



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



BRESCIA
Domenica 19 ottobre si è inaugurata l'apertura del ristorante «Il Ciacco» in via Indipendenza 23/a tel. 361797 S. Eufemia (Bs). Il ristorante è condotto da Oscar in cucina e Davide in sala, due personaggi molto conosciuti dai nostri soci, in quanto hanno gestito con successo, fino a pochi mesi fa, il ristorante «Bit e Bacco» di Rezzato molto apprezzato per le proposte enogastronomiche e per il giusto rapporto qualità-prezzo. A Oscar e Davide i nostri migliori auguri di proficuo lavoro.

Sabato 14 ottobre inaugurazione della Enoteca di Franciacorta presso il centro sportivo Salsabank di Iseo. Questa enoteca è affiliata all'Arcigola e sarà centro di iniziative enologiche, culturali e promozionali per i vini di questa importante zona viticola. Ricordiamo che ai soci di Arcigola viene concesso uno sconto del 10% sugli acquisti. L'importante appuntamento è per le ore 18 alla presenza di alcuni importanti produttori della zona con i quali converseremo sul tema: «La vendemmia 1989». È prossima l'apertura della sede del Centro Enogastronomico «Il Crivello» in via Michelangelo 106, a fianco del centro commerciale Margherita d'Este a S. Polo Bresciana. In questi locali si organizzeranno per i soci Arcigola, corsi di cucina per adulti e bambini, corsi di educazione alimentare, degustazioni, compari di cucina, corsi di vini, insomma un centro di attività culturali nel campo a noi più congeniale. Chi è interessato ad alcune attività o volesse proporre altre si rivolga al coordinatore del centro: Marino Marini tel. 030/2793247.

TRIESTE
Riprendo, dopo la pausa estiva, l'attività della Condoita. Il primo incontro in programma sarà con un giovane produttore di insaccati dell'Isonzo, Vinko Cargnel di Lucinico. Si assaggeranno prosciutto crudo e lingua salmistrata preparati in modo rigorosamente artigianale e verranno illustrate le fasi di lavorazione. Per la serata verranno offerti Cabernet e Tocai dell'azienda Mangiulli. L'incontro si terrà lunedì 2 ottobre alle ore 18.

GROANE
Per soddisfare i soci sempre più esigenti, il fiduciario Antonio Silva ha organizzato per sabato 7 ottobre una merenda in Brianza. L'appuntamento è presso il Bar Mazzola detto «Bisco» di Lentate sul Seveso a partire dalle ore 17. Si mangeranno tartine di diversa fattura e dimensione irrorate da ben quattro Champenoises italiani che verranno messi a confronto. Il tutto sotto la regia di Ezio e del fratello Pietro e la conduzione di Aldo Comi. Il costo è di L. 25.000 e le prenotazioni vanno effettuate telefonando ai seguenti numeri: 02/9661000 Antonio Silva; 02/96320436 Iano Santolini.

SEDE NAZIONALE
Si ricorda ai fiduciari e ai soci che la conferma delle prenotazioni per la partecipazione alla manifestazione di Parigi del 7 dicembre sarà considerata valida solo dietro il versamento dell'acconto di L. 300.000 che deve pervenire alla sede nazionale entro il 5 ottobre. Dopo tale data le prenotazioni non coperte da acconto, verranno ritenute libere.

LEGGENDO E MANGIANDO

Un libro che merita segnalazione per gli amici dell'Arcigola è «Le pentole del diavolo» di Pietro Meldini direttore della Biblioteca Gambalunga di Rimini e acuto osservatore dei fatti misteriosi dei documenti che abbiamo attinenza con la gastronomia colta. Meldini nel suo libro, scritto molto articolato e divertente, osserva ciò che avveniva ieri, tra personaggi misteriosi come le fattucchiere di Orazio, le orchesse di Procopio, in occasione di banchetti raccapriccianti come i sabba dove i fedeli offrivano la vittima al Dio Nero oppure andando a curiosare nel calderone delle turrenti maghe dove bollivano uova di rospo striate di sangue, piume di stige, ossa di morti strappati dalle fauci di una cagna digiuna.

