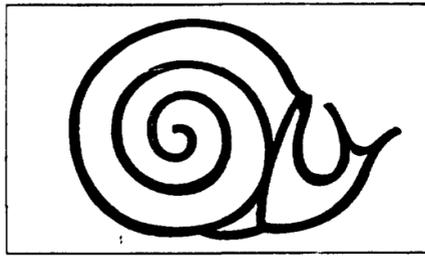


# l'arcigoloso



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



### Canton Ticino

Arcigola e slow-food lavorano attivamente anche nella Svizzera italiana: il fiduciario, Giorgio Canonica (091/911892), ha dato il via al tesseramento con una «Dietta Teritoriale» svoltasi il 16 febbraio al ristorante «Speranza» di Bellinzona.

### Bari

La condotta pugliese ha organizzato il 24 febbraio, un'intera giornata «arcigolosa»: alle ore 11 presso la Libreria Feltrinelli, conferenza stampa di presentazione dell'anno conviviale e dell'Almanacco dei Golosi, con gli interventi di Michele Genchi, direttore della Libreria Feltrinelli, Michele Lastilla, presidente regionale Arci (Associazione culturale in Puglia), Pasquale Montemurro, Università di Bari (Diffusione della cultura alimentare), Damiano Ventrelli, fiduciario Arcigola pugliese (Una proposta multimediale per la città), Corrado Trevisan, Arcigola Nazionale (Movimento Internazionale dello slow-food). Alle ore 21, a Turi, presso la Sala Enotria, cena curata dal fratello Romano, del ristorante «La Locanda».

**Castiglione della Pescaia**  
L'Enoteca Forini a Castiglione ospiterà il 2 marzo una degustazione di Morellino di Scansano, guidata dal maestro assaggiatore Giancarlo Bini. Confermare la partecipazione al fiduciario, Pier Paolo Rotoloni, allo 0564/933606.

### Cento

«La storia del cibo: nove secoli di tradizioni e riti alimentari». Questo il titolo del ciclo di conferenze che, a Cento (Fc), si concluderà il 2 marzo con la relazione di Carlo Petrini sulla

società contemporanea e lo slow-food. Le precedenti serate hanno avuto come temi: il Medioevo, il Rinascimento e il Barocco, l'Illuminismo e il Romanticismo con le relazioni di Massimo Montanari, Folco Portinari, Alberto Capatti. L'iniziativa è stata patrocinata dal Comune di Cento. Il prossimo appuntamento della condotta sarà il 23 marzo per la cena dell'equinozio di primavera.

### Torino

La prestigiosa enoteca Casa del Barolo, in via Doria 7, ospiterà il «Corso di degustazione enologica di base» che la condotta torinese organizza. Quattro lezioni di due ore ciascuna (dalle 18 alle 20) con il seguente calendario: 6 marzo: il vino nella storia, le tecniche di vinificazione. Degustazione guidata di vini bianchi. 13 marzo: il gusto. Degustazione guidata di rossi di medio corpo. 20 marzo: l'olfatto. Degustazione guidata di rossi aspri. 27 marzo: spumanti e vini da dessert. Tecniche di vinificazione e di assaggio. Ai partecipanti sarà fornita una valigetta con bicchieri da degustazione. Costo del corso lire 100.000. Prenotare presso la Casa del Barolo allo 011/532038.

### Nuove Condotte

I soci di Cavour (To) hanno in questi giorni costituito la nuova Condotta del Pinerolese. Fiduciario è stato nominato Silvio Arena, via Roma 33 Cavour, tel. 0121/6112, cui ci si può rivolgere per l'iscrizione.

### Acquisti

La Condotta Abruzzese propone ai soci Arcigola l'acquisto di prodotti tipici regionali. La prima offerta riguarda il celebre zafferano d'Abruzzo, prodotto da alcune cooperative della zona più vocata, l'Altopiano di Navelli. La Cooperativa Agricola Zootecnica «Penuli-Agricoop» propone zafferano purissimo doc «normale» in vasetti con sigillo di garanzia da 1 a 5 grammi al prezzo, per i soci, di lire 6.500 al grammo. Le spese di spedizione sono a carico dell'acquirente. Rivolgersi direttamente alla cooperativa: Domenico Scoccia, tel. 0862/717211 oppure 0862/647611.

