



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



BOLOGNESE

Dopo la parentesi estiva, l'attività della condotta riprende con una degustazione di vini del Trentino, oggi 16 ottobre alle ore 19 al ristorante "Il Sole" di Treviso di Reno, via Lama 67, tel. 700102-700290. La degustazione sarà guidata da Nereo Pederzoli, fiduciario Arcigola di Trento, con la presenza dei produttori dei vini in degustazione. Successivamente nei locali del ristorante sarà servita una cena conviviale: la cena, con degustazione (vini compresi), costa L. 50.000. La prenotazione va fatta direttamente al ristorante. E inoltre prevista, per i prossimi giorni, l'apertura di uno spazio per ricevere i soci presso l'Archi Viaggi, in via Riva di Reno 79 a Bolognina.

FRIULI

Il fiduciario della condotta e

governatore Arcigola, Giuseppe Colomba, ha organizzato un programma di cene in quattro ristoranti di qualità, con cucina abbinata ai vini presentati da un unico produttore. I prezzi sono contenuti: L. 40.000 a persona e serate con un massimo di 40 presenze.

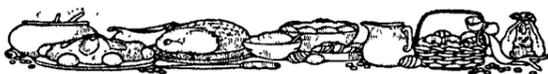
La prima cena si è tenuta mercoledì scorso al ristorante enoteca "La Torre Orientale" a Spilimbergo. Diamo il programma della seconda, informereemo successivamente sulle altre.

Mercoledì 18 ottobre: Trattoria "La di Pedros" - Meis di Coloreto di Montebelluno. Menu: il cameriere d'autunno; vini del vignaiolo Villa Russat. Le prenotazioni vanno fatte a: Emilio 0432/545382 (uff.), Giulio 0432/482244 (pasti).

Con l'articolo del gastrosofista austriaco Peter Jirak diamo spazio a contributi sul tema dello slow food, che proseguiranno nei prossimi numeri.

Tutto ciò che viene ingerito è oggetto di potere. Ma tutto ciò che viene ingerito può anche essere oggetto di felicità. La sete e l'appetito, sotto forma di gesti estremamente umani, compiono l'opera della natura come cultura. Laddove la cultura trasforma la natura in «modo comunitario» l'uomo può stare bene a casa sua. Gioia, passione, conoscenza e spirito di comunione creano le meravigliose opere dell'uomo in cielo e in terra. Cucinare, coltivare la terra, vinificare, produrre formaggio, scrivere, dipingere, fare delle sculture, costruire, comporre ecc., in breve, tutte queste sono azioni prometiche, sono azioni di grazia nell'autorealizzazione dell'uomo. Il gusto forma questa solitaria e generosa natura come essa si dona al desiderio passionale dell'uomo bisognoso. Solo la cultura collega le molecole sospese nel vuoto dello spazio. E nel frattempo la civilizzazione comporta la completa scissione di tutte le entità facendone particelle prive di rapporti fra di loro.

Il movimento Slow food, che trae origine dallo spirito di Epicuro, mosso dalla minaccia che incombe sull'esistenza dei sensi, motivato dal giusto e possibile desiderio dell'uomo di felicità, lotta contro la peste della fast live. Dobbiamo compensare con delle feste estetiche l'ebbrezza pazzesca della megamachina, facendo di questo nostro



Slow life Nutriamoci con arte

PETER JIRAK

mondo di nuovo un «planoforo» bentero, ritrovando, grazie ad un'organizzazione artistica della vita, la misura d'uomo e ponendo quest'ultima in relazione duratura con l'attività di tutti i giorni, permettendo di nuovo la creazione di storia. Il movimento slow food dà l'avvio al secondo periodo di Rinascimento nella storia dell'umanità. Altri parlino pure del declino del mondo, noi invece parliamo della felicità della nostra esistenza e cerchiamo di realizzarla. La felicità è realizzabile! Dobbiamo però affidare nei nostri sensi e nel nostro impegno. Occorre lavorare di nuovo insieme e godere insieme dei frutti del nostro lavoro! Il movimento slow food non si oppone in maniera astratta al

la «economia del tempo» del regresso industriale, essa comincia automaticamente ad attingere alla sorgente più profonda dell'esistenza umana: alla fede dell'uomo che considera il mondo come suo paradiso e la felicità come meta della storia. Ma come può diventare felice l'uomo, se quotidianamente egli «dimentica» le sue vere conoscenze e convinzioni, se trasforma i suoi sentimenti di partecipazione in egoismo e viltà? Si piega sotto i gestiti manaccosi di un ordinamento sociale in declino? La felicità necessita di nature forti e consapevoli, di una struttura artistica della vita, di persone simili tra di loro, del gioco di bambini contenti e dello spirito fresco di un'epoca nuova.

