



# l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

## NOTIZIE ARCIGOLA



**Friuli.** Il 24 gennaio presso la sala convegni della Camera di commercio di Udine in piazza Veniero sarà presentato l'Almanacco dei Golosi, alla presenza del presidente della Camera di commercio Gianni Bravo e degli artigiani friulani segnalati dall'Almanacco. Parleranno dell'opera Carlo Petrini, curatore, nonché Giulio Colomba, governatore e Emilio Savonitto, neofiduciario della condotta del Friuli.

**Brescia.** Il Centro Enogastronomico «Il Crivello» e l'Arcigola organizzano un corso di cucina vegetariana in sei lezioni tenute da ristoratori specializzati ogni lunedì e mercoledì dalle 19,30 in poi. I temi trattati saranno: antipasti, primi piatti, cereali, piatti unici, erbe aromatiche, insalate, ortaggi, legumi e dolci. Per le iscrizioni rivolgersi al Crivello, via Michelangelo 106, tel. 030/2305362, chiedendo di Marino Marini.

**Avviso ai fiduciari.** Si informano i fiduciari che non l'averanno ancora fatto di richiedere alla sede nazionale le tessere e gli Almanacchi omaggio necessari alla loro condotta per l'avvio del lavoro del '90. Si ricorda ai circoli Arcigola

di richiedere l'affiliazione all'associazione per il '90.

**Nuove condotte.** Si è costituita la seconda condotta della Basilicata, quella della Valle del Noce in provincia di Potenza. Fiduciario è stato eletto Francesco Martino, il suo recapito è: via Santa Maria 14, Ravello, tel. 0973/46174.

**Consiglio dei governatori.** Il primo consiglio dei governatori del '90 ha avuto luogo il 13/14 scorsi a Verona. Si sono presi in esame i bilanci '89 e '90 (finanziari e no) e si è discusso dei programmi per l'anno a venire.

Dopo il grande impatto che ha avuto in tutto il mondo il lancio del movimento internazionale per la Slow Food, si tratterà, nel '90, di concretizzare a livello dell'associazione i positivi risultati che già si sono avuti a livello immagine. Obiettivo è quindi quello di un sempre più capillare radicamento sul territorio con la creazione di nuove condotte, specie al Sud dove la nostra presenza è meno forte, e di un ampliamento della base associativa anche tramite l'attivazione di nuovi canali di iscrizione. Nel prossimo numero dell'Arcigoloso daremo ampia relazione del dibattito e delle sue risultanze.

I formaggi, come tutte le categorie di lavoratori nella Genova medievale, erano organizzati in corporazione, o arte, e la loro vita corporativa regolata da statuti. Nel 1438 i governatori della Repubblica con a capo il doge Tommaso Fregoso, affidano ad una commissione di uomini di legge la stesura dei nuovi statuti degli artigiani. Nella sostanza, quindi, il loro contenuto e le considerazioni che faremo in seguito possono tranquillamente essere anticipate a un secolo, un secolo e mezzo prima. Diciamo la seconda metà del Duecento, nel pieno della rivoluzione commerciale del Medioevo, quando le navi genovesi aprivano la via per le Fiandre e poi per Londra dopo aver già toccato ogni porto del Mediterraneo. Ma chi erano questi formaggi? Formaggi si diventava dopo un tirocinio (testimoniato da un atto notarile) lungo da sei a otto anni, trascorsi i quali si otteneva la qualifica di maestri dell'arte. Era una prerogativa esclusivamente maschile, s'intende, in quanto si trova che donne non sono giuridiche né idonee a patronciare botteghe. È importante precisare che non erano produttori casarsi ma rivenditori, titolari di botteghe. La loro attività era regolata dagli statuti che, se da un lato assicuravano il monopolio commerciale dei prodotti, tuttavia prescrivevano rigidamente le modalità, i prezzi e le quantità, per non partire degli obblighi civili e religiosi. Vita grama, poveri formaggi.

