



l'arcigoloso

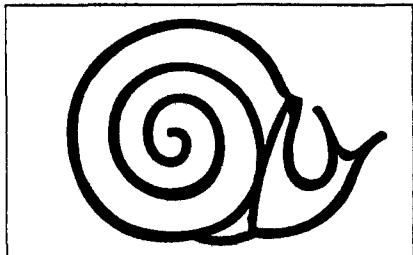


Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NOTIZIE SLOW FOOD

Avanti piano in tutto il mondo



Italia
La conferenza stampa del 10 novembre ha avuto un vasto impatto in tutta una serie di giornali italiani che hanno dedicato allo Slow food un'attenzione curiosa ed interessata. *La Repubblica*, il sole 24 ore, *L'Unità*, *Il Manifesto*, *Il Corriere della Sera*, *La Stampa* tra i quotidiani, *L'Europeo*, *Panorama*, *Avvenimenti* tra i periodici hanno parlato del movimento. Anche la televisione ha dato ampio spazio allo Slow food con servizi nei telegiornali delle tre reti, nella rubrica *Unomattina* ed a *Telemontecarlo*.

le conferenze del 10 novembre per il lancio ufficiale del movimento. Ovunque l'annuncio ha destato interesse offrendo spunto a numerosi giornali per parlare della sfida della lentezza lanciata da Arcigola. Articoli sullo Slow food sono apparsi su testate di grande rilievo: dai francesi *Le Monde* e *Le nouvel observateur* allo spagnolo *La Gaceta* all'austriaco *Der Standard*. Questo ha naturalmente suscitato curiosità ed interesse da parte dei lettori che stanno facendo pervenire alla sede di Bra richieste di informazioni ed adesioni.

Sudamerica
A Managua è stato presentato il movimento per lo Slow food in contemporanea con l'annuncio dell'apertura di un ristorante che sarà gestito con la collaborazione di Arcigola da personale italiano e nicaraguense, che si è fatto le ossa nei locali arcigolosi piemontesi.

A Santiago del Cile, presso il ristorante *Martin Carreira*, i giornalisti *Jaine Martinez Williams* e *Laura Tapia De Martinez* hanno presentato il Manifesto dello Slow food, consegnando ai presenti il chioccioline simbolo del movimento.

Africa
Palais Mneblu, un classico palazzo arabo, con sale ricche di stucchi e decorazioni e pavimenti coperti di preziosi tappeti, è situato nella medina vecchia di Fes. All'interno di questa splendida residenza è ubicato un ristorante dove l'architetto Jean Paul Icher, alzaniano da trent'anni in Marocco, ha illustrato il 10 novembre la filosofia dello Slow food presentando il Manifesto del movimento in arabo ai giornalisti di alcuni settimanali marocchini.

AGENDA DI VIAGGIO

Indirizzi e menu della Convention

* Sede della convention sarà l'Hotel Méridien, 81 Boulevard Gouvion St. Cyr (17° Arrondissement, métro linea 1, stazione Port Maillot), tel. 40683434.
* Nella hall dell'albergo sarà attivata una segreteria in funzione nelle ore seguenti: giovedì 7 dicembre dalle 10 alle 19; venerdì 8 dalle 8 alle 13 e dalle 18 alle 20; sabato 9 dalle 8 alle 10 e dalle 18 alle 20; domenica 10 dalle 8 alle 12.
* Per informazioni ci si può rivolgere anche alla sede nazionale dell'Arcigola, Bra (CN), via Mendicittà Istruita 14, 0172/426207-421293.
* Ad ogni partecipante alla convention sarà consegnata una cartellina personalizzata contenente tra l'altro una pianta della città, informazioni logistiche, schede dei bar e vini consigliati.

* Oltre ai lavori del congresso, all'Hotel Méridien si terrà il banchetto inaugurale di giovedì sera, con il seguente menu: aperitivo Gancia dei Gancia Vintage '86; prosciutto crudo di San Daniele; budino di stovone regale con salsa di cavolo nero, patate e timo; agnolotti al pin con tartufi bianchi d'Alba; filet d'agneau au café; schegge di Grana Padano con aceto balsamico tradizionale di Modena; gelée de miel au vinaigre balsamique traditionnel de Modène et aux fraises des bois; piccola pasticceria; vini: Soave Classico Capitel Croce '88 Anselmi, Nebbiolo d'Alba Prunotto Occhetti '87, Chianti Classico La Casaccia '86 Fattoria di Ama, Moscato d'Asti '89 Rivetti; caffè Ily, acquavite di vino Brandy Crude.

