



l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NOTIZIE ARCIGOLA



Nuove condotte. La fine del 1989 ha portato alla nostra associazione alcune nuove condotte che testimoniano l'interesse e la crescita della nostra associazione sul territorio nazionale.

Quella più a Sud è la «Condotta dello Stretto» che mette simpaticamente assieme i territori di Reggio Calabria e Messina. Fiduciario è stato nominato Vincenzo Nava il quale sostiene che lo Stretto non impedirà lo sviluppo di iniziative da entrambe le sponde. Dal Sud al Nord con la «Condotta della Martesana» (dal nome del canale che scorre a nord-est di Milano) con sede a Gesate dove abita il fiduciario Gino Santoro.

Ritornando verso il centro, ci fermiamo nel bel Appennin Toscano con la «Condotta della Montagna Pistolesa», nata attorno ad un simpatico gruppo di San Marcello Pistolesa, con alla testa il fiduciario Marco Mucci. In provincia di Alessandria, infine, un gruppo di soci di quella condotta residenti a Tortona hanno dato vita alla nuova «Condotta di Tortona» che organizza sotto le direttive del fiduciario G. Battista De Mattei le attività nella zona a sud-est della provincia di Alessandria.

Condotta Iripina. Il 21 dicembre si è svolta presso l'Antica Trattoria Martella ad Avellino una cena con un menù tipico irpino. La notizia di sé può anche non essere importante se non fosse che durante questa cena si è costituita la nuova, ed ultima in ordine di tempo, Condotta Arcigola. La Condotta Iripina non poteva quindi nascere nel rispetto e nell'esaltazione delle tradizioni gastronomiche della sua terra.

Durante la serata è stato nominato fiduciario Gabriele Marazzano. A lui si dovranno rivolgere tutti coloro che intendono associarsi all'Arcigola (tel. 0825/201315). Alla sua prima uscita l'associazione conta già più di venti soci sapienti tutti interessati alle future iniziative enogastronomiche della condotta.

Condotta Catanese. Il Circolo Arcigola Ristorante Scharbat ha proposto fino al mese di maggio un vasto programma di iniziative. Segnaliamo quelle del mese di gennaio che prevedono per giovedì 11 gennaio una serata dal titolo «La nuova cucina creativa siciliana» con la partecipazione di Pino Currenti e giovedì 25 gennaio Dario Taormina e il «Menù del giorno».

Ecco, nelle campagne le galline sentono il tempo e l'autunno che cede all'inverno le rattrista. Non fanno più le uova. L'aria ha sapore di prossima neve. Le mele e le pere ben distanziate nelle cassette, le damigiane piene di uova in calce ed acqua e l'uva respira coricata sul traliccio di vimini. Gli insaccati penzolano sospesi alla fune, protetti dal piccolo piatto che li precede e impedisce ai roditori di raggiungerli. È il magazzino della sopravvivenza. Grande quanto il sonno della natura, quanto dura il necessario riposo.

La città impedisce la cadenza del rituale. Il cemento non respira come la terra, non è dolce promessa di semina e i negozi assicurano uova lungo l'intero anno. È difficile intendere la giornata al di fuori del suono degli elaboratori di dati perennemente desti. Forse fuori le porte che racchiudono l'omaggio all'intelligenza artificiale vive ancora quella dell'uomo che incontra l'accidentale spontaneo. La gallina è scusata nella sua ritrosia così come il seme che sonnecchia. È da novembre a tutto gennaio il norcino sacrifica il maiale allevato con cura. Festa grande cui partecipa l'intera comunità della cascina.