Sfamare cinquantamila bocche nel Quattrocento, all'interno di una città dove già si applicavano le moderne tecniche bancarie ma priva di risorse naturali, chiusa tra monti impenetrabili e un mare poco pescoso, non doveva essere uno scherzo. E proprio dal mare, da tutto il Mediterraneo giungevano i prodotti alimentari. Succedeva così che i nostri formaggi facessero parte della catena del grande commercio internazionale. Trattavano formaggi, naturalmente, poi pesci salati, alcune qualità di carni, olio. Inoltre fabbricavano e vendevano candele di sego e di sugna, materiali poveri, in luogo della più costosa cera. Il formaggio, dunque. Nonostante la difficoltà della medicina del tempo («caseus



## I formaggi nella Genova repubblicana

NICOLA CALLERI



est sanus quem data avara manus) che lo riteneva di difficile digestione, e l'ostilità della Chiesa che ne vietava il consumo nei giorni di magro (uno ogni tre), questo alimento era affermato in tutti gli strati sociali. Era insomma, come dice Fernand Braudel, uno dei grandi alimenti po-

polari d'Europa. Alcune qualità provenivano, come si diceva, dal mare: è il caso dei formaggi ovini e caprini di Corsica e Sardegna (entrambe nell'orbita politica genovese) e del caciocavallo di Sicilia. Altre dall'entroterra: si trattava di certi formaggi grassi in

pezze piccole, da vendersi da parte dei piccoli mercanti (forse gli stessi produttori) dell'Appennino e delle due Riviere. Dall'area padana giungevano il formaggio piacentino e, crediamo, lo stesso parmigiano. Nei pressi della città murata si producevano ricotta, tagliata (la prescinsoa), formaggio grasso (il

caseus propriamente detto). Per sfamarsi nei giorni di digiuno senza incorrere nelle ire divine c'era il pesce. Può stupire che anche i formaggi partecipassero alla sua commercializzazione, quando esisteva a Genova l'apposita corporazione dei piscatores. In realtà i nostri bottegai vendevano pesce salato, cioè sottoposto a quella salagione la cui azione antisettica era nota fin dall'antichità. Così le aringhe importate dall'Europa settentrionale trovavano posto accanto ad acciughe, spardi, anguille, schienali (storioni essiccati e forse affumicati), muggini. Ma la sorpresa, almeno per noi, viene dai prodotti lavorati: alimenti oggi costosi e considerati di gran pregio, come la bottarga, il mosciame, la tonnina e il caviale, erano consumati correntemente. Braduel ci ricorda che il caviale, in particolare, era il cibo per i digni della cristianità fino in Abissinia.

Anche la carne poteva essere rivenduta dai formaggi, purché salata. Intere imbarcazioni cariche di carne giungevano dalla Provenza, dalla Sardegna, da Napoli. I formaggi trattavano carne esclusivamente suina: salumi nell'accezione attuale del termine: prosciutto e soppressa; oppure salsiccia, insaccato la cui preparazione era affidata agli stessi artigiani. Sappiamo inoltre che era loro consentito vendere animali «col pelo», dal coniglio al cinghiale.

Infine l'olio. D'oliva proveniva da La Spezia, Zoagli, Savona, Noli e Porto Maurizio, ma se ne produceva anche nei sobborghi della città. La cosa che doveva colpire di più, entrando nella bottega di un formaggio all'interno di uno degli innumerevoli fondachi che caratterizzavano il volto urbano di Genova, era una giara colma d'olio, il mortaio e un barile di lardo, era forse la mescolanza di odori e aromi, magari non sempre gradevolissimi. E fra questi l'odore del mare, penetrante e temuto, sicuramente indisturbato, in una città che nel Quattrocento aveva già l'acquedotto e una rete fognaria ben distribuita. Le botteghe, un po' rannicchiate e in qualche caso stravolte, si trovano ancora lì, mentre la vista è ora ostacolata dai recinti doganali e deturpata dalla strada sopraelevata.

