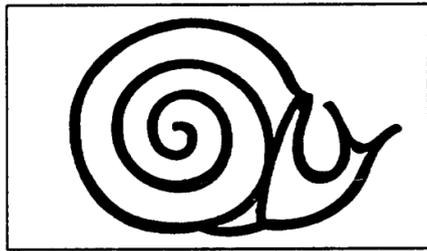




# l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

## NOTIZIE ARCIGOLA



**Firenze** Organizzato dall'Enoteca «Pane e Vino», si svolgerà a Firenze un corso di conoscenza del vino e formazione al saper bere aperto a tutti gli appassionati che vogliono affinare i propri strumenti di degustazione e valutazione. Il corso, che si articolerà in 12 lezioni tenute nelle sere del martedì e mercoledì, avrà inizio il 6 febbraio prossimo. Ai soci Arcigola è riservato lo sconto del 10% sulla quota di partecipazione fissata in lire 200.000. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi all'Enoteca «Pane e Vino» via Poggio Bracciolini, 48 - tel. 055/683746. **Trapani**. Si è appena chiusa la «Settimana del couscous» (20-28 gennaio) e già il Circolo Arcigola «I Trabani» (largo Porta Galli 4, Trapani) propone un'altra iniziativa il 6 febbraio: l'Assemblea Conviviale con degustazione cieca di vini rossi siciliani e presentazione del progetto «Guida alle golosità trapanesi». **Treviso** sull'Adda. Appuntamento il 6 febbraio alle ore 21 nella Villa Comunale di Treviso sull'Adda (a 30 km da Milano) si presenta l'«Almanacco dei Golosi» e si degustano prodotti tipici della zona. **Bassa Modenese**. Venerdì 9 febbraio alle ore 20 gli arcigolosi di San Prospero s'incontrano al Ristorante «Bistro» per aprire la campagna del tesseramento e presentare le iniziative editoriali di Arcigola. Alla cena si degusteranno animali da cortile e dolci di carnevale. Prenotare entro giovedì 8 febbraio telefonando allo 059/906096. **Sansepolcro**. Venerdì 9 febbraio alle ore 21,15 presso l'Enoteca «Lo Sizio», via Marchesani, Città di Castello, verrà presentato l'«Almanacco dei Golosi», alla presenza degli educatori Nanni Ricci e degli operatori enogastronomici. Sarà occasione per affidarsi ad Arcigola e per partecipare ad una degustazione di vini, in chiusura della serata. **Piceno**. La Sala Consiliare del Comune di Offida (Ap) ospiterà il 10 febbraio alle ore 16,30, la presentazione della guida «Vini d'Italia '90». **Marca Trevigiana**. «In collina a mangiar l'oca» è il nome allestito di un'iniziativa prevista per l'11 febbraio ore 12,30, presso l'Azienda Agrituristica «Montedragon» ad Arlanta di Tarzo (Tv). Si degusterà un menu che è un trionfo dell'oca: petto d'oca affumicato, patè di fegato, durrelli, risotto con fegatini, oca con prugne e al ginepro, dolci, vini: il tutto a lire 28.000. **Basso Piave**. A Jesolo e a Chioggia, con la collaborazione della Compagnia Turistica Orazi, si organizzano «serate ungheresi» per il 10 e 12 febbraio: cucina ungherese e musica folkloristica con gruppo di ballo. Per prenotare telefonare allo 0421/972079 - 972417. **Padova**. In collaborazione con i produttori, la condotta e il ristorante slow «Mezzocorno» (via R. da Piazola, 37) organizzano un corso di degustazione di vini che avrà inizio il 12 febbraio e si prolungherà fino al 2 aprile. L'iscrizione al corso, ospitato nei locali del «Mezzocorno» ogni lunedì dalle 21 in poi, costa 150.000 lire: per informazioni telefonare allo 049/8755039 oppure 650811. Oggetto delle degustazioni guidate saranno i vini del Triestino, con uno «sconfino» in Francia. Introdurrà il corso, la sera del 12, Giulio Colomba, governatore del Friuli e dirigente nazionale di Arcigola. **Vicenza**. Un menu all'insegna della chiccolina slow-food è stato proposto la sera del 26 gennaio presso il ristorante «L'incontro» di Vicenza: lumache di mare, lumaconi ripieni e gratinati, lumache alla vicentina con polenta: questi i piatti di una serata del «mangiar piano ovvero della civiltà», come apertura del tesseramento e dei programmi '90 della condotta vicentina.

