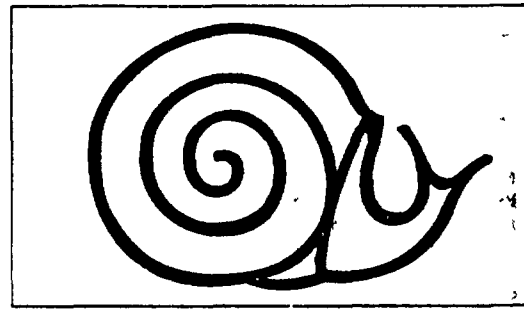


l'arcigoloso



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



Treviso
La condotta della Marca Trevigiana ha aperto il tesseramento e le attività 1990 con un brindisi al ristorante «La Piola» di Treviso, domenica 14 gennaio. Sono stati presentati, nell'occasione, i programmi veramente intensi dell'anno. Darremo via a notizie delle numerose iniziative in cantiere.

Trentino
La sera del 25 prossimo, alle ore 20.30, la Condotta Trentina apre il tesseramento nel corso di un simposio presso il ristorante «Novocento» di Rovereto. Carlo Petrini presenterà l'Almanacco dei Golosi, in collaborazione con il fiduciario Nereo Pedersoli.

Reggio Emilia
Il fiduciario, Mauro Bartoli, invita simpaticamente «produttori e ricercatori di cibi, gastronomi, nostalgici di Panagruete, confratelli già operative e quant altro esisti» ad un momento d'incontro conviviale, che potrebbe essere foriero di amicizie, affinità elettive e adesioni ad Arcigola presso il ristorante «La Brace» di Codonigo (Re) la sera del 22 gennaio, alle ore 20.30. Si discuteranno i cibi e si terrà il Chianti della Fattona di Ama, alla presenza del direttore dell'azienda Silvano Formigli.

Asti
Il Monferrato Astigiano celebra l'inverno lo Slow Food e l'inizio delle attività '90 con

una colossale «bagna cauda», il più conviviale fra i piatti della tradizione gastronomica piemontese. Sede della serata, prevista per il 3 febbraio alle ore 20.30, sarà l'Agriturismo Elvira di Montegrosso d'Asti. Le prenotazioni si ricevono presso il fiduciario allo 0141/417130.

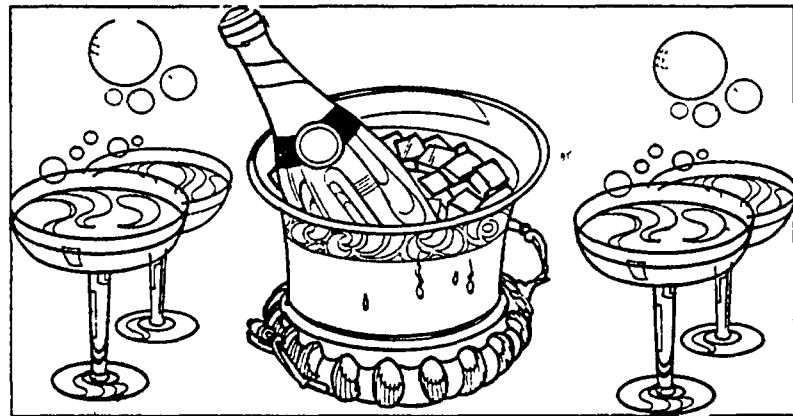
Veneto
Si è costituita a Teolo (Pd) l'associazione «Ea compagnia dea Stagna» che persegue finalità culturali e gastronomiche, tramite attività di ricerca e riscoperta delle tradizioni della zona che va dai Colli Euganei alle valli della Laguna Veneta. L'associazione ha aderito ad Arcigola e in collaborazione con il Consorzio Agriturismo Veneto organizza il Meeting gastronomico di Primavera, con un programma di incontri che si svolgeranno presso l'Azienda Agraria «La Villa». La prima serata (19 gennaio) ha avuto come tema il maiale, presentato nei piatti ed in una mostra fotografica. La prossima serata è dedicata a «il pane e la polenta», sarà il 9 febbraio, con mostra di forme di pane ed un menù appropriato. Seguiranno altri incontri nei mesi di marzo e aprile nel corso dei quali l'aspetto gastronomico sarà affiancato da mostre, conferenze, diapositive, musica. Per informazioni e prenotazioni telefonare all'Azienda «La Villa» 049/9902178.