Chi bolle l'acqua che servirà a rendere morbida la cotenna, chi arrota i coltelli, chi tiene ferma la povera bestia quasi a scusa dell'inevitabile conclusione. Presto le carni vengono suddivise secondo la destinazione. Lontana la fase cruenta, occhi stupiti osservano la confezione. Il norcino macina, dosa la salatura e le droghe, pressa, insacca e lega. È sulla tavola restano solo pochi avanzati, quelli che non possono essere accantonati. All'immediato la frittura delle frattaglie ristora la fatica e con più calma la «cazzooula» consacra la cena. Magico appellativo suggeritore di suggestioni antiche. Nella pronuncia ha suono rude per metà della parola e chiude quasi in sussurro timoroso di nebbie. Mai come in questo termine si avverte il clima di Lombardia. Specie se raffrontato al sole di Napoli. Lo strillone al mercato apre la bocca, assapora l'aria senza timore e pronuncia a tutto tondo «coscì e ronna», cose di donna, indicando col gesto le pere raccolte. Da noi in Padania non è possibile tanta fiducia. Le parole sono



Elogio del maiale padano

DECIO CARUGATI



tronche, quasi rabbiose, il freddo impedisce la confidenza. La verza matura nel ghiaccio, il pomodoro è abbagliato solare. Antonio Porta, poeta, dolce compagno di fantasia scrive un racconto: il dialogo tra noi due che immaginiamo la cazzooula.

All'attento lettore dell'Unità non sarà sfuggito, pubblicato inedito, con il titolo «Un cuoco per amico». Il maiale lo compero al supermercato, dice Antonio. Ed io riassumo il senso del suo dire, così almeno non mi raccontano la favola. La favola la facciamo noi: io e te. Molto giusto, non si può vivere della nostalgia di

un mondo che non conosciamo, occorre vestire di possibili speranze il conosciuto. Ecco l'avventura. E in ricordo di Antonio desidero spiegare il piatto della mia terra. Tipica della Brianza e di tutto il milanese, la cazzooula cresce nelle componenti secondo la tassa e il numero dei commen-

sali. Appartiene alla cucina povera. Generalmente servita in piatto unico grande e al centro del desco che riunisce l'intera famiglia. Con o senza polenta. Mai brodosa, sempre morbida. Occorre attendere che la verza subisca la violenza dell'inverno. Rende meglio in cottura, non si spappola, è croccante all'impatto con i denti. I salamini detti verzini sono quelli del maiale di novembre e coronano l'opera finita. Andiamo per ordine. Prima un battuto di lardo con la vena rosa, sedano e cipolle. Quindi le carni costine, piedino spaccato in due, orecchie, cotenne. Si mettono in pentola a rosolare nel battuto dopo averle sbollentate per far loro cedere il grasso di eccesso e secondo la resistenza della fibra. Quindi sedani e carote tagliati a fette. Si regola una prima salatura e si lascia cuocere lentamente con alcuni ramolli di buon brodo, sobbollire. A parte si scottano le verze per far loro perdere l'acqua e ridurre il volume. Si asciugano in panno di cotone e si aggiungono quasi al finire della cottura. Si controlla di nuovo la salatura e da ultimo i salamini. L'intero manufatto va lasciato basottare. Il termine equivale ad un momento di ripensamento necessario, di pausa, grazie al quale le diverse componenti si intrincoano spontaneamente fuori fuoco.

Questa la versione corretta di oggi. Un tempo la donna che accudiva la cucina aveva una giornata piena di impegni: la cura delle bestie, mungere il latte, l'orto ecc. La cazzooula riuniva tutto il disponibile infilato in una grande pentola e lasciato consumare fino a quando non erano assolti gli altri compiti. Se a sera non veniva mangiata tutta, il giorno dopo si riscaldava per la nuova proposta di una giornata sempre uguale tanto che a scusa si indicava il meglio attaccato al fondo della pentola e la verza spappolata. Ecco come a volte la necessità di una procedura giustificava nella tradizione l'errata procedura. Spogliando dei vizi congeniti la nostra grande cucina e riportandola alla favola della correttezza. Lontano dai campi, forse in città è possibile dare la giusta fattura al piatto seguendo il procedimento consequenziale ragionato. Nel cemento resta ancora la nebbia, per fortuna. Apriamo la finestra e serviamo la cazzooula.

FILOSOFIA E SCIENZA

Il cibo biologico in lento cammino

LUCIANO DIDERO

Le biotecnologie applicate all'agricoltura registrano in Italia un sensibile ritardo rispetto ad altri paesi. Usa in testa, nei quali le multinazionali hanno da tempo capito che alla chimica tradizionale, in discussione, vanno messe in parallelo (o in parziale sostituzione) nuove tecniche che, per loro natura, siano ad un tempo efficaci e non destino giuste e forti perplessità nel consumatore finale.

