l'arcigoloso

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola — Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

RISTORANTINFESTA

Più classifiche per il concorso?

Riceviamo e pubblichiamo:

Iscriversi al concorso «Ristorantinfesta» è come partecipare ad una gara sportiva: puoi dare il massimo e, ciononostante, non salire sul podio. Qualcuno dirà che è «il bello della gara», che l'importante è avere partecipato. Storie, dico io, il bello è vincere (almeno qualche volta). Non metto in discussione la validità del concorso. Ho partecipato attivamente al suo successo, facendo iscrivere ristoranti piccoli e grandi, visitando chi si è iscritto, esprimendo valutazioni personali e sollecitando arcigolosi sapienti a fare altrettanto. Credo però sia giunto il momento di riflettere criticamente sui criteri che governano il concorso allo scopo di ottenere almeno tre risultati:

1) evitare che l'iscrizione sia frustrata; dall'impari competizione tra ristoranti di dimensioni così diverse. Tra 50 e 700 posti a sedere, non so se si vede, ma una certa differenza c'è;

2) incentivare la nascita di nuovi punti di incontro enogastronomico. «Slow-ristoranti», dove il piacere della convivialità non sia impedito dai tempi, dai ritmi, e dagli spazi dell'industria alimentare festivaliera;

3) esaltare le potenzialità di ristoranti medi e grandi sotto l'aspetto dell'organizzazione, dell'ospitalità, del servizio e, non per ultimo, della qualità del cibo e del vino.

Si tratta di equilibrare il livello della competizione per esaltare ulteriormente il genio creativo dei concorrenti, sviluppando veramente una spinta verso l'alto della qualità del convivio in tutte le feste. Prendiamo Modena, ad esempio; può essere di impedimento alla partecipazione la presenza del Principe? Credo di sì. Wolmer Fregni direbbe: non c'è gara! Chi può competere? Quanti Principe ci sono in una festa, per grande che sia? E gli altri? Vuoi mettere un ristorante di 750 posti e oltre 2000 (duemila) pasti per sera, e il Principe con 30 (trenta) pasti serali, 3 bicchieri e un tot di vini nella carta? Qualcuno provi a moltiplicare 2.200 per 2/3 bicchieri (e poi pensi anche a lavarli, ogni sera). Che facciamo? Impediamo la partecipazione dei ristoranti mediograndi o li releghiamo per sempre al sesto posto perché, bravi per bravi, hanno una carta meno fornita e bicchieri ben solidi, adatti a resistere a mille peripezie, e non sempre tutti uguali?

Vedranno mai Montalcino?

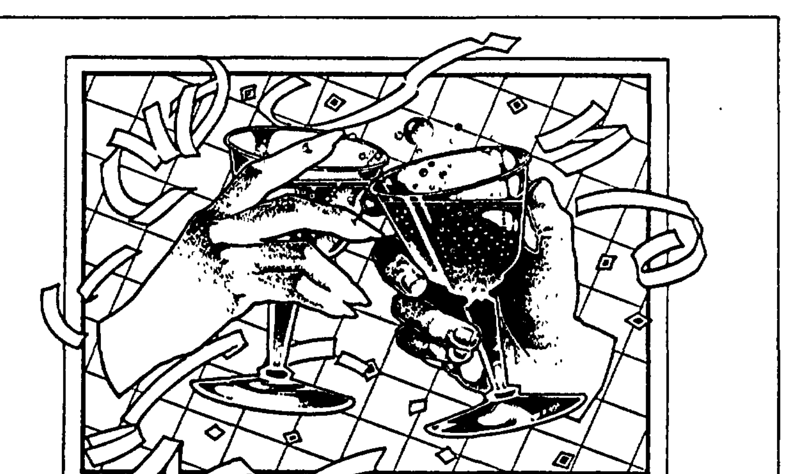
Immagino premi per categorie omogenee. Immagino competizioni per temi e argomenti. Immagino «giuochi del piacere» in tutte le feste. Vedo bene anche una eventuale partecipazione popolare per una speciale graduatoria di «alto gradimento». Schede apposite potrebbero «educare» alla formulazione mirata del giudizio e parlare di Arcigola e dello Slow Food. (Oggi il tutto è ristretto ai soli concorrenti e agli esaminatori, almeno fino all'atto della proclamazione del punteggio). Il concorso, visto così, sarebbe da prescrivere come «medicina» per molti ristoranti delle feste, sollecitando quel salto di qualità di cui si avverte, impellente, l'esigenza.