Lo scorso 17 novembre presso la Borsa Valori di Milano è stato firmato il protocollo d'intesa per la tutela dello Spumante Classico fra i responsabili delle amministrazioni delle province di Pavia, Brescia, Trento e Bolzano. L'obiettivo di questo accordo interprovinciale è quello di arrivare al riconoscimento ufficiale di una vasta area particolarmente adatta alla produzione di Spumante metodo classico (quello che impropriamente viene spesso definito «metodo champenois») creando una zona delimitata sul tipo di quella dello Champagne in Francia. Nelle zone dell'Oltrepò Pavese della Franciacorta bresciana del Trentino e dell'Alto Adige vige già ora una regolamentazione che riguarda la produzione di spumanti metodo classico un po' dovunque e con qualunque tipo di uva. L'esempio di paesi enologicamente più evoluti di noi, in senso qualitativo e tecnico, com'è attualmente la Francia, è per questo un aspetto di cui non si deve tenere conto in nome di una non meglio definita tutela generale di tutto il comparto spumantistico che lo Stato, attraverso le varie normative, sarebbe tenuto comunque a fare. Come se lo Stato non dovesse innanzitutto tutelare i consumatori oltre che solo quando questo non contrasti con la prima istanza, gli interessi di tutti i produttori e di tutte le aree vitivinicole. Purtroppo in questo campo



Una superdoc per bollicine di qualità

DANIELE CERNILLI



l'Italia non ha tradizioni molto valide. Si iniziò male con la legge 930 quella che istituiva la Doc nel 1963, e che sostanzialmente ha sempre funzionato solo come garanzia di provenienza di un determinato vino, e non come garanzia di qualità. E non sempre ciò è stato possibile, perché bisogna sottolineare che la presoché totalità dei controlli che il ministero dell'Agricoltura ha effettuato sui vini a Doc sono stati molto spesso soltanto «cartacei». Poi nel 1980 nacque la Docg denominazione di origine controllata e garantita, una sorta di «super-Doc»

che veniva assegnata solo a quei vini riconosciuti di «particolare pregio». Dapprima soltanto il Nobile di Montepulciano il Brunello di Montalcino il Barolo e il Barberesco a cui si aggiunsero in seguito il Chianti Albano di Romagna e molto recentemente il Carmignano e il Torgiano rosso riserva. Questa normativa prevede un controllo molto più approfondito sulla qualità oltre che sulla provenienza affidato alle Camere di Commercio provinciali. È stato indubbiamente un passo avanti dal punto di vista della tutela dei consumatori anche se i siste-

mi di controllo non sono ancora stati messi a punto a dovere. Ciò che sostanzialmente chiedono i rappresentanti delle province di Brescia, Pavia, Trento e Bolzano è una sorta di «super-Doc» anche nel comparto spumantistico di qualità che delimiti le zone a particolare vocazione e che stabilisca una volta per tutte quali debbano essere i vitigni adatti a produrre una utilizzazione per la realizzazione prima di vini base e poi di spumanti metodo classico. Le aree di cui si richiede il riconoscimento sono quelle delle province appena citate, le uve so-

no il pinot nero e lo chardonnay, le stesse con cui viene prodotto lo Champagne in Francia e i principali Spumanti di qualità nel resto del mondo con la sola eccezione della Spagna.

Questo non significa che solo queste zone dovrebbero essere autorizzate alla produzione spumantistica di qualità anche in Francia si producono buoni spumanti in Lorea e in Borgogna ma solo che la produzione di Spumanti metodo classico possa essere in queste zone sottoposta a una regolamentazione più specifica atta da un lato a garantire una maggior tutela del consumatore e dall'altro a favorire un incremento della qualità dei prodotti. Al di là di Trento Alto Adige, Franciacorta e Oltrepò, infatti, non esiste una reale e generalizzata produzione di Spumanti metodo classico. Esiste qualche tentativo in Friuli ma ancora molto limitato, stessa cosa dicasi per il Piemonte. Ma la maggior parte delle aziende al di fuori dei territori classici, comprano uve o vini base per la spumantizzazione proprio nelle zone che ora stanno mettendo a punto questa regolamentazione. Il resto della produzione spumantistica, quella degli Spumanti Chianti innaizuiti, e che comprende prodotti molto noti, quali l'Asti Spumante e il Prosecco di Conegliano, non sarà affatto toccata da un eventuale nuova normativa riguardante gli Spumanti metodo classico. Non si capisce proprio, allora, quali possano essere le vere controindicazioni a una regolamentazione quale quella che propongono gli amministratori lombardi e del Trentino Alto Adige. A meno che non si tratti dell'imore che hanno alcune grandi aziende che comprano uve in Oltrepò o in Trentino, di vedere i prezzi delle stesse lievitate in virtù dell'incremento d'immagine che una normativa più chiara potrebbe dare a quelle aree. Ma questo non è un problema che abbia a che fare con la tutela dei consumatori, con la qualità dei prodotti e, auspicabilmente in modo chiaro, neanche con le leggi dello Stato.