## RISTORANTIFESTA

### Ciascuna regione ha il vincitore



L'«Aceto Rosso di Massa» per il Piemonte il ristorante della Festa de l'Unità di Tagliolo Monferrato (Al). In Lombardia è risultato vincitore La vecchia Milano di Milano; nel Lazio il ristorante della Festa de l'Unità di Contigliano (Ri); l'Enoteca di Foligno (Pg) è il primo dell'Umbria; nel Veneto ha vinto il ristorante della Festa de l'Unità di Ceggia (Ve); nelle Marche il Cavalluccio Marino di Porto San Giorgio (Ap). Per il Friuli il ristorante della Festa de l'Unità di Passari di Prato (Ud); per la Sicilia La Barocca di Catania.

Per la cronaca ricordiamo che i vincitori assoluti di Ristorantifesta sono stati: Il Principe di Modena, il ristorante della Festa de l'Unità di Jesolo, il Posto da amare di Crema, il Casaro di Bologna, il ristorante della Festa de l'Unità di Venturina.

Ecco l'elenco dei ristoranti giunti al primo posto nella regione di appartenenza, esclusi i primi cinque vincitori assoluti. Per l'Emilia Romagna il ristorante Gastronomia Mediterranea di Bologna. Per la Liguria il ristorante della Festa de l'Unità di S. Bartolomeo al mare (Im); in Toscana la palma è andata al

In quanto socia (neo) sapiente di Arcigola ma ancor più in quanto militante di vecchia data del movimento ambientalista, ho trovato molto stimolante l'intervento di Piero Sardo «Hard e soft, due maniere di fare slow» (Arcigoloso del 6 novembre '89). Proverò quindi a metter giù qualche considerazione, nella speranza che su questa pagina proseguo un dibattito su temi che ritengo fondamentali. Nella ricerca della qualità, sostiene Sardo, c'è un elemento certamente irrisolto e maniacale, ma ce n'è anche uno serio e consapevole, che nasce non dall'eccezione del consumo di beni effimeri ma dall'esigenza di «garantire durata e comfort», di difendersi dalle sofisticazioni alimentari, di «godere di una natura non contaminata». Il tipo di qualità che viene così ricercato ha caratteristiche e costi sociali diversi dal tipo di qualità imposta dalla frenesia della griffe, del ristorante di lusso, delle vacanze avventurose, degli sport esclusivi: oggetti di desiderio che Piero comprende nella categoria della «qualità dura», alla quale egli contrappone una «qualità morbida», derivante da una domanda più razionale, responsabile e matura, che un movimento come lo slow food avrebbe il dovere di incoraggiare.

Ciò che soprattutto mi interessa di questa tesi è che Piero Sardo pone come discriminanti tra le «due qualità» una sorta di «valutazione di impatto ambientale»: il campo da golf, il caviale iraniano, la frutta esotica, il fuoristrada inutile sono «duri» non tanto perché sono troppo cari, ma «perché non ce n'è per tutti: il mondo non è consumabile all'infinito ed i ricchi futuri non potranno all'infinito cercare la loro qualità nel più lontano e nel più raro». Occorre invece «privilegiare una qualità morbida, rinnovabile... La qualità delle piccole produzioni artigianali, delle vacanze che non pretendono la seconda casa o la barca personale o una natura brutalizzata dall'uso becero di



## Ma non basta neanche il ribes

GRAZIA NOVELLINI



massa, di centri storici vivibili, di caffè che consentono il soggiorno in dehors non avvelenati dalle automobili, di ristoranti che non vadano frequentati come commissioni di esame gastronomico.

Sono perfettamente d'accordo, con la chiosa di un paio di riflessioni supplementari. La prima: se il problema è quello di evitare danni ulter-

riori all'ambiente (e quindi alla vita di tutti), il ragionamento non fa una grinza. Ma se, come potrebbe sembrare e com'è giusto che sia, è di garantire qualcosa a tutti, non ci siamo più. Perché di sufficienti per tutti non c'è nulla: non aree verdi per il golf, ma neppure luoghi per vacanze a basso disturbo ambientale, né dehors al riparo dal traffico,

né ristoranti di qualità. Sempre che - seconda riflessione - per tutti si intenda davvero tutti, come credo debba essere e come penso sia per Arcigola. E qui apre una parentesi non per una terza riflessione ma per un accenno all'esigenza, che con commozione ho sentito vibrare in un intervento alla convention di

Parigi, che lo Slow Food diverte davvero internazionale, affermando a chiare lettere, come premessa alla sua filosofia del diritto al piacere, il diritto ad ogni uomo ad un cibo adeguato per quantità e qualità, l'opposizione ad un mondo diviso tra sovralimentati e denutriti, lo scandalo della morte per fame. Non penso sia contraddittorio o «savonaroli» porre l'accento su questa questione, se mi passa l'aggettivo, morale.

