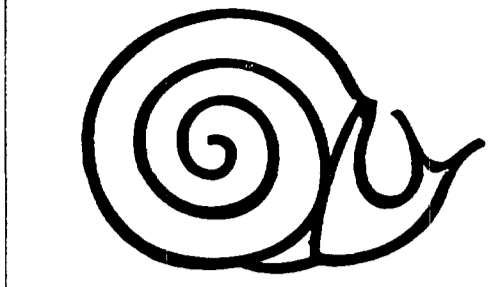




l'arcigoloso



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



Novara
Con la collaborazione del signor Cera, produttore di Gallinara (Arcigola di Novara ha organizzato il 19 gennaio una degustazione verticale di cinque annate di Gallinara presso l'Azienda Agricola «Le Colli»... Ha guidato la degustazione l'enotecnico Armando Cordeiro.

Imola
14 febbraio. San Valentino. Perché non proporre un menu «afrodisiaco»? Fin da quando Eva invitò Adamo a spartire la mela, fra cibo e amore è esistita una relazione che la storia non ha mai cancellato. Ed ecco un menu a base di crostacei e molluschi accompagnati da sedani e carciofi, ammicchio di lattini non è ravvivato con un po' di peperoncino... Dove? Al circolo «La Pavona», via S. Lucia 45-0546/31075 Fagnola.

Empoli Valdelsa
Presso la pizzeria «Il Chiostro» - Circolo Arci Montagnana Montepertoli, via Volturnana Nord 166, tel. 0571/671108, il 16 febbraio cena e presentazione de «L'Almanacco dei Golosi» con la presenza di Nanni Ricci.

Castiglione della Pescaia
I soci della Maremma potranno ritrovare il 15 febbraio al ristorante «Antico Borgo» di Massa Marittima. Durante la cena sarà presentato il concorso «Il ristorante dell'anno in Maremma»... Previsioni presso il fiduciario della condotta delle Bocchette Pier Paolo Rotoloni tel. 0564/933806.

Piceno
La Condotta del Piceno sta

Un buon caffè parte da lontano dalle piantagioni di oltre settanta paesi fra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno dove il clima è ideale per la crescita delle piante. Le differenze, che un palato attento avverte nella tazzina si giocano innanzitutto nella provenienza, nei fattori climatici (altitudine, temperatura, umidità, ventilazione) e nella specie.

Due sono le varietà economicamente rilevanti: l'Arabica (*Coffea Arabica*) e la Robusta (*Coffea Canephora*). La prima, più diffusa (3/4 della produzione mondiale), è coltivata prevalentemente in Centro America e dà un prodotto finale più aromatico e dolce per il minore contenuto di caffeina, pari all'1,5% medio. La seconda, coltivata soprattutto in Africa, si caratterizza per una maggiore resistenza agli agenti atmosferici e alle malattie, quindi per una maggiore produttività. Per la più alta percentuale di acidi clorogenici e di caffeina (pari al 3,5% medio), la Robusta dà una bevanda più asprigine ed amara, con un retrogusto leggermente «legnoso» e «terroso».