Un incanto, quello che l'autore subisce dal travestimento degli alimenti con cui l'arte della cucina cerca di occultare l'essenza feroce e cruenta del cibo. Concludiamo con le parole dell'autore: «Abbiamo ereditato parole di carne viva e ce ne siamo pasciuti, generazione dopo generazione, con circospetta misura a piccoli lenti morsi. Quelle parole ancora insanguinate ci hanno nutrito. D'un tratto sono proliferate con la geometria prepotenza di un virus nel brodo della cultura. Traboccano in senso suovale. La bocca, che mette parole dissanguate, riceve cibo affatturato, che, come quello delle streghe trentine, non nutre. Siamo un po' tutti tentati di non esistere, oggi».

Pietro Meldini, «Le pentole del diavolo, cibo e eros, violenze e corruzione», Ed. Comunità, Milano, lire 24.000.

Gabriele Ghidoni



Il risotto? Vale un concerto

DECIO G.R. CARUGATI

Se posso osare un parallelo, la brigata di cucina è molto simile all'orchestra sinfonica. E la musica, in questo caso i patti, trova spesso nell'esecuzione il concorso pieno degli elementi. A volte la partitura impone il solista. È il caso del risotto e dei risotti. I maturati non appartengono ai pezzi corali, sono il colosso del singolo operatore con i materiali a disposizione. Cavata libera all'interno di regole precise. Nel suono come nel gusto per andare oltre è sempre necessaria la conoscenza della grammatica e la preliminare buona concertazione. Innanzitutto il riso: tessuto principe dell'elaborato. Non acquistiamolo a caso, scegliamolo. A mio parere superlino Carnaroli. La grana eccelle per qualità e forma. Poi lo strumento che permette la confezione, la pentola. Un buon interprete è anche chi valuta la differenza tra una cassa armonica e l'altra. E allora? Solo il rame è lo Stradivari e può accontentare la ricerca più esasperata. La forma sia larga, ai bordi bassi con l'unica impugnatura lunga e sbalzata. Il metallo è buon conduttore di calore e permette del tutto il risultato. Attenzione: se consente massima la soddisfazione è difficile da governare causa il carattere intrinseco: non permette l'errore. E rammentiamo: solo il cucchiolo di legno non rompe il chicco. Gira ritmato dal movimento della mano riconducendo l'amalgama dalla periferia al centro della pentola. Il riso cotto duce e rallenta la maturazione se ammassato.

L'effetto di riscalda che produce il rimescolio è il segreto del buon andamento. Certo anche il brodo: di gallina se vogliamo puntualizzare il dolce di fondo su l'asprigno della cipolla. Di manzo se desideriamo maggiore pienezza di insieme. La cipolla, ah, la cipolla. Affettata finemente e passata al trasparente nel burro coperta di vino bianco secco esprime tutta la vischiosità necessaria a stringere il risotto. Brillante di vitreo umore il riso. Il burro? Possibilmente di cascina, quello che ha il ricordo dell'imprimonta delle dita. Costi il buon lodigiano, sempre della nostra bassa padana. La concertazione è finita. Sempre nel parallelo il maestro ha già ottenuto dall'orchestra, nel nostro caso dalla brigata di cucina, il necessario, l'ottimalità che permette al solista di esprimersi. Questo il

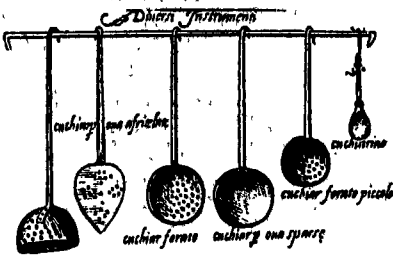
rituale di sempre in attesa della cavata che consacra l'abilità dell'operatore. Da buon milanese confeziono spesso il risotto con lo zafferano in omaggio alla mia città. E ricordo un giudizio dell'amico Gianni Brera «senza dubbio il meglio che si possa gustare nella triste Venezia dei Navigli. Ricordati: non parlare mai di risotto milanese. Lo zafferano è difficile di gestione. Il vero è quello che fanno dalle mie parti, con la carne e non vede ombra di coloranti». Grazie Brera per il complimento che riscatta la mia misera poetica. «La triste Venezia dei Navigli» come la definisce tu. Per fortuna è per la finitura, va aggiunto oltre la metà cottura. Prima non cederebbe solo l'aroma nel vapore. La cosiddetta mantecatura va fatta fuori fuoco. Una noce di burro e abbondante lodigiano. Circa dodici minuti e l'operazione è interamente compiuta. Un minuto in più per il riposo prima di servire in piatti piani. Un esempio che guida la libera fattura. Di risotti se ne possono confezionare moltissimi. Con il vino bianco e prezzemolo: magico equilibrio di brodo di gallina dolce e secco asprigno d'uva. L'erba spolverizzata in finale dà frizzo all'insieme. Con le luganeghe: il vino è necessario versato su la tostatura per sgrassare l'amalgama e accentuare l'acidità dell'insieme. Con il sugo di amaro che sostituisce il burro in apertura di procedimento. Con il radicchio di Chioggia rosso. La caratteristica punta di amaro è frutto di precisione. L'insalata va aggiunta in tre momenti: subito, a metà e poco prima della chiusura. Si ottiene la cessione del colore rosato, quindi il gusto, quindi l'impatto nella masticazione. Con il pesce si esclude il formaggio nella mantecatura. Con il basilico si unisce poco pecorino al parmigiano. Con il salame tenero o meglio con la pasta di salame non ancora insaccata occorre la massima attenzione a non assommare in eccesso il grasso. Ecco alcuni esempi dell'infinita famiglia legata alla capacità di chi sta alle pentole. Il risotto quindi non è una ricetta. È un suggerimento che spinge oltre l'indicazione. Come tutti i piatti poveri raccoglie la disponibilità della tasca e la trasformazione in autentica maniacata. È eredità addebitabile alla carenza di ingredienti la mancata riuscita del piatto.



