



L'arcigoloso



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



BASSA MODENESE

In occasione del 200° anniversario della Rivoluzione francese anche la Condotta che fa capo a S. Prospero organizza una «Cena Fraterna» presso l'Osteria di Rubiana di Italo Pedroni. Questo menù predisposto: Tortellini di ricotta, Maccheroni al pettine con rago, Arrosto di manzo, Coniglio all'aceto balsamico. Durante la cena ci sarà una degustazione di Farnigiano Reggiano annaffiato di aceto balsamico tradizionale, entrambi stravecchi. Verranno inoltre serviti la frutta conservata, i dolci ed i liquori di Italo Pedroni. Il costo per i soci Arcigola è di L. 38.000, per gli aspiranti soci L. 45.000. Indispensabile la prenotazione telefonando al 059/549019 e chiedendo di Arcigola, oppure al 059/908590 ore pasti chiedendo di Wolmer.

MOLTREPO PAVESE

Il circolo Arcigola la Malpagnina di Monticelli Pavese in collaborazione con Viva Dida, il solo negozio esistente a Milano di aquiloni direttamente importati dal Brasile, ha organizzato, nei locali del circolo, una mostra che ha per tema i colori del Brasile che è già aperta e si protrarrà fino alla fine del mese di ottobre. Oltre agli splendidi aquiloni ci sarà tanta musica sudamericana e la possibilità di degustare molti cocktail tropicali. Per informazioni telefonare al circolo 0382/74254.

GENOVA

L'orgoglio e la soddisfazione per il successo dello stand Arcigola alla Festa nazionale dell'Unità di Genova ha compensato la grande fatica e l'impegno che la condotta genovese ha profuso in questa operazione. Assieme a Arcigola è stato organizzato uno spazio equamente diviso tra una enoteca e un ristorante. Nell'enoteca una selezione di circa 80 vini con un programma di 18 degustazioni guidate, una per ogni sera della Festa. Il ristorante ha invece proposto un menù unico che è cambiato tre volte, cioè ogni sei giorni. Le proposte erano un intreccio tra elementi di cucina tradizionale ligure e alcune idee di cucina creativa. Il ristorante è stato giudicato da una commissione istituita ad hoc, tra i migliori ristoranti della Festa. Molto interesse anche attorno al banco di Arcigola dove si è distribuito materiale associativo e dove si effettuava il tesseramento alla associazione.

SEDE NAZIONALE

Avviso importante ai fiduciari. È in fase di avvio la verifica per la chiusura del tesseramento '89. È quindi indispensabile che tutte le condotte invino alla sede nazionale le veline verdi delle ultime tessere rilasciate e informino urgentemente la sede nazionale sulle eventuali permanenze di tessere e guide dei vini per rendere possibile la verifica finale.

Mi trovavo a New York e non mi ricordo chi intorno al tavolo cominciò a parlare con entusiasmo di una novità: lo «Slow Food». Gente di garbo, naturalmente, e di lunga sapienza, che non aveva scelto a cuor leggero il locale in cui portarmi a mangiare. Mi venne da ridere perché lo avevo seguito fin dal nascere, chiacchierando e sghignazzando con Folco Portinari, l'idea che anche a me pareva una felice contestazione gastronomica, cosicché potei illustrare quel che un giornalista politico chiamerebbe il retroscena di quello che intanto si stava trasformando in un'operazione sociale-economica-ecologica e che più ne ha più ne metta. Parli dell'Arcigola, delle gare e delle classiche tra ristoranti, delle Feste dell'Unità, della guida dei vini, dell'amico Carlin, e di Bra. Qui cominciarono i guai: avete mai sentito questo nome, che mette in difficoltà anche gli Italiani, se, visto che ci son nata, da un secolo mi sento chiedere se Bra si scrive con l'accento o senza l'accento, l'avete mai sentito pronunciare da un Americano? È un effetto arante di rara allegria uditiva, e poiché chi mi parlava ardeva di mettersi in contatto con la benemerita associazione promouitrice dello «Slow Food» doveti dare per intero l'indirizzo. La «mendicittà istruita» suscita le più imprevedibili reazioni anche da noi, figuratevi in America! C'era anche a quel tavolo, una scrittrice, una squisita signora di origine ebrea di nascita statunitense di formazione culturale parigina, con tanto di diversa ma non meno sofisticata geografia intellettuale. Entrambi sapevano tutto del nostro paese, lei collabora al supplemento del New York Times, sulle cui colonne racconta via via le sue scoperte italiane. Inutile dire che la prossima sarà in aria di Langa.

