



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

Lo Slow Food dilaga nel mondo



PARIGI
Carlo Petrini ha presentato lo slow food alla stampa francese al Willy's Bar di Parigi; tra i presenti, le telecamere della «5». In Francia, le tematiche dello Slow Food hanno già trovato vasta eco tra gli operatori del settore ed anche su riviste non specializzate come *Elle*, che ne ha parlato diffusamente.

I vini della Valpolicella saranno degustati assieme ai consigli e alle informazioni di Nino Franceschetti. Tutto al ristorante «La Terrazza» di Marcellise.

VICENZA
Si è svolta venerdì 17 novembre al Ristorante «Molin Vecio» una simpatica cena dal titolo «L'Antinobile del bovino ovvero: La cena con il quinto quarto». Il menu ha riproposto un intelligente utilizzo di quelle parti dell'animale che la filosofia delle «fette» aveva fatto dimenticare.

CECINA
La Toscana, si sa, è terra di cacciagione. Per questo il circolo Arcigola «Il Frantoio di Montecudaio» propone ai soci un pranzo a base di cacciagione. L'appuntamento è per domenica 26 novembre alle ore 13 con tutta cacciagione nostrana. Il pranzo costa L. 35.000 (prenotare al 0586/684929).

TICINO
Lunedì 20 e martedì 21, breve corso di degustazione di vini tenuto da Daniel Brenza, traduttore a Seseglio, enologo e socio sapiente che verrà affiancato dall'ing. Colombi, capo della sezione viticoltura del Ticino. Il corso si terrà presso la scuola agricola di Mezzana.

MARCA TREVIGIANA
Numerosissime le occasioni di incontro previste delle condotte di Treviso, tra novembre e dicembre. Ne riportiamo una che si svolgerà mercoledì 22 novembre al Ristorante «La Piola»: una degustazione di the russi e cinesi organizzata in collaborazione con la drogheria Foresti.

ROMA
C'era il fior fiore della stampa italiana, scritta e parlata, il 10 novembre all'Hotel Plaza; i maggiori quotidiani, settimanali e periodici del settore e non, le tre reti Rai vi si erano dati appuntamento per sentire parlare di Slow Food. Il risultato sono stati una serie di articoli apparsi su *la Repubblica*, *l'Unità*, *Il Messaggero*, *Il Sole 24 ore* nonché servizi filmati sui tre canali Rai.

VERONA
Tra i vari appuntamenti gastronomici della condotta c'è un classico, la cena di giovedì 23 novembre sul tema «Polenta e Valpolicella» con un menu dove la polenta è presente in tutti i piatti e sistemazione in albergo. Cena con spettacolo.

VIAGGIO ENOGASTRONOMICO A BUDAPEST, TOKAJ, EGER.
6-10 dicembre '89

PROPOSTA

In Ungheria con Arcigola

VIAGGIO ENOGASTRONOMICO A BUDAPEST, TOKAJ, 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 sosta per uno spuntino. Escursione all'ansa del Danubio con pranzo in un ristorante tipico. Cena al ristorante Busulo Juhasz di Budapest.

8/12 - Partenza per Tokaj, 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.
* Sistemazione in hotel 4 stelle.
* Tutti i pasti inclusi.
* Folklore e musica tzigana.
* Grande serata finale con spettacolo tradizionale.

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

Quando tre anni fa organizzammo la prima edizione del Concorso l'idea pareva un po' azzardata e quasi presuntuosa. L'Arcigola era una piccolissima associazione di appassionati gastronomi, mentre le feste apparivano come un gigante grande come l'Italia intera, composto da montagne di costine, milioni di tortellini e fiumi di vino a buon mercato. Un gigante indifferenziato e poderoso che poteva travolgere quella piccola pattuglia di soci decisi ad investigare, con la scusa del concorso, nelle pieghe di questa grande macchina.