L'UTENSILE

«Chuciari, atti a cavar vivande»

EUGENIO MEDAGLIANI



Tra i «diversi strumenti» illustrati da Bartolomeo Scappi nella sua «Opera dell'arte del cucinare» (edita a Venezia nel 1570), troviamo anche i chuciari o chuciari, utensili di varia forma simili a palette, schiumarole e cucchiaini, atti a «cavar vivande o brodi da marmite e da caldai».

Il termine cucchiario, oggi cucchiolo, deriva dal latino «cochlear», a sua volta proveniente dal greco «kokkili», che significa conchiglia, chiochiola, il cui guscio rappresentò certamente per i primi abitanti del pianeta l'oggetto più adatto a portare liquidi alla bocca. Col passare del tempo si intese col vocabolo cucchiolo esclusivamente l'attrezzo formato da un manico, più o meno lungo, e da una coppa ovale, più o meno concava.

Oggi per distinguere l'utensile destinato alla tavola da quello impiegato in cucina, si suole indicare quest'ultimo con il suo accrescivo, ovvero cucchiolone.

Insieme al nome si sono evolute anche le forme dei due tipi di cucchiolo, ma seguendo percorsi differenti: la posata adeguò infatti la sua fattura alle

varie epoche decorandone o foggianone il manico secondo lo stile in vigore e variando l'ovale della coppa a seconda del modo di impugnare l'utensile (non più afferrandolo nel palmo, ma fra le dita), mentre l'utensile di cucina si modificò esclusivamente in funzione del mutare delle varie forme dei recipienti di cottura. Infatti quando si passò dalle cotture nel ca-

minio a quelle su focolare e su fornello, i recipienti divennero meno panciuti con lo spigolo della base meno rotolante, sicché il cucchiolone assunse una forma ovale più aguzza per poter agevolmente raschiare l'angolo dei recipienti dove il cibo più facilmente restava attaccato. Verrà in seguito ridotta anche l'inclinazione del manico del cucchiolone, che si troverà così in linea con la coppa, in modo da poter recuperare completamente il sugo depositatosi durante la cottura sul fondo della casseruola. Per bagnare invece i grossi pezzi di carne cotti in forno o nello spiedo, viene impiegato un cucchiolone a cui la coppa è perpendicolare al manico. Dalla parte stretta della coppa si può così versare a filo sulle carni, con la semplice rotazione della mano, il grasso raccolto nella leccarda o ghiotta.

Allo stesso scopo fu utilizzato per i grandi spiedi rinascimentali un particolare cucchiolone chiamato «cappuccino», a causa della forma somigliante al cappuccino del saio di quest'ordine francescano. Tale attrezzo era costituito da un manico assai lungo cui era saldato un tronco di cono di circa 15 cm di lunghezza, nel quale si era soliti inserire, dopo averlo riscaldato, un pezzetto di lardo per arricchire le carni che stavano arrostando.

I materiali impiegati per la fabbricazione dei cucchioloni hanno seguito la stessa evoluzione degli altri utensili da cucina: legno, ferro, rame stagnato ed oggi l'inalterabile acciaio inossidabile.