IN VIAGGIO

L'armata ghiotta preme ad oriente

GUIDO COLOMBA



La base può essere stabilita un po' ovunque, ma se vi può interessare, vi suggeriamo di rivolgervi al fratello Venica, a Dolegna del Collio, in via Memco 37 (tel. 0481/60177) dove gestiscono un ristorante, una azienda vitivinicola, una azienda di agriturismo con 4-8 posti letto, oppure a Nicola Manfredari, altro viticoltore che affianca all'attività principale, straordinari i suoi suoi Tocai, una minima (2-3 posti letto) di agriturismo (a Brazzani di Commons, via S. Giorgio 71, tel. 0481/62276). Se desiderate altre sistemazioni, sono numerosi gli alberghi e le pensioni a prezzi decisamente buoni, almeno prima della febbre mundial.

La regione è di indubbio interesse, per la varietà paesaggistica e per l'incontro delle diverse culture, la latina, la slava, e la germanica che, in essa si intersecano, con peculiarità e contaminazioni di grande fascino. Le distanze contenute e la mobilità buona consentono in pochi giorni di vivere un'esperienza per molti versi altreaite.

Un primo incontro può essere riservato alla comunità di Sauris, isola linguistica tedesca, a 37 km da Tolmezzo, terra dei salumi affumicati e di latticini delle vicine malghe di Casera Razzo, di Pèllinis o Malins. Vi si giunge da Ampezzo attraverso la selvaggia e stretta valle del torrente Lumiei. Il prelibato prosciutto locale è repleto dagli stessi produttori, Wolf a Sauris di Sotto e Petris a Sauris di Sopra. Riscendendo a valle attraverso la diga che crea il lago della Manna, si va al passo Pura dove in estate opera l'azienda agricola Primavera (d'inverno i titolari si trasferiscono ad Ampezzo, in località Gof). Qui si riscoprono e si sperimentano diversi derivati del latte Da Medius sulla strada per Tolmezzo si devia verso il passo Resti e si scende in Val Tramontina dove a Tramonti di Sopra nel bar macelleria di Mattia Trivelli si può mangiare la patina, pol-

petta di montone e camoscio, speziata ed affumicata, ricoperta di farina di granoturco, servita in vani modi. Un paesaggio oltremodo selvaggio vi accompagnerà al fondovalle il cui capoluogo è Spilimbergo, centro di grande valore storico in gran parte ben recuperato dopo i danni del sisma del 1976. Dopo il mercato del sabato, ricco di prodotti artigianali, si può scegliere tra il popolare Bachero per un baccalà e polenta o un eccellente ristorante la Torre Orientale, che vanta un'ottima enoteca annessa. Se avete del tempo, passate da Lovoson i cui salami «punta di coltello» (cioè con l'impasto non tritato ma sminuzzato con il coltello) e la cui soppressa sono di livello eccezionale, tanto che per la soppressa è necessario prenotare un anno prima.

Ripassato il Tagliamento in direzione di Udine è d'obbligo fare tappa a San Daniele la terra del prosciutto «dolce». Lo si può degustare presso diversi produttori, le cui aziende sono ben visibili lungo le vie che circondano questa deliziosa cittadina. Oppure si può andare a farsi la bocca al bar-enoteca «Al Municipio», dove a fianco di ottimi vini, Massimo, sommelier di livello e gastronomico serve il prosciutto di Coradazzi, piccolo produttore di grande qualità presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Ma in mezzo al «regno del suino» c'è un interessante iniziativa gastronomica ed è quella della Fruittoria la balla di trota affumicata di Fighin rivaleggia con il salmone e di sicuro valore sono anche gli altri prodotti di questa azienda.

