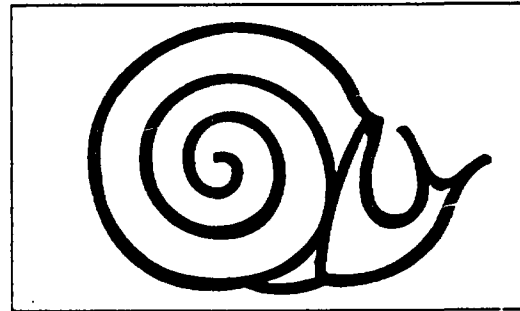


l'arcigoloso



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



le 0125/76321.

Groane

«Carnem levare», ossia carnevale, il banchetto d'addio alla carne che si celebrava la sera innanzi il mercoledì delle ceneri, sarà il tema della cena del tesseramento che si terrà mercoledì 28 febbraio presso il ristorante «Castello» in Cerninate (Co), dove il maître-sommelier Aldo Comi ha predisposto una «ricca cena da poveri», al costo di lire 45.000. Prenotare presso Antonio Silva (9661000) o Iano Santolini (96320436).

Milano

Una «Cena festosa» inaugura le attività arcigolose della neonata Osteria del Treno, in via San Gregorio 46 (str. servizio su l'Arcigoloso dell'8 gennaio 90). Una cena dedicata alla cucina mantovana (ci sono il celebre salame, il cotechino farcito di lingua, i tortelli di zucca, il luccio in salsa, la mostarda e l'immane sbriso-lona): sabato 17 e lunedì 19 febbraio alle ore 21. Suonatori padani in fisarmonica e piffero antico. Costo della serata è di lire 55.000. Prenotare all'Osteria tel. 02/6691706.

Padova

La Condotta Padovana e il ristorante slow-food «Mezzocorno» organizzano il Primo corso di degustazione vini: in otto lezioni serali, dal 12 febbraio al 2 aprile, gli iscritti saranno iniziati alla conoscenza del vino attraverso sia l'illustrazione dei metodi di coltivazione delle viti e delle tecniche di vinificazione, sia le degustazioni guidate. Si comincerà a «lavorare» sui vini del Trentino (Colli Euganei, Trentino Alto Adige) per fare una breve escursione sui francesi. La quota di iscrizione al corso, che si terrà presso il ristorante Mezzocorno, via Da Piazzola 37 Padova, è di lire 150.000. Accanto ai coordinatori saranno presenti i produttori che illustreranno le caratteristiche dei loro vini. Prenotazioni allo 049/8755039 oppure allo 049/650811.

Nuove Condotte

C'è un nuovo fiduciario per la Condotta Umbra si tratta di Antonio Bordini di Foligno, via 1° maggio 40, tel. 0742/67376 (uff.) 651285 (ab.), a cui ci si può rivolgere per iscrizioni, informazioni, iniziative collegate ad Arcigola.

Brescia-Garda-Franciacorta

Presentazione della «Guida Vini d'Italia 90» il 20 febbraio alle ore 20.15 presso l'Enoteca di Franciacorta, via Colombara, c/o Centro turistico Sassa-banek ad Iseo.

Friuli

Le sere del 20 e 22 febbraio la condotta organizza presso l'albergo-ristorante «Roma» di Tolmezzo una cena con degustazione cieca di sei rossi friulani delle annate '85-'86. Costo di partecipazione lire 50.000. Prenotare presso il fiduciario Emilio Savonito (0432/54382).

Chianti

Lunedì 26 febbraio nel Chianti si va a cena con quattro splendidi vini toscani, che nella «Guida Vini d'Italia 90» hanno ottenuto il massimo riconoscimento: Tignanello 85 dei Marchesi Antinori; Cepparello 86 della Fattoria Isole e Olena; le Pergole Torte 86 della Fattoria di Monte Verine; Sammarco 85 del Castello di Rampolla. La cena e la degustazione si svolgeranno al ristorante «Cavalacci» di Impruneta. Quota di partecipazione lire 75.000. Prenotare direttamente al ristorante (055/2313863-4) o presso il fiduciario Giuseppe D'Andrea (055/850475).

