

FESTE IN TAVOLA

# Verso il Duemila coi cibi del nonno

■ Per il migliore avvio dell'uomo ad affrontare la civiltà del Duemila è di vitale importanza il recupero di scelte alimentari ben radicate nel passato della nostra civiltà, stimolando l'acquisizione di una coscienza delle specificità e diversità culturali sottese alle varie tradizioni, contro talune emergenti tendenze di «colonialismo» alimentare, provocate sovente dalla carenza di conoscenza e di informazione.

Per correre l'Italia è un'esperienza gastronomica d'eccezione, variamente articolata dalle Alpi agli estremi lembi delle isole: in ogni regione ci sono specialità da scoprire nel contesto di località interessanti per le loro particolarità attrattive, e la migliore esperienza si può acquisire attraverso le specialità tipiche che rendono

indimenticabile ogni zona perché ne completano l'immagine.

È assurdo voler pianificare le espressioni regionali sulla scia della cosiddetta cucina internazionale, equivalente alla più totale carenza di personalità gastronomica, al di fuori di ogni cura e coltura ambientale, all'insegna di una unificazione falsa perché forzata, ispirata magari a una certa ventata di «nouvelle cuisine»... Cucina da «rinnovare» a puntate senza fine, perché senza fondamento. Come uno splendido mosaico non può rendere un'immagine nitida senza i multicolori tasselli musivi che si stagliano sulla preziosità dello sfondo dorato, oppure un coro polifonico non può essere realizzato senza l'armonia delle voci diffe-

renziali, così la gastronomia italiana non può sopravvivere se non attraverso la molteplicità delle creazioni regionali, armoniosamente composte con i prodotti tipici di ogni zona, nella vasta gamma che si può ritrovare, più o meno, dovunque.

Proprio in occasione delle festività natalizie, per avviarsi verso il Nuovo Anno con migliori conoscenze e propositi, può essere piacevole ed utile insieme tracciare un percorso, anche se con puntate piuttosto veloci rispetto alla ricchezza di risorse, dall'estremo nord est e nord ovest dello «Stivale», soffermandosi in Piemonte e in Veneto, per arrivare, attraverso il centro, con le Marche e la Toscana, al di là della «punta» della mitica Trinacria.



GIORGIO CARPINTIERI - Il sole a portata di mano

## PIEMONTE - Fra tartufi e cacciagione un Barolo ci sta bene Ravioli sì, ma a «culo nudo»

■ In Piemonte una sosta a Cantavenna nel Monferrato, alla Locanda del Rubino, ci offre per antipasto un ricco fritto tradizionale, naturalmente fatto con olio di oliva di frantolo, tra crocchette di semolino e di latte, piccole cotolelle di vitello, frittelle di mele ed amaretti, deliziose per la leggerissima pastella fatta di farina, latte e rhum, per l'esperta preparazione di Valentina Cantavenna.

Due ricette di fantasia, strettamente collegate con storia e tradizioni piemontesi, possono essere particolarmente abrigative e raffinate, di quella raffinatezza che solo la genuinità può raggiungere: la prima dedicata da me alle «Unità d'Italia», è realizzata con i ravioli creati a Cavi dalla famiglia «Raviolo».

Secondo la tradizione vengono serviti a scudo nudo, scottati appena e conditi con formaggio delle Langhe: lo «brò» provati utilizzando il «brò» ai tartufi prodotto dal Biumificio Occelli a Farigliano

di Cuneo, secondo l'usanza contadina che risale ad un tempo in cui i tartufi non erano tanto preziosi come adesso. (Questa azienda, a carattere familiare, insieme alla gamma dei formaggi «langaroli» di latte di pecora, di capra e di vacca, la «toma» ed il «rutin», il «brò» e l'«escaroum», produce burro esclusivamente fatto a mano, utilizzando purissima panna di scrematura, con l'idea simpaticissima di alcune confezioni particolari per Natale riproducenti a bassorilievo presepi o stelle alpine, per doni e pranzi augurali).

Il secondo piatto, invece, è di Iris Della, di Varese: «quagliette alle mele». Dentro le mele grosse, preferibilmente della qualità «Morgan», dopo averle svuotate in parte con l'apposito scavino, iris mette le quagliette, rosolate al grill con un ripieno composto dalla polpa di mela asportata e pane grattato, uvetta ed una grattatina di tartufo; il tutto si passa poi al forno finché le mele saranno



GERY SCALZO - L'amore di Bacco

cotte e dorate, a temperatura media. Antonio Primiceri, pugliese ma milanese di adozione, con la sua competenza dell'Ala, suggerisce per i due piatti quel «Dolcetto» che, insieme al «Barolo», è la ricchezza delle Langhe; magari

un Dolcetto di Asti di Gianni Gagliardo. Se invece si vuole fare un piatto più forte di carne, un «brasato» per esempio, niente di meglio che abbinarlo con un Barolo, «Pio Cesare» di Alba o delle «focche» del Manzoni di Asti.