Sappiamo bene ciò che non ci serve. Elaboreremo un catalogo delle cose inutili e quotidianamente cancelleremo queste cose inutili dalla nostra agenda. Sappiamo bene ciò che non vogliamo più fare, ed abbiamo cominciato ad affrontare le nostre attività con gioia portandole avanti. Ciò che ci ripugna maggiormente è la «taylorizzazione» di tutte le sfere della vita. Non vogliamo nessun diktat e ancor meno un diktat che guardi il tempo.

Non sappiamo ancora molto bene come fare tutto ciò. Ma sappiamo molto bene che è possibile realizzare un mondo felice che abbia un senso. Il movimento slow food non può eliminare la politica monodimensionale del potere,

ma essa può dare un contributo per trasformare la paura in gioia. È già qualcosa se non devi più tremare per il prossimo calcio del «destino» mentre tieni in mano il tuo bicchiere di Cola, e se invece sai brindare con gli amici alla salute e ad una lunga vita! È già qualcosa se tappi la bocca agli strateghi della fast live con i loro hamburger (pacificamente, s'intende!) e se, nel contempo, allunghi godurosamente la mano destra in direzione di un'anatra di Pechino arrostita.

Si capisce, non conserveremo semplicemente il lutto per la miseria del Terzo mondo. Ma non ci si aspetti subito delle ricette brevettate. Anche in proposito abbiamo le idee chiare: la fame e la miseria del mondo non denunceranno l'aspirazione dell'uomo verso la felicità. Dapprima noi stessi dobbiamo essere in grado di vivere appassionatamente per poter aiutare gli altri. Noi non siamo i missionari di una chiesa ottusa, facciamo parte di un movimento, diffusi in tutto il mondo, dell'autoliberazione dell'uomo. Finora gli ingegneri del nuovo mondo, nei loro progetti, non hanno preso in considerazione la felicità. Questa dimenticanza è grave, lo sappiamo. Ma sono essi i nostri modelli guida? Per i cuochi e le madri, i contadini e gli artisti. Noi siamo, e lo sappiamo bene (in tutta modestia) la nuova avanguardia. Noi ricominciamo laddove la vecchia avanguardia è diventata una retroguardia dalle gambe rigide: ricominciamo in fondo alla scala che porta alla felicità.

IN VIAGGIO

A gustar tonno sull'Atlantico

GABRIELE GHIANDONI

Per giungere dall'Italia a Comillas nel mar di Cantabria - un delizioso borgo signorile con palazzetti castigliani del XVI-XVIII secolo, tra i quali spicca quello del Marchese di Comillas, il genio luci dal passato pieno di avventure - occorre varcare la frontiera italiana a Ventimiglia, e attraversare tutta la Francia meridionale, entrando in Spagna da Irún. Superate le province basche si arriva a Santander, capitale della Cantabria. La città, con un moderno e importante porto, si sviluppa lungo la magnifica passeggiata-lungomare del Paseo di Pereda, di fronte alla Bahía, sino a El Sardinero, la spiaggia aperta sull'Atlantico. Un piatto tipico della regione, dal gusto forte ed aspro, è il Pimiento relleno: un grosso peperone giallo o rosso ripieno di carne. È possibile assaporarlo alla Bodega rijaña, scenograficamente arredata da enormi botti, con i fondi dipinti da artisti spagnoli e stranieri. Prima di Comillas è Santillana del Mar, la città delle tre bugie. Perché, dicono gli invidiosi vicini, questa cittadina non è santa, né posta in pianura, né bagnata dal mare. Santillana, dal compatto e armonioso complesso urbano con palazzi del secolo XV-XVIII, è molto ben conservata, quasi sotto naftalina, con il sapore artificiale del modernissimo turistico. I monumenti più importanti sono la Collegiata romanica con il fronte ad anso portale sormontato da loggia; il Monastero Regina Coeli ed il Museo Diocesano de Escultura, ricco di sculture lignee policrome. A Santillana bisogna arrivare di prima mattina, prima dell'immensa ondata dei vacanzieri, e girare a piedi entro il borgo, bere il latte fresco munto direttamente dalle vacche delle stalle al piano terra delle case, con i biscotti fatti in casa. Alla periferia vi sono le celebri e grandiose grotte di Altamira, la «Cappella Sistina dell'antichità», con disegnate figure di bisonti, cavalli e cervi nei colori rosso, nero, ocra; graffiti risalenti ai diversi periodi della civiltà dell'uomo di Cromagnon (12-15 millenni fa). Visitate ora è quasi impossibile, perché la presenza dell'uomo e dell'andiride carbonica deturca i dipinti. Così Miguel de Unamuno poeta di Altamira: «Cavemario bisonteo / tenebroso rito magico / introito del culto tragico / que culmina en el toreó».