## UOMINI E CIBI

### Buoni «Germogli» al mercatino

ANTONIO ATTORRE



Nella Zona Ascolani, quartiere di confine metà San Benedetto del Tronto metà Grottammare, c'è un piccolo mercatino coperto in via Machiavelli, strada parallela al Lungomare.

All'interno del mercatino, c'è un nuovo box frequentato da clienti meno frettolosi del solito, che non si limitano a riempire la borsa della spesa dopo una rapida panoramica dei prodotti, ma si fermano volentieri a chiedere consigli e chiarimenti, a curiosare tra le varie merci esposte.

Il box in questione è quello della Cooperativa «Germogli», ed è gestito da un gruppo di persone scrupolose e gentili che offrono ai consumatori prodotti di qualità, selezionati privilegiando quelli provenienti da coltivazioni biologiche. Potete così trovare, nelle cassette della frutta e della verdura, i prodotti dell'Azienda «La Campana» di Montefiore dell'Asso, pesche, albicocche, insalate e verdure locali cresciute secondo i principi biodinamici; oppure le mele «renette» (specie tipica delle colline piacentine) e le ciliege dell'Azienda Aurora, presente nel box dei «Germogli» anche con dell'ottimo miele, dei vini Rosso Piceno e Falerno, un singolare caffè d'orzo aromatizzato all'anice, recupero di una tradizione contadina che predilige la coltura dell'orzo mondo proprio per la buona qualità e piacevolezza del caffè che ne

poteva derivare. Altro prodotto della tradizione, questa volta legato alle economie di montagna delle regioni appenniniche, è il farro, cereale robustissimo e adatto ai climi freddi poiché resistente alle intemperie, apprezzato sin dall'antichità e riscoperto e valorizzato in minestre o in preparazioni tipo risotto: trovate qui il farro della cooperativa «La terra e il cielo», attiva nella coltivazione e trasformazione, appunto, di cereali e quindi nella produzione di una serie di farine e paste.

Non mancano, nel box ancora in fase iniziale di selezione e commercializzazione, alcune chicche provenienti anche da altre regioni, come le marmellate di limoni e arance, senza conservanti, provenienti dalla Sicilia così come una serie di succhi di frutta dal gusto imparagonabile a quello dei troppi bluff in circolazione. Ai «Germogli» trovate anche il pane, olio extravergine d'oliva, insalate di carne suina e un pregevole formaggio pecorino abruzzese prodotto dall'Azienda «Arcobaleno». Il periodo primaverile, quando gli agnelli iniziano a brucare l'erba e le pecore hanno eccedenza di latte, è il migliore per avere un latte ricco di sapori di prato e, quindi, un formaggio pecorino particolarmente gustoso. L'attenzione alla «qualità ecologica» dei prati è essenziale per ottenere prodotti che uniscano alla piacevolezza una certa garanzia dal punto di vista della salute. Ed è proprio in questo senso, mi pare, che esperienze come questa vanno incoraggiate e valorizzate, per il loro tentativo di offrire un servizio in cui la ricomposizione del binomio piacere-salute non sia slogan pubblicitario o mitologia passatista.

**Box «Germogli», al mercatino di via Machiavelli - S. Benedetto del Tronto (Ap). Aperto dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13.**

## GHIOTTONERIE

### Copète e risòle da nonno a nipote

FABIO TURCO

La vera innovazione della nuova pasticceria Comino? «Proseguire sulla strada dei miei vecchi. Se auspichiamo merci senza conservanti, coloranti e additivi vari, se vogliamo bilanciare il piacere del palato con una nutrizione corretta, è l'unico modo. Alimenti assolutamente naturali e produrre in proprio tutto il possibile. Questo mi precisa Giovanni Comino dal rutilante banco della sua pasticceria di Mondovì.