Torino

Gli arcigolosi di Tonno, guidati da Erik Vassallo, hanno deciso di vivere molteplici esperienze: mercoledì 13 febbraio hanno degustato whisky presso la Libreria Agorà. Venerdì 2 marzo «Cena del maiale». L'appuntamento è al ristorante «Panoramica» di Loranze (2 km dal casello di Ivrea) che presenta un affascinante menù a base di piatti suini d'ispirazione tradizionale. Vini all'altezza, musica con i Cantori di Loranze: il tutto a lire 50.000. Prenotare al

UOMINI E CIBI

La doc a Modena per il prosciutto

VALTER BALDINI

«Ci sono voluti vent'anni per ottenere il riconoscimento di Denominazione di origine controllata ad uno dei prodotti più qualificati e qualificanti della Provincia di Modena: il prosciutto. Una vicenda parlamentare lunga ed intricata come una «telenovela». Elementi protezionistici da un lato e la complessità dell'iter dall'altro, hanno influito in modo determinante su questo ritardo.

Eppure il valore del prodotto non è mai stato in discussione. Il prosciutto di Modena possiede caratteristiche peculiari che ne fanno un prodotto unico: il profumo gradevole, dolce ma intenso, il sapore sapido ma non salato, il colore rosso vivo del taglio, la consistenza caratteristica delle carni dell'animale di provenienza. Questo prodotto che stagiona per mesi, mai meno di nove, ad una altitudine che non supera i novecento metri, si arricchisce degli umori tipici di una valle, quella del Panaro, che risente dei benefici influssi del Tirreno mediati dai boschi dell'Appennino tosco-emiliano.

La produzione, due milioni e mezzo di pezzi all'anno, si ottiene dalla stagionatura delle cosce fresche di suini di razza bianca pregiata, alimentati nel trimestre precedente alla macellazione con

substanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10%, riposti, digiuni e macellati in condizioni sanitarie perfette.

Il bacino di produzione del prosciutto di Modena è costituito dalle imprese produttrici presenti e operanti nei comuni della Valle del Panaro e nelle zone immediatamente limitrofe. Un marchio indelebile impresso su una delle due «guance» del prodotto ne garantisce la provenienza e il produttore.

Il Consorzio del prosciutto tipico di Modena, presieduto da Ugo Anceschi, conta 26 produttori e vigila sulla qualità della produzione che ha un fatturato di 300 miliardi di lire.

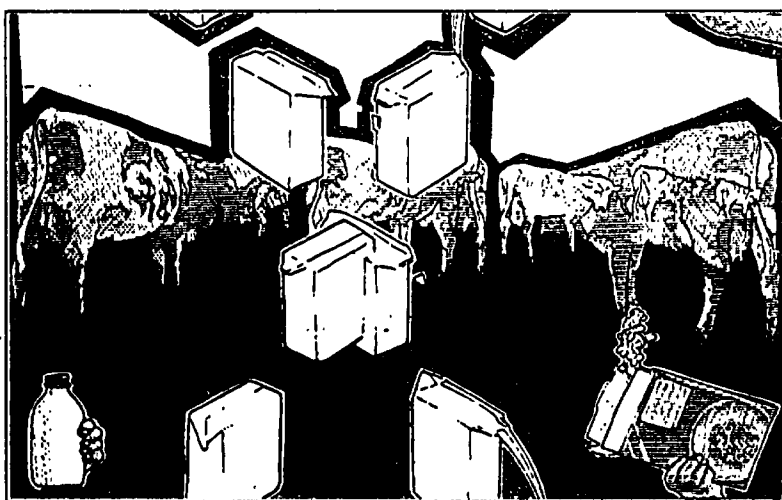
La Doc dovrebbe consentire una maggiore attenzione su questo prodotto che «non pretende di essere migliore di altri, ma che vuole affermare la propria diversità», collocandolo nella giusta posizione sui mercati italiani ed esteri.

La Condotta Arcigola Appennino Modenese-Valle del Panaro, promuove visite guidate agli stabilimenti di lavorazione e stagionatura, per ristoranti, condotte arcigola, soci e goliardi. Informazioni: tel. 77.38.85 - 77.26.53.



Alta qualità nel latte Una chimera?