Comillas infine, alta sulla collina a declinare sino alla spiaggia, al mare, al suggestivo porto marinaro. Alle pendici del poggio le nuove orribili costruzioni che porteranno un benessere economico agli abitanti del paesino, forse, ma certamente un malessere estetico al viaggiatore attento alle bellezze del luogo. Nel parco s'intravede la geniale villa dell'architetto catalano Antonio Gaudí, El Capricho. Sino a pochi anni fa abbandonata e decadente, è stata da poco restaurata e destinata a ristorante. Sgargiante nelle sue piastrelle ceramiche multicolori, ha come elemento significativo la torre minareto dalla quale l'eccentrico proprietario (che aveva voluto una sola camera da letto, negando ospitalità per la notte ai tanti amici del giorno) poteva vedere lontano il mare.

Un piatto squisito del pescatori dell'Atlantico è il «suruputu», che è possibile ora gustare nelle tasca, bar-trattorie del porto. È un piatto povero, come la sopa de ajo, zuppa con l'aglio dei contadini di Castiglia, che utilizzavano il pane duro cuocendo una minestra di acqua calda con molto aglio e il pimenton, la paprika. Oggi la sopa è impazzita, servita calda, con il toro d'uovo che galleggia in superficie. Gli ingredienti fondamentali del suruputu sono tre: il bonito (tonnetto fresco), le patate e i peperoni. Imbarcavano i pescatori di Comilla prima della partenza per la pesca, un sacco di patate e uno di peperoni; quindi cuocivano in olio abbondante in una «marmitta» il tonnetto appena pescato con le patate e i peperoni. La ricetta odierna consiglia di aggiungere spicchi d'aglio, una grossa cipolla, due pomodori maturi, pelati, un bicchiere di vino bianco, un poco di pimenton e del prezzemolo.

Anziché nelle tasca del porto, il suruputu vale la pena di mangiarlo anche nei paesini intorno a Comilla, dopo aver passato il caldo pomeriggio sotto il rumore delle cicale a giocare a «los bolos»: un gioco nazionale spagnolo che assomiglia al gioco dei birilli. E in attesa dell'ora di cena, si può continuare a bere il vino della Rioja con stuzzichini gustosi: las almejas, le vongole, e i chipirones in su tinta, calamari cotti nel loro nero.

In ricordo di Giuseppe Mantovano

Martedì scorso è scomparso improvvisamente Giuseppe Mantovano. Intellettuale approdato in età matura alla gastronomia ha portato in questa materia il rigore dello storico unito alla capacità di parlare con grande semplicità e immediatezza di questo mondo così variegato e complesso. I suoi libri sulla storia della cucina, la sua disponibilità a partecipare alle iniziative che contribuivano a scavare il versante culturale dell'alimentazione hanno lasciato un segno profondo. Collaboratore del Gambero Rosso e di numerose riviste ha partecipato sin dall'inizio all'avventura delle pagine di gastronomia su l'Unità, prima su A/R e poi accorren-

do prontamente al richiamo del neonato Arcigoloso. Ma il lavoro più intenso di questo ultimo anno, oltre al libro «L'avventura del cibo» recentemente uscito, è stato «L'Almanacco del Golosi» una raccolta completa del patrimonio gastronomico italiano, di cui Beppe è stato uno dei curatori e che solo grazie al suo appassionato apporto è stato possibile realizzare. Giuseppe Mantovano lascia un grande vuoto nel mondo della gastronomia e in tutti coloro che ritengono che parlare del cibo non significhi soltanto recensire piatti o prodotti ma indagare su un aspetto fondamentale della cultura dell'uomo.