AL SAVOR DI VINO

Bra deve ho ricordi felici d'infanzia e un pochettino di storia patria il conosco, per cui, con qualche approssimazione e un pizzico di nostalgia, feci venir voglia a Beth di venire a consumare almeno un pasto con gli amici al «Boccondivino». Poi, ritornata a casa, mi sono andata a informare, con scrupolo, come si addice a una piemontese diligente, per



Slow Food Via Mendicittà istruita

GINA LAORIO



Slow-Food

del futuro di un vegetale o al massimo di un invertebrato. La seconda è che trovo detestabile l'attuale tendenza alla rimozione della storia. Rimuove chi ha dei delitti ignorati e che spera tali, da far dimenticare. E perciò siamo seri, anche nel Pci; e le operazioni di rilettera del passato siano fatte con il sentimento fermissimo della dignità di una storia senza la quale quella italiana

del dopoguerra sarebbe stata tanto diversa e tragicamente peggiore. Per tornare a noi, non è bello che la culla dell'idea di un'alimentazione ricca di gusto di allegria di sincerità e di umanità, sia in questa stradina in salita che porta a un'antica piazza, dove un tempo si svolgeva la vita comunitaria sia civile che religiosa? Dove c'è un santo benedictino su un piedistallo, che è stato così misericordioso con l'umano dolore da pensare a quelli che nessuno vuole perché sono brutti, sgradevoli e perciò in assoluto i più soli? Ma sì, il Cottolengo, che è anch'egli per i più solo un nome. E veniamo al mio proposito di raccontarvi la mendicittà. Che deriva dal latino e definisce la condizione di chi vive mendicando. Quella giunta di «istruita», a Bra indica un edificio e un'istituzione scolastica fondata e finanziata da una certa Vittoria Craveri per aiutare le ragazze sole povere tanto da essere costrette a mendicare o se, anche convinte con i genitori, prive di mezzi per istruirsi. Siamo negli anni trenta dell'Ottocento, si ha fede nelle «magnifiche sorti» e nell'efficacia sociale dell'istruzione e in più una donna generosa come certo fu la nostra Vittoria, si proponeva di sottrarre alle violenze inevitabili della miseria e della strada le bambine sole. Una femminista ante litteram? Ma certo, perché se anche avesse pensato di fare delle ragazze istruite altrettante figlie di Maria, la cosa non cambia; aveva capito il nocciolo della questione; non c'è emancipazione femminile, né libertà interiore, né parità civile se non passa attraverso l'istruzione.

E allora anche come donna ve lo dico, cari amici dell'Arcigola, tenetevi il difficile e un po' buffo indirizzo e se, come vi auguro, lo «Slow Food» vi crescerà tra le mani come un'idea vincente di comportamento umano, sarà bello sapere, e più tardi ricordare, che di ciò è partito, da un'amabile via di una cittadina del Cuneense.

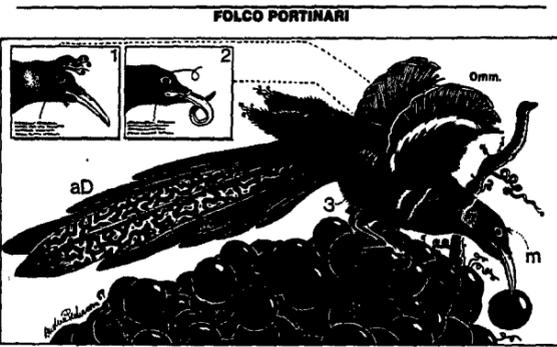
AL SAVOR DI VINO

Cari amici, impariamo dai francesi...

