gli ingredienti. La casseruola conica viene infatti utilizzata soprattutto per preparazioni molto delicate realizzate a caldo, che vanno mescolate continuamente o vengono cotte a bagno maria o su fiamma molto bassa. È quindi indicata per lo zabaione, per le saïse al burro,

alla panna o con uova e per le creme sia dolci che salate. La sauteuse è generalmente di rame, un metallo dalla elevatissima conducibilità termica che quindi permette da un lato una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie del recipiente e dall'altro lato di aumentare o diminuire molto rapidamente la temperatura della pietanza, a seconda delle necessità delle varie fasi di cottura. Il rame impiegato per la costruzione della casseruola conica dovrebbe avere uno spessore di 2,5 mm in modo da garantire la diffusione del calore senza appesantire eccessivamente l'utensile. E mentre in passato per evitare la formazione del velenoso "verderrame" si ricorreva alla stagnatura interna del recipiente, che andava rinnovata periodicamente, oggi si previene tale rischio rivestendo la superficie interna della sauteuse con una sottile lamina di acciaio inossidabile 18/10.

Lunedì 11 di settembre nel primo pomeriggio un grosso acquazzone ha deambulato per l'Albese e non pochi viticoltori hanno vissuto momenti di preoccupazione. Infatti, niente è più deleterio della pioggia nel delicato momento della piena maturazione delle uve; l'uva dolce, poi, soffre particolarmente questi rovesci, settembrini. Inizia in questo periodo una particolare fase climatica in grado di influenzare la fase vendemmiale ed esaltare e compromettere il lavoro di un'intera annata.

Le premesse, in generale, sono positive su quasi tutto il territorio nazionale e, partendo dal Piemonte, l'Arcigoloso percorrerà le più prestigiose terre da vino per un aggiornamento sulla situazione dell'annata.

Orbene nel Piemonte a metà settembre le prime uve ad essere raccolte sono quelle del moscato, che nella zona astigiana trova la sua massima espressione nel triangolo Neviglie, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze. Giorgio Rivetti, leader del moscato d'Asi, ci conferma la presenza di uve eccezionali. «L'annata non è stata positiva nel suo primo periodo - ci spiega Giorgio - il caldo di metà febbraio, inizio marzo ha fatto sì che le viti germogliassero molto presto, il freddo e la pioggia successiva hanno mantenuto per lungo tempo la fioritura e v'è stato scarso passaggio da fiore ad acino. La poca produ-



Poca è l'uva? Vino di qualità!

CARLO PETRINI

zione, quindi, unita al caldo secco di giugno e alle poche piogge agostane stanno favorendo una maturazione precoce e anticipata e scarsi problemi di malattia della pianta». La stessa situazione si riscontra nel contiguo Monferrato-Terra di Barbaresco e Grignolino. «Qui a Castrolibero l'anticipo di maturazione delle uve non è così avanzato come in Langhe, la pioggia fine di agosto e il grande caldo non hanno accelerato i tempi di vendemmia».

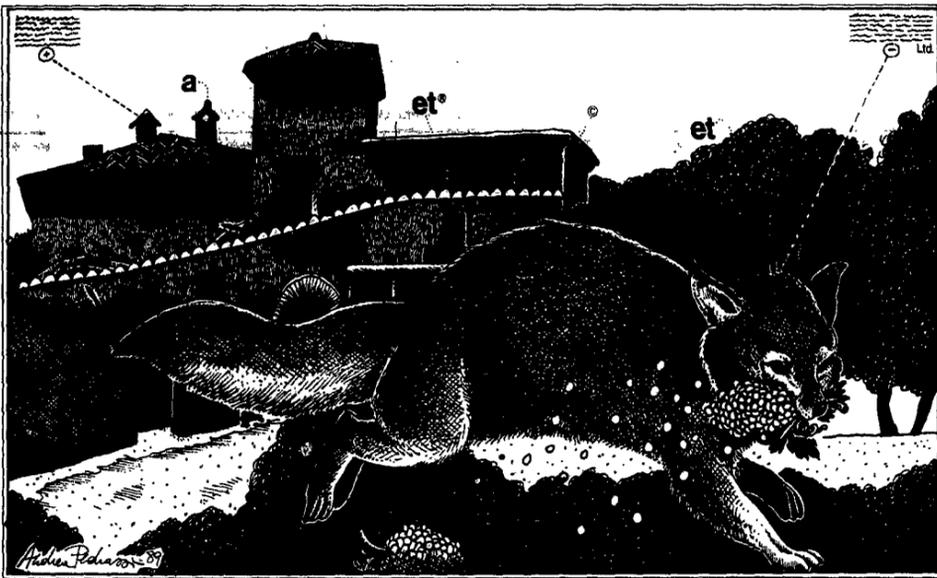
Chi ci parla è Carlo Carino il tecnico della ditta Scarpa