## Cavolo ripieno: piatto gustoso in poco tempo

■ Per la preparazione del ripieno occorre un po' di vitello di latte insieme a qualche fogliolo di pollo; chi lo gradisce, può aggiungere anche qualche animella. Si lascia stufare al fuoco e appena pronto si trita tutto finemente unendo della mollica di pane bagnata nel brodo o nel sugo, un cucchiaino di parmigiano grattugiato e un uovo, avendo cura di mescolare molto bene gli ingredienti. Prima si sarà fatto cuocere un cavolo verzo al quale si tolgono le foglie esterne più dure. A cottura ultimata si capovolgono la palla di cavolo e si lascia scolare, quindi si aprono bene tutte le foglie fino ad arrivare al cuore sul quale si verserà l'impasto descritto. Si richiude accuratamente il cavolo, lo si lega a croce e lo si rimette a cuocere nel sugo di cottura della carne al quale si aggiungerà un pezzetto di burro. Se è possibile, la cosa migliore è tenere il legume al caldo con fuoco sotto e sopra, diversamente, bisogna aver cura di tenere il calore molto basso.

## VENETO - Dallo spadone alle fritole Un'«ombra», anzi due

■ Nel passare dal Piemonte al Veneto, ottima per antipasto può essere una variegata insalata di radicchio «spadone» di Rio San Martino, realizzata con bastoncini di mele veronesi e di formaggio caprino a pasta soda, prodotto dalla Cooperativa «Amaltea» dal nome della mitologica capra nutrice di Giove (ha un allevamento razionale di circa 600 caprette, bianche e leggermente maculate, con mungitura automatica che permette di eliminare quel cattivo odore diffuso dal caprone nelle stalle che solitamente non consente alcuna stagionatura al caprino); per condimento noci sminuzzate ed uvetta, olio extra vergine di oliva del

Garda, magari aromatizzato all'aglio, ed una spolverata di buccia di limone grattugiata. Solo a parlare viene appetito e in più stimola i succhi gastrici per la ricchezza di vitamine e sali minerali, completati dalle proteine vegetali.

Per primo piatto una deliziosa pasta «volpato» di produzione accurata e selezionata, al ragù; oppure agnolini in brodo ripieni di carne di gallina faraona, tanto in uso in quel di Verona, carne «bianca» più adatta ad una sana alimentazione di quella vaccina; mentre per secondo «stacco» di maiale magro rosolato al forno in cartoccio e portato a cottura completa, sempre al forno togliendo il cartoccio, con un spruzzata di vino -

magari utilizzando un Cabernet di Livio Felluga del «Collio» - che scioglie i grassi e rende più liscia e digeribile la carne, aggiungendo, salvia e rosmarino, uvetta e pinoli, e servendo con contorno di purea di castagne. Il vino da abbinare, naturalmente, è lo stesso adoperato per la cottura della carne.

Volendo sostituire con pesce, si possono fare gamberi in umido con sedani o allo spiedo, ispirandosi alle specialità del «Gamberinus» di San Polo del Piave, il cui vino liquoroso, «Raboso», potrà accompagnare le fritole triestine, tradizionali per Natale. Si tratta di semplici frittelle condite con miele o zucchero a velo vanigliato.



MARIO BARDI - Pomodori

## Piccioni nostrani... alla portoghese

■ La dizione suona bene e anche il gusto è di tutto rispetto. Vediamo allora come procedere. In una casseruola con burro, prosciutto e un mazzetto composto di sedano, prezzemolo, una cipolla novellina e una carota, si mettono i piccioni, naturalmente ben puliti. Si sala quanto basta e si lascia rosolare per una quindicina di minuti circa. Dopo questo tempo, si bagna con un po' di brodo e a metà cottura si aggiungono le fragole dei piccioni precedentemente scottate e pelate. Un pochino prima della fine della cottura

si inseriscono i tartufi affettati. Si bagna il tutto col brodo e si aggiunge un bicchiere di vino bianco precedentemente fatto «stringere» al fuoco, in un pentolino a parte. Si porta a ebollizione a fuoco molto lento aggiungendo un pezzo di burro intriso nella farina, oppure un pizzico di farina soltanto. A cottura ultimata si tolgono il prosciutto e il mazzetto degli odori; si sistemano quindi i piccioni con il loro sughetto sul piatto di portata avendo cura di spremervi sopra un po' di succo di limone.

## MARCHE - Al forno in un insolito destino Il piacere del cappone

■ In discesa, una sosta nelle Marche suggerisce i «cappelletti» in brodo, ripieni di carne vaccina, mista a polla come mi chiarisce la cantante Nora De Stefani, mentre per secondo il «cappone», magari in una variante al forno. Dopo averlo lasciato marinare per qualche ora, intero con succo di limone, farcito con «mele frullate» (con tutta la buccia), insieme alla «marinata», amalgamate con mandorle tritate o amaretti sbriciolati, carote grattugiate finemente ed aromi a piacere (sedano o prezzemolo, timo o mirto).