Il manifesto l'avete letto, le chioccioline-simbolo hanno accompagnato per mesi l'Arcigoloso, qualcuno ha già detto la sua, proprio su questa pagina, sulla filosofia dello Slow food. Che cosa c'è ancora da dire? C'è da fare, per quanti saranno della brigata di Arcigola o per quelli che vorranno seguirvi da casa, una cronaca al rallentatore delle tre giornate parigine, dal 7 al 9 dicembre, tutte dedicate allo Slow food.

Ma forse vale la pena di fare un passo indietro per ricordare come si è arrivati ad un avvenimento, la manifestazione di Parigi appunto, che al di là delle iniziali previsioni, sta avendo risonanza mondiale.

La convinzione e la fiducia nell'idea c'erano quando, in una manciata di amici, si pensò di lanciare un manifesto di riscoperta del piacere e di difesa della lentezza, e quindi della saggezza, del vivere. Evidentemente il «proclama» aveva gambe per camminare se, nel giro di qualche mese, sono arrivate adesioni da ogni dove, consensi entusiastici di intellettuali, proposte di collaborazione. Così la macchina organizzativa si è messa in moto: occorreva coordinare il lancio ufficiale dello Slow food, ed ecco le conferenze-stampa tenutesi in contemporanea in trenta paesi del mondo. Occorreva individuare collaboratori che nelle varie capitali fungessero da ambasciatori del movimento. Bisognava poi trovare una città prestigiosa che facesse da madrina. Perché non Parigi? Ed eccoci al dunque. La città forse più affascinante del mondo, culla indiscussa dell'enogastronomia e della ristorazione, ci ospita. Ci andiamo con l'orgoglio di aver qualcosa da dire anche ai francesi, con la voglia e l'entusiasmo di intrinsecare rapporti, con l'umiltà di riconoscere la grande storia e le tradizioni di cultura gastronomica. Per questo il Convegno di Parigi prevede anche che vestiamo i panni del turista che va a rinnovare la memoria storica nei luoghi della rivoluzione o che si accosta ai santuari della gastronomia. I quattrocento amici che saranno con noi nella capitale francese avran-



Parigi Parigi dolce madrina della lumaca

CARLO PETRINI

Sabato all'Opéra la firma del manifesto

GIOVEDÌ 7 DICEMBRE
Ore 20.30 Banchetto inaugurale all'Hotel Méridien. Cucineranno i prodotti italiani di qualità selezionati per la manifestazione quattro grandi cuochi: due francesi, Michel Trama e Jean-Marie Meulien, e due italiani, Igles Corelli e Pina Bongiovanni. Durante la serata sarà presentato l'*Almanacco dei Golosi*, guida alla produzione gastronomica italiana di qualità realizzata da Arcigola e Gambero Rosso.

VENERDÌ 8 DICEMBRE
Ore 9 Apertura del Congresso. Soci, gastronomi e filosofi di tutto il mondo discuteranno i fondamenti culturali dello Slow food. Ore 16 Visite a luoghi della produzione gastronomica parigina. Ore 20.30 Cena per piccoli gruppi in ristoranti di grande livello.

SABATO 9 DICEMBRE
Ore 10 Nel foyer dell'Opéra Comique, firma del manifesto del Movimento per lo Slow food. Ore 16 Visita guidata ai luoghi storici della Rivoluzione. Ore 20.30 Cena per piccoli gruppi in grandi ristoranti parigini.

no a disposizione itinerari storici e percorsi golosi che ci porteranno alla Place de la Bastille come dal mitico Fauchon, al Champ des Mars e alle raffinatezze di Petrossian.