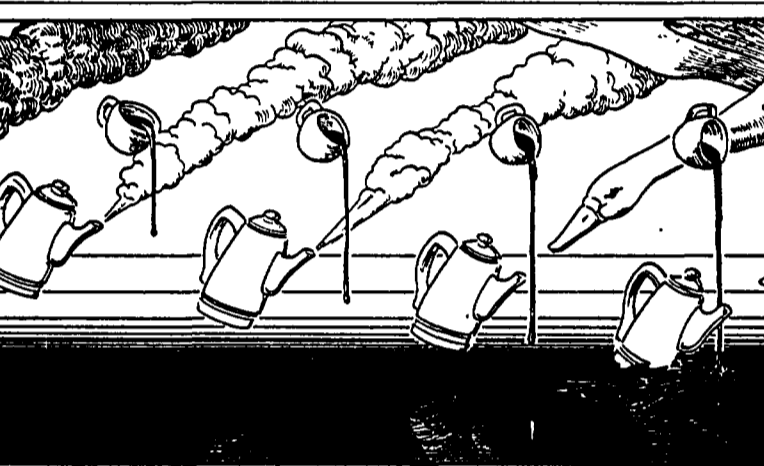
Ma il pregio di un caffè - e parliamo ancora del prodotto crudo, prima di essere tostato - dipende anche dai metodi di raccolta e di lavorazione. Si distinguono infatti i caffè «naturali» (le ciliegie, essiccate al sole e all'aria, vengono poi decorticate meccanicamente per liberare i semi), e i caffè «lavati», più pregiati il lavaggio e la fermentazione naturale provocata dall'umidità permettono infatti una totale eliminazione della buccia e delle impurità ed una più accurata selezione.

È determinante a questo punto la mano del torrefattore. L'occhio nell'acquisto delle partite di crudo, l'esperienza nel preparare le miscele assemblando più tipi di caffè di qualità e provenienza diverse, le tecniche di tostatura, la serietà nella distribuzione (perché un caffè sia fragrante è necessaria la garanzia di una torrefazione fresca), condizionano al



Quali misteri nella tazzina di caffè?

PAOLA GHO



massimo il livello qualitativo del caffè in tazzina. Ogni azienda ha il suo segreto in fatto di assemblaggi: una miscela di caffè ideale deve avere un equilibrio di dolcezza, di acidità (quel sapore di «fresco» che ci fa sentire il caffè come dissetante), di sapidità. La tostatura poi è indispensabile che avvenga a fuoco indiretto utilizzando combustibile come metano, legna e/o carbone. Una tostatura a fuoco lento e prolungata - osserva Andrea Trinci, vero maestro in fatto

di torrefazione - assicura un prodotto di elevata qualità. Se sommiamo tutte queste variabili ci spieghiamo la ragione delle consistenti differenze di qualità dell'espresso del bar. L'espresso, creazione e vanto italiano, non è sempre necessariamente buono. Ci sono, naturalmente, sensibili margini di soggettività, ma tutti convergono in aver sempre gustato caffè poco gradevoli. Secondo alcuni osservatori l'abitudine alla correzione con latte e supercolici è inversa-

mente proporzionale alla bontà della bevanda. Il caffè è «attivo», più lo si addiziona. Una recente indagine condotta dall'Istituto di ricerche Nielsen nei bar italiani nell'autunno 1988 mette in rilievo che la gran parte di essi serve un caffè espresso di qualità medio-bassa. I punteggi sono stati attribuiti secondo il metodo Valussi (Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Trieste) che prende in esame tre fattori

la percentuale di Arabica nella miscela il contenuto di caffeina e la resa in tazza risultante dalla degustazione. Il difetto sta dunque nel macinare e, in questo caso, sta nella scelta della miscela da parte degli esercenti.

Evidentemente non tutti scelgono miscele di qualità, usando altri criteri preferenziali: il prezzo, i tempi di consegna, il rapporto consolidato con un torrefattore, il servizio di assistenza, i termini di pagamento, gli incentivi e i regali. In molti casi il torrefattore non si limita a fornire il proprio prodotto ma offre all'esercente una serie di «servizi» che spaziano dalla macchina per il locale fino ad arrivare al prestito finanziario con contratti che vincolano il barista che non può parlare dello scarico che è talora tra la miscela data in prova e quella effettivamente erogata, che mantiene solo i nomi comunemente rintracciabili in commercio, come ad esempio Cremacaffè, Tipo Bar, Miscela Famiglia Del resto, dalla medesima inchiesta citata, emerge che gli stessi baristi attribuiscono, nel determinare la qualità della tazzina, molto più peso alla miscela impiegata, per mettere al secondo posto la macinatura del caffè, e a seguire, la dose giusta, l'efficienza della macchina espresso, la capacità del barista.