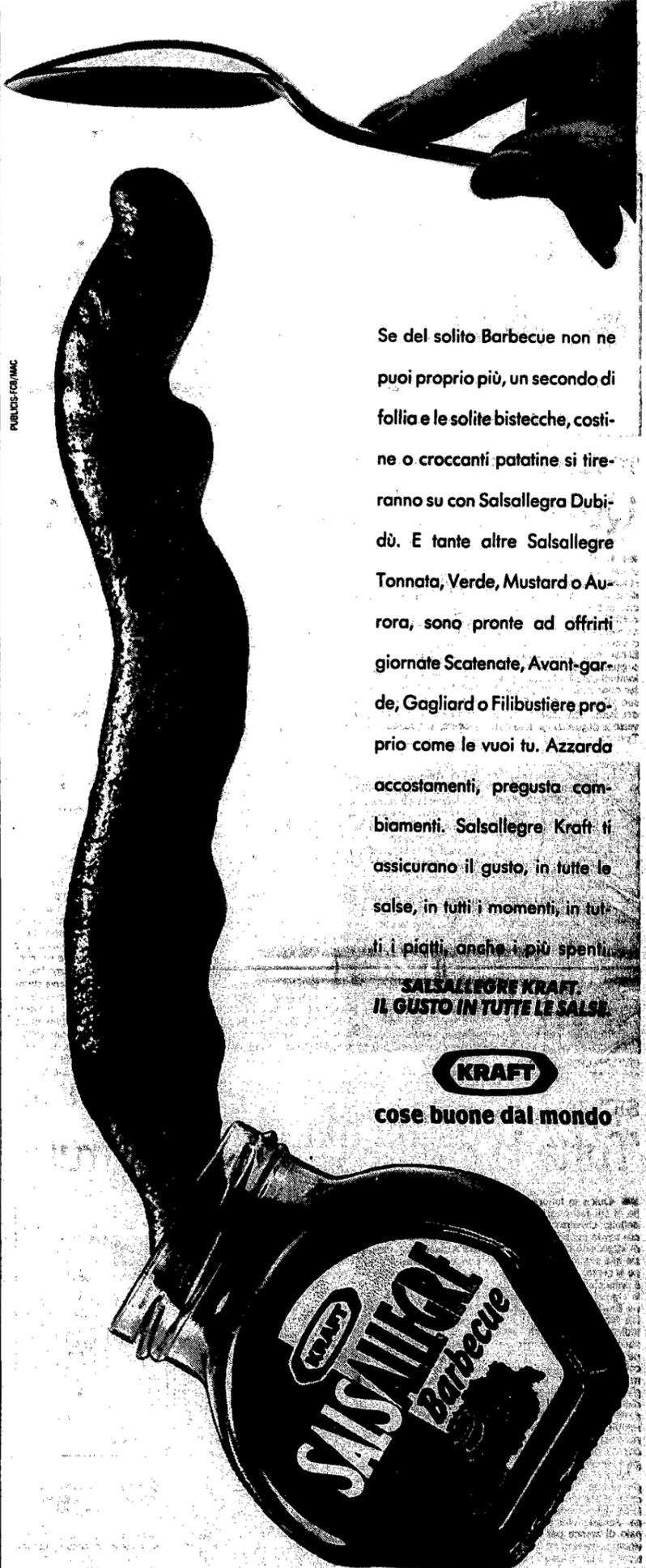
Per contorno le olive ascolane ripiene di pangrattato con una amalgama di prosciutto e filetti di acciuga sott'o-

lio, si possono insaporire al forno insieme al cappone, invece di farle fritte, per essere più delicate e leggere.

Per il vino, se con i cappelletti può andare bene il «Verdicchio», per il cappone si può passare ad un «Rosso Piceno» o ad un «Rosso Piceno», mentre per il dolce, che può essere una crema di latte «biancomangiare» (fatta con 100 grammi di amido per dolci e 200 grammi di zucchero in un litro di latte, aromatizzata con scorza di limone grattugiata, servita su «savoardi» inzuppati in «Alchermes», secondo la tradizione delle nonne), si può passare alla Toscana con un buon «VinSan-

## Polenta dolce

■ In un litro e mezzo di latte far bollire 40 grammi di farina gialla insieme a una piccola presa di sale. Mescolare come per una normale polenta. A mezza cottura ritirare la polenta dal fuoco e aggiungere 6 tuorli d'uovo ben sbattuti, una presa di cannella, 20 grammi di burro e 15 grammi di amaretti finemente sminuzzati. Dopo aver fatto un impasto omogeneo si mette in uno stampo unto a cuocere in forno con fuoco sotto e sopra finché non sia ben dorato. La polenta dolce è pronta da servire in tavola.



Se del solito Barbecue non ne puoi proprio più, un secondo di follia e le solite bistecche, costine o croccanti patatine si tireranno su con Salsallegre Dubidu'. E tante altre Salsallegre Tonnata, Verde, Mustard o Aurora, sono pronte ad offrirti giornate Scatenate, Avant-garde, Gagliard o Filibustiere proprio come le vuoi tu. Azzarda accostamenti, pregusta cambiamenti. Salsallegre Kraft ti assicurano il gusto, in tutte le salse, in tutti i momenti, in tutti i piatti, anche i più spenti.

SALSALLEGRE KRAFT. IL GUSTO IN TUTTE LE SALS.



cose buone dal mondo

# BARBECUE DUBIDU'