□ *WALTER BALDINI*

A Walter Baldini, fiduciario della Condotta dell'Appennino Mmodenese, rispondiamo che condividiamo gran parte delle sue riflessioni, del resto già emerse nel dibattito interno ad Arcigola. Tant'è vero che la prossima edizione del concorso sarà diversa, sia per «ampiezza» sia per differenziazione delle fasce dei partecipanti. Precisiamo intanto che già quest'anno erano stati istituiti premi regionali che, per un ritardo dovuto a ragioni tecniche, saranno consegnati prossimamente. Sull'Arcigoloso della settimana ventura pubblicheremo la classifica dei vincitori.

Per Carnevale i tortelli ambrosiani

DECIO CARUGATI



La notizia non è attendibile. La Bibbia? Non sta scritto. E a Voghera? A Voghera sì, ne sono tutti convinti. A Voghera, così lontana dalla capanna di Betlemme, Giuseppe, il falegname più celebre di tutti i tempi, è friggitore. Il giorno del santo, infatti, nelle botteghe della categoria, i giovani apprendisti vengono invitati ad una scorpacciata di tortelli. Nel nome di chi? Di Giuseppe naturalmente. Curiosa l'attribuzione ad un uomo, padre sia pur putativo del Cristo, di premura squisitamente materna. Egli rifocilla gli uomini di domani, quelli che dovranno assumere la responsabilità della condizione e rallenta anzi lenisce la loro maturazione somministrando dolci squisiti.

A Milano i tortelli non fanno notizia così lontana. Appartengono alla protesta nei confronti del potere costituito, si santificano in essa, in S. Carlo, così rigido nei costumi e ritenuto assai noioso. Per Carlo il carnevale seguita i Lupercalia pagani deprecati e temuti, sinonimo di perdizione. I milanesi si ribellano e fanno grasso il giovedì e la mezza quaresima. Li affrancano dal giogo e... in nome di che? Dei tortelli, naturalmente. E sempre a Milano Ambrogio anticipa la sua elevazione alla santità trasformando il carnevale in carnevalone. Benedice altri quattro giorni della dimenticanza: mercoledì, giovedì, venerdì e sabato. Lascia alle zone limitrofe solo la nostalgia della baldoria e un gran profumo di fritto che aleggia su una quaresima inderogabile.

Unica eccezione: Trezzo d'Adda. Di rito romano la città è da tempo parte della diocesi vastissima di Ambrogio e incurante del circondario si immerge nei tortelli che il provvido santo elargisce. Brucia il povero Piero, un fantoccio alto sei metri, su la piazza antistante il castello ormai in rovina. E le ceneri? Più tardi, più tardi per carità. Non prima della settimana che segue. La filastrocca rincorre i fanciulli per le strade: «Crapapelada la fa i tortej / E ghe ne dà minga ai so' fradej / I so' fradej fan la laciada / E ghe ne dan minga a Crapapelada». La donna aveva rifiutato i raporti con la famiglia contraria al suo matrimonio. Caduta in disgrazia e persi i capelli che tanto ingentilivano il suo volto nega ancora ai suoi fratelli i tortelli appena fritti. E a loro volta i congiunti le negano il piatto più povero della cultura meneghina: la laciada.