Ritornando nel Collio, si passa per Remanzacco, dove si può cenare ad un ottimo rapporto qualità-prezzo al «Posto di conversazione» locale di rientro della condotta friulana dell'Arcigola, i cui soci usufruiscono dello sconto del 10% sulle consumazioni. Occhio alla cantina: è insospettabilmente ricca.

L'UTENSILE

Fruste assortite per cibi soffici

EUGENIO MEDAGLIANI



Come il mago e l'alchimista, anche il cuoco utilizza per realizzare le proprie opere i tre elementi basilari: l'acqua, il fuoco e l'aria. Forse vi chiederete in che modo questi ultimi elementi entrino in cucina. Ebbene, vi sembrerà curioso, ma l'aria è contenuta in ogni mezzo del calore del forno, che ne provoca la dilatazione all'interno degli impasti e delle pastelle, per intervento di lievitanti che, generando gas, gonfiano le preparazioni alimentari. Anche senza queste due tecniche il cuoco è però riuscito a catturare l'aria che lo circonda, intrappolandola tra gli altri ingredienti, e così rendere le sue specialità più soffici e leggere. Il metodo cui ci stiamo riferendo consiste nello sbattere taluni composti per mezzo di un apposito utensile, la frusta.

Le prime fruste venivano costruite impiegando sottili rametti di legno legato a mo' di fascio ed erano in pratica simili a quelli degli scopini avevano una durata assai limitata e presentavano l'inconveniente di lasciar cadere trucioli e schegge nell'impasto. Col passare degli anni si sostituirono dei fili di ferro la cui forma era quella di due o più forchette unite il vantaggio era notevole, visto che si riusciva a moltiplicare un colpo in molti, riducendo il tempo delle lavorazioni.

Oggi la frusta ha un design pratico ed elegante al tempo stesso la forma è bombata ed

USI E CONSUMI

C'è «odor di farmacia» nella valle dei veleni

ARMANDO GAMBERA

Dell'Acna di Cengio ovvero dell'industria chimica che da più di cent'anni scarna nel fiume Bormida un enorme quantità di veleni, sono piene le pagine di cronaca dei quotidiani. Della sua chiusura, richiesta dagli ambientalisti dalla Regione Piemonte, dai Pci, dai verdi, dai sindacati e dai parroci della valle maledetta se ne discute a Roma e può darsi che una decisione sia già stata presa quando queste righe compariranno sul giornale. Ma perché, appunto, parliamo sull'Arcigoloso? Perché al di là di un inquinamento chimico di un'area inserita nelle Alpi Langhe, al di là dei morti per cancro, al di là della guerra tra poveri che si sta consumando tra piemontesi (per la chiusura) e liguri (per la riapertura Cengio è già in Liguria, mentre i liquami si riversano nel versante piemontese) al di là di questi ottimi motivi c'è un argomento anzi più d'uno che tocca i temi trattati in questa pagina.

Qui si discute di cibo genuino e di buona tavola. Avete mai assaggiato un dolcetto della Val Bormida, almeno uno di quei pochi che ancora vengono prodotti, nonostante quello che diremo di seguito? La bevanda puzza terribilmente di fenolo o di benzodiolina, ovvero di quell'infernale cocktail che la Bormida trascina a valle. Oppure carote, patate e pomodoro? L'odore «di farmacia», quello che indusse seicento contadini nel 1938 a citare l'Acna per danni merceologici, si prende alla gola e non ci sono ministri o portaborse che tengano.

E volete poi sapere come finì la causa intestata nel 1938 e trascinata per 24 anni fino al 1962? I contadini ebbero torto e dovettero pagare anche le spese processuali. Tanta acqua

lunda è passata sotto i ponti di Cengio ma da allora nulla è cambiato, se non che finalmente, non c'è più nessun laboratorio che osi pronunciarsi come quello del servizio idrografico di Genova che nel 1959 sentenziò: «È escluso definitivamente che le acque provochino danni all'agricoltura, alla salubrità e ad altri interessi a valle di Cengio».

Ora, c'è un altro pericolo all'orizzonte. L'inceneritore che l'«inaffidabile» Acna intende costruire per abbattere i residui di lavorazione. Dopo aver inquinato la terra adesso vuole anche inquinare il cielo, dicono sui banchi delle Langhe e sono corsi, la domenica dopo l'Epifania a protestare per la via di Alba. C'è il rischio che una delle regioni a più alta concentrazione viticola di pregio (Barolo Barberesco Moscato) venga contaminata o comunque ne soffra l'immagine.