«Immagine... La parola-sirena misteriosa e inusitata, che spiega molta della cultura moderna, ne svela le subconoscite qualità; lo schermo di ciò che appare, manipolato o lungezioso, è guidato dalla realtà; il supposto passe-partout del successo. L'apparenza di sé o della «cosa». È appunto sull'immagine che si compiono i grandi e i piccoli giochi del marketing (altra parola-sirena), della domanda indotta della persuasione più o meno occulta. Una scienza universitaria ormai. Ognuno, insomma, cerca di inventare nuove forme di presentazione di sé, in ogni campo. Tanto più in quello commerciale.

La forma che i fratelli Ceretto adottarono tre anni fa era originale quanto sapientemente «mirata»: celebrare le annate eccezionali del loro barolo con una serie eccezionale di bottiglie il barolo Bricco Rocche Bricco Rocche Celearbrato con una sorta di nobile liturgico gastronomico appropriato: invitare cento commensali di «immagine» e cinque tra i massimi cuochi del mondo, costreggendoli a realizzare un menù fondato sul barolo, pesce compreso (così si incomincia a slariare un luogo comune). Il vino servito da sommeliers stranieri, in questo modo coinvolti direttamente in un'operazione di conoscenza ficcata dentro il fenomeno il pranzo, infine, accompagnato, preceduto da un incontro-seminario sui problemi del vino presenti tutti i vignaiuoli del luogo e i giornalisti.

Celebri, celeberrimi cuochi, maître, tre anni fa, Veyez, Marchesi, Winckler, Paracucchi, Macdoni. Celebri altrettanto questa volta, a rappresentare alcuni dei luoghi deputati della ristorazione internazionale, dall'Harry's Bar di Londra ai Four Seasons di



New York, dal San Domenico di Imola all'Hotel de Paris di Montecarlo al Jorg Muller di Westerland. Fin qui la breve cronaca della fase dimostrativa promozionale (ulteriore parola totemica della modernità). Ma, si è detto, il mega pranzo era preceduto da un seminario, al quale erano stati invitati noti, notissimi personaggi internazionali del settore, perché dicessero la loro su un problema che si pensava (e si pensa) essere di cruciale importanza per il nostro avvenire enologico, barolo compreso: come il mercato considera il vino italiano fuori d'Italia. Che vuol dire: quali sono i problemi della commercializzazione, specie presso i ristoranti, del vino italiano all'estero, cioè in Francia, in Germania, in Inghilterra e negli Usa.

Non sono affatto un addetto ai lavori eppure sono rimasto un poco insoddisfatto (nel senso che non ho capito

e mi sono rimasti in corpo vari dubbi sulla questione in questione) dall'andamento generale, in quanto gli ospiti stranieri mi sembravano, appunto, più ospiti con la conseguente timida reticenza, che non critici. Il rischio incombente era che l'immagine (sempre lei) risultava diventata di idillio ottimismo, rendendo quindi vane le motivazioni, credo anche preoccupate, degli organizzatori del convegno. Però, tra le righe di un'ospitale velatura, mi è sembrato di cogliere alcuni temi, alcuni messaggi, alcuni allarmi, alcuni consigli. C'erano Tony Mei, italo-newyorkese, c'era il cantiniere di sua Maestà Britannica, c'era l'importatore inglese Anthony Foster, c'era il sommelier francese J.P. Rousse, c'era il giornalista tedesco Jens Priewe, c'era Angelo Paracucchi, c'era Gillo Santin, ristoratore in Francia e in Inghilterra. Un bel parterre, come si