E chi si fa il caffè a casa con la «moka» o con la «napoletana»? Qui gioca l'abitudine, l'affezione ad una marca. Ogni casa ha il suo caffè, con uno specifico gusto ed aroma, e guai a cambiarlo. Non resta che essere attenti alla confezione (integrità, scadenza, tipo di miscela, durezza), preferendo quella ad alta percentuale di Arabica e confezionata per pressurizzazione, cioè sotto pressione di gas inerti. E sperare che alla data di confezione stampigliata sul pacchetto o sulla scatola non si sommino troppi mesi dal momento della torrefazione. Al consumatore è infatti dichiarato il momento di confezione, a partire dal quale la validità del prodotto è di 18 mesi, ma non quello di torrefazione. E la freschezza del torrefattore non è cosa da poco.

USI E CONSUMI

Lungo o ristretto viva l'espresso

MARIAROSA SCHIAFFINO

Quello lungo è detto anche alto quello ristretto è chi lo chiama corto. Poi c'è quello corretto e le correzioni sono variegate: grappa cognac anice. Le variazioni continuano cappuccino goccia, senza schiuma doppia, decaffeinato, freddo con panino con lo zucchero amaro e persino con il miele come viene proposto in qualche bar ecologico. L'ultima personalizzazione l'ho sentita di recente al tavolino di un elegante caffè storico a Torino. «Un caffè ristretto in tazza grande con acqua calda si rinfia a parte, per favore». Il vecchio cameriere restò impavido e seguì a puntino e si ebbe come commento la giustificazione scientifica di un'ordinazione così precisa: «Potevo dirle caffè lungo - sentenze di lei signora - ma era sarrebbe stata tutta un'altra cosa. Più caffè, e una bevanda meno digeribile».

Insomma quello del caffè espresso è un mondo con i suoi segreti i suoi personaggi le sue regole. E i suoi dati una recentissima inchiesta Nielsen ci informa che il rito dell'espresso si ripete in Italia 14 miliardi di volte all'anno, per un valore globale di pezzi al consumo di oltre 10.000 miliardi. Nell'atmosfera più o meno accigliante dei 122.966 bar nostrani si distilla una media di 137,3 tazze di caffè al giorno. La metà delle quali vengono servite prima delle dodici e mezza. Nel sottobosco ai tantissimi di tazze e caffè chiamati «buchi di vapore» della macchina si intrecciano le voci dei baristi e dei clienti che compongono piccoli dialoghi esemplari sempre uguali e sempre diversi: «Come andiamo stamane dottore?», «Non vanti povero macché», «Si sente che è venerdì», «Il solito?», «Ah oggi ci vuole doppio».

rarsi un po' su per riempire un momento di pausa per «svegliare un affare» o un incontro per chiudere un pasto in piedi un panino e via. «Un caffè per favore» così si affida ad un esperto di del bancone scintillante del bar la responsabilità di una piccola oasi tonificante il piacere concentrato che si esaurisce in pochi sorsi di un nettare che coinvolge naso palato e cervello ed è molto più di una bevanda: sia pure la più stimolante che ci sia abitudine rito mito mania simbolo e ostaggio nazionali.

Certo la macchina a vapore è strumento fondamentale e la mano che li anima ha la sua parte nel risultato, così come l'acqua madre importantissima ma è il caffè il principale ingrediente che deve essere di sicura qualità. E qui noi che abbiamo fatto dell'espresso un emblema di italianità come gli spaghetti le Ferrarini la pizza e gli stilisti perché lo abbiamo inventato e portato in tutto il mondo dobbiamo ridirne onestamente ammettere una buona dose di incultura e superficialità. Le miscele più usate nel nostro paese non brillano certamente per l'impegno di chicchi pregiati molto più fortunata hanno le varietà di *Coffea Robusta* meno ricca di aromi e in compenso più ricca di caffeina della *Coffea Arabica* decisamente migliore. Poiché sono i veri intenditori capaci di riconoscere le sfumature di profumo e sapore di diverse miscele pochissimi coloro che sanno con precisione che cosa è dietro l'erome business caffè. Quasi nessuno sa infine perché l'espresso del caffè al bar non è diminuito nonostante il crollo del prodotto «crudo» e che non torrefatto sui mercati internazionali. Dal 1987 l'Arabica ha avuto un calo del 15% rispetto all'anno precedente ma il Robusta addirittura del 79%. Nell'avevo della tazzina l'imite e è posto per qualche mistero.

