

FESTE IN TAVOLA

La nostra camellata sulla «tavola delle feste» prosegue oggi con una piccola variazione. Alla tradizione più genuina - rappresentata da quelle carni piemontesi ottime per brascati (che dire di quello al barolo?), per bolliti e persino per l'inglesissimo roast beef e la fanciullissima bourguignonne, nonché da quel tocco principesco (anche se non proprio leggerissimo) che è la salama da sugo ferrarese - abbiamo infatti aggiunto un prodotto di importazione: il salmone. Il nobile, roseo pesce dei mari del nord è però già entrato a pieno titolo nell'«abitudine collettiva», grazie anche alla straordinaria capacità della cucina italiana di appropriarsi di ogni nuovo ingrediente adattandolo e modellandolo al gusto nostrano.

Un tocco di raffinatezza per le pietanze, ma anche per la più classica conclusione di ogni pranzo di festa: ducis in fundo, i dolci. Questi, sì, profondamente radicati nelle tradizioni. E ben si sa che a noi italiani non mancano né la fantasia, né il palato «da pasticceria». Anche quando la voglia di dolce è decisamente... «salata».

Elegante, delicato il salmone è ottimo fresco, affumicato, cotto e persino nel ripieno

Dritto dritto dal fiordo al piatto

Fresco, semplicemente lessato nel suo «fiumetto» alle erbe fini, offre il gusto delicato delle sue carni rosate. Conservato in scatola si presta ad altre preparazioni fredde oppure a entrare in un delizioso ripieno per ravioli (magari conditi con uova di salmone, simili al caviale, ma più delicate). Elegantissimo, confezionato a soufflé (basta frullare e preparare un regolare soufflé secondo ricetta tradizionale); oppure in crosta alla russa. Infine, affumicato, sta diventando un classico per gli antipasti più raffinati, accompagnato da riccioli di burro e tartine leggere. Il salmone ripiegato in un secondo piatto da Vip, ma tutto sommato oggi alla portata di molte tasche, soprattutto a Natale quando non si bada a spese. A offr-



Particolare di una stampa del 1549 di C. da Messisbugo «La cucina ferrarese»

re grande disponibilità di materia prima - e quindi a far scendere (relativamente) i prezzi, ha contribuito la politica commerciale del norvegese, che allevano salmone nelle fredde acque del mare del Nord. Le cifre della produzione norvegese di salmone Atlantico parlano chiaro: 120.000 tonnellate pescate (o meglio, prodotte) nel corso di quest'anno, con una quota di mercato mondiale pari al 60-70 per cento. I norvegesi attingono solo in piccola parte a tutto questo ben di dio: oltre centomila tonnellate di prodotto sono piazzate all'estero. Ne arriva anche in Italia, naturalmente, nonostante i nostri importatori non riescano da soli a soddisfare la richiesta, per cui il nostro salmone norvegese viene

importato attraverso la Francia. I consumi di salmone in Italia stanno registrando una forte crescita, sia per il fresco che per quello congelato. Quest'ultimo viene consumato soprattutto nel periodo tra ottobre e marzo, mentre il fresco viene cucinato tutto l'anno, con un picco a Natale. Piace molto anche il salmone affumicato. In questo caso, il pesce, diliscato e pulito, viene messo ad asciugare e successivamente salato. Nelle sale di affumicatura i pezzi restano dalle tre alle nove ore, dopodiché viene confezionato sotto vuoto, in condizioni igieniche e di conservabilità ottime. Superfluo ricordare che, una volta aperta la confezione, la carne si deteriora molto rapidamente. Rispetto al salmone di al-