Febbraio nasce nel bene e nel male con un preciso comandamento: semel in anno licet insanire. Possibile quindi anticipare marzo e inventare la Bibbia a Voghera, combattere un santo e accogliere la bonomia di un altro a Milano. Bruciare a Trezzo il povero Piero e regolare i conti di famiglia a colpi di tortelli e di laciada. I Lupercalia così di tanto temuti da Carlo si esorcizzano nell'innocente festaiolo desiderio dei milanesi. Anche la vicenda più cupa, quella della donna, non è seria. E da sempre Meneghin e Cecca, le maschere della tradizione, accolgono i «foresti» desiderosi di prolungare l'attimo della vacanza. Forse la quaresima è per tutti peso eccessivo al tribolare del quotidiano. E la dimenticanza? Sia essa breve come febbraio, guai se allungasse il tempo di insanire oltre la necessaria scadenza. Assieme a Giuseppe che segue nella follia di marzo e ad Ambrogio che allunga benevolo il rito, porgiamo a noi tutti un buon piatto di tortelli secondo le ricette di sempre.

A) Mezzo litro di acqua con un pizzico di sale, grammi 50 di burro, grammi 300 di farina bianca, sette uova intere, grammi 50 di zucchero. Mettiamo a bollire l'acqua e burro. Gettiamo di colpo la farina e rimestiamo con una frusta per cinque, sei minuti fintanto che la pasta non si stacca dalle pareti della pentola in un solo pezzo. Lasciamo intiepidire e aggiungiamo lo zucchero e le uova una alla volta curando di fare riassorbire ciascuna. Lavoriamo ancora bene l'impasto con un cucchiaio di legno. Disponiamo due padelle. Nella prima più piccola poniamo olio di oliva ad una temperatura medio bassa. Nella seconda più grande sempre olio di oliva a temperatura di ebollizione. Cadenziamo a piccoli cucchiai la amalgama nella prima. I tortelli si gonfieranno nella parte inferiore e si rivolteranno. Con il retino raccogliamoli e passiamoli nella seconda padella dove si gonfieranno di colpo totalmente. Guai a porli subito in olio bollente, si produrrebbe una crosta dura che impedirebbe la lievitazione. A mano a mano che si tolgono disponiamoli su carta da macellaio e spolverizziamo di zucchero a velo in sapore di vaniglia. I tortelli non devono essere troppo coloriti, biondi.

B) Sei cucchiai colmi di farina bianca, cinque uova intere, scorza gialla di un limone tritata finissima, due litri di latte, un pizzico di sale. Mischiamo tutto a freddo e versiamo in una teglia unta. Ricoveriamo in forno a fuoco moderato affinché l'impasto cuocia senza prendere colore [illegible] e rovesciamo sul marmo di cucina. Lasciamo raffreddare e tagliamo a pezzetti o piccole mandorle da friggere in olio bollente e spolverizzare di zucchero in sapore di vaniglia. E l'uno e l'altro dei procedimenti conservano intatto il piacere di una festa tanto sudata e desiderata. Per tutti l'appuntamento è il carnevale, San Giuseppe a Voghera e la mezza quaresima a Milano.

IN VIAGGIO

Fuoco e maschere da Capua a Nusco

ELA CAROLI

Fuoco e sangue, morte e rinascita: altro che coriandoli, carri con le caricature dei politici e majorette sorridenti. Il vero Carnevale è morto da tempo, sopravvive solo in alcune zone della Campania regione dove il Carnevale nacque – o meglio rinacque dalle ceneri dei lupercali e saturnali romani – nel Sannio longobardo del VI secolo e nell'Irpinia.