Tra le ragioni del ritardo nell'applicazione di tecniche di controllo biologico delle avversità in agricoltura riteniamo di primaria importanza l'esistenza di un mercato tuttora marginale ma dotato di grandi potenzialità «da fare esplodere».

Dunque il mercato non tira ancora quanto potrebbe e dovrebbe: in realtà il nodo sta nel binomio tra aspettative del consumatore (potenziali) e richiesta (reale) nei confronti della distribuzione: come favorirla, incentivarla, trasformarla in piena correttezza desiderata e curiosità in fatti commercialmente misurabili e significativi?

Il nodo si scioglie se si mette a disposizione del consumatore un insieme composto da qualità merceologica e sicurezza, trasparenza dei processi e informazione sui risultati degli stessi, prezzo ragionevole e commisurato alla qualità reale, il tutto all'interno della «certezza del diritto». Si è detto in una precedente occasione che il biologico rappresenta il momento alto e finale di un lungo processo di riconversione: è bene allora che il consumatore sappia in quali condizioni si trova l'agricoltura oggi, a metà strada tra il vecchio e il nuovo e comunque nella giusta direzione; e che già i prodotti ottenuti per mezzo della cosiddetta «lotta integrata» presentino un livello di residui di pesticidi largamente più sicuro rispetto alle

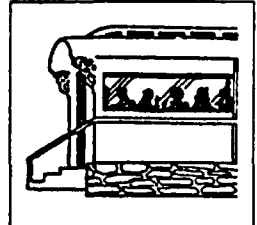
produzioni tradizionali. Il termine «lotta integrata» indica dunque un insieme di tecniche moderne e intelligenti, utilizzate in difesa dell'ambiente e dei consumatori. Il consumatore è bene che sappia anche che in molti casi il «top», il biologico appunto, è già disponibile e rappresenta un ulteriore passo avanti rispetto alla «lotta integrata». I prodotti biologici sono infatti quelli che si ottengono senza utilizzare in alcun caso (né come fertilizzanti né come antiparassitari) i prodotti chimici di sintesi. Un'altra precisazione: nel filone del biologico si inserisce pure la corrente cosiddetta «biodinamica», ricca di implicazioni «filosofiche», assegna un ruolo vivo e vitale al terreno e alla pianta, considerati non semplici strumenti produttivi ma parte attiva del mondo umano e con esso in rapporto stretto e reciproco.

Ma la corretta informazione vuole che si dica con chiarezza anche qual è il giusto prezzo per le nuove tecniche e la nuova qualità: per coprire i maggiori costi e le minori rese di questo tipo di coltivazioni si paga intanto al 15-20% in più del prodotto tradizionale, mentre un prezzo ancora superiore appare francamente esagerato. La questione più importante è però la «certezza del diritto»: in mancanza di una legge sul biologico (che da svariati anni è all'esame della Camera) rimangono, e sono per il momento, le uniche soluzioni possibili, le iniziative private ovvero forme originali di organizzazione della produzione e di «autocertificazione». È in questa logica che è nato il Consorzio per il controllo dei prodotti biologici, il cui compito istituzionale è seguire la produzione in tutte le sue fasi e controllare i risultati, facendo un'operazione di informazione e trasparenza, in una battuta «certezza di qualità».

A TAVOLA

Un treno goloso in sosta a Milano

EMANUELE RONCHETTI



Si è aperta il 2 dicembre a Milano l'Osteria del treno, circolo cooperativo dei ferrovieri, in via San Gregorio n. 46/48 (nuovo telefono 6691706). Questo, che è il punto Arcigola milanese, non vuole essere l'ultimo ristorante alla moda, ma un locale assai versatile dove si potrà mangiare e bere bene - scegliendo da una carta di oltre 111 vini - partecipare ad attività culturali varie (corsi, mostre, concerti, cabaret ecc.), realizzare l'incontro tra esperienze associazionistiche distinte - quella della società mutua dei ferrovieri e quella di Arcigola - ma entrambe convergenti nella ricerca della qualità, della promozione culturale e del piacere della convivialità.

