



l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NOTIZIE ARCIGOLA



CHIANTI
Il nostro fiduciario della condotta del Chianti, Peppe D'Andrea, ha partecipato alla tavola rotonda sul tema: "Prospettive della viticoltura biologica nell'ambito della vinificazione di qualità", tenutasi a Greve in Chianti, il sindaco Bencisti, introducendo il dibattito sul ribadito impegno assunto dal suo comune di vietare la pubblicità dei prodotti chimici sul territorio. Uno dei fatti positivi emersi dalla tavola rotonda è stato illustrato dalla cooperativa Bignato Verde di Greve, ossia la coltivazione biologica sperimentale di quattro etari e mezzo di vigneto ormai da tre anni. Peppe D'Andrea ha sottolineato la volontà dell'Arcigola di seguire questa strada e di intensificare l'informazione ad essa collegata. Hanno preso la parola, inoltre, esperti del settore che hanno infor-

mato i presenti sui risultati ottenuti sia nel campo della viticoltura che dell'enologia biologica.
LANGHE
Si è aperta sabato 1° ottobre ad Alba la "Fiera nazionale del tartufo". Nel palazzo dei congressi che ospita parte della fiera ed alcune mostre c'è anche uno spazio gestito dalla condotta delle Langhe dove, oltre che tesserarsi all'associazione, è possibile acquistare la Guida Vini d'Italia '89 e la Guida Verde di Greve, ossia la coltivazione biologica sperimentale di quattro etari e mezzo di vigneto ormai da tre anni. Peppe D'Andrea ha sottolineato la volontà dell'Arcigola di seguire questa strada e di intensificare l'informazione ad essa collegata. Hanno preso la parola, inoltre, esperti del settore che hanno infor-

LEGGENDO E MANGIANDO

Dimagrire con Galeno

«Una buona dieta dimagrante rimette a nuovo da un gran numero di malanni cronici, sicché, esiliato ogni medicamento, essa ne è spesso e senza altri mezzi, il toccasana. Indicazioni puntuali abbinano. Meglio, ovvio, quanto la dieta può far miracoli, esiliarli i farmaci.
Con queste parole, più che mai attuali, si apre il breve trattato di alimentazione scritto da Galeno nel 170-190 d.C. Il medico di Pergamo intuì quanto viene oggi confermato dalla moderna scienza della nutrizione e cioè che la salute comincia o finisce a tavola. In 463 righe Galeno passa in rassegna tutti gli alimenti, vegetali e animali, descrivendone sia

l'effetto ingrassante o dimagrante, sia le proprietà terapeutiche. Queste ultime sono, in verità, appannaggio quasi esclusivo delle erbe, che Galeno esamina minuziosamente anticipando quanto ci viene attualmente proposto dagli erboristi. Un'analisi empirica, ma puntuale, che non trascura quanto sia importante che l'uomo impari a prendersi cura del proprio corpo non tanto per vanità quanto per ritenere quel benessere fisico che è espressione del rispetto per se stessi.
«La dieta dimagrante» di Galeno, S.F. Piacciovio Editore, Palermo 1989, 65 pp; con testo originale a fronte, L. 12.000.



International Slow

CARLO PETRINI



Movimento Internazionale per la tutela e il diritto al piacere



Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la "Fast-Life", che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei "Fast-Food". Ma l'hommo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via di estinzione.

Perciò contro la follia universale della "Fast-Life", bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo "slow food", contro l'appiattimento del "Fast-Food" riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la "Fast-Life", in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente ed il paesaggio, lo "slow food" è oggi l'avanguardia.

E' qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura; di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.

Lo "slow food" assicura un avvenire migliore.

Lo "slow food" è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.