La realtà si è dimostrata subito un po' più complessa e articolata di quanto potessimo immaginare: vicino ai grandi ristoranti, che pure svolgevano un lavoro eccezionale dando da mangiare ad un prezzo equo a migliaia di persone, abbiamo scoperto una galassia di piccole iniziative dove la passione politica si coniugava con quella gastronomica e dove la grande tradizione della cucina di famiglia usciva dall'ambito ristretto delle amicizie per proporsi, con molto orgoglio e professionalità, ad un pubblico più vasto. Un'altra lezione



Cinque grandi sul podio a Montalcino

CORRADO TREVISAN

preziosa di queste peregrinazioni è stata che non sempre la qualità, quella vera interessante e autentica, non quella delle tagliatelle al salmone, significa alti prezzi. È evidente che il cimentarsi con l'alta cucina comporta un servizio e materie prime che incidono sui prezzi, ma ci sono giacimenti di cultura gastronomica «povera» che portati alla luce dalla passione di piccoli gruppi di gourmets offrono ad un numero di avventori spesso molto grande occasioni di raro piacere a prezzi a volte ridicolmente bassi.

In questi tre anni Arcigola è cresciuta molto, ed è cresciuta in generale la qualità delle proposte all'interno delle feste. L'Italia centrale, con un numero quasi incredibile di feste grandi e piccole, resta prepotentemente al centro di questa kermesse politico-gastronomica, mentre il sud e le isole, paiono continenti sconosciuti e misteriosi; sembra impossibile che da regioni che hanno conservato tradizioni alimentari di grandissimo valore non giungano che

pochi e deboli segnali. Il prossimo anno studieremo un'iniziativa specifica per stanare queste realtà che sicuramente esistono ma preferiscono rimanere isolate e appartate. Quest'anno abbiamo, a differenza delle altre edizioni, tre premi ex aequo, assegnati non tanto per salvarci l'anima evitando di scontentare i potentissimi modenesi, i raffinati veneti e i sanguigni cremaschi, ma per segnalare e premiare in egual misura la grandissima professionalità e ricercatezza del Principe di Modena, l'idea intelligente e piacevolissima dei compagni di Jesolo di realizzare una cena «guidata» attraverso i piatti tradizionali del loro paese e la creatività, sia col pesce che con la carne, del Posto d'Amare di Crema. La cerimonia di premiazione avrà luogo, come al solito, a Montalcino domenica 26 novembre con la collaborazione dei compagni di questa piccola capitale dell'Italia del vino, e come al solito non avrà nulla di rituale: si gustano i piatti realizzati dai vincitori e si discute un po' con molta allegria e senza prendersi troppo sul serio su questo enorme banchetto che ogni anno attraversa l'Italia.



RISTORANTINFESTA

L'albo d'oro del concorso '89

IL PRINCIPE. FESTA DI MODENA
1° classificato ex-aequo

«Il Principe» ha bissato il trionfo dello scorso anno. Allestito e sponsorizzato dalla Coris, cooperativa di ristorazione sociale, è stato apprezzato per l'ottima scelta e confezionamento delle vivande, per la buona gamma dei vini, per il servizio inappuntabile in sala, per l'ordine e la pulizia in cucina. Il merito va, ci dice Sergio Rinaldi della Coris, soprattutto a tre personaggi: Lino Turini, chef e ideatore del menù, Giuseppe Maccaferri, cuoco «volontario», esecutore delle ricette e William Lenzi, sommelier. E poi a tutto il personale di sala e di cucina, in totale una dozzina circa, per i trenta coperti serali a prezzo fisso di 50.000 lire. Quella di allestire un ristorante più raffinato e quindi più costoso nel grande padiglione-ristorante della Festa provinciale dell'Unità di Modena a prezzi di gran lunga inferiori, è stata una scelta voluta e di successo. Cosicché, il piccolo Principe offriva proposte di una cucina creativa con due menù: a base di carne i primi dieci giorni, di pesce gli altri dieci.



personale volontario con l'appoggio e la consulenza gratuita di operatori enogastronomici professionisti. Ma gli organizzatori, coordinati da Mauro Lorenzon, hanno giocate anche un'altra carta: una cena «didattica» che, puntando sulla riscoperta della cucina del territorio, studiata attraverso un meticoloso lavoro di ricerca, ha proposto vini e piatti di raffinata esecuzione grazie alla «mano» di Diana e Mario Boer.