Pensate un po' se un consumatore di Nebbiolo d'Alba o di Dolcetto di Dogliani venisse sfiorato dal dubbio che sui grappoli dai quali si è ottenuto quel ben di Dio si è posata un'improbabile, ma mortifera, incipriata di diossina? O di altre sostanze tossiche trasportate dai venti? «Hai mai visto Bormida?», scriveva Beppe Fenoglio, nato su queste colline. «Ha l'acqua color del sangue raggrumato. Un'acqua più sporca e avvelenata che ti mette freddo nel midollo, specie a vederti di notte sotto la luna».

Se poi ci viene una sera umida di nebbia, è l'odore acre di fenolo a ricordarci che il c'è il fiume più inquinato d'Italia per anzianità. Da esso le impercettibili sostanze fenoliche si alzano nebulizzate e vanno a contaminare orti e vigneti.

LEGGENDO E MANGIANDO

La nobile mortadella una sinfonia di sapori

PAOLA GHO

Una bella miniatura del Theatrum Sanitatis, raffigurante una bottega dove si smercia la mortadella, allude emblematicamente alle suggestioni contenute nella singolare pubblicazione che troveremo in libreria per carnevale «Apologia della mortadella. Diversi modi per cucinarla». Attenzione: non è il solito ricettario, buono per una consultazione veloce, ma un libro da gustare nelle sue belle tavole iconografiche che offrono riproduzioni di incisioni, fotografie, disegni al tratto da sfogliare curiosamente, da leggere. Ci sono diversi fili che legano le parti l'affetto per una specialità la mortadella appunto, profondamente autoctona, cibo di signori e di popolo, universo di saponi sconosciuti e apprezzati in tutta la penisola e non solo il gusto per la riscoperta di tradizioni alimentari sostenute e avvalorate da documenti della storia sociale e della letteratura la ricerca di modi vecchi e poveri antichi ed attuali per cucinare manipolare e far trionfare sulla tavola il meraviglioso salsiccone bolognese.

Si rotolano così i saggi di Giuseppe Mantovano che coglie con dovizia di riferimenti storici e letterari il carattere ben radicato della mortadella, e in genere dei derivati del suino in tutta la tradizione peninsulare e sottolinea la continuità di certi motivi conduttori che, nonostante i mutamenti intervenuti nel costume alimentare caratterizzano il modo di essere degli italiani a tavola.

Fan seguito le pagine di Giancarlo Rovetti che, dalla chiosa del curioso otopuscolo «Eccellenza e inno del porco» di Giulio Cesare Croce autore cinquecentesco del notissimo Bertoldo e Bertoldino, trae pretesto per celebrare l'«alma mater della mortadella, il porco». I fantasmi suggerimenti del Croce che descrive il maiale come un in-

RIUNIONE DEI GOVERNATORI

Sabato 13 e domenica 14 si è riunito a Verona il Consiglio dei Governatori di Arcigola. Il Consiglio ha preso atto con soddisfazione del favorevole andamento della nostra Associazione nel corso del tesseramento 88/89. In questo periodo infatti Arcigola ha triplicato il numero dei soci sapienti, allargando il numero delle condotte ed intensificando le attività di servizio e le occasioni di simposio. La nascita della «Convention» di Parigi e delle iniziative di lancio del Movimento dello Slow Food hanno determinato un allargamento notevole della notorietà e dell'area di interesse dell'Associazione. Il Consiglio, conscio della necessità di utilizzare appieno questo momento favorevole, ha preso alcune decisioni. Nei prossimi mesi Arcigola impiegherà la propria struttura per catalogare, utilizzando il lavoro svolto con l'Almanacco

dei Golosi gli elementi del patrimonio agroalimentare, siano essi esercizi o prodotti, che rischiano di sparire impregnandosi attivamente per la loro tutela. È stato inoltre predisposto un programma ricco di appuntamenti interessanti e piacevoli, che si svolgeranno nel corso del 1990 e culmineranno con il primo Congresso dello Slow Food a Venezia. Il Consiglio ha inoltre stabilito di avviare l'Associazione per produrre una Guida delle Ostene e delle Trattorie d'Italia con l'obiettivo di censire con un volume ricco di informazioni, e di indirizzi il meglio di questa fascia di ristorazione, partecurata dalla maggior parte delle guide ma frequentata assiduamente dai consumatori. Questo volume che uscirà ad ottobre di quest'anno verrà utilizzato come donatore legato alla campagna di tesseramento del 1991.