Questa duplice natura si manifesta anche nella scommessa accettata dai promotori: conservare a

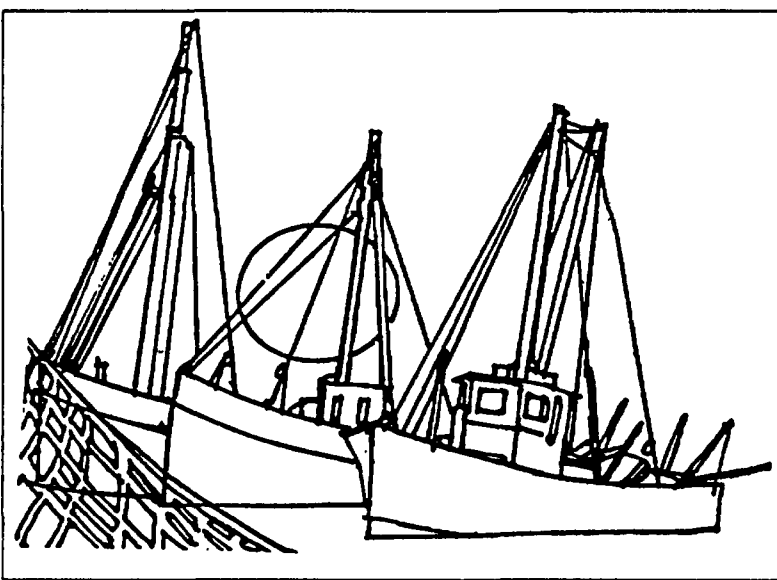
mezzogiorno il carattere di locale dove si possa consumare un buon pasto a prezzi estremamente ragionevoli (entro le 10/15.000) e dove si possa, la sera, fare un pranzo in ordine, oppure scegliere tra più di settanta proposte di stuzzichini, il tutto accompagnato da vini adeguati.

Tra le golosità proposte: le paste fatte in casa, i cotechini farciti di lingua, le farone ripiene, i misti d'oca di Gioachino Palestro da Mortara, la polenta con il lardo o il gras-pistà, la bresaola di cavallo della Valtellina, i salumi e i fegatelli senesi ecc. ecc., e, dopo mezzanotte, la classica busecaccia. L'obiettivo che ci si propone è quello di fare di questo locale un luogo d'incontro tra golosi milanesi, ma non solo, promuovendo iniziative che coinvolgono altre realtà regionali, favorendo la conoscenza e la circolazione di informazioni, facendone un punto di riferimento e un modello dello stile dello slow food. Insomma, l'aspirazione è quella di dotare Milano di un posto che realizzi il parere di Carlo Porta: el disceva el Balesstret/ e anch mi sont del sò parer/ che non gh'è per l'alegrìa/ un loegh mej dell'osteria...

UOMINI E CIBI

La vongola verace di Goro

ALBERTO ADOLFO FABBRI



Goro è una realtà che vive infatti esclusivamente di quasi sulla pesca ed oggi pesca significa coltivazione delle vongole. 4400 abitanti, 1100 pescatori iscritti, tre cooperative tra Goro (capoluogo) e Gorino (frazione). La realtà economica più significativa è appunto il Consorzio Pescatori (oltre 700 soci) che gestisce oltre agli specchi di mare anche un moderno ed attrezzato mercato ittico un'industria di tra-

sformazione dei prodotti del mare ed uno stabilario (depuratore) per rendere le vongole sicure per il consumatore. La Sacca di Goro è un habitat naturale per la coltivazione della vongola (che cresce sotto la sabbia), tanto che vanta la maggiore anzianità di inizio lavorazione (1984) rispetto alle altre località dell'alto Adriatico di analogia attività; le acque miste e ripari naturali ne garantiscono la pro-