POSTO D'AMARE. FESTA DI CREMA
1° classificato ex-aequo

Il successo del «Posto d'Amare» della Festa dell'Unità di Crema viene a coronare un'esperienza nata diversi anni fa per iniziativa di un gruppo di arcigolosi ante litteram coordinati da Nicola Pappalettera. Una decina di appassionati, tutti rigorosamente volontari, sono stati l'anima di questo locale che per i dodici giorni di attività non ha avuto abbastanza dei 60 coperti a disposizione. Le offerte del mercato detto ai cuochi ogni giorno un menù degustazione diverso, fatto di piatti di creazione (paté di pemici e porcini, orata alla salsa mediterranea, brodetto di cernia sono alcuni esempi di una cucina che ha lavorato sapientemente sia con la carne sia con i pesci), ma anche di proposte tradizionali della «gastronomia comunista», come le consuete quanto temibili salamelle alla brace, che qui hanno riacquisito la dignità di sapido, grande piatto popolare. Una carta dei vini di oltre 60 etichette prestigiose ha degnamente sottolineato le portate, servite con garbo in un piacevole ambiente.

RISTORANTE «IL CASARO». FESTA DI BOLOGNA
4° classificato

«Già fin d'ora ci prepariamo al concorso del prossimo anno», ci dice uno dei responsabili dell'organizzazione del ristorante «Il Casaro», allestito durante la Festa dell'Unità di Bologna. «Ce l'hanno messa tutta le dieci massaie che ogni mattina (e non erano alla prima esperienza) preparavano paste fresche per i 200 posti ai tavoli, e così gli altri dieci inservienti in cucina sotto la guida dello chef Enzo del Santa Paola, come i quindici camerieri in sala. Il menù era di tutto rispetto, a partire dalle insalate di bresaola con rucola, di radicchio con aceto balsamico, e poi con le torte calde di formaggio e a proseguire con tortellini, tagliolini, garganelli al peperone dolce, crespelle con melanzane. Tra i secondi, oltre ai piatti di carne, c'era un fior di fette ai ferri con speck che ha fatto onore sia alla cucina, sia al fiforme del ristorante, il Casaro appunto, sia allo sponsor, il Consorzio Emiliano-Romagnolo Produttori Latte.

RISTORANTE. FESTA DI JESOLO
1° classificato ex-aequo

Ristoranti di cucina tradizionale dove cuochi e donne di casa hanno preparato baccalà, trippe, polenta, uccelletti, bigoli; una creperia che ha proposto crêpes dolci e salate; un'enoteca che ha offerto 80 vini alla mescolta (nazionali, francesi e austriaci) abbinandoli, come ogni buon bacaro veneto, a «cicchetti» a base di pesce, formaggi, salumi. Queste le strutture enogastronomiche con cui la Festa dell'Unità di Jesolo ha fatto «il pieno» nelle cinque serate settembrine di apertura. Una festa raccolta, ma in grado di servire 150/200 coperti al giorno, grazie al lavoro di

IL BOCCON BONO. FESTA DI VENTURINA (LI)
5° classificato

«Non vogliamo presentarsi solo un insieme di piatti, ma un menù che abbia una propria coerenza»: così concepiva la lista dei piatti, dei vini e degli oli del ristorante «Boccon Bono» di Venturina. E la coerenza c'è stata, cominciata dalla scelta di fondo di presentare un menù dove gli ingredienti di Toscana trovassero la massima esaltazione nella semplicità e talvolta nella povertà dei piatti. Oli vergini del frantoio locali, funghi, aglio e melanzane sulle bruschette che aprivano il pranzo. Trionfo di erbe aromatiche ed ortaggi ad accompagnare le minestre. Tantissimi i secondi: alla griglia, al tegame, al forno e bolliti. Bella l'idea di riportare sul menù il commento ad alcuni piatti. «Il Boccon Bono» ha servito mediamente 600 coperti pasto, per dieci giorni, a organizzare e gestire questi megaristoranti c'erano un sessantina di volontari, coordinati in cucina da Enzo Raspoli e in sala da Cino Sozzi.