Tomando al primo punto: certo, esistono più o meno «inquinanti», più o meno distruttivi e volgari; ma un problema di finitezza delle risorse si pone comunque, e non può non essere affrontato nella sua intrinseca drammaticità da un'associazione che, come Arcigola, ha ormai milioni di interlocutori. È giusto quindi dire che raccogliere ribes per fame marmellate artigianali ha effetti meno devastanti che dragare i fiumi della Persia a caccia di storioni: ma bisognerà pure aggiungere che neppure ribes ce n'è per tutti; e meno che mai di genuine marmellate artigianali, che se sono per tutti artigianali non possono essere, ed è tanto se genuine riescono a mantenerli. E allora? tenerci per noi gli indirizzi «giusti», anziché stamparli sulle guide? Rinunciare ad ogni attività che, stimolando la «voglia di natura» del pubblico, consenta all'industria e alla pubblicità di cavalcarla con spregiudicatezza ancora maggiore? Limitare di fatto l'«tutto» a pochi? Evidentemente no. Ma approfondire queste tematiche, sul fronte del movimento ambientalista come del movimento dei consumatori, per giungere ad una sorta di «intesa» sulle informazioni da divulgare e sulle iniziative da intraprendere, questo sì, a questo credo si possa aspirare. E a questo (quasi a costituire una sorta di «salda-tura» tra i due movimenti) mi pare di capire ambisca Arcigola: almeno da certi incoraggiamenti segnali che colgo qui a Bra, sull'onda del dibattito aperto da Piero su qualità «hard» e qualità «slow».

## IN VIAGGIO

### Il martedì grasso in quel di Offida

ANTONIO ATTORRE



Per chi voglia assaporare un carnevale ancora profondamente legato ai rituali pagani e ricco di una partecipazione popolare molto intensa, l'appuntamento è senz'altro a Offida, in provincia di Ascoli Piceno, dove si svolge uno dei più belli carnevali dell'Italia centrale, che si rifà alle antiche celebrazioni dell'anno nuovo e dell'inizio della primavera, a scopo propiziatorio. Nel carnevale offidano sono presenti tracce dei Baccanali greci e, soprattutto, dei Saturnali romani di origine agricola che si svolgevano nel mese di dicembre ed esigevano la sospensione totale di ogni attività pubblica per dare vita a banchetti, scambi di doni augurali, processioni e mascherate.

Precedute, due settimane prima del suo ingresso, dalla fanfara della «Congrega del Ciorpento (serpente)» che dà inizio alle celebrazioni; il carnevale entra nel vivo, naturalmente, il giovedì grasso, ma a Offida anche il venerdì è giorno cruciale, con la sfilata di cacciatori a «lu bov finto» (il bove finto), che si svolge lungo le vie della cittadina con immaginabile coinvolgimento di tutti i presenti. Sull'origine di questa caccia, che un tempo prevedeva un buco vero, due ipotesi: secondo alcuni si tratterebbe di neovazioni di corride introdotte dagli spagnoli durante la loro dominazione in Italia; secondo altri bisognerebbe invece riferirsi all'antica usanza di arricchire la mensa dei poveri, a fine carnevale, con carne di buco precedentemente mattato. Altro giorno clou è, ovviamente, il martedì, col rito bacchico del «vird» (bagordi): un lungo corteo mascherato percorre il Corso, ingrandendosi o disperdendosi temporaneamente per rifiorirsi di vino; o dolci