La stessa maschera di Pulcinella è arcaica: simboleggia lo Psicopompo, la guida che libera dalle angosce e porta il caos liberatorio e trasgressivo nell'ordine e nelle immote gerarchie degli uomini. In tutta la Campania la festa è iniziata il 17 gennaio, col falò in onore di Sant'Antonio Abate, che la tradizione collega a Prometeo, «padrone», del fuoco. La preparazione delle pire spetta alle donne, che durante il giorno raccolgono fascine, vecchi mobili e sedie, mentre i giovani mascherati girano per il paese a chiedere soldi ballando la tarantella per esorcizzare la morte: a Montemarano il corteo è guidato da Pulcinella con la scopa.

Per un viaggio alla scoperta dei veri «Carnalivari» che poco hanno di turistico e tanto di dionisiaco, perché derivano dai riti legati alla fertilità della terra, dovete intraprendere un viaggio nella misteriosa Irpinia, alle falde dei verdi monti Picentini, da Avellino come base (al Jolly Hotel, 0825/25922) spingetevi a Serino e poi a Sala e Santa Lucia, fino ai folti boschi di castagni e lecci del monte Terminio; sempre da Avellino, vi sposterete ad Atripalda fino a Montemarano, cuore del Carnevale più suggestivo del mondo. Al di là del fiume Calore, c'è Nusco la graziosissima Montella, patria del caciocavallo, e Bagnoli Irpino che introduce alle bellezze del piano di Laceno, col lago azzurro e il Monte Cervialto che svetta a quasi duemila metri; ma qui siamo negli itinerari del trekking e dello sci di fondo; dovete tralasciare il percorso «ambientalista» per entrare nella dimensione etnologica del vostro viaggio. In tutti questi paesi la trasgressione carnascialesca culmina nella rappresentazione della «Zeza»: l'uomo travestito balla la tarantella esasperando le movenze femminili e nell'esaltazione collettiva finale «partorisce»: questa danza ha funzione propiziatoria. A Montemarano si inscena pure il funerale di Carnevale; una bara col fantoccio imbottito di stracci apre il corteo, mentre due uomini travestiti da moglie e figlia (questa ha la faccia di scimmia) fanno la lamentazione funebre. L'acme della baldoria è quando il «dottore» opera il fantoccio, tagliandogli i genitali (di bovino) e gettandoli alla folla. Si perpetua così il rito di mutilazione e morte, che espelle il male attraverso il capro espiatorio. Il termine Carnevale d'al[illegible] perché la Quaresima imponeva il digiuno e si approfittava di questi giorni per mangiare la carne di maiale ucciso nel pieno dell'inverno, col freddo più intenso; dunque cibo rituale è il *sanguinaccio*, dolce fatto col sangue suino ancora caldo, condito con cacao, pinoli, cannella e uva passa. Vero monumento gastronomico barocco è la lasagna che, come scrive Renato de Falco nel suo «Alfabeto napoletano» edito da Colonnese, «deve presentarsi *allutammàta 'e cunnimma* nel senso che il condimento deve arricchirla e tesoreggiarla quasi fertilizzandola nella stessa misura in cui (e a nessuno venga in mente di storcere la bocca) il letame impingua l'*humus*. Felice descrizione perché polpette, ricotta, salsiccia e làgane di pasta (dal greco làganon, sfoglia di pasta) si amalgamano perfettamente nel trionfo sensuale del sapore. Mangiatela dal «Barone» ad Avellino, in piazza Matteotti (0825/35931) assieme a carne suina, sangue di maiale fritto con la cipolla, fegatini, sanguinaccio «chiacchiere» e *dolci* carnevaleschi. Il tutto innaffiato di superbo Taurasi di Michele Mastroberardino, la massima espressione dei rossi meridionali: sta alla pari di un Barolo. Spingetevi dunque ad Atripalda per fame provvista e visitare le cantine (Mastroberardino 0825/626123) e assaggiare il Fiano d'Avellino, il Greco di Tufo, il Vigna d'Angelo e le grappe che l'azienda produce. Anche Solofra e Montella meritano una visita: la collegiata di San Michele e il convento di San Francesco a Folloni sono il vanto dei rispettivi centri. Dentecane poi è la patria del torrone; ne trovate mille varietà: Di Iorio è il torronificio più antico, risale al 1750 (0825/962097). Tra le vigne e i campi di «cicerchia» – antico legume italiano, coltivato ormai solo qui – si conclude il vostro viaggio «catartico», se vi sarete abbandonati alle tarantelle collettive e non sarete rimasti fermi a fotografare o batter le mani come «mamozi».