del dopoguerra sarebbe stata tanto diversa e tragicamente peggiore. Per tornare a noi, non è bello che la culla dell'idea di un'alimentazione ricca di gusto di allegria di sincerità e di umanità, sia in questa stradina in salita che porta a un'antica piazza, dove un tempo si svolgeva la vita comunitaria sia civile che religiosa? Dove c'è un santo benedictino su un piedistallo, che è stato così misericordioso con l'umano dolore da pensare a quelli che nessuno vuole perché sono brutti, sgradevoli e perciò in assoluto i più soli? Ma sì, il Cottolengo, che è anch'egli per i più solo un nome. E veniamo al mio proposito di raccontarvi la mendicittà. Che deriva dal latino e definisce la condizione di chi vive mendicando. Quella giunta di «istruita», a Bra indica un edificio e un'istituzione scolastica fondata e finanziata da una certa Vittoria Craveri per aiutare le ragazze sole povere tanto da essere costrette a mendicare o se, anche convinte con i genitori, prive di mezzi per istruirsi. Siamo negli anni trenta dell'Ottocento, si ha fede nelle «magnifiche sorti» e nell'efficacia sociale dell'istruzione e in più una donna generosa come certo fu la nostra Vittoria, si proponeva di sottrarre alle violenze inevitabili della miseria e della strada le bambine sole. Una femminista ante litteram? Ma certo, perché se anche avesse pensato di fare delle ragazze istruite altrettante figlie di Maria, la cosa non cambia; aveva capito il nocciolo della questione; non c'è emancipazione femminile, né libertà interiore, né parità civile se non passa attraverso l'istruzione.

E allora anche come donna ve lo dico, cari amici dell'Arcigola, tenetevi il difficile e un po' buffo indirizzo e se, come vi auguro, lo «Slow Food» vi crescerà tra le mani come un'idea vincente di comportamento umano, sarà bello sapere, e più tardi ricordare, che di ciò è partito, da un'amabile via di una cittadina del Cuneense.

IN VIAGGIO



Giù dal treno pasta e fagioli a Fornovo Val di Taro

MARCO FERRARI

Sarebbe giusto riparare ad un torto: inserire le mense ferroviarie e i ristoranti delle stazioni nelle guide turistiche. Non parliamo del celebre locale della Gare de Lyon di Parigi né delle decine di ristoranti che circondano il capolinea ferroviario in ogni città e neppure dei distributori di cibi che ancora si incontrano lungo le linee impervie che raggiungono i posti più impensati del mondo, dal nord della Thailandia alle vette delle Ande. Vogliamo invece parlare di quei ristoranti o mense che esistono senza infamia e senza lode dentro le cento e oltre grandi stazioni ferroviarie italiane.

È strano che una prolifica letteratura che indaga da tempo su cibo e potere, cibo e amore, cibo e famiglia non si occupi mai di alimentazione e viaggio. Eppure siamo certi che un tempo molti viaggiatori romantici spersi sulla via d'Italia, contaminati dalla sindrome di Stendhal, abbiano dato più di un'occhiata all'interno alle nostre mense ferroviarie. Vi siedono d'abitudine gli uomini in divisa che controllano le vetture, scambisti e pulitori, impiegati e dirigenti, le facce stanche alla Pietro Germi o melanconiche alla Jean Gabin di un macchinista con migliaia di chilometri alle spalle, giovani agenti della Poller alla ricerca di una familiarità perduta, pensionati ed

rebbe in un interminabile miraggio di Alka Seltzer. La geografia dei buffet è labile e mutevole: talvolta cambiano sede, altre volte scompaiono e ricompaiono o sono in perenne ristrutturazione. La loro fama si tramanda da un convoglio all'altro, da un intercitty ad un locale, da un merci ad un vagone di pellegrini diretti a Roma. Sono i ferrovieri stessi a dettare le fortune e sfortune dei locali: loro imprescindibile giudizio travalica gli ambiti ristretti dei compartimenti. E il cambio di gestione - una delle trappole in cui il viaggiatore ignaro ed occasionale cade sovente - è subito segnalato dai personale viaggiante di ogni treno. Impossibile censire i menù delle mense ferroviarie: qualcosa di epico vi avviene ad ogni pranzo. Il cuoco improvvisa a seconda del materiale che ha a disposizione. Ragioni di bilancio spesso superano ragioni di gola: le direttive di Cgil, Cisl e Uil sono rigide in materia. E poi i cuochi hanno dalla loro la versatilità dei clienti: fiorentini che pranzano a Napoli, calabresi che cenano a Roma, pugliesi a Bologna - e il tempo pieno in cui sono costretti ad operare: macchinisti che ingurgitano spaghetti alle dieci di mattina, conduttori che cenano alle due di notte. Da un vagone all'altro si tramanda la hit-parade delle mense: i cappelletti di Parma,