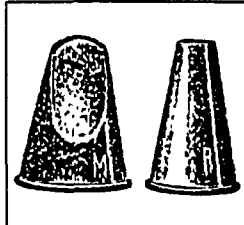
duzione che viene comunemente accompagnata da preziosi studi di laboratorio. Goro nel panorama del basso ferrarese rappresenta certamente una realtà tipica, che merita una deviazione per chi si trova a transitare sulla statale Romea, che collega Ravenna con Venezia; lo stesso Po che qui sfocia in mare con una delle tante braccia sembra avere un colore particolare. Il turismo è praticamente inesistente e

questo non è un contrasto da poco se consideriamo che in alcune centinaia di metri in linea d'aria si sviluppano le spiagge dei lidi comacchiesi. Dicevamo delle attività di sperimentazione; abbiamo parlato con i biologi del Consorzio, fieri del loro laboratorio e dei risultati conseguiti. Ormai infatti la vongola si riproduce anche in «provetta» ed in secondo momento «seminata» e cresciuta nelle vasche della Sacca, il tempo della crescita è di circa sei mesi. Da notare che alla vongola può essere calcolata l'età dal numero delle semicurve che compongono la conchiglia, credo sia corretto parlare anche in questo caso come per gli alberi di dendrocronologia. Ma il vanto del laboratorio del Consorzio è che oltre alle vongole pescate ed inscatolate o vendute fresche, a Goro ormai l'attività prevede pure la vendita delle sementi, per cui è possibile mangiare vongole di Goro coltivate in altre parti del paese. Il ciclo chiuso termina poi nello stabilimento industriale di lavorazione e confezionamento. L'attività commerciale dei prodotti ittici è ormai sufficientemente estesa sul territorio nazionale ed anche su quello estero. Il marchio, al quale i consumatori dovranno prestare attenzione, perché sinonimo di garanzia e di qualità, è un caratteristico cavalluccio marino rosso. I prodotti del Consorzio Pescatori di Goro è possibile trovarli nei negozi specializzati e nelle grandi catene di distribuzione alimentare, e si segnalano per l'ottimo rapporto tra prezzo e qualità.

L'UTENSILE

Cornette diverse per tanti palati

EUGENIO MEDAGLIANI



Cometta, bocchetta, imbutino, cono, duglia (deformazione del termine francese douille, che letteralmente significa bossolo), pedriolo (così definita dal milanese Sorbattini nel suo libro «La gastronomia moderna», edito nel 1855): ecco un piccolo utensile di cucina e pasticceria il quale, introdotto nel sacchetto «à poche», viene impiegato per dar forma e modellare farce, impasti morbidi, creme, puree, burri, ecc. Numerose decorazioni di piatti freddi, di antipasti, di torte e di gelati sono ottenute con l'abile utilizzazione di questi piccoli attrezzi che, grazie alle forme più curiose, ai loro innumerevoli intagli e ai disegni più diversi, permettono di stendere streghe, cordoncini, trecce, di eseguire petali, fiori, foglie, di riempire cannoli, bignets, ravioli, di scrivere e di preparare gnocchi e biscotti.

I materiali utilizzati per la costruzione di questi utensili sono variati col passare degli anni: si è passati dal lamierino di ferro, poi stagnato, alla latta, all'ottone, all'alpacca, ed infine all'acciaio inossidabile e alla plastica alimentare. Quest'ultima possiede indubbi vantaggi: è più economica, di più semplice pulizia e più resistente di qualsiasi altra, ma presenta anche alcuni difetti, giacché non può essere prodotta in svariate fogge. Vastis-

simo è invece l'assortimento delle cornette metalliche, ancor oggi fatte quasi esclusivamente a mano da abili artigiani, poiché per ottenere dentini, piegature, forme particolarmente complesse e precise si devono utilizzare sottili lastre metalliche, che non amano essere lavorate dalle macchine. Le cornette si trovano in vendita nel loro completo assortimento presso negozi specializzati, e possono essere acquistate sia sciolte, sia raccolte in scatole che offrono una scelta di 18 tipi diversi. Possono essere utilizzate per creme al burro, petits fours, maionese, pâte à choux, impasti per biscotti al forno. Anche per questi utensili possiamo notare come la collaborazione tra l'artigiano ed il gastronomo abbia permesso la costruzione di attrezzi in grado di preparare vivande che, oltre che al palato, diano piacere anche alla vista del commensale.