A TAVOLA

Whisky rari al vecchio Navile

MARIO CASTELLARI

Fin dal 1894, quando il canale «Navile» era una importante via di trasporto per Bologna, questo locale era un punto di riferimento, una sosta obbligata. Nel mutare dei tempi è rimasta nella tradizione, quelle variazioni che ti danno il gusto della sorpresa. Il pezzo forte sono i primi, seguiti degnamente da: carrello arrosto, foglia morta (filetto trattato), filetto all'alpina, costata di vitello all'uva, oltre ai funghi, per finire con i dolci che sono rigorosamente della casa tra cui spicca il canolo di pasta al forno ripieno di frutti di bosco con la solita crema della Silvana. Il conto è sulle 35.000/40.000 (vini esclusi) con qualche variazione in aumento se vi abbandonate ai tartufi e ai funghi.

appartiene alla cultura di altre regioni. In cucina la supervisione della moglie Silvana, coadiuvata da Alessandro, Mauro e Pino che, con la loro fantasia, riescono ad introdurre, restando nella tradizione, quelle variazioni che ti danno il gusto della sorpresa. Il pezzo forte sono i primi, seguiti degnamente da: carrello arrosto, foglia morta (filetto trattato), filetto all'alpina, costata di vitello all'uva, oltre ai funghi, per finire con i dolci che sono rigorosamente della casa tra cui spicca il canolo di pasta al forno ripieno di frutti di bosco con la solita crema della Silvana. Il conto è sulle 35.000/40.000 (vini esclusi) con qualche variazione in aumento se vi abbandonate ai tartufi e ai funghi.

Ma da Sandro la risposta è professionale anche nella tavola. Considerando la cucina tipicamente locale, fanno però riflettere certe forzature come quella del «carrello antipasti» che

«DA SANDRO» al Navile di Alessandro Montanari Bologna - Via Sostegno, 15 Tel. 051/634100 Chiuso la domenica.

DA VISITARE

Tartufi d'arte in terra di Siena

ANGELA LUNA

Visitando quell'area geografica che va sotto il nome di Crete Senesi, compresa grosso modo tra i comuni di Siena, Castelnuovo Berardenga, Pienza e Montepulciano, si ha la precisa sensazione di riconoscere in quel paesaggio scarno, duro purissimo gli sfondi dei grandi pittori senesi operanti tra 300 e 400: paesaggi quasi ascetici, metafora di un itinerario dell'anima. Ma si dà il caso che, in spietato contrappasso, quelle Crete racchiudano anche magnifici tesori culinari: i pregiati tartufi bianchi di Toscana. E lungo quelle terre ben altri personaggi tracciano altri percorsi, tesi alla scoperta della cultura materiale e del piacere. Sono circa 400 gli operatori che aderiscono all'Associazione dei Tartufai che ha sede in S. Giovanni D'Asso, che ogni anno raccolgono e vendono tartufi per un valore superiore ai 30 miliardi. Infatti le Crete costituiscono un habitat

ideale per la crescita del tubero, che, com'è noto, richiede terre non inquinate, ricche di querce, salici, pioppi e tigli, terre umide, poco esposte al sole, ad un'altezza sul mare che oscilla tra i 500 e i 600 metri. Oggi i Toscani vantano la bontà di questo prodotto senza troppa soggezione rispetto alla fama internazionale di quello di Alba e muovono alla conquista dei mercati. A S. Giovanni d'Asso è stata inaugurata il 17 novembre la IV Mostra Mercato del tartufo bianco delle Crete Senesi, con la presentazione di un libro curato dall'Etsaf, «I tartufi in Toscana», e un convegno sulla salvaguardia delle aree del tartufo. Proposte concrete, dunque, attente ai problemi del mercato, dei prezzi, delle raccolte, della concorrenza, della cucina. E le linee purissime di Ducchio ad incorniciare idealmente il fervore di queste iniziative.