■ Quante volte vi sarà capitato di entrare in un negozio per acquistare una bottiglia di vino e di aggirarvi in una giungla, per voi inestricabile, di etichette, sigle, denominazioni senza essere in grado di scegliere?

Di solito si finisce per accettare di buon grado il suggerimento del commesso che nel frattempo vi ha placato e tutto finisce con voi alla cassa che pagate, magari un po' dubbiosi sul prezzo e la qualità della bottiglia. Avere qualche nozione di carattere generale per orientarsi nelle scelte può essere di grande utilità e può levarvi dall'impaccio di ricorrere acriticamente al consiglio altrui. Sull'etichetta di una bottiglia ci sono alcune informazioni che corrispondono a una carta di identità. Ma attenzione, come un documento non illustra la personalità di un individuo, l'etichetta vi darà solo alcune categorie generali e non un criterio di qualità assoluto.

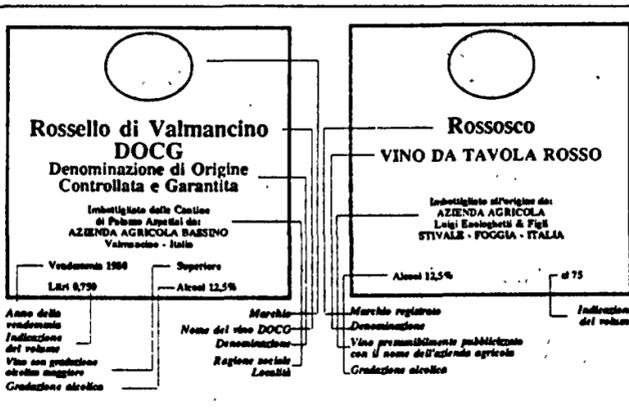
Per questo, bisognerà degustare il vino. I vini si possono distinguere in tre grandi famiglie di appartenenza: i «Vini da tavola», i vini a Denominazione di origine controllata e garantita (Docg), e gli Spumanti. Tutti i vini imbottigliati per legge devono rientrare in una di queste tre classificazioni che saranno ben visibili sulla etichetta. Il «Vino da tavola» rappresenta gran parte del consumo del nostro paese, quasi l'80% del venduto. L'etichetta in questo caso è assai povera di notizie: specifica se il vino è bianco o rosso e non indica da quali mosti o da quali uve è stato ottenuto quel vino.

Non vi tragga in inganno la località dove è ubicata la cantina: non è sufficiente per stabilire l'origine o il vitigno. In poche parole una ditta toscana, terra per eccellenza, può acquistare uve o mosti in Puglia o in Friuli e successivamente imbottigliare il vino. Sempre in questa categoria si trovano vini con nomi di fantasia oppure contrassegnati da un marchio promesso dalle varie aziende produttrici di una medesima zona, come nel caso del Galetstro. Oltre a questi elementi, su tutte le etichette sono indicati il volume, cioè la capienza del contenitore e la gradazione alcolica. L'indicazione geografica



## Prima di bere leggi il vino in etichetta

ANDREA GABBRIELLI



eventualmente aggiunta-Vino da Tavola della Toscana o del Piemonte o addirittura del comune - Mercatale Val di Pesa - significa che l'85% delle uve con cui è stato ottenuto il vino provengono da quelle regioni o località, e in questo caso l'annata viene indicata. In questa fascia si nascondono molti grandi vini considerati tra i migliori della nostra produzione e famosi a livello internazionale, equiparati però, e in qualche modo ingiustamente penalizzati, ai semplici vini da tavola. Tanto per citarne due famosi, il Tignanello e

il Sassicaia. Riconoscere questi vini con caratteristiche qualitative superiori dalla sola etichetta è praticamente impossibile. Il prezzo è naturalmente elevato ma non consideratelo un elemento sufficiente: prezzo alto non significa necessariamente alta qualità. In questo caso è meglio farsi consigliare da un esperto o comprare una Guida specializzata. L'