A TAVOLA

Con Alice in Maremma nel Museo dei cappelli

DOMENICO ACCONCI

Campiglia Marittima è uno dei più interessanti paesi della Maremma livornese. Arroccato su un colle, con bella vista sul mare, cinto da antiche mura castellane, si svolge in saliscendi, con ripide stradette, scalinatelle, rampe gradonate con gomiti e controgomiti, volte, cortiletti, con sequele di case in pietra grigia di rustica e pittoresca architettura, torri, pinnacoli, portali bugnati, stemmi. Un borgo secolare, dove il fascino dei tempi andati si mantiene intatto.

Appena fuori di Campiglia, lungo la strada che porta a San Vincenzo e alla via Aurelia, circondato da un rigoglioso giardino, è situato il ristorante «Cappellaio Pazzo», un nome ispirato al famoso personaggio di «Alice nel paese delle meraviglie», ma che fa anche riferimento al fatto che vi è installato un singolare museo di cappelli. Ve ne sono circa un migliaio, sistemati su apposite rastrelliere, in un ampio vano dell'edificio, dove, oltre al ristorante, è in esercizio anche l'albergo.

Molti dei cappelli, a rotazione, vengono esposti nelle stesse sale dove i clienti consumano i pasti. Cappelli di ogni tipo, di ogni foggia, di ogni epoca, di ogni continente, maschili, femminili, dei mestieri, degli sport, elmi militari, caschi coloniali, cimeli garibaldini, copricapi della più strana natura, velette... e chi più ne ha più ne metta. Tanto è vero che questo è senz'altro il museo privato di cappelli più importanti d'Italia.

Cominciò la raccolta il padre dell'attuale gestore, quest'ultimo l'ha continuata, il resto l'hanno fatto i clienti. Si deve, infatti, sapere che molti degli avventori, una volta presa conoscenza di questa singolare collezione, s'impegnano ad arricchirla e portano, o spediscono poi, per posta altri cappelli che possono reperire. Il fatto si è rivelato molto interessante anche dal punto di vista della promozione commerciale. Chi è il «Cappellaio Pazzo»? È un «figlio d'arte»; il padre (che presta ancora la sua opera) già gestiva il ristorante che, ora, completamente ricreato sullo stile rustico-elegante, è condotto da questo giovane, entusiasta ed appassionato, che risponde al nome di Dionisio (detto Denny) Bruci. Dopo la scuola alberghiera, ha avuto una lunga, quasi decennale, esperienza in Francia, a Parigi (dove ha anche preso moglie), presso alcuni dei più prestigiosi ristoranti. Covava la nostalgia di casa, così tornato a Campiglia, ha messo a frutto quanto imparato con risultati, ottimi, a giudicare dall'incontenibile afflusso di pubblico (guai a non prenotarsi!). Il «menu» varia quotidianamente secondo le offerte del mercato e della stagione. Denny si siede accanto ai clienti, centellinando un aperitivo, e descrive e spiega loro cosa può preparargli in quell'occasione. Alla fine del pranzo si intrattiene ancora per disquisire su quanto mangiato. A una parete del ristorante è messo in cornice un verso di Catullo: «Il capriccio decide dei miei gusti». Essendo fantasiosa, creativa, e sempre anche un po' estemporanea, la cucina di Denny è pure un po' «capricciosa», ma incontra facilmente i gusti di molti.