UN WEEK END NELLE LANGHE
GUIDA TURISTICA ENOGASTRONOMICA
DELLE LANGHE E DEL ROERO
produzione ARCIGOLA - GAMBERO ROSSO
€ 35.000 - sconto 20% ai soci Arcigola

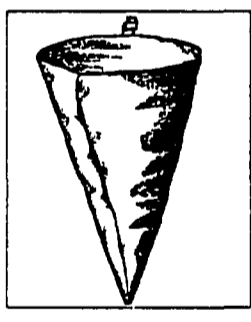
LEGGENDO E MANGIANDO

Scoprire a tavola le Marche golose

GABRIELE GHIANDONI

La cultura gastronomica delle Marche ha ragioni antiche e profonde e lontane legate principalmente alla tradizione e alla civiltà contadina. Già alla fine del Settecento era stato codificato un gusto definito in lessico articolato un linguaggio della cultura alimentare. Il riferimento per la cucina delle Marche è rappresentato dal libro di Antonio Nebbia «Il cuoco maceratese» (1786). Tra i piatti poveri della campagna pesarese dell'inizio secolo oggi ripresi da alcuni ristoranti attenti alla cucina regionale vi sono i tantini sal pindur (taccu o tagliolini con la biada) e i crescenti di origine umbra, pasta impastata con polenta già cotta e farina di grano.

Pronta a cogliere gli aspetti autentici regionali della ristorazione marchigiana è una nuova guida, quella di Antonio Attorre. Attenta e ben ragionata, è costruita con l'intenzione di osservare l'evoluzione di una tradizione gastronomica, le trasformazioni e i rapporti con la cucina interna-



Sacchetto tasca imbuto con coperchio a poche poche di dresser sono le svariate definizioni di uno degli utensili più semplici della cucina quel cono di tela o carta che il cuoco e il pasticcere utilizzano per decorare i dolci fritti, gelati o per guarnire dolci e pasticci.

Si ignora l'origine del sacchetto ma si pensa sia almeno una decorazione di fatto di torrefazione - assicura un prodotto di elevata qualità. Se sommiamo tutte queste variabili ci spieghiamo la ragione delle consistenti differenze di qualità dell'espresso del bar. L'espresso, creazione e vanto italiano, non è sempre necessariamente buono. Ci sono, naturalmente, sensibili margini di soggettività, ma tutti convergono in aver sempre gustato caffè poco gradevoli. Secondo alcuni osservatori l'abitudine alla correzione con latte e supercolici è inversa-

L'UTENSILE

Un sacchetto in cucina per mille decorazioni

EUGENIO MEDAGLIANI

quanto antica, dato che alcune decorazioni presenti in vecchi libri di cucina non potevano essere eseguite senza tale attrezzo. Forse i primi sacchetti erano costruiti in pergamena avvolta a cono, il cui vertice veniva tagliuzzato in modo da far assumere alla farcia che veniva spremuta fuori forme e decorazioni diverse. Col passare del tempo si sentì l'esigenza di realizzare un utensile che fosse utilizzabile per più di una «vola» e che non dovesse perciò essere gettato dopo l'uso. Si adottò quindi la tela in sostituzione della carta. La trama del tessuto era assai fitta con battitura a telaio compatta e densa per evitare che, a causa della pressione esercitata dalle mani sul sacchetto parte della crema venisse spremuta fuori attraverso il tessuto.