MONICA PAOLAZZI



che esiste una qualità anche per questo alimento - commenta il prof. Livio Leali, professore associato di Igiene del latte presso l'Università di Milano nonché direttore della Centrale del Latte del capoluogo lombardo dal 1961 al 1987 e «padre» del latte di alta qualità in Italia - «Per il resto la legge è arrivata tardi, è incompleta e pressoché inutile. Innanzitutto ha fissato dei limiti troppo alti: non ha considerato quali sono le reali condizioni dell'Italia. Invece una

legge per essere efficace nel miglioramento del prodotto deve fare in modo che chi accede al massimo livello non sia una strettissima parte del mercato, altrimenti questa piccola parte rischia di finire nel mare del nulla anziché essere quella trainante. Negli Usa, per esempio dei tre tipi di latte che esistevano trent'anni fa è sopravvissuto il migliore, il grado A milk, tanto che la legislazione americana non prevede più quelli di categoria più bassa. Se però si va a ve-

dere la storia di questo latte, si scopre che il cammino è stato graduale, come del resto è avvenuto anche durante la mia esperienza alla Centrale del latte di Milano. Qui avevamo stabilito, per primi in Italia, il pagamento del latte ai produttori secondo la qualità intesa come carica microbica e avevamo fissato dei limiti ampi che poi, quando più del 50% del latte li aveva raggiunti, erano stati via via ristretti. In altre parole, se il latte di alta qualità fosse stato almeno il 30%

del latte italiano, avrebbe potuto essere trainante arrivando presto a superare quel 50% che poi permette di diventare costrittivi e restrittivi verso la minoranza. Ciò non può invece accadere se la gran parte delle centrali e dei produttori non ha il latte di alta qualità: questa maggioranza mira a svaloriare la qualità perché non la possiede. E per arrivare a produrre un latte di qualità il percorso è lunghissimo: basti pensare che a Milano ci sono voluti venticinque anni di incentivi economici ai produttori».

Mancano dunque le premesse indispensabili per promuovere la produzione e il consumo del latte di alta qualità. E la presunta innovazione legislativa appare ancora più insensata se si considera che non tutto il latte prodotto nel nostro paese possiede dei requisiti ben più importanti di quelli stabiliti dalla normativa: «Oggi ci perdiamo a guardare la carica microbica e le sieroproteine - prosegue il prof. Leali - quando il nostro latte non è ancora in regola con la direttiva Cee che abbiamo recepito un anno fa e che richiede innanzitutto che il bestiame e tutti gli allevamenti siano indenni dalla tubercolosi e dalla brucellosi. E in Italia non abbiamo ancora risolto questi due grossi problemi. Se avessimo risolto tutto ci potremmo dedicare alle sieroproteine, mentre così rischiamo di avere un latte di alta qualità ma non conforme alle norme Cee proprio perché manca la salute del bestiame, che è la cosa più importante. In tal modo gli altri paesi potranno bloccare le importazioni dei nostri formaggi perché negli allevamenti di alcune province italiane c'è tuttora la tubercolosi e la brucellosi. La legge quindi non solo affossa il prodotto di qualità, ma focalizza l'attenzione su falsi problemi. Nasce il sospetto che questa legge nasconda la precisa volontà di boicottare il latte di alta qualità e che sia stata perciò voluta dai produttori del latte a lunga conservazione».

USI E CONSUMI

Yogurt al bifido come regolatore

LAURA PIAZZA

«Ha una dimensione salutistica che non infastidisce il target colto, sospettoso di cose che il tempo non cambia» o del più minaccioso «torna alla natura». Né, tantomeno, è sgradito al target giovane, vivacemente sensibile a ciò che è «nature» forse più disposto ad assoggettarsi alla benevola e drammatizzazione dei media in tema di salute alimentare. Il lancio commerciale è costato parecchio ai produttori.

Piace. È effettivamente nuovo per il mercato italiano, anche se prodotti tecnologicamente analoghi compaiono da anni sulle tavole giapponesi o tedesche. Ha indubbi effetti nutrizionali positivi. Il soggetto di tante meraviglie è l'ultimo nato del clan degli yogurt. Lo conosciamo con i nomi commerciali di Kyr (Parlati), Bio (Gervais Danone), Tao (Mandriot). L'innovazione tecnologica che lo caratterizza è l'utilizzo, per la fermentazione del latte, di una coltura mista che associa ai tradizionali *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, due specie di microrganismi che modificano il profilo sensoriale di consistenza e di aroma e che impartiscono al prodotto un maggiore valore probiotico: il *Lactobacillus bifidus* ed il *Lactobacillus acidophilus*.