In realtà la licenza della «nuova» bottega è datata intanto al 1850. Il nonno del signor Giovanni, Francesco, iniziò a lavorarvi da apprendista nel 1874. Nel 1914 rilevò l'azienda; poi Carlo Comino ed ora il figlio Giovanni.

«Ho cominciato a muovermi tra la Boratorio e bottega a dodici anni nella vecchia sede di via S. Agostino. Diventò obsoleta quando della stessa obsolescenza fu accusata, e perciò chiusa, la vecchia funicolare di collegamento fra Mondovì Breo e Mondovì Piazza. Breo, in basso: municipio, mercato, commerci; Piazza, in alto: Pretura, Arcivescovado, scuole, caserme, ospedale. Noi situati al capolinea di

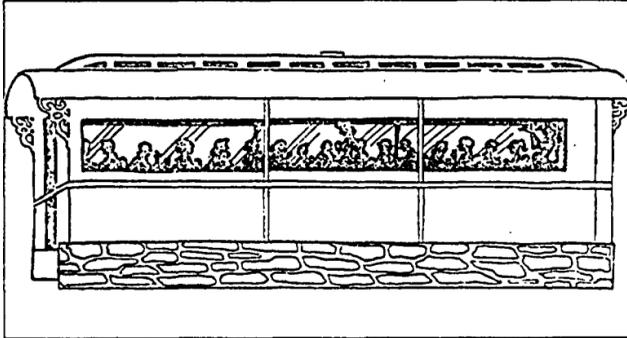
Breo: il più trafficato ed importante. Da circa dieci anni ci siamo spostati qui, in pieno centro». L'interno: legno pregiato e specchi, un barocco piemontese contenuto. L'angolo bar, frequentatissimo, è funzionale e civettuolo; pochissimi e assai disputati i tavolini: sei in una saletta bomboniera. Consumazioni peculiari: un fresco moscato da accompagnare a piccoli dolci o uno spumante brut sui caldi salatini sfornati a rotazione. Dall'attrezzato, moderno laboratorio prodotti tradizionali ma anche proposte innovative, accuratamente preparati.

La «copète», dall'autarchia povera delle campagne: noccioline e noci legate in cottura col miele cenzolante fra due grandi ostie circolari. Le «risòle»: fagottini di pasta sfoglia con ripieno di marmellata di mele renette prodotta in proprio. I «Monregalesi al rhum» anche nella specialità «Tartufo»: eccezionali praline, imitazione diffusa in tutta la Provincia Granda; i richiestissimi «Chantilly». **Pasticceria Comino di Giovanni Comino via Marconi, 1 - 12084 Mondovì (Cn) - Tel. 0174/43513.**

## USI E COSTUMI

### Mangiare in movimento

MONICA PAOLAZZI



muovere la cucina italiana. Ma si può chiamare cucina italiana quella proposta in viaggio? O forse non è meglio parlare di un'accozzaglia di saporiti e salate? Prendiamo ad esempio un menù della prima classe dei voli intercontinentali Alitalia: come è possibile proporre in apertura del pasto prima caviale e poi prosciutto o culetto? Al di là del discutibile risultato organolettico (sono tutti prodotti molto salati), non si capisce il nesso fra le uova di sturione, specialità russa e iraniana, e la coscia di maiale, vanto delle terre

parmensi, venete e friulane. In questo caso, analizzando anche i piatti che seguono l'antipasto (vellutata di aragosta, salmone fresco allo spumante, ecc.) sarebbe più opportuno parlare di un menù «lussuoso» più che italiano, pensato più come specchio per le allodole che per promuovere la nostra gastronomia.