E poi, a piccoli gruppi naturalmente, ad onorare alcune delle tavole più famose di Parigi: Le Caré des Feuillants, Guy Savoy, Le Grand Véfour, Duquesnoy, Patric Lenôtre, tanto per fare qualche nome, tutti volti alti, altissimi nelle guide che contano. E il tributo

che i convenuti d'ogni parte del mondo portano alla grande cucina francese: dovuto s'intende, ma certo a segnare anche un momento unico nella storia dell'enogastronomia europea. Per la prima volta, a questi livelli si rompono barriere di aristocratico isolamento «muri» ritenuti invalicabili: centinaia di golosi sapienti di ogni paese confronteranno le loro tradizioni alimentari. Ed aristocratici maestri della «grande cuisine» si

sono dichiarati pronti a confrontarsi e discutere, a verificare. Solo lo slow food poteva scardinare indifferenze stanche: pensate che sulle tavole di quei grandi arriveranno sei prodotti italiani che per la prima volta in modo eclatante sfidano il giudizio e la manipolazione dei saggi di cucina. Grana Padano, Aceto Balsamico tradizionale di Modena, Prosciutto di San Daniele, Olio Extravergine Tipico Toscano, Tartufo Bianco d'Alba e pro-

dotti dell'Agricoltura Lombarda saranno presenti all'interno dei menu allestiti per l'occasione. Sponsor ufficiali della manifestazione, saranno sotto i riflettori e dovranno sostenere esami severissimi e giudizi certi non accondiscendenti.

Ma se dunque una dolce musica slow accompagnerà tempi e modi del piacere della buona tavola, gli impegni sono tuttavia di quelli da far tremare i polsi.

Banchetto d'apertura, alle ore 21, presso l'Hotel Méridien (in cucina due francesi, Michel Trama de L'Aubergade e J.M. Meulien del Clos Longchamps, fianco a fianco con Pina Bongiovanni dell'Unione di Treviso e Igles Corelli del Trigabolo di Argenta). Nel corso della serata si presenterà l'*Almanacco dei Golosi*, la novità editoriale del 1990, edita da Gambero Rosso con la collaborazione di Arcigola e di Casa Gancia. Poi venerdì alle nove prende il via il Congresso di fondazione. Perché attorno a quest'idea accattivante, convincente, bisogna costruire un progetto, lanciare proposte. Una prima tornata di interventi farà il punto sulle filosofie animatrici dello slow food (e sentiremo l'austriaco Jirak gli italiani Portinari e Capatti, il venezuelano Lovera, lo statunitense Beltrami), cui seguiranno i delegati delle varie nazioni partecipanti. Il sabato, nel foyer dell'Opéra Comique, si firma il protocollo ufficiale che istituisce a tutti gli effetti il movimento dello Slow food: brindisi, baci ed abbracci.

Qualche idea guida è già stata preannunciata: un'enciclopedia universale dell'alimentazione, un'università del cibo, una rivista internazionale dello Slow food... ma crediamo che altro bollirà nel pensiero parigino e certo matureranno infinite e suggestive variazioni sul tema.

Ma l'effetto moltiplicatore è già in atto: ne fanno fede la straripante adesione di simpatizzanti al convegno, le notizie che rimbalzano da televisioni e giornali prestigiosi, i pellegrinaggi di giornalisti da tutto il mondo in via Mendicittà Istruita, mentre la marcia a ritmo di slow della chiocciola continua inarrestabile.

HANNO DETTO

Rosicchiare anziché erodere

Jacques Le Goff, storico professore all'École Pratique des Hautes Etudes di Parigi. Il Fast food è il male assoluto, contrasta con le tradizioni dei paesi latini.

Cina Lagorio, scrittrice. Ho ritrovato a New York giornalisti e scrittori entusiasti dell'idea dello Slow food; sono fiera che questa idea sia maturata a Bra, mia città natale.

Paolo Conte, cantautore. In un mondo che va di corsa è bello fermarsi ad ascoltare una canzone seppellendo un bicchiere di ratalia.

Michel Platini, direttore tecnico della nazionale di calcio francese. Un uomo, dunque anche un uomo di sport, che apprezza le gioie della vita non può non apprezzare l'idea dello Slow food.

Dario Fo, attore e scrittore di teatro. L'elega del piacere è fondamentale. Non si vive di solo pane ma bisogna vivere soprattutto di piacere.

Giorgio Giugiaro, designer. Il Fast food diseducava, lo Slow food è culturalmente valido perché mantiene le tradizioni del progetto genuino senza la massificazione distributiva.

Giovanni Bertinquer, ministro del governo ombra del Pci. Sono assolutamente d'accordo con la filosofia dello Slow food perché Fast food è uguale a fast disease.

Tullio Gregory, docente di storia della filosofia all'Università di Roma. Il Fast food è la negazione della storia; non è un'evoluzione, ma un azzerramento.

Francesco Guccini, cantautore e scrittore. La civiltà contadina ha sempre rispettato i ritmi della natura; per questo ha sottoscritto con convinzione il manifesto dello Slow food.