NON SONO D'ACCORDO

Scriveteci e raccontate tutto



In Italia la maggior parte della critica enogastronomica è fatalmente celebrativa, non riuscendo un po' per scelta e un po' per paura di querelle a denunciare con nome e cognome i vizi che pure esistono nel mondo della ristorazione, della produzione e della ricezione alberghiera. Siccome, sulla base delle nostre personali esperienze di

giovaghi dell'enogastronomia riteniamo che questi problemi siano diffusi e vadano denunciati, invitiamo i lettori a scrivere a questa rubrica segnalando abusi, discrepanze, raggravi grandi e piccoli o semplicemente motivate indignazioni di consumatori, unendo fotocopy di fatture o conti e quanto utile a provare i fatti. Dopo una verifica provvederemo a pubblicare le lettere più significative pensando di rendere così un piccolo servizio sia ai nostri lettori sia alla ristorazione e alla produzione più corretta.

Chi avesse da segnalare le proprie poco gratificanti esperienze enogastronomiche scriva a: l'Arcigoloso, via Mendicizia Istruita, 14 - 12042 Bra

SULLE COLLINE DEL CHIANTI

La vendemmia è finita. Prosit

SILVANO FORMIGLI

La vendemmia nella zona del Chianti è ormai terminata e si possono fare i primi consuntivi. È avvenuta in un clima asciutto e in giornate calde che hanno favorito ed accelerato la fase finale di maturazione dei grappoli: si può parlare di una buona, forse ottima annata. La gradazione zuccherina è di buon livello; media è la quantità di uve vendemmiate.

L'andamento climatico annuale che ha portato a questi risultati è stato governato da un'ampia siccità. Infatti un inverno ed un inizio primavera entrambi miti e secchiosi hanno anticipato lo sviluppo vegetativo della vite, mentre nel periodo della fioritura si sono avute piogge con effetto colatura che hanno determinato una alleggerimento ridotto con grappoli più spargoli.

Si sono susseguiti un mese di luglio molto caldo con temperature superiori alle medie stagionali e un agosto altrettanto caldo con dannose grandinate nel Chiantigiano che tuttavia hanno riequilibrato il metabolismo delle piante già compromesse dalla siccità. Le piogge di fine agosto e dei primi di settembre, abbassando un po' la temperatura, hanno riportato in tempi re-



golari l'andamento della vite.

Successivamente un tasso di umidità elevato ha condizionato il ciclo stagionale e la rugiada abbondante ha favorito focolai di malattie crittogamiche. Pertanto, chi ha curato con trattamenti attenti la vigna, sia con diradature dei grappoli, sia con sfogliature dei tralci, loro sistemazione e alleggerimento per la forte vigoria dovuta al caldo-umido, è riuscito a portare in vendemmia del-

le uve sane, mentre dove la vite è stata trascurata si assiste, purtroppo, a notevoli danni a causa delle malattie fungicide. In pratica è stata un'annata nella quale l'uomo ha dovuto con il suo attento lavoro e con le moderne tecnologie sopportare agli eventuali guasti di un andamento climatico non eccezionale.

Le uve a precoce maturazione, quali il Merlot, il Pinot Nero e Grigio, il Sauvignon, lo Chardonnay, sono state vendemmiate dal 12 settembre fino alla fine del mese, con buoni risultati di maturazione e con un discreto lavoro di selezione. All'inizio di ottobre è iniziata la vendemmia del Sangiovese. Già fin d'ora si può presumere che l'anno viticolo che volge al termine ha visto lievitare i costi di gestione aziendale di un 30%, sia per una vendemmia non eccezionalmente quantitativa, sia per la continua cura manuale della vigna.

Partendo da queste premesse che sono valide dal punto di vista qualitativo, si spera di poter ottenere un buon vino. Tuttavia, solo a novembre inoltrato, cioè a vinificazioni ultimate, si potrà verificare la vendicizia di tale affermazione.

PROPOSTA

In Ungheria con Arcigola

Viaggio enogastronomico a Budapest, Tokay, Eger. 6/10 dicembre '89

PROGRAMMA

- 6/12 - Partenza da Arcigola Jesolo. Arrivo a Budapest. Sistemazione in albergo.
- 7/12 - Visita guidata del centro con pranzo per uno spuntino. Escursione all'Ansa del Danubio con sosta in un ristorante tipico. Cena al ristorante Busulo Juhasz di Budapest.
- 8/12 - Partenza per Tokay, degustazione e pranzo. Proseguimento per Eger e sistemazione in albergo. Cena con spettacolo.
- 9/12 - Visita di Eger e delle sue grotte con degustazione di vini. Pranzo in ristorante tipico. Ritorno a Budapest e cena d'addio.
- 10/12 - Partenza per l'Italia.

Quota di partecipazione L. 620.000 per persona. Soci Arcigola L. 568.000. Prenotazioni: Arcigola Jesolo tel. 0421/972898.