di Nizza Monferrato proprietaria di vigneti nei comuni di Castrolibero e di Castagnole Monferrato. Quindi, al di là del periodo di raccolta, l'attuale salubrità delle uve non si discute. Nelle Langhe l'opinione è che le premesse sono ottime, anche se, come dice Angelo Gaja di Barbaresco, i prossimi venti giorni sono decisivi. In generale la produzione sarà inferiore del 25% o forse 30% e questo per le uve rosse dell'Albese è garanzia di qualità. In questo contesto appare anacronistico e demenziale il sistema di

compravendita dell'uva in una zona di così alto prestigio. Nel momento in cui si afferma sempre più la coscienza che il vino di qualità nasce innanzitutto nel vigneto e che è opportuno ridurre le rese per cercare di ottenere uve sane, si persevera in una politica di acquisto dell'uva che penalizza il viticoltore. Non esiste un sistema di remunerazione che tuteli il vignaiolo, anzi, il metodo è ancora quello dei mediatori sguinzagliati da industriali e vincitori poco scrupolosi. Lasciare in mano la forma-

zione dei prezzi a questi mediatori significa favorire un costante ricatto verso il contadino che, in annate come questa, non può nemmeno rivalersi sulla qualità del prodotto. E così il cerchio si chiude, tra gli speculatori delle uve e i viticoltori che per difendersi puntano alla quantità. C'è da domandarsi a che servono consorzi di tutela, organizzazioni sindacali di categoria e a che serve una campagna statale dal costo di svariati miliardi per promuovere in modo indiscriminato il vino italiano. È ormai a tutti evidente che la qualità del vino è direttamente collegata alle rese per ettaro, mentre la situazione climatica è sì importante ma di meno rispetto al passato.

Da un lato la selezione delle uve, dall'altro lato le moderne tecnologie di cantina consentono di realizzare nella media produzione qualitative quasi sempre decorose. Le differenze di qualità di annata in annata esistono eccome, ma non sono più così marcate. Proprio questi anni Ottanta si sono dimostrati favorevoli per l'enologia italiana anche se non tutte le annate sono state eccellenti. Comunque, per quanto riguarda il Piemonte, visto che le uve nebbiolo da Barolo e Barbaresco si raccoglieranno ad ottobre inoltrato, non ci rimane che sperare in un autunno con poca acqua, con giornate calde e con un bello sbalzo termico durante le ore notturne.



USI E CONSUMI

Due miliardi di chili di veleno

MONICA PAOLAZZI

Solo oggi siamo in grado di valutare i danni causati all'ambiente dal largo impiego in agricoltura di composti chimici. L'agonia del mare Adriatico, l'infedeltà dell'acqua potabile, la scomparsa di vita da fiumi e laghi, non sono che gli effetti più macroscopici dello sviluppo agricolo degli ultimi decenni. Per non parlare delle ripercussioni sulla nostra salute: si calcola che annualmente ingeriamo qualche etto di pesticidi. È ormai chiaro a tutti che non è più possibile continuare a immettere nell'ambiente due milioni di tonnellate di pesticidi all'anno (circa mezzo chilogrammo per ogni abitante del pianeta) come avviene attualmente. Non c'è dubbio, l'agricoltura deve invertire la rotta, il rapporto rischio-beneficio è diventato troppo elevato. E non siamo più disposti a farne le spese, ma chiediamo di mangiare «pulito». Lo rilevano ricerche con-

dotte in dieci paesi d'Europa: gli italiani sono i più preoccupati della loro sicurezza alimentare. Infatti, nell'82% dei casi saremmo disposti a pagare ben il 30% in più pur di avere sicurezza, contro il 59% dei danesi, il 48% degli olandesi, il 45% dei tedeschi e il 36% dei francesi. Dunque vogliamo cibi meno inquinati, soprattutto per quanto riguarda frutta e verdura giacché veniamo esortati ad aumentarne il consumo per il loro contenuto di vitamine A e C e di fibra alimentare; ma nel contempo siamo messi in guardia dal pericolo dei residui dei composti chimici impiegati nel ciclo produttivo e per la conservazione di questi alimenti al di là del ciclo stagionale (mele, pere) o per consentirne la «sopravvivenza» durante il periodo di commercializzazione. Da un lato ci arrivano infatti le raccoman-



zioni dell'Istituto nazionale della nutrizione («Più amido e più fibra» recita una delle sette Linee Guida per una sana alimentazione italiana), della Comunità europea (nel programma Europa contro il cancro si consiglia di mangiare molta frutta e verdura) e dell'Istituto nazionale dei tumori («Benefici effetti collaterali» e «Due o più volte al giorno» erano gli slogan, riferiti a verdura e frutta, di una campagna di educazione nutrizionale anticancro), dall'altro lato ci giungono, invece, ammonimenti sui «veleni del contadino», l'uva al cianuro, le mele avvelenate. Da tutti i punti di vista, ambientale e salustistico, appare perciò auspicabile il ritorno a un'agricoltura pulita, come già si sta verificando in alcune regioni della penisola, Emilia-Romagna in testa. Ma perché tutti i consumatori possano disporre dei prodotti biologici occorre che questa riconversione venga «tesa a gran parte delle coltivazioni italiane. Altrimenti chi, oggi, sceglie i prodotti puliti, che coprono solo lo 0,1% del mercato, non li trova quasi mai nei punti vendi-