emarginati, viaggiatori incalliti, occasionali avventori. Raramente il cinema e la televisione entrano in questi ambienti perché il road movie preferisce l'incanto di luoghi inediti e mitologie poco scontate in paesaggi di nuove dimensioni urbane come i motel e gli snack-bar. Anche perché l'elementarietà eccessiva di questi inintermittenti, non hanno neppure la dignità di un nome) va ben oltre il collaudato neorealismo, come testimonia la scena della solitaria cena di Carlo Delle Piane in «Regalo di Natale» di Pupi Avati. Esistono due tipi di punti-ristoro nelle stazioni: le mense vere e proprie e i ristoranti convenzionati. Alcune sono famose per il piatto tipico, altre per la cordialità, altre ancora per gli immancabili capelli che si trovano nei piatti. Mai come in nessun altro desco la regionalità della nostra cucina deve essere rispettata: guai ad ordinare scampi a Foligno, abbacchio a Genova e pasta al pesto a Venezia. Il viaggio di ritorno si trasforma-

le lasagne di Bologna, le fettucine di Roma, il brodo di Livorno, gli spaghetti allo scoglio di Viareggio, i nuovi locali di Firenze. Ma sono come meteore che si perdono al primo scambio ferroviario. A reggere, le fila sono come sempre le piccole mense di provincia e i ristoranti convenzionati delle stazioni impossibili, che so, Piazza al Serchio, provincia di Lucca. Invogliato da alcuni amici ferroviari mi sono fermato al buffet della stazione di Fornovo Val di Taro, provincia di Parma. Sarà per l'equità dei clienti, per la tranquillità del luogo, per l'aria degli Appennini che sbuffa, dall'alto delle cime, sarà per la cortesia squisita degli emiliani, ma il posto è ragguardevole: consiglio a tutti pasta, fagioli e bollito misto con salsa.

Se arrivate ad orari impossibili consolatevi con un immancabile panino, magari farcito con quello che un tempo veniva definito dai ferrovieri il prosciutto della Cgil, vale a dire la mortadella.

LEGGENDO E MANGIANDO

Lungo il Tirreno ricette povere sino a Volterra

CORRADO TREVISAN

Questa volta parliamo di una categoria di libri gastronomici molto particolari. Non si tratta dei volumi patinati di grandi editori né di celebri testi stampati in centinaia di migliaia di copie, ma di quella sorta di editoria parallela che, nata dall'amore di qualche appassionato unido alla lungimiranza di qualche ente, cerca di salvare dall'oblio della tradizione orale alcuni frammenti di cultura gastronomica, stampandoli in libretti semplici ma eleganti generalmente introvabili al di fuori della cecchia delle mura del paese.



All'ombra dei sassi bianchi pubblicato a cura dell'amministrazione comunale di Castellina Marittima, è un esempio riuscito di questo genere di editoria. Aldo Castellani e Iraldo Mangoni hanno raccolto trenta ricette della cucina povera tipica di questa zona collinare che costeggia il Tirreno dal Pian di Pisa a Volterra. Sono tutte ricette che come dicono gli autori si riferiscono al nostro passato, che fu povero e ingegnoso, scasso e fantasmo, quello che decade inesorabilmente alla fine degli anni cinquanta quando si giunse per comodità e imposizione a produrre in proprio. Il volume, molto

semplice ma non banale, propone per ogni ricetta una storia locale e una breve annotazione sul piatto, la festa o l'occasione cui si riferisce. Precede il tutto la ricetta in rima, una scelta bizzarra che, nata dalla voglia di giocare degli autori, conferisce al libro un aspetto diverso da quello dei soliti ricettari e riporta al tempo antico in cui le rime venivano utilizzate come artificio mnemonico. È possibile richiedere il libro all'Arcigola Alta Maremma, V. Veneto 10-57023 Cecina, usufruendo di uno sconto del 20% per i soci sapienti. All'ombra dei sassi bianchi Di A. Castellani e I. Mangoni edito dal Comune di Castellina Marittima (LI) lire 15.000.