Giuliano Montaldo, regista. Chiedo immediatamente di aderire a questo civilissimo e nobile movimento.

Enrico Menduni, consigliere di amministrazione della Rai. Nel rumore confuso del cibo-rock, il ben mangiare è ballare uno slow.

Milo Manara, disegnatore. È un movimento essenziale, bisogna che esista come resistenza contro la follia collettiva.

Fabio Mussi, della segreteria del Pci. Andare piano è diventato un imperativo categorico, il segreto dell'arte della sopravvivenza nell'epoca moderna.

Folco Portinari, storico della gastronomia, scrittore, giornalista. Dopo millenni di idealistico dominio dell'anima, la mortificata materialità del corpo pretende una sua naturale dignità, la proclama. A due secoli dall'89 la cultura del corpo invoca la libertà e uguaglianza, il diritto ai piaceri materiali, in nome degli stessi principi.

Gianni Rondolino, storico del cinema, docente all'Università di Torino. Slow è la chiave: quanto fast cinema al giorno d'oggi, di rapido consumo e di scadente valore nutritivo...

Massimo D'Alema, direttore de *l'Unità*. Slow food non è soltanto una norma igienica, è una scelta di civiltà.

Gianni Mura, giornalista. Slow food è musica, il resto è rumore. Slow food è radici, fiori e frutti veri, il resto è plastica. Slow food è la bandiera da innalzare sulla Bastiglia del desiderio.

Gian Giacomo Migone, direttore della rivista *l'Indice*, docente all'Università di Torino. Ne sono entusiasta. E a tavola niente lavoro e conversazioni impegnate: come diceva il generale De Gaulle, «on est ici pour manger».



Gianni Brera, giornalista. Ci sentiamo consolati di non pensare solo al volgare cibo, ma di ragionare sulla qualità dello stesso e sull'arte di produrlo.

Giovanni Reborna, docente all'Università di Genova. Ogni civiltà elabora una complessa cultura, un colloquio linguistico del cibo. Ora Fast food: una cucina senza cultura.

Edoardo Sanguineti, poeta. Triste è il fast food, con fastio da fastive: datemi slow-civiltà, kingsizestyle.

Tullio Altan, disegnatore. Idea eccellente, e più slow è, meglio è. Stare a tavola è una delle cose che più mi piacciono.

Ottavio Missoni, stilista. Nelle grandi città il Fast food è puro business sulla pelle dei più giovani.

Edoardo Raspelli, gastronomo. Slow food ha la freschezza e la passione di una «evoluzione» all'insegna della professionalità e della felicità gastronomica.

Luigi Veronelli, giornalista e critico enogastronomico. Fast food è abbreviazione del piacere. Slow il dilatarsi. Hai un minimo d'intelligenza? La scelta è immediata.

Massimo Montanari, medievalista, docente all'Università di Bologna. Dedicate più tempo al cibo, al corpo, al piacere: il programma sembra innocuo ma è rivoluzionario. Secoli di cultura repressiva ci hanno addestrati al contrario, sbandierando ora le ragioni dello spirito, ora quelle del profitto, ora - più sabbodamente ancora - quelle della salute.

Walter Chiari, attore. Il partito è l'ultima ratio di una situazione d'emergenza. Il piacere di sedersi a tavola in famiglia o con gli amici è una cosa insostituibile.

Ernesto Realacci, presidente nazionale della Lega Ambientale. Nel cuore di ogni ambientalista c'è la speranza di contribuire a costruire una vita più degna di essere vissuta e questo è anche Slow food.

Gian Luigi Beccaria, da secoli dall'89 la cultura del corpo invoca la libertà e uguaglianza, il diritto ai piaceri materiali, in nome degli stessi principi.

Gianni Rondolino, storico del cinema, docente all'Università di Torino. Slow è la chiave: quanto fast cinema al giorno d'oggi, di rapido consumo e di scadente valore nutritivo...

Massimo D'Alema, direttore de *l'Unità*. Slow food non è soltanto una norma igienica, è una scelta di civiltà.