camevaleschi; tutti i partecipanti hanno fasci di canne accesi sulle spalle, che vengono deposti nel centro della piazza, verso le sette di sera, circondati da balli e canti sino a che il fuoco sia definitivamente spento. Da assaggiare specie nei giorni di carnevale, alcuni prodotti tipici offidani: i ravioli di castagne, i «funchetti» (dolcetti a base di farina, acqua, zucchero e anice), i «chchi-ripieno», focaccia farcita con peperoni, tonno, alici, capperi. Due indirizzi: il forno di Pierantozzi & Amabili, nella centrale via Roma, e quello di Colletta, in via Martiri della Resistenza. Merita una sosta, per assaggiare i migliori Rosso Piceno Superiore, Falerio e alcune sperimentazioni di piccoli produttori, l'Associazione Provinciale dei produttori viticoli, in borgo Leopardi 38. Di diverso carattere, ugualmente interessante da «vedere» nella sua dimensione «di piazza» (e non ce ne vorranno gli ascolani se quello offidano esige una priorità quanto meno storica) è il carnevale di Ascoli Piceno. Centro delle mascherate, domeniche e martedì in particolare, è anche qui, freudicamente, la piazza: la superba piazza del Popolo, col suo guscio storico del Caffè Meletti, viene invasa da performances che hanno il sapore della commedia dell'arte. L'aspetto più gustoso del carnevale ascolano risiede infatti nelle maschere cittadine, nello sberleffo e nell'imitazione di personaggi (politici, opinion-makers, salottieri, nazionali ma soprattutto locali): qualche indiziario ascolano: l'enoteca-gastronomia di Zé Migliori, in piazza Arringo, per le olive farcite, l'Enokappa per degustare vini e mangiare anche qualcosa, il caffè Meletti naturalmente, anche per l'antipasta, il ristorante Kursaal di Lucio Sestili per il fritto misto.

Un ultimo consiglio per concludere questo tour piceno che sinora si è svolto nelle colline a ridosso della costa: nei mesi con la R nel nome (febbraio, marzo, aprile) tradizionalmente il mare adriatico è molto pescoso: il '90 sta confermando ampiamente questa regola specie per canocchie, rombi, sogliole, scampi, triglie. Il posto migliore è «da Selvaggetti», alias «Leon d'oro», in via A. Moro a Martinsicuro (TE).

## LEGGENDO E MANGIANDO

### Cercate il «Buono» anche in edicola

(a.a.) «Hai pranzato bene a scuola?» è il titolo di una interessante inchiesta sull'alimentazione infantile, caratterizzata in Italia da una sovrabbondanza che rischia di provocare obesità, carie, ipercolesterolemia. Non sarebbe male, per correre ai ripari, partire proprio dalle mense scolastiche, come propone una direttiva della Regione Lombardia: l'inchiesta prende dunque in esame come viene affrontato il problema dell'alimentazione infantile in alcune scuole del Milanese.

Il servizio, di Daniela Garavini, è tra quelli «in primo piano» nel primo numero del mensile di alimentazione naturale Buono, da qualche settimana in edicola. Tra gli altri articoli presenti nella rivista: le abitudini sbagliate in fatto di prima colazione, rubriche sui prodotti di stagione con relativi menù, come difendersi dai metalli tossici, la ricerca sulle cause delle

malattie cardiovascolari svoltesi per 15 anni a Brisighella. Gli intenti della rivista sono chiari: «La maggior parte dei nostri più importanti alimenti sono stati usati senza modifiche significative per migliaia o, per i più recenti, per centinaia di anni. L'industrializzazione della produzione e della conservazione dei cibi ha invece determinato in pochi decenni trasformazioni così radicali che i loro effetti sono in parte ancora da scoprire. Buono si prefigge quindi di partecipare a questa ricerca avendo due principali punti di riferimento, parlare del cibo che ci restituisce il piacere di mangiare avendo presenti la salute, i contenuti nutrizionali, i modi di preparazione, secondo, i metodi di produzione e trasformazione degli alimenti, in rapporto alla salute dei consumatori e dell'ambiente. Alla redazione di Buono, naturalmente, i nostri migliori auguri.

## IL CIBO A TEATRO

### Sulla scena stasera c'è Brillat-Savarin

(p.g.) Ancora lui, il maestro Brillat-Savarin. Ma questa volta il suo celebre trattato, «Fisiologia del gusto», ha costituito il canovaccio di uno spettacolo teatrale che la Compagnia del Bagatto di Torino ha allestito e sta portando in diverse piazze italiane. «Cibi gridati» è il titolo, testo e regia sono di Laura Malaterra, gli interpreti Marco Maria Ghio e Giuseppe Gromi. «Consulente» d'eccezione è stato l'avvocato Giovanni Gona, membro della Consulta nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

I sensi, che Antheime Brillat-Savarin mobilita, diventano protagonisti e si traducono in immagini e parole che la fantasia amplifica, poiché il bisogno fisiologico del cibo nell'uomo, animale culturale, si carica di significati e attese psicologiche. Nello spettacolo il cibo diventa infatti un «modo» di comunicare per i due protagonisti, anche se profondamente diverso è il vincolo che

li unisce ad esso: la fame cronica di uno dei due non viene placata dalle succulente ricette declamate a gran voce dall'altro, che filosofeggia intorno all'arte del mangiare con la pancia piena. Ma al di là dell'ovvia contrapposizione e del finale a sorpresa (una graziosa signorina invitata al banchetto all'ultimo momento declina l'invito), restano la piacevolezza ed il gusto - è proprio il caso di dirlo - per uno spettacolo insolito e ben costruito, dove cibi-parole a poco a poco riempiono la grande tavola. Per gli arcigolosi interessati diamo il calendario delle rappresentazioni.