RISTORANTINFESTA



- Nelle ultime settimane abbiamo pubblicato alcuni aggiornamenti della nostra classifica in particolare per quanto riguarda la zona alta della classifica. Nel frattempo sono arrivati altri risultati e quindi riteniamo opportuno pubblicare la classifica completa di tutti i risultati finora comunicati dai nostri ispettori.
- Grandi novità in testa alla classifica con due nuovi inserimenti e ulteriori arrivi nella parte alta, ma il concorso continua...
- 465 Ristorante Posto d'Amare Crema (Cr)
 - 435 Ristorante Festa de l'Unità Venturina (Lj)
 - 430 Ristorante Festa de l'Unità S. Bartolomeo al Mare (Im)
 - 420 Ristorante Festa de l'Unità Argenta (Fe)
 - 410 Ristorante Festa de l'Unità Vignola (Mo)
 - 405 Ristorante Il Forte Regio Emilia (Re)
 - 400 Ristorante Festa de l'Unità Martorano (Fo)
 - 400 Ristorante Maremmano Festa prov. Grosseto
 - 395 Ristorante Ducato del Casanga Cosenatico (Co)
 - 390 Ristorante Festa de l'Unità Bagno di Gavorrano (Gr)
 - 380 Ristorante Festa de l'Unità Tagliolo Monferrato (Al)
 - 380 Ristorante del pesce Finale Emilia (Mo)
 - 378 Ristorante Festa de l'Unità Palazzolo sull'Oglio (Bo)
 - 375 Ristorante La Parnaza Cosenatico (Co)
 - 370 Ristorante Festa de l'Unità Contigliano (Ri)
 - 370 Ristorante Festa de l'Unità Caraglio (Cn)
 - 370 Ristorante Festa de l'Unità San Piero a Sieve (Fi)
 - 365 Ristorante Ippico Festa prov. Pistoia (Pt)
 - 365 Ristorante L'Incontro Carpi (Mo)
 - 360 Ristorante Chic Monteveglia (Bo)
 - 350 Ristorante Clao Marc Correggio (Re)
 - 350 Ristorante Festa de l'Unità S. Marcello Pistoiese (Pt)
 - 345 Ristorante Festa de l'Unità Ceggia (Ve)
 - 345 Ristorante Festa de l'Unità Toriana (Fg)
 - 340 Ristorante Festa de l'Unità Trecenta (Ro)
 - 335 Ristorante Festa de l'Unità Mignanego (Ge)
 - 325 Ristorante Festa de l'Unità Bussero (Mi)
 - 320 Ristorante Festa de l'Unità Montalcino (Si)
 - 310 Ristorante Festa de l'Unità Masone (Ge)
 - 310 Ristorante Festa de l'Unità S. Piero a Grado (Pi)
 - 305 Ristorante Cavaliberto Marina Porto San Giorgio (Ap)
 - 300 Ristorante Festa de l'Unità Mezzago (Mi)
 - 300 Ristorante Festa de l'Unità Mantelago (Ve)
 - 300 Ristorante Festa de l'Unità San Felice (Pg)
 - 290 Ristorante Festa de l'Unità Salsomaggiore Terme (Pr)
 - 285 Ristorante Festa de l'Unità Fasian di Frato (Ld)
 - 280 Ristorante Festa de l'Unità Rosignano Solway (Lj)
 - 278 Ristorante Festa de Villadossola (No)
 - 270 Ristorante Patti e Paeai Correggio (Re)
 - 270 Ristorante Casetta Trieste
 - 260 Ristorante Cucina Buongustato Chiaravalle (An)
 - 250 Ristorante del Pesce Muglia (Ts)
 - 240 Ristorante Festa de l'Unità Caramagna (Cn)
 - 230 Ristorante del Pesce festa prov. Lodi (Mi)
 - 230 Ristorante Festa de l'Unità Greve in Chianti (Fi)
 - 230 Ristorante Festa de l'Unità Scarinò Scalo (Gr)

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

in contantesse Visa

versamento c/c post. n. 1725/125 Arcigola via Mendicittà 14, Bra (Cn) Carta Si

allego assegno c/c bancario scad.

Firma

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