Ristorante Villa Yvonne
dal Cappellaio Pazzo
Via San Vincenzo
Campiglia Marittima (Li)
Tel. 0565/838358

UOMINI E CIBI

Sulle strade d'Abruzzo il riso diventa giallo

GABRIELE GHIANDONI

L'Aquila, capitale d'Abruzzo, è una città sorta e consolidata su uno dei 99 castelli della conca del fiume Amiterno, mentre procedeva la distruzione di antiche città operata dai Barbari.

Il 99 è un numero cabalistico-criptico per L'Aquila perché tante erano le chiese come i castelli, almeno secondo la tradizione. Simbolo della città è la «Fontana delle 99 cannelle», subito dentro Porta Rivera. Costruita nel 1277 da «Magister Tangredus de Penotoma de Valva», a pianta trapezoidale è contenuta da tre pareti rivestite in un mirabile paramento a scacchi di pietra bianca e rosata. Al viaggiatore goloso, prima di riprendere il viaggio per l'altipiano di Navelli alla ricerca dello zafferano, conviene fermarsi al ristorante «Tre Marie» in pieno contro antico (chiuso lunedì); e gustare i piatti tipici della tradizione abruzzese.

Dall'Aquila, lungo la strada statale n. 17 dell'Appennino abruzzese e appulo sannitico, dopo circa 20 chilometri inizia una serie di rettifili; sino a quello, lungo 6 e largo 2, dell'altopiano di Navelli, con vaste coltivazioni di zafferano. A fianco della strada è la memoria del tratturo della transumanza delle greggi, che riporta alla mente la poesia «Pastori» di Gabriele D'Annunzio: «Settembre andiamo. È tempo di migrare. Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori/ lascian gli stazzi e vanno verso il mare;»; a settembre, quando i pastori scendono dal monte verso il mare in cerca di pascoli adatti per la brutta stagione.

Lo zafferano: con questo nome vengono indicati la parte apicale e gli stimmi del *crocus sativus*, una pianta che contiene la *crocetina*, una sostanza di sapore amaro/aromatico; è una spezia che conferisce odore/sapore/colore particolari ai cibi ai quali viene aggiunta. Il piatto più famoso è certamente il «risotto giallo alla milanese» – forse di derivazione orientale. La ricetta è: «Soffritto che tu abbia nel butirro alquanto midollo di manzo e una cipolla trita, vi metti il riso; un po' abbrustito ch'ei sia, tu lo innodi di buon brodo, indi lo regoli di cervellata e di cacio lodigiano grattato; lo lasci così cuocere e beversi tutto il brodo, dopo di che lo ingialli con una presarella di zafferano»; così nel «Vocabolario milanese-italiano» del Cherubini, del 1839.

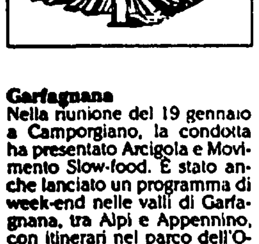
Lo zafferano d'Abruzzo è noto da tantissimo tempo; nel '500 veniva descritto tra i migliori d'Italia; e quindi del mondo. È per questo che i soci della cooperativa «Altopiano di Navelli» con sede a Civitaretenga vanno orgogliosi dello «zafferano purissimo dell'Aquila». Civitaretega è un paesino di poche centinaia di abitanti a 804 metri d'altezza che domina dall'alto la strada e una chiesetta campestre del '500.

La cooperativa, di 85 soci e presieduta da Silvio Serra, coltiva circa 9 ettari di terreno e produce 80-100 kilogrammi all'anno di zafferano. Una confezione contenente 3 bustine di zafferano (una bustina è sufficiente per la preparazione di 500 grammi di «risotto giallo») costa nei punti di vendita al dettaglio, distribuiti in tutta Italia, circa L. 1.800.

Lo zafferano «purissimo e pregiatissimo dell'Aquila» può essere usato, oltreché per il famosissimo risotto, anche come bevanda tonificante, disciolto nel caffè, nel vino caldo, nel latte con l'aggiunta di sciroppo di amarena.