La situazione non migliora certo in treno, in traghetto né negli autogrill. Qui il vespillo della cucina italiana sono la lasagna e il raviolo, la cotoletta e la scaloppina, il panino raffermo e il caffè ri-

bolito. Caratteristica comune a tutte queste preparazioni è il prezzo, sempre elevato rispetto alla qualità. Conforme a questo standard qualitativo è anche il servizio, sempre molto scadente. Non ci siamo proprio; così facendo la cucina italiana appare svilita, povera, rozza, statica. Inutile incaponirsi sui piatti troppo elaborati e fatalmente penalizzati dal fatto di essere precotti, conservati più o meno a lungo e quindi riscaldati. Del resto l'immagine della nostra gastronomia non si esprime necessariamente con le pre-

parazioni stereotipate della tradizione rustica, bensì con una precisa connotazione di gusto. Sarebbe quindi più opportuno e auspicabile, per fare qualche esempio, puntare sui nostri numerosi e ottimi prodotti tipici quali l'olio di oliva, i salumi, i formaggi, ecc. Provare a sostituire le paste con le zuppe di legumi, le minestre di verdure o le torte salate del nostro repertorio regionale, che non soffrono l'attesa ma al contrario sono perfino migliori il giorno seguente, come ci ha insegnato la tradizione contadina. Preferire i contorni cucinati al vapore o sbollentati, da condire al momento con olio e aceto, a quelli fritti o in salsa. Rimpiazzare i panini stantii, dal sapore uniforme e standardizzato con svariati tipi di pane, freschissimo e farcito con affettato o formaggio tagliato sul posto. Anche la presentazione del cibo andrebbe rivista cercando delle soluzioni più spontanee, pulite e aggraziate.

## IN VIAGGIO

### Dolce Romagna olio e Medioevo

GABRIELE GHIANDONI

Brisighella, a 12 chilometri da Faenza, nella pianura fertillissima di frutteti della bonifica iniziata nel 1912, è un paesino delizioso, caratteristico per i tre colli di selenite su cui sorgono la Torre dell'orologio, la Rocca cinquecentesca e la chiesa del Monticino.

Il centro del paese è la piazza Carducci, dove fanno da quinta (religiosa e laica) la Collegiata a croce greca, del XVII secolo, e il ristorante da Gigliò, meta della nostra passeggiata gastronomico-culturale. Il borgo antico (il castrum Brasicellae di origini incerte) è costruito contro la roccia gessosa e conserva l'antico splendore per la suggestiva «via degli asini». Sopraelevata, coperta e illuminata da archi, questa strada in pavimento di pietra acciottolata, da percorrere a piedi sino al Teatro comunale per raggiungere poi la Torre dell'orologio (sec. XIX), era un tempo colma di stalle, ora trasformate in negozi e botteghe artigiane.

Brisighella è nota per le sue feste medioevali, con le «Profezie», le arti della divi-

nazione nei secoli (nel *Pendolo di Foucault*, Umberto Eco ricorda un cenacolo milanese di studi misteriosofici che pubblica la rivista *Picatrix* e *Picatrix* è un manoscritto di anonimo brisighellese del 1536). Altre manifestazioni annuali sono: la Frusta d'oro, concorso per il miglior schioccatore di frusta; la Mostra mercato degli uccelli da richiamo; e finalmente la Sagra dell'olio e del celebre e celebrato olio di Brisighella.

Per finire la passeggiata, il pranzo o la cena di Gigliò. Entrées: *paté d'oliva di Brisighella* e *tortina di zucca*; primi piatti: *tortelloni agli asparagi*, *tagliatelline allo scalogno*; secondi: *petto d'anatra arrosto* e *coratellina d'agnello al tegame*. Contorni: *patate al forno*, *pisellini freschi in padella*, *zucchine*. *Formaggio di fossa*. *Ottimi vini*. Dopo *Brisighella*, *valicato il Lamone sul ponte di Marano* si entra in *Toscana* e si raggiunge, a 35,5 km da Faenza, *Maradà* la città di *Dino Campana* e dei suoi *Caniti Orfici*. E «tra roccesembra appare il pallido viso» della sua splendida *Chimera*.