T'amo pio bove... piemontese lo dice anche il roast beef

Il banditore si chiama John Thomborrows, è sulla sessantina, ha le guance rosse e porge il benvenuto agli intervenuti - almeno duecento allevatori inglesi e altrettanti ospiti italiani - ovviamente, in un perfetto inglese. La trasformazione di mister Thomborrows è subitanea come quella del dottor Jeckill in mister Hyde: appena entra nel recinto della prima vacca, candida e bellissima con la sua coccarda blu vicino alla bocca, il banditore gonfia il petto e con voce stentorea comincia a sparare a raffica: «uan-nain, uan-nain, uan-nain, tu, tu, tu-uan, tu-uan, tu-uan, tu-uu, tu-uu, tu-uu». Dopo un attimo di smarrimento, ci rendiamo conto che sta dando i numeri, precisamente ciò che un banditore d'asta deve fare. E che quell'impressionante «tu-tu» sta per «two thousand two hundred», due-

mila e duecento sterline. La candida vacca con coccarda (segno che ha vinto un premio) è una delle ottanta «piemontesi» messe all'asta a Coventry (Gran Bretagna). È un fatto talmente raro che dall'Italia si esportino bovini, che da Cuneo si sono spostati ben centoventi allevatori per assistere all'asta. Gli accorti allevatori inglesi, che conoscono bene le virtù, uniche in Europa, della «piemontese» ricercano questi animali per incrociarli con esemplari di razza frisone. Ne nascono anche esemplari come Otello, uno splendido toro nero, di razza mista frisone e piemontese, dallo straordinario buon carattere trasmessogli dalla mamma italiana. Già, perché questa razza è veramente eccezionale. Ripensiamo con un po' di rammarico a quello splendido roast beef che ab-

biamo - ahinoi (un po' di compassione per l'animale è doverosa) - assaggiato. Nonostante l'endemica incapacità inglese a mettere insieme un pranzo decente, il roast beef confezionato con carne piemontese è assolutamente eccezionale: morbido, sugoso, saporitissimo. Si tratta, insomma, di carne di ottima qualità.

Non a caso gli allevatori cuneesi hanno messo insieme uno dei tre consorzi italiani per la promozione della qualità certificata e garantita, il Coali. E che questa carne sia d.o.c. non si evince solo dal gusto (che non è poco) ma anche dalla certificazione che accompagna ogni capo macellato. Il controllo dei veterinari dall'Associazione Allevatori aiuta a non usare sostanze estranee (ormoni e C.) e a nutrire gli animali nel modo giusto, ad eseguire una corret-

ta macellazione, frollatura e commercializzazione in negozi convenzionati, selezionati e dotati di un marchio. La razza piemontese riesce ad essere d.o.c. anche perché, geneticamente, gode di una serie di caratteristiche interessanti: altissima resa in muscolo, poco grasso (e quindi poco colesterolo), alta qualità anche nelle parti catalogabili come seconda scelta.

Non è quindi un caso che la gastronomia regionale del Piemonte conti tra i suoi fiori all'occhiello i piatti di carne: se gli inglesi hanno optato per un semplice roast beef (se non lo sanno fare loro...) all'ombra della Mole si confezionano degli splendidi brascati al barolo, dei bolliti misti che si sfaldano in bocca, o saporose bourguignonnes da rosolare delicatamente nella scodellina fumante....

Fin dal XV secolo la salama è da sugo



«Outsiders» nel panorama salumiero degli artigiani nazionali e tanto meno dell'industria, che le disdegna, le salamine da sugo regnano incontrastate in una ristretta zona d'Italia, Ferrara e la sua provincia, ma neppure fino al mare. La salamina è estremamente terrestre.

Alfredo Panzini, nel suo «dizionario» moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni, la descrive così: «carica di fimi carni suine con marsala e droghe. Si cuoce con grande cura. Più è vecchia più è pregiata». Non a caso la salama deve passare la sua giovinezza in rifilto nella cantina o sotto la cenere. Le prime tracce della sua esistenza risalgono a documenti del XV secolo: d'altronde la divisione a spicchi regolari è motivo comune nel vasellame del 400-500. Il «cuore» della salama era costituito da un tubetto di carne scelta, generalmente di lingua, che si chiama «investitura», curioso ricordo dei feudi numerosissimi in questo territorio. I primi produttori furono i «porcaloni» ossia i montanari che scendendo nell'inverno, nella valle del Po dalle montagne di Trento e Bormio finirono col piazzarsi lì definitivamente.

La ricetta è codificata in questo modo: una volta macellato il maiale, le carni, frollate un paio di giorni, vengono tagliate finemente e quindi dosate con sale, cotiche, legato, pepe a pezzi, cannella in polvere, chiodi di garofano, noce moscata. L'impatto deve essere mescolato a mano, facendo passare i pezzetti tra le dita. Dopo un primo riposo si aggiunge il vino, ossia quello che alla fine diventa il «sugo». Rimescolato accuratamente il tutto, si riempiono le budella e si lega, rispettando la forma classica, appuntata in alto e tondeggiante in basso, con la legatura a spicchi.

Dopo la lunga stagionatura, anche la cottura assume l'aspetto di un rito: appena per la sua cordicella a un bastone, la salamina si cuoce a bagnomaria, con i vapori provenienti da una pentola, che resta sul fuoco per sei o sette ore. Poi, il rito a tavola. Prima un taglio sulla sommità e quindi mano al coltello: dal buco praticato in alto si estrae la prelibata polpa granulosa e sugosa, saporosa e alcolica. Il rito va eseguito direttamente in tavola, alla presenza dei commensali, per meglio cogliere il primo caldo e inebriante profumo dell'originale piatto.

INFORMAZIONE COMMERCIALE

«Fatti e chiacchiere... di qualità»

Gli ultimi mesi hanno visto il settore della carne bovina scosso dalla campagna pubblicitaria della più grande catena di distribuzione in Italia. La Coop ha infatti imboccato con decisione la strada della carne di qualità e lo ha comunicato in modo inequivocabile ai consumatori con spot pubblicitari che hanno fatto molto discutere.

Il Conazo (Consorzio nazionale zootecnico aderente alla Lega delle Cooperative che associa importanti cooperative di lavorazione e di trasformazione carni bovine, suine, avicole, con oltre 16.000 soci allevatori) è il più importante fornitore della Coop per la carne bovina; la collaborazione con la Coop ha determinato un sbocco positivo agli sforzi che da anni conduce, con le sue associate, per dare ri-

sultati diversi e più qualificati ad un consumatore sempre più disaffezionato alla carne. Subito dopo la Coop un'altra importante catena di distribuzione ha introdotto nei suoi punti vendita carni caratterizzate da particolari standard produttivi. E inoltre opinione comune che altri protagonisti della grande distribuzione si incammineranno su questa strada in tempi relativamente brevi: gli stessi macellai dettaglianti sono alla ricerca di partner affidabili per poter assicurare alla loro clientela che la carne da loro venduta è sana e buona. Se a questo aggiungiamo il fatto che anche le industrie alimentari più importanti sono alla ricerca di fornitori affidabili per le carni che utilizzano per la preparazione dei loro prodotti, emerge un quadro

sufficientemente chiaro in cui finalmente dalle molte parole sulla qualità si è passati a fatti, ancora pochi ma significativi e in rapida espansione, dove gli elementi qualitativi caratterizzano i rapporti commerciali.

Per la verità non tutti gli operatori del settore sono del parere che tutto ciò sia positivo; anzi, alcuni di loro si sono espressi negativamente sulla tendenza in atto adducendo il fatto che tutte queste iniziative non fanno altro che disorientare ulteriormente il consumatore. È vero che su questo terreno vi sono anche molte iniziative confuse, ma è altrettanto vero che bisogna prestare comunque attenzione alla ragione di fondo che le fa proliferare: la carne bovina ha imboccato la strada tipica del prodotto caratterizzato da definizione di standard di qualità, da processi di segmentazione del mercato, da esigenze di raggiungere valore, da caratteristiche atte a sviluppare la comunicazione.

Nessuno potrà fermare questo processo, che costringerà gli operatori del settore a fare i conti con l'esigenza di considerare la carne alla stregua di tutti gli altri prodotti deperibili. Chi intende restare sul mercato, o su particolari mercati, dal produttore al macellatore e trasformatore, ignorando o rintuzzando questo nuovo processo che avanza sì illudendo, e richiama molto l'immagine della volpe e l'uva. Nessuno, infatti, può improvvisare in materia di qualità e solo chi da tempo ha investito in questa direzione può oggi raccogliere i primi frutti e concretamente avviarsi al consolidamento di una produzione rispondente a determinati requisiti organolettici, di salubrità ed igienicità.

Il gruppo Conazo con le sue associate ha da tempo operato questa scelta, ed

oggi può vantare per le carni fresche bovine una posizione leader nel nostro Paese, pur tuttavia, è cosciente che molto resta ancora da fare, soprattutto nell'ambito delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ed in questa direzione intensificherà i suoi sforzi. In questa situazione il ruolo del produttore tende a modificarsi, ed assumere notevole rilievo. Il mondo agricolo si è finalmente reso conto di quanto importante sia il collegamento tra produzione ed agroindustria; e d'altro canto l'agroindustria ha sempre più bisogno di produzioni specializzate; ma l'allevatore è altrettanto cosciente che il suo lavoro dovrà sempre più sottostare a vincoli di programmazione ed a standard predefiniti di produzione? Anche l'allevatore deve fare la scelta di rapportarsi con le nuove esigenze del mercato, a investire. In tal senso per evitare di trovarsi in balia di operatori per i quali il prezzo basso è l'unico elemento discriminante.

Il Conazo, con le sue associate, vuole essere sempre più per gli allevatori un punto di riferimento serio ed affidabile; l'attività si svilupperà ulteriormente con l'attivazione del progetto «Qualità Conazo», nel quale dovrà avere larga parte la volontà degli allevatori di investire per il futuro. Il mercato unico europeo dei prossimi anni non sconvolgerà di certo il mercato della carne già oggi notevolmente europeizzato, ma, se cambiamenti vi saranno, saranno sicuramente favorevoli: a chi fin d'ora saprà allinearsi con la strategia che si preannuncia vincente: allevare bovini in modo da fornire all'industria e alla distribuzione carni sane, buone e comunque rispondente in modo costante a standard di produzione prefissati.

Paolo Falceri Vicepresidente Conazo

I vini migliori sulle vostre tavole

CANTINA COOPERATIVA CANNETO PAVESE

**CANNETO**

**BUTTAUOCO**  
Vino ottenuto con le migliori uve rosse della zona di Canneto Pavese, Stradella, Broni; colore rosso rubino, amaro leggermente pastoso.  
Grado alcolico 12-12,5

**PINOT OLTREPÒ PAVESE DOC**

**BONARDA**  
Ottenuto dal vitigno omonimo della zona di Roncole e S. Damiano al Colle; colore rubino carico, sapore pieno, amabile.  
Grado alcolico 12-12,5

**RIESLING**  
Ottenuto dalla mescolanza di Riesling Italia e Renano; colore paglierino, profumo spiccato, decisamente secco.  
Grado alcolico 12-12,5

Aderente al **COLTIVA**

Cantina Cooperativa Canneto Pavese  
CANNETO PAVESE (PV) TELEFONO 0385/60078

**CONAD: PUNTI VENDITA CHE SI AFFERMANO.**

Oggi Conad è la rete di negozi alimentari più capillare e diversificata che il sistema distributivo italiano abbia: 11.300 soci che gestiscono negozi tradizionali, specializzati, superrettes, supermercati, centri commerciali per un totale giro d'affari che supera i 7.000 miliardi di lire. Il segreto di questo successo va imputato alla formula che prevede di associare in cooperative le singole imprese di commercianti alimentari, favorendo l'imprenditorialità di ciascuna. Ma va anche attribuito all'impegno di rinnovamento espresso dai soci e alla creazione di una struttura efficiente e dinamica che fornisce servizi nel settore commerciale, marketing, informatico, logistico, formativo, tecnologico e finanziario, garantendo un peso fondamentale del commercio indipendente. A fronte di una realtà così importante, l'esclamativo **CONAD** diventa davvero d'obbligo. **PER UN SACCO DI BUONI MOTIVI.**