I primi sacchetti furono confezionati con «tela penina» cioè con quella tela di canapa che un tempo si utilizzava per i sacconi dei materassi di piuma o dioca. Si designava sul tessuto una corona circolare che, una volta tagliata veniva poi cucita lungo i raggi in modo da formare un tronco di cono dall'apertura più larga veniva introdotto l'impasto, mentre quella più stretta era destinata ad accogliere la «cornetta».

La pulizia è sempre stato il problema principale dei sacchetti poiché per lavarli a fondo era indispensabile lasciarli a bagno per un lungo periodo di tempo in modo da sciogliere l'impasto infiltratosi nelle maglie del tessuto e nelle giunte. Ma ciò richiedeva la disponibilità di una notevole quantità di questi oggetti.

Fortunatamente da vari anni si fabbricano sacchetti perfetti da ogni punto di vista i nuovi prodotti tessili impermeabili e non assorbenti (come il perlon) e i nuovi procedimenti di saldatura con speciali collanti resistenti alla bollitura hanno permesso di confezionare sacchetti facilmente lavabili e quindi riutilizzabili immediatamente. L'assortimento delle misure è particolarmente vasto si parte dai 25 cm per i sacchetti adatti alla decorazione più fine, fino ad arrivare ai 75 cm dei sacchetti per biscottiere. Per gli impasti caldi viene poi confezionato un apposito sacchetto costituito da due tessuti diversi uno interno in perlon impermeabile ed uno esterno isolante.

QUALCHE TITOLO SUL CAFFÈ
Mariarosa Schiaffino *Le ore del caffè* Idalibi, Milano 1983
Jacki Baxter *Il libro del caffè* Diletta & Co., Milano 1987
Francesco e Riccardo Illy *Del caffè all'espresso* Mondadori, Milano 1989

AL SAPOR DI VINO

Hit parade vinosa dagli Stati Uniti

BEPPE STELLA

La rivista americana *The Wine Spectator* negli Stati Uniti una delle più ascoltate pubblicazioni in fatto di vino ha pubblicato recentemente la sua classifica del centomila migliori vini del mondo. Le valutazioni risentono naturalmente del punto di vista americano dei compilatori. Per quanto riguarda il rapporto qualità prezzo, bisogna considerare che 3/40 dollari per una bottiglia di alto livello sono considerati corretti in un mercato in cui il consumo di vino di qualità scarseggia in espansione è ancora circoscritto a fasce sociali medio-alte. In secondo luogo il gusto degli assaggiatori e in fluenza dalla vicinanza e dalla maggior reperibilità dei vini della California e questo spiega il fatto che oltre la metà delle cento bottiglie in classifica provenga da quella regione. Ma veniamo ai dati che emergono nei dieci top del *Wine Spectator* compaiono sei etichette bordeaux tre Caribnet californiani ed uno Shi-

raz australiano primo assoluto risulta il Californiano Caymus Cabernet Sauvignon 1984 con 98/100. Nessun italiano figura nelle prime posizioni solo 36 sono troviamo il Castellar di Castellina I Sodi San Nicolò 86 seguito dai Chianti Bellavista del Castello di Ama 85 a metà classifica i Darmugi di Gaia ed il Sassicaia. Nel commento alla classifica i compilatori fanno notare come quelle di quest'anno non siano state grandi annate per la Borgogna l'Alsazia il Rhône il Piemonte e la Toscana. In riferimento ai vini italiani il primo come 1987 e 1986 abbiamo presentati vini ancora piuttosto tannici e soprattutto notano una tendenza ad un considerevole aumento dei prezzi rispetto agli anni scorsi. Su questi ultimi i compilatori dovrebbero riflettere attentamente i nostri critici che negli ultimi tempi sembrano aver perso un po' di vista il senso dell'espressione rapporto qualità prezzo.