Il valore probiotico dei nuovi prodotti è in relazione all'attività di questi «operatori colturali»: al momento del consumo, Kyr, Bio e confratelli contengono un numero sufficientemente alto di batteri lattici in grado di colonizzare il tratto intestinale e comunque presentano una ricchezza di metaboliti attivi capaci delle tanto decantate azioni benefiche: *L. bifidus* ed *L. acidophilus* producono, ad esempio, una forma chimica pregiata di acido lattico a maggior ruolo fisiologico. Per mantenere nell'intestino un numero di batte-

ri lattici sufficientemente alto è senza dubbio utile arricchire la dieta con diverse specie di microrganismi lattici. Da qui il successo nutrizionale dei nuovi latticini fermentati. La trovata commerciale della setta di pensatori-tecnologi di Collecchio e degli amici/nemici d'oltralpe non è rivoluzionaria: è noto da tempo che il *L. bifidus* è uno dei primi colonizzatori utili del tratto alimentare dei neonati, tant'è vero che, in tema di affetto-rispetto generale per tutto ciò che è sovietico, si può ricordare che in quelle terre il latte fermentato «arricchito» è consigliato nello svezzamento dei bambini. E inoltre noto da tempo che il *L. acidophilus* garantisce sviluppo e mantenimento di una forte acidità ambientale e la produzione di diverse sostanze ad attività inibente nei confronti di altre specie indesiderate.

Date queste premesse microbiologiche è stata d'altra parte molto interessante la sfida tecnologica: il tecnologo animato da fini problemi ha dovuto affrontare problemi legati alle velocità di sviluppo delle diverse specie (il *L. bifidus* è lentissimo) per minimizzare gli effetti competitivi che avrebbero portato ad uno scarso patrimonio finale di microrganismi vivi. Il secondo problema è stato relativo ad un discorso di impatto gustativo, data la presenza di particolari composti aromatici dovuti al metabolismo delle proteine del latte.

Il risultato della sfida tecnologica è un prodotto con pretese di estendere le sue occasioni di consumo, già molto polifunzionali nella famiglia d'origine (lo yogurt), e comunque un prodotto ad alto potenziale grado di accettabilità che, nonostante il suo pregio bagaglio nutrizionale, deve vincere l'affetto organoleptico che il consumatore riserva sullo yogurt tradizionale.

AL SAPOR DI VINO

Buoni scelti bicchieri di casa all'enoiteca

PAOLA GHO

deputati al vino sono diventati quasi universalmente le enoteche, esposizioni-vendita di bottiglie di qualità, di prestigiosi vini nazionali ed esteri, e, talora, di rarità enologiche. Ed eccoci al punto: se queste sono le enoteche, come chiameremo quei locali, discendenti diretti delle osterie, in cui non solo si vende la bottiglia, ma si fa mescolta di vino di qualità? Quei locali dove il vino è vezzeggiato, centellinato, assaporato in compagnia accompagnando magari da uno spuntino o da un sem-

plice stuzzichino? È il problema che si sono posti Mauro Lorenzen e Luciano Ferraro, coautori di un prezioso volume uscito nel 1985: «Le enoteche venete». Non è un caso che la questione sia nata dal Veneto, regione dove i luoghi di mescolta di «ombrette» hanno una lunga tradizione e dove oggi si assiste ad una diffusa rinascita dell'osteria di qualità. La proposta risolutiva è bell'e pronta e, dopo studi etimologico-filologici, si è ufficializzata e tradotta in un vero e proprio protocollo: chiamiamoli enoteche, ossia

«case del vino» (c'è di mezzo una contaminazione di «onno», vino, con «oichla», casa).

È evidente che dietro a questa «provocazione» non c'è tanto la pedanteria filologica quanto piuttosto un programma. Quello di valorizzare luoghi di convivialità dove non ci si limita a vendere vino, come in un qualsiasi altro negozio, ma si fa del vino un'occasione di incontro, di cultura collettiva, di piacevolezza del vivere, tenendo sempre ben presente la qualità del prodotto. Il decalogo dell'enoiteca prevede

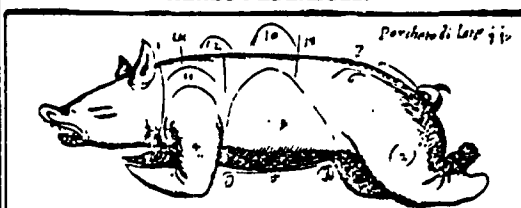
infatti, fra l'altro, la mescolta periodica con rotazione di almeno quattro vini per categoria (dagli spumanti metodo champat, ai bianchi e rosati tranquilli, ai rossi fermi, ai vini dolci e liquorosi); una rappresentanza, numericamente fissata, di vini prodotti da vitigni a vocazione diversa, di vini regionali ed esteri, di vini produttori diretti.