Corollari indispensabili, anzi punti di forza devono essere il rispetto dell'ambiente e la promozione di una nuova educazione ecologico-alimentare. Sarebbe ben misera cosa favorire un'associazione internazionale di buongustai prescindendo dalla necessità di un ripensamento dei nostri rapporti con l'ambiente e di una riflessione sull'ecologia alimentare. Pontificare in modo aulico sulla gastronomia senza combattere il progressivo avvelenamento di tanta parte della normale alimentazione è demenziale. Slow Food vuole e promuove il rispetto della natura, lotta contro l'invadenza dei prodotti nocivi in agricoltura, chiede norme antisfocistiche chiare e rigorosamente applicate, si oppone alle multinazionali che vogliono la deforestazione dell'Amazzonia per impiantarvi allevamenti intensivi di bovini. Slow Food ricerca con convinzione una nuova coscienza alimentare. Nel costruire un movimento internazionale su queste tematiche è importante approfondire gli aspetti di cultura materiale collegati alle singole realtà nazionali. Lo scambio di documenti, analisi, ricerche storiche e tecniche di produzione è uno degli obiettivi che lo Slow Food si prefigge per i suoi associati, nel rispetto di un patrimonio immenso che rischia di scomparire.

Per finire lo scopo più nobile: riaffermare che il diritto al piacere è un diritto inalienabile per l'intera umanità e fondamentale sul finire di questo millennio. Il piacere, l'arte di vivere non sono antagonisti della salute materiale e spirituale dell'uomo, anzi sono una componente essenziale del suo equilibrio psico-fisico. Slow Food vuole riaffermare questo concetto di grande laicità e civiltà contro la duplice barbara della mortificazione dei sensi e della frenetica produttività della fast life.

Questi punti sono ovviamente un primo contributo allo sviluppo della nuova idea: la Francia, che dell'arte di vivere e del buon gusto è sempre stata maestra, non potrà non accogliere nelle sue dolci braccia questa nuova filosofia e proporla con calma e serenità ad un mondo che troppo spesso perde la giusta rotta del buon senso e del piacere di vivere.

RISTORANTIINFESTA



Ristorantiinfesta è sulla dirittura d'arrivo e più d'uno sono i ristoranti che si assiepano nella zona medaglie. Il "Principe" della festa provinciale de l'Unità di Modena, ad esempio, vincitore del concorso 1988. È stato visitato da un'agguerrita troupe di soci sapienti, che con un giudizio puntiglioso e dettagliatissimo gli ha attribuito altissimo punteggio. Le ragioni di tanta perfezione? L'ambiente, innanzitutto: bel tavolato, fiori freschi, bicchieri giusti, servizio inappuntabile; e, a disposizione dei commensali, un sommelier che sa parlare di vino e sostituisce i bicchieri, avvicinandoli ad ogni cambio di piatto. Uno Schampagne Broutout apre lo stomaco alle raffinate proposte gastronomiche di Lino Turini: un tiepido vol au vent ripieno di paté di fegato tartufato è seguito da un involtino di pasta sfoglia con scampi e tartufo. In sequenza sono poi serviti una pasta di farina integrale con ragù di pomodoro fresco e verdure e una zuppa di verdure con tartufi e pollo presentata, con effetto scenografico, in una tazza rivestita di pasta sfoglia. Il tutto accompagnato dall'antichissimo e rarissimo Nosiola, cru Falt '88, della cantina Fantì. Un Prato di Canzio '86 di Maculan sottolinea il filetto di rombo in salsa provenzale e la farafona ai gamberi. Entusiasmo dei commensali di fronte al peccorino fuso con mostarda di mele cotogne, un intreccio di sapori dolci e salati, di profumi intensi e delicati, degnamente abbinato al Torcolato '86 di Maculan. I desserts: pasta melba e un ricco assortimento di squisita piccola pasticceria fatta in casa. Dulcis in fundo: il Brachetto d'Acqui di Giacomo Bologna.