Cooperativa «Altopiano di Navelli»
Civitaretenga (L'Aquila)
tel. 0862-959163

NOTIZIE ARCIGOLA



Garfagnana
Nella riunione del 19 gennaio a Camporgiano, la condotta ha presentato Arcigola e Movimento Slow-food. È stato anche lanciato un programma di week-end nelle valli di Garfagnana, tra Alpi e Appennino, con itinerari nel parco dell'Orecchiella e degustazione di specialità locali. Sarà data comunicazione di date e prezzi.

Venezia Giulia
Lo scorso 22 gennaio presso la trattoria Ai fiori di Trieste, Giovanni Cattaneo dell'azienda Giuditta Teresa ha parlato della storia e della tradizione dei due più tipici dolci della valle del Natisone, la gubana e gli strucchi. Alla prolusione ha naturalmente fatto seguito un assaggio dei due prodotti, adeguatamente innaffiati da Verduzzo e Picolit dell'azienda Dorigo.

Lunedì 2 febbraio alle ore 19 presso la trattoria Ai 5 saggi in via D'Angeli 24 a Trieste incontro-degustazione con l'azienda vinicola Girolamo Dorigo di Buttrio con assaggio di spumanti metodo classico e di Verduzzo. Prenotare al numero 392890.

Treviso
La condotta trevigiana organizza una serie di degustazioni guidate che si terranno, a partire dal 6 febbraio, il primo martedì di ogni mese Al Portico, in vicolo Trevisi 6. Saranno presentati, a turno, vini piemontesi, toscani, siciliani, sardi, campani, lombardi.

Catania
L'intenso programma del ristorante Sciarbat di Riposto (corso Italia 40) propone per il mese di febbraio un «Percorso mediterraneo dalla Spagna alla Turchia» a cura di Giuseppe Frazzetti (giovedì 1); una serie di «Menù grassi» dal 22 al 27; mentre nei giorni 2, 3, 9, 10, 16 e 17 sarà la volta delle «Ghiottonerie». Per prenotazioni telefonare allo 095/7791938.

Colli Piacentini
Le due più recenti pubblicazioni di Arcigola - Gambero Rosso, la Guida del '90 ai vini d'Italia e l'Almanacco dei golosi, saranno presentati stasera lunedì 29 gennaio al ristorante Al Canton di Fidenza (Parma) durante un incontro conviviale al quale sono stati invitati i giornalisti della zona. Base della cena saranno le specialità del Parmense citate nell'Almanacco; verranno inoltre degustati i vini delle due aziende della provincia recensite nella Guida, Villa Bianca e Lamoretti. Arcigola nazionale sarà rappresentata da Silvio Barbero.

COME ASSOCIARSI

Il piacere vi attende!

Compilate il coupon, specificando le modalità di pagamento che preferite, ritagliatelo e speditelo in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicità 14, 12042 Bra.

□ *Desidero diventare Socio Sapiente Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento avvenuto di L. 55.000 la tessera Socio Sapiente 1990, il Gambero Rosso ogni mese gratuitamente a casa mia e, in più, l'Almanacco dei Golosi in regalo.*

Verserò la somma di L. 55.000 + 2.000 per spese postali.

COGNOME ____
NOME ____
INDIRIZZO ____ TEL ____
CITTÀ ____
CAP ____ PROV ____ DATA DI NASCITA ____
PROFESSIONE ____

□ *Desidero ricevere direttamente a casa mia, con lo sconto di Socio Sapiente:*

□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]
□ n° ___ [illegible]

Per le richieste da me contrassegnate verserò la somma totale di L. ____

□ in contrassegno □ allego assegno bancario non trasferibile

□ versamento c/c postale n° 17251125 ad Arcigola, Via Mendicità 14, Bra

□ Visa n° ____
□ Am. Exp.
□ Carta Sì Scad. ____ Firma ____