Un progetto elitario e un tantino sofisticato? Forse no, visto che nasce da radici territoriali, dalla volontà di far crescere in senso qualitativo i locali dispensatori di vino, di fornire all'avventore appassionato la possibilità di gustare certi vini che, a bottiglia, hanno costi quasi proibitivi. Tant'è che diverse enoteche hanno chiesto di aderire al programma e, soddisfatte le condizioni del protocollo, si stanno già freghiando della nuova insegna.

A TAVOLA

Tredici osterie cucinano il porco

NEREO PEDERZOLLI



«A Carnevale, si sa, il maiale diventa re. Soprattutto sulle tavole più semplici, quelle dove il cibo rappresenta ancora una esigenza primaria, consumato secondo tradizioni popolari basate sull'esperienza culinaria più genuina. La città, purtroppo relegata spesso nel dimenticatoio i riti legati alla macellazione del maiale. Anche in zone, come il Trentino, dove l'agricoltura di montagna, da sempre fatta di stenti e sacrifici, riusciva però a fornire ottimi tagli di maiali «ruspanti», poco grassi, con carni ideali per la stagionatura.

Come dunque recuperare i gusti legati proprio a questi riti che, guarda caso, si consumavano a Carnevale? Il Comune di Trento ha subito recepito la proposta di riscoprire le antiche usanze della periferia della città. Sobborgi dove la sgozzatura del maiale era vista dall'intera comunità come momento di liberazione,

per una trasgressione che diventava davvero un peccato di gola! Così, per il Carnevale trentino 1990, solo le trattorie dei sobborghi di Trento proporranno un menu semplicissimo, basato su una antica ricetta del '700, raccolta a suo tempo dal più importante gastronomo del Trentino, don Felice Libera, un piatto unico, la «Culata di porco», fresco con gnocchi di pane e crauti della Val di Gresta, servito sopra un crostone di pane integrale, alla maniera di pranzare in campagna nel Settecento. Tredici, ultime trattorie periferiche, spesso dimenticate da quanti cercano pietanze forse più importanti solo nel prezzo e nel robaente elenco del menu. Cucina camoscialese che propone gli gnocchi di pane perché le patate, nel '700 non erano ancora diffuse e perché con i crauti, il maiale, diventa davvero la giusta occasione per rivalutare il «diritto al piacere».

PER ISCRIVERSI AD ARCIGOLA

Compilate il coupon, specificando le modalità di pagamento che preferite, ritagliatelo e spedito in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicita' 14, 12042 Bra (Cn). Il piacere vi attende.

<input type="checkbox"/> Desidero diventare Socio Sapiante Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento arretrato di L. 53.000, la tessera Socio Sapiante 1990, il Gamburo Rosso ogni mese gratuitamente a casa mia e, in più, l'Almanacco dei Golosi in regalo.		<input type="checkbox"/> Desidero ricevere gratuitamente a casa mia, con lo sconto di Socio Sapiante:	
<input type="checkbox"/> 1 copia Almanacco dei Golosi	<input type="checkbox"/> 1 copia Spille chiochiolosa Slow Food in argento	<input type="checkbox"/> 1 copia Spille chiochiolosa Slow Food in oro	<input type="checkbox"/> 1 copia Spille chiochiolosa Slow Food in oro
<input type="checkbox"/> a L. 39.000 anziché 49.000 cad.	<input type="checkbox"/> a L. 13.000 cad.	<input type="checkbox"/> a L. 31.000 anziché 39.000 cad.	<input type="checkbox"/> a L. 30.000 cad.
<input type="checkbox"/> 1 copia Ouida delle Langhe e del Roero	<input type="checkbox"/> a L. 28.000 anziché 35.000 cad.		
Verserò la somma di L. 55.000 + 2.000 per spese postali.			
COGNOME _____			
NOME _____			
INDIREZZO _____		TEL. _____	
CITTA' _____			
CAPI _____	PROV. _____	DA. A. DI NASCITA _____	Scadenza _____
PROFESSIONE _____			
Data _____ Firma _____			