Se a Modena si è puntato sulla cucina creativa, altra è stata la scelta di Jesolo, dove tema prescelto - e ben svolto

- è stata la cucina tradizionale della zona con incursioni nel repertorio povero: polenta e «schie», gamberetti grigli, comuni alla foce dei fiumi adriatici, conditi con olio d'oliva della zona di Bassano. Le «cannocce» (cicale di mare) hanno impressionato un risotto cotto alla perfezione, nonostante la quantità delle porzioni. Poi aringa con salsa di latte e cipolla e un piatto di selvaggio de valle, l'«alzavola» - anatra selvatica - con salsa peverada; e contorno un delicato fondo di carciofo del Cavallino, per far soffrire quanti negano dogmaticamente che si possa bere con godimento vino dopo i carciofi. Per finire formaggi locali, mele cotte ripiene. Cambio di vino ad ogni piatto (è rimasto impresso un Raboso riserva '87 Mucelli), sommeliers in sala a servire i vini in bicchieri perfetti. Aspetto non secondario delle serate il taglio «didattico», non saccente o snob, ma discreto e utilissimo per quanti si accostano alla tavola con la voglia di affinare i propri «strumenti» sensoriali e di riscoprire la cultura materiale del territorio. Il giudizio positivo sui ristoranti si estende all'intera festa de l'Unità vesulana, dove compagni e non hanno fatto una scelta culturale (cucina del territorio, 80 vini di qualità in mensa all'interno della festa) in una località balneare turisticizzata al massimo, dove spesso si serve una cucina banalizzata ed anonima.

L'arrivo dei risultati di questa settimana ha portato grandi novità. Vi diamo la parte alta della classifica, precisando che fino all'ultima festa vi possono essere variazioni: 1) Festa de l'Unità di Jesolo, punti 465; 2) Ristorante Principe di Modena, punti 465; 3) Festa de l'Unità di Crema, punti 465; 4) Ristorante Casaro di Bologna, punti 460; 5) Festa de l'Unità di Venturina, punti 435.

