

IN POLTRONA/IL MONDO ALLA ROVESCIA

Viaggi di carta e strani compagni

FILIPPO LOVERNI



Si favoleggia che Le Muele Guivver vecchio circondato da nipoti che sollecitano curiosi narrazioni dei suoi viaggi scototesse la testa canula e scettico e disincantato ripete che dal peregrinare di una vita non si impara niente che si possa raccontare perché i soli viaggi che si fanno veramente sono quelli della fantasia (cfr Francesco Guccini album omonimo). Siamo affascinati da questa leggenda e crediamo che in tempi di pacchetto viaggio in talizi e di viaggiatori senza occhio nei mari del Sud come nell'America precolombiana non sanno ritrovare che i loro usuali limitati orizzonti sia bello offrire alla curiosità di viaggiatori slow itinerari di carta dove i luoghi sono trasfigurati dalla fantasia e dalla mente partono strade per paesi come Erewhon dove i malati vengono messi in prigione e processati i delinquenti vanno all'ospide le scuole dell'irragionevolezza insegnano la lingua ipotetica e suprema istituzione sono le mistiche Banche Musicali. Questo settecentesco mondo alla rovescia (disegnato da Samuel Butler) non è lontano dalle metafisiche Azzorre di Antonio Tabucchi (Dorina di Porto Pym) paese di balene e naufragi di lavagne e posti dove fra ricordi di viaggio e suggestioni letterarie si raccontano storie simili ai sogni. Quei sogni che nella banale parigina il ragazzo Jacques l'Aumône (in «Suburbio e fughe» di Queneau) è capace di sognare ad occhi aperti si vedendo mentalmente tutte le vite possibili: boxer o inventore, attore o esploratore. Questo gli permette la propria im-

maginazione con l'aiuto del cinema tappeto volante che ti trasporta seduto in poltrona ai quattro angoli del globo magari in compagnia di gente poco raccomandabile o strana come quel tale Percival Bartolomeo che come ci racconta Georges Perec («La vita istruita per l'uso») si è preso la briga di andarsene in giro per il mondo al solo scopo di dipingere cinquecento acquarelli che affidati ad un abile artigiano saranno trasformati in altrettanti puzzle che lo stesso Percival cercherà di rimettere insieme sarà questo non i viaggi lo scopo vero della sua vita. Paesi e personaggi storie e città che difficilmente incontreremo spostati con voli charter. Non risulta che ci siano scali nel regno di Cinofania al di là delle Terre Incognite Australi o nella brughiera di Amneran lungo il fiume Duandenez dove si ritrovano le streghe a Dream world, assistiamo contentamente a un imprecisato Sud dove solo l'ardimentoso Randolph Carter ha messo piede e neppure a Krakad una delle isole della Saggazza nel Pacifico settentrionale. Di questi e di molti altri luoghi troverete le mappe solo nel «Manuale dei luoghi fantastici» se avrete la pazienza e la fortuna di scovare su qualche polveroso scaffale di libreria Samuel Butler «Erewhon» ritorno a Erewhon Adelphi Antonio Tabucchi «Dorina di Porto Pym» Sellerio Raymond Queneau «Suburbio e fughe» Einaudi. Georges Perec «La vita istruita per l'uso» Rizzoli. G. Guidalupi/A. Manguel «Manuale dei luoghi fantastici» Rizzoli.