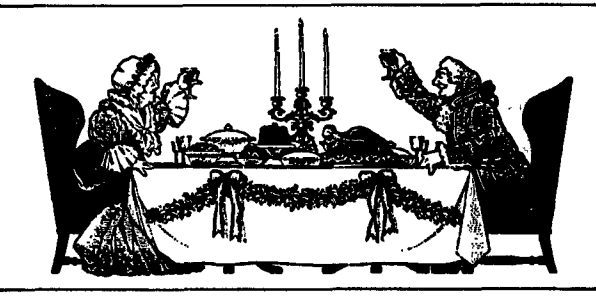
Gianni Mura, giornalista. Slow food è musica, il resto è rumore. Slow food è radici, fiori e frutti veri, il resto è plastica. Slow food è la bandiera da innalzare sulla Bastiglia del desiderio.

Gian Giacomo Migone, direttore della rivista *l'Indice*, docente all'Università di Torino. Ne sono entusiasta. E a tavola niente lavoro e conversazioni impegnate: come diceva il generale De Gaulle, «on est ici pour manger».

I SANTUARI DELLA GASTRONOMIA

Per Boulevards golosi

GIOVANNI RUFFA



dal centro, è quotidianamente presa d'assalto da frotte di appassionati che non esitano ad affrontare faticosi spostamenti nel caotico traffico della capitale pur di non privarsi della celebre flûte «Gana» o dei numerosi tipi di pani qui confezionati.

Ganchaud 151, rue de Ménilmontant (20°)

Ricchissima a Parigi è l'offerta di formaggio, alimento tra i più apprezzati dai francesi. Tra le tante boutiques specializzate, ecco alcuni indirizzi da non perdere. Marie-Anne Cantin, figlia d'arte che stagiona personalmente tutti i suoi formaggi, proponendo varietà rarissime come i Saint-Marcellins alla lionese. «Spécialités froma-

gières» di Roland Barthélemy è un vero Eden dei formaggi, abituale luogo di spesa della presidenza della Repubblica, nonché di massaie un po' speciali come Catherine Deneuve e Anouk Aimé e di tutto il bel mondo. Ma il vero santuario degli appassionati, il formaggio più noto del mondo è senza dubbio Androuet: qui qualità e scelta sono incomparabili, la varietà è pressoché infinita e la qualità garantita da un'esperienza decennale.

Anne-Marie Cantin 12, rue du Champ des Mars (7°) Spécialités fromagères 51, rue de Grenelle (7°) Pierre Androuet 41, rue d'Amsterdam (8°)

Abbandoniamo adesso i cibi più «usuali» per concederci qualche sfizio: non capita tutti i giorni di potere degustare caviali di origine russa o iraniana garantita, come quello che trovate da Caviar Kaspia, una boutique che offre anche salmone ed ogni sorta di pesci conservati. Ma caviale a Parigi si pronuncia soprattutto Petrossian, storica bottega in stile vecchio Russia dove tutte le varietà (sevruga, osciature, beluga) sono il frutto dell'annuale viaggio che Christian Petrossian fa nella stagione della pesca in Astrakhan e sul mar Caspio. Inoltre, salmone affumicato in proprio, tutta la gamma delle conserve marine ed una varietà strepitosa di prodotti in scatola di qua-

lità.
Caviar Kaspia 17, p. de la Madeleine (8°) Christian Petrossian 18, boulevard de Latour Maubourg (7°)

A questo punto, tuffiamoci direttamente nell'oceano della gastronomia parigina: Place de la Madeleine con i mitici Fauchon e Hédiard. Lussuoso e teatrale, Fauchon è un mondo straordinario dove è a disposizione tutta la produzione alimentare del mondo: in tutto la bellezza di 20.000 articoli in un edificio che occupa un intero isolato. Hédiard è un'epicerie più che centenaria che attraverso imperturbabile le mode continuando a proporre nel suo splendido ambiente prodotti di ogni dove: spezie, riso, conserve ed altre raffinate rarità.

Fauchon 26, p. de la Madeleine (8°) Hédiard 21, p. de la Madeleine (8°)

Offriamoci adesso le dolcezze della Maison du chocolat dove Robert Linxe, uno dei grandi pasticceri di Francia, lavora il miglior cioccolato del mondo: bonbons, mouses ed una serie di creazioni originali di bontà ineguagliabile.

Maison du Chocolat 225, foubourg St. Honoré (8°)

Concludiamo il nostro itinerario con un tazza di tè: da Mariage frères lo potremo scegliere fra 350 varietà di 30 pacchetti diversi, aromatizzati e profumati ai gusti più diversi e accattivanti.

Mariage frères 30/32, rue du Bourg-Tibourg (8°)