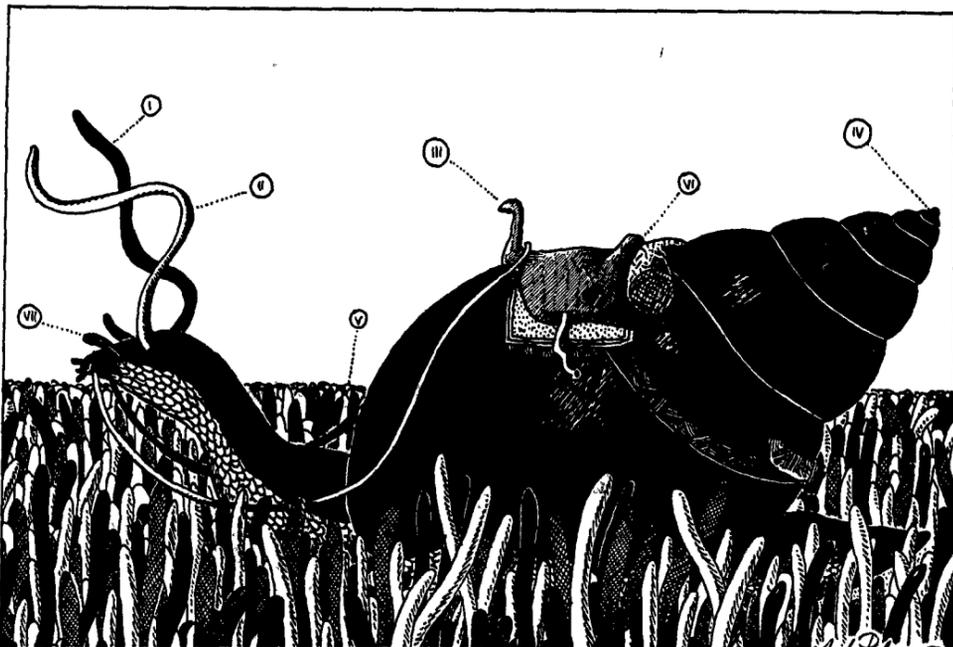
DA VISITARE

Sperando, sperando tartufi d'ottobre

ARMANDO GAMBERA

La Fiera del tartufo di Alba è appena iniziata e il prezioso fungo ipogeo, come una bella attrice, lesina le sue apparizioni. Dopo un settembre siccitoso e mai disposto, i trifolao (così, da queste parti, chiamano il ricercatore di tartufi o trifole) sperano in un ottobre migliore. Del resto, la raccolta prosegue fino a dicembre. Comunque, adesso i prezzi sono alle stelle: anche duecentomila lire l'etto, tuttavia, anche con qualche bugliettone da dieci si possono già gustare.

Tutte le domeniche di questo mese la Fiera allestisce una mostra-concorso del tartufo bianco d'Alba nel palazzo della Maddalena, mentre la mattina di ogni sabato si svolge il tradizionale mercato. È questo uno dei momenti più interessanti: avvolti nel panno o nella carta di tartufi escono dalla tasca dei trifolao. Una palpatà, un'annusata e se tutto è ok ci si accorda sul prezzo. La Fiera prosegue fino al 22 ottobre con due importanti rassegne: quella di fotografie di Sarah Moon per la prima volta in Italia e quella delle vignette umoristiche sul tartufo a livello nazionale. Entrambe stanno riscuotendo successo. Chi, prima di arrampicarsi sulle Langhe attorno ad Alba, vuole assaggiare in anteprima i suoi tesori, deve visitare una bella mostra sull'ambiente nel coro della Maddalena: la patria dei tartufi e dei grandi vini si presenta in un paesaggio di rara bellezza. In chiusura, domenica 22, si terrà la sfilata dei cani allegorici: una manifestazione che si ripete da 59 anni, quanti sono quelli della fiera. In tale occasione, dopo aver visitato il mondo di Langhe per le vie di Alba, converrà rifugiarsi in una trattoria fuori le mura e in un albergo di paese per il meritato riposo.



A TAVOLA

Non sempre è della malora

GIOVANNI RUFFA

Lecco ti accoglie, manzoniana e un po' caotica, tra atmosfere lacustri e code da metropoli, un tocco di Svizzera e molta Italia di provincia. Terra di remoti insediamenti industriali, poco sembra proporre alle curiosità della gola: occupata in filande e opifici fin dai tempi di Renzo Tramaglino, ha modellato artigiani ed operai, più che contadini e pescatori, portando sui mercati stoffe e manufatti in luogo di prodotti alimentari. È il poco tempo libero serale, unico momento di socialità e di svago. Da qui la nascita e il proliferare dell'Osteria. Moltissime erano in effetti le osterie da quelle parti; oggi, uno sviluppo urbanistico incontrollato le ha decimate.

Lode dunque a Carletto e Antonella che, rievata la vecchia «Casa di Lucia» ad Acquate (siamo appena fuori Lecco) l'hanno riportata alla veste originaria con grande pazienza e gusto. La suggestione regalata dalla sala con gli arredi d'epoca, il grande camino e l'acquaio in marmo, il fresco pergolato valgono da soli la visita. Ma non perdetevi l'opportunità di un ghiotto spuntino a base di formaggi della Valassina (taggeli, robbio, caprini), frutto di quotidiana e competente ricerca, o di salumi della zona. Se l'appetito è più robusto, approfittate dei rustici quanto saporiti piatti di tradizione: paste con fagioli e ceci, polente, funghi, brasati. Accompagnate il tutto con i vini che la cantina, quartetti: i grandi rossi piemontesi, toscani e della Valtellina, bianchi di qualità, prestigiose bottiglie francesi.

Antica Osteria «Casa di Lucia», Acquate di Lecco, via Lucia 27 - Tel. 0341/494594-366959. Chiuso il lunedì.