IL VIAGGIO



Nelle Murge una cena sull'aia

ELA CAROLI



Le Murge martinesi, quell'altopiano caprico coperto di uliveti, vigna e boschi su cui si adagia la nobile Marina Francana con i suoi palazzi barocchi, sono un vero miracolo della natura. Il paesaggio è talmente vario, ricco e riposante che vi mette subito di buon umore: l'altezza è media, poco più di 400 m, e va bene anche a chi ha l'ipertensione e non sopporta la montagna. Più vicina a Taranto che a Bari, Marina è adagiata come una pigna sopra un terrazzo roccioso che domina tutta la valle d'Itria da un lato, e che dall'altro si estende fino alla più ripida discesa sullo Jonio azzurro e abbagliante con i due mari, il Mar Grande e il Mar Piccolo che lambiscono Taranto. Il segno martinese, per me è una campagna «sentimentale» di quelle che inducono a pensare e scrivere: come la Val d'Orcia, o le assolate pianure di agrumeti sulla costa fra Cefalù e Palermo, mi fa venire, a volte, quello che chiamano «sмор panico»: l'immedesimarsi nella natura anche se è natura educata dall'uomo, che l'ha resa produttiva senza violenza, con rispetto e umiltà.

Dal lato di Locorotondo e Cisternino, la valle d'Itria sorride con quell'infinità di dentini che sono le «casette» (così chiamano i trulli da quelle parti) e le «lanie», elementari costruzioni cubiche derivate dai preistorici dolmen; vigne e frutteti sono delimitati dai «strattoni» stretti viottoli di terra battuta con alte «pareti» di pietra a secco. Questo è il luogo, forse unico in Italia, dove l'urbanesimo da secoli è stato pochissimo praticato; il fatto che la gente viva volentieri «sparsa» nella campagna anziché costretta nell'agglomerato urbano è dovuta al fatto che, nel passato, la proprietà agricola fu razionalmente frazionata con l'enfiteusi che dava al contadino la possibilità di riscattare, con un canone annuo il pezzetto di terra che coltivava, la polverizzazione della proprietà venne man mano generando una curatissima campagna urbanizzata - tutto il contrario del latifondo salentino - e rendeva inesistente il dualismo città-campagna.

Non voglio fare dotte tirate socio-antropologiche; però certi sapori, certi aromi, certe rarità dei luoghi si devono pur spiegare: non nascono come miracoli, anche se sembrano tali. Miracolo può sembrare infatti lo straordinario amore per la terra che la gente di qui, miracoli la serenità e la dolcezza, il buon gusto e l'incoscienza arte di vivere che hanno certi contadini, certi artigiani, il senso dell'ordine e dell'armonia che si nota perfino quando stendono sui cannicci i fichi da seccare, tutti messi in fila come soldatini.

Dall'altro versante, quello ionico, le Murge degradano più rapidamente verso Taranto, e la natura si fa più selvaggia - si va verso Grottole, oppure Crispiano, Massafra e i luoghi delle «gravine» - impo-nenti canyon carici sfiorati da grotte dove andavano eremiti e monaci bizantini a collocarvi madonne e affreschi ancora intatti. Qui l'agro martinese è fitto di 5000 ettari di boschi con lecci secolari dai tronchi possenti, corbezzoli e ginestrì e un generoso sottobosco che dà indifferente-fungli e ciclamini alle prime gocce di pioggia. L'impronta barocca c'è anche qui, e mi sembra quasi che certe sagome, certe modanature, certe mensole festose e chiochioline nella pietra intagliata vogliono contraddire la severità pugliese degli «tenaci» salentini e «caci», che sanno di operosità, di lavoro, di senso della realtà. Le aie si animano, al tramonto, quando mandrie e greggi tornano scampagnando dai pascoli, e questa è l'ora in cui, l'arcigoloso, dopo aver messo a dormire gli animali vi ricevono e sono disposti a vendervi formaggi (il pecorino, il cacio-ricotta di capra, freschi o stagionati), le uova, i salumi se è stagione. Ai Monti del Duca ci dovette andare per far provvista d'olio, nell'«Antica Fattoria» di Stefano Caroli, che nei suoi frantoi sprema a freddo le migliori olive di Puglia, quelle bacchiate a mano di prima qualità (coratine, leccine e frantoi). Quella che viene come Santa Maria Goretti imbottiglia poi in contenitori grandi e piccoli, i più belli sono quelle «wozzedde» di ceramica di Grottole, decorate a mano in stile naïf, che è bello portare in tavola. (Stefano Caroli, contrada «Trazzaroni», Monti del Duca, Marina Francana, tel. 080/8803406).