7/12 febbraio  
Quartu Sant' Elena-Cagliari  
24 febbraio/2 marzo: Roma  
5/11 marzo: Milano e provincia  
15/22 marzo: Cagliari  
3/14 aprile: Torino  
20/30 aprile: Cesena, Longiano e altre piazze di Romagna.

## PER ASSOCIARSI AD ARCIGOLA

Compilate il coupon qui sotto, specificando le modalità di pagamento che preferite, ritagliatelo e speditelo in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicittà 14, 12042 BRA. Il piacere vi attende.

<input type="checkbox"/> Desidero diventare Socio Saperite Arcigola per il 1990. Riceverò il pagamento avverto di L. 55.000 la tessera Socio Saperite 1990. Il Conto Rassegna ogni mese gratuitamente a casa mia r. in più. L'Almanacco dei Golosi in regalo.		<input type="checkbox"/> Desidero ricevere direttamente a casa mia con lo sconto di Socio Saperite	
Verrò la somma di L. 55.000 + 2.000 per spese postali.		<input type="checkbox"/> con assegno bancario	
COGNOME _____ NOME _____ INDIRIZZO _____ C.A.P. _____ CITTÀ _____ PROV. _____ PROFESSIONE _____		<input type="checkbox"/> con assegno postale	
<input type="checkbox"/> in contanti		<input type="checkbox"/> con carta di credito	
<input type="checkbox"/> allego assegno bancario non trasferibile		<input type="checkbox"/> con carta di credito	
<input type="checkbox"/> versamento c/c postale n° 17251125 ad Arcigola, Via Mendicittà 14, Bra		<input type="checkbox"/> con carta di credito	
<input type="checkbox"/> Via _____ <input type="checkbox"/> Am. Esp. _____ <input type="checkbox"/> Carta Si _____		<input type="checkbox"/> con carta di credito	
Per le richieste da me consegnate verrà la somma totale di L. _____		<input type="checkbox"/> con carta di credito	
Firma _____		<input type="checkbox"/> con carta di credito	

## AL SAPOR DI VINO

### Sui Colli Albani un rosso scompare

FRANCO OFFIDANI

Raramente il tustia domenicale, uscendo da Roma per la Tiburtina-Valeria, si spinge oltre Subiaco. Se proseguisse, troverebbe, poco più in là, un paesotto: Affile. Ai più il nome non dice nulla ma questo paesello arcaico merita di essere ricordato, non per monumenti di rilievo ma per aver dato il nome ad un vitigno fra i più famosi del Lazio: il Cesanese di Affile. Se i Cesanesi più conosciuti sono quelli del Piglio e di Olevano Romano, fra gli esperti quello di Affile ha fama di essere il migliore. Risulta però quasi impossibile gustarlo perché purtroppo fare vino qui è rimasto patrimonio di pochi, spesso non più giovani, vignaioli che non sono mai usciti da una dimensione «casalinga» del vitificatore. Così, si va alla ricerca di un bicchiere intrufolando fra vecchie botti, pannocchie ap-

pese, canestri di nocchie e olive. I viticoltori contendono alla roccia piccoli appezzamenti a vite da cui potrebbero uscire vini meritevoli di una maggiore valorizzazione. Il fatto è che nessuno ha mai pensato di mettere in bottiglia e commercializzare il Cesanese di Affile, e costoso vino rischia di perdere il diritto alla Doc di cui gode dal '73. Si tratta di uno dei pochi vini rossi del Lazio, per la cui vitificazione il disciplinare prevede l'utilizzo al 90% dell'uva omonima con l'aggiunta di un massimo del 10% di altri vitigni. Presente sul territorio da tempi antichissimi, lo si consuma invecchiato almeno un anno in botti di rovere. Ha una buona struttura che gli consente di reggere nel tempo e lo accosta piacevolmente a carni rosse e selvaggina.