A TAVOLA/L'OCA NERA

A Torino cucina in palcoscenico

MANLIO VITO RETAGNI

La sala è la stessa ma i due momenti sono ben distinti prima la cena e poi alle 23 - lo spettacolo entrambi sempre ad alto livello secondo i progetti dei giovani organizzatori. La commedia è certamente suggestiva solo 50 coperti (e quindi spettatori) in un bel salone settecentesco ristrutturato arredato raffinato e confortevole atmosfera molto morbida scandita nella prima parte da portate servite con tempi ineccepibili da gentili camerieri e nella seconda parte da spettacoli del cosiddetto «teatro di figura» con pupazzi marionette e oggetti di vario tipo manovrati dagli attori direttamente con le mani oppure tramite i tradizionali fili. Sia i menu che gli spettacoli variano all'incirca ogni quindici giorni. La linea gastronomica punta all'alto livello qualitativo a partire dal riprendimento delle materie prime (in ciò il cuoco viene validamente aiutato dalle ispirazioni salutiste e «punite» delle animatrici del locale) il menu proposto per l'apertura - tanto per intenderci - prevedeva focaccia con crema di raschera flan di noci al tartufo bianco flan di spinaci in salsa allo zafferano tortelli di magro con toma e timo nobile alla toscana sorbetto alla sabbia e limoncella cosciolate di agnello al Rosso di Montalcino e - per finire - pera alla moda della nonna. Assolutamente di rilievo la carta dei vini (una delle più curate del Piemonte) non sterminata ma in grado di proporre una scelta esclusi-

Nel corso della convention parigina dove ha preso il via il Movimento per lo Slow Food è stato presentato l'Almanacco dei Golosi un lavoro a più mani che vuole porsi al servizio del buongustaio scrivendo regione per regione città per città i prodotti alimentari tipici di tutta Italia segnalando esclusivamente prodotti di alto livello qualitativo. L'Almanacco è l'ultima fatica di Giuseppe Mantovano prematuramente scomparso nell'ottobre scorso che lo ha curato con Carlo Petrini ed è il frutto altresì del lavoro dell'estesa rete di collaboratori Arcigola la cui capillare presenza sul territorio ha permesso il primo inventario della produzione alimentare artigianale di qualità d'Italia. Il Cambrero Rosso ha messo a disposizione la competenza della sua redazione ricercando così l'accoppiata che ha già dato ottime prove di sé con la Guida ai vini d'Italia e l'Équipe è stata completata da Casa Gancia che si è fatta «spumeggiante» sostenitrice dell'iniziativa.



Almanaccando sull'Italia da mangiare

GIOVANNI RUFFA

La cultura gastronomica è diventata di moda tutti hanno voluto occuparsene essa è passata dalle cucine e dalle botteghe ai salotti alle biblioteche e persino ai teatri noi non di speriamo di vedere presto istituita nelle nostre università una cattedra di gastronomia. Così scriveva Gramsci nel 1908 dipingendo una situazione che ha sapore di attualità la gente fa forse meno indagini ma l'interesse per la alimentazione è enorme si fa salotto di gastronomia alla Tv e sui quotidiani proliferano i convegni e le pubblicazioni

Ma la cultura gastronomica quella che passa attraverso la conoscenza dei prodotti del proprio territorio la ricerca dei prodotti di qualità la scoperta di preparazioni tradizionali il rispetto delle cadenze stagionali l'occhio al rapporto qualità/prezzo ha ancora molta strada da fare. L'Almanacco negli intenti di Arcigola e Cambrero Rosso che l'hanno voluto e realizzato vuole essere uno strumento prezioso per divulgare la cultura alimentare una cultura pericolosamente minacciata nelle sue espressioni più autentiche e tradizionali dal l'appiattimento del gusto che

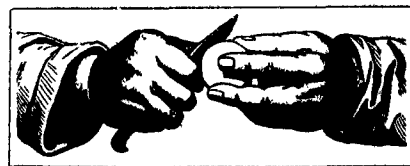
viene imposto dalla multinazionale del cibo e dalla filosofia del fast food. Ecco allora un'opera che è ben lontano dall'essere un semplice «indizionario» ma che ha lo spessore delle stime di chi produce e lavora la materia viva della natura unita alla precisione «tecnica» dei dati relativi ai prodotti. Il lettore può quindi scoprire scorrendo le migliaia di schede suddivise in 27 generi merceologici (dall'aceto al pane dal formaggio agli insaccati) e quattro esercizi commerciali (Caffè Pasticcerie Gastronomia Enoteca) il meglio di quanto l'artigiano

to alimentare è in grado di produrre in Italia formaggi piemontesi prosciutti friulani toscani mozzarelle campane ma anche perle sconosciute ai più come i «formaggi di fossa» di Romagna o il pane «casarau» sardo il caffè tostato da piccoli produttori o le fave macinate negli ultimi mulini a pietra. Sono questi i frutti migliori di quella realtà variegata ricca ed impetibile che è la produzione gastronomica regionale italiana un patrimonio la cui conservazione e valorizzazione è l'obiettivo primario dell'Almanacco. Dopo la positiva esperienza della Guida dei vini il cui successo presso il pubblico dei consumatori e degli appassionati è proprio nel suo taglio da «non addetto ai lavori» e nella sua volontà di raccontare le storie degli uomini che stanno dietro le bottiglie che bevano anche nell'Almanacco dei Golosi ampio rilievo è stato dato alle notizie sui produttori raccontando vicende spesso interessanti come romanzi ricche come sono di passione ed umanità. La nostra guida italiana dal proscritto al bigné (così recita la copertina) vuole dunque essere un punto di partenza più che di arrivo in quell'opera di difesa e riscoperta della cultura materiale che si esprime nella tradizione del cibo ma si propone anche più prosaicamente come un ideale compagno di viaggio per il turista attento e curioso che ama esplorare il vasto continente dell'italica golosità.

IN POLTRONA/DAL PAIOLO AL FAST FOOD

Cultura materiale a tutta pagina

ANGELA LUNA



La storia della cultura materiale è un universo ancora tutto da esplorare nonostante da decenni da quando cioè la scuola storiografica delle Annales ne iniziò la valorizzazione siano diventate frequenti le ricerche e le pubblicazioni. Tra le novità editoriali di questo 1989 eccole tre che pur con approcci diversi affrontano il tema dell'alimentazione e del rapporto dell'uomo con il cibo. Dal paioolo dell'età preindustriale che bolliva continuamente appeso al focolare alla moda deletera del fast food Piero Camporesi in «La terra e la luna» traccia un'analisi approfondita dell'alimentazione e della storia sociale scendendo come territorio privilegiato l'Italia settentrionale. Dal vecchio mondo rurale la cui vita era scandita dai cicli lunari e dalle liturgie domestiche l'autore giunge a delineare un quadro enigmatico e inquietante del presente dove costumi alimentari e collettivi si bisocano contaminazioni avvertite.

Massimo Montanari medievista all'Università di Bologna dopo i bellissimi studi sulla vita rurale e sull'alimentazione condotta nel Medioevo esce con «Convivio» come territorio privilegiato che mangiare è vivere anzi cum vivere visto che la di menzione sociale sembra connotata all'uomo il momento conviviale il banchetto assume così una pluralità di significati non solo luogo dove la vita si alimenta ma luogo di ritualità veicolo di comunicazione espressione in chiave simbolica di valori di vita specchio di rapporti sociali. Tutte le culture e le società si sono espresse nel «convivio» che diventa un efficace strumento per cogliere l'evoluzione delle forme storiche della cultura alimentare, e non solo quella. E allora, di convivio in convivio attraverso l'Esodo Ippocrate Futuro Plinio san Francesco Boccaccio Sacchetti Chaucer fra Savonarola si giunge fino a Bartolomeo Platina passando per 256 «unità tematiche» e una pluralità di testi di cui molti selezionati all'interno di quella cultura minore che regala il nutrimento al quotidiano restituisce una documentata e godibile immagine della cultura occidentale del cibo nella sua evoluzione storica. Dalla storia della cultura materiale alla chimica della descrizione organolettica degli alimenti alle tecniche della loro produzione con brevi escursioni sul tema degli additivi e delle mode alimentari «il cibo e la cucina» di Harold McGee è stato definito un «vademecum per chef». Ma sta benissimo nelle mani del consumatore per il taglio di divulgazione dove la chiarezza è coniugata con la precisione del supporto scientifico. È una lettura consigliabile a chi mannipola alimenti o semplicemente a chi è curioso di conoscere la composizione dei propri cibi. La terra e la luna, il Saggiatore, 1989 - 322 pagine - Lire 30.000. Massimo Montanari, Convivio, Laterza, 1989 - 537 pagine - Lire 50.000. Harold McGee, Il cibo e la cucina, Franco Muzio - 782 pagine - Lire 60.000.



PIATTI CARATTERISTICI IN OGNI REGIONE ITALIANA

I pranzi delle feste

ARMANDO GAMBERA



Dapprima fu la fame e poi venne il piacere della gola almeno là dove fu possibile. La storia della gastronomia di una civiltà o di una nazione passa attraverso questi due estremi con alti e bassi con toni variegati a seconda delle materie prime e della relativa stabilità economica. E passa soprattutto attraverso la cucina borghese (del resto la storia della gastronomia tratta quasi esclusivamente di essa) e poi attraverso la miseria e il monacorde sequenza dei piatti poveri. Ed è qui in questa fascia di lavoratori della pranza da quello per il battesimo del primogenito ma schio a quello dei funerali dal banketto della leva o del «tirar il biglietto» prima di partire militare al matrimonio in cui dicevo che il convivio è un simbolo sociale perché per una volta tanto ci si sollevava dalla routine alimentare giornaliera dove la carne e il pane bianco raramente facevano la loro comparsa. Per questo il banketto popolare diventava copia di quello borghese anche se non privo di genuinità inventiva. Gli incontri a tavola non solo erano scanditi dai grandi momenti esistenziali ma anche il Natale la Pasqua Capodanno oppure i momenti di festa legati ai cicli stagionali e produttivi quali la metitura la vendemmia l'uccisione del maiale costituivano felici occasioni. Migliorando le condizioni economiche aumentava il numero degli incontri durante l'arco dell'anno a partire dal

le cucinare il più delle volte sono le donne o le più anziane in famiglia. La festa del Natale che altro non è che la versione cristiana delle Calende romane ha il suo primo luogo nel pranzo di mezzogiorno tutta via non è molto tempo che trovava una felice premessa alla vigilia o addirittura dopo la messa di mezzanotte. Era quest'ultimo però un incontro tra gli uomini della borgata o della fattoria per assaggiare in anticipo ciò che le donne avevano preparato per il gran avvenimento ad esempio sulle colline del basso Piemonte gli uomini stressati dal lungo digiuno che la vigilia imponeva gustavano gli agnoliotti al vino cioè ravioli fumanti in 'azza irrorati di barba o dolcetto i bigoli con la sarda e il mandorliato costavano invece il clou del pranzo della vigilia nel Veneto. Ogni regione italiana ha il suo piatto forte delle feste ai già citati agnoliotti piemontesi seguiti dal cappono lesso al pane grasso della Lunigiana al panettone milanese al Panarello genovese al pan e saba sardo ecc. Anche nei luoghi più remoti e nascosti ossia più lontani dai clamori della vita sociale il Natale aveva un'appendice «goderuccia» parlo dei monasteri dove le feste religiose permettevano piacevoli trasgressioni alle regole. E così nel convento di S. Chiara di Atri si cuoceva un brodo di Natale del zoso agguastato con tocchetti di cardo bollito uova battute e parmigiano ed infine profumato con limone e noce moscata.

A TAVOLA/LA CHIOCCIOLA

Cuneo slow ha la sua osteria

PAOLA GHO

In principio era Treiso l'Ostena dell'Unione di Pina con i suoi agnoliotti al pin e il coniglio più buono del mondo venne poi il Boc condivino nello stonco cortile di via Mendicanti l'istrutta di Bra regno di Maria maestra di tajarini e di schiere di giovani chefs di belle speranze l'Ostena dell'Arco ad Alba nel cuore borghese della Langa segnò l'affermarsi di Arcigola sul territorio, mentre l'Arcangelo di Bra divenne l'elegante ammiraglia di una flotta di cucina sempre più ricca e prestigiosa. Questa flotta oggi si ammicchia di una nuova unità e nell'89 anno della sua marcia nel mondo sul nome non potevano esserci dubbi l'Ostena della Chiocciola. Ecco allora nel bel centro storico di Cuneo piacevole e caldo con le sue architetture un po' austere e un po' rustiche mostrare la sua in segno questo bar enoteca ristorante dove si sta bene in qualunque momento della giornata il bello è la continuità degli spazi che permette di esplorare la ricca collezione di vini italiani francesi e americani di scegliere ai bei tavolini di marmo per degustare un bicchiere alla miscela magari accompagnato da uno spiritino di formaggi o salumi di curiosità nelle vetrine che espongono specialità locali oppure di salire al piano superiore che ospita in una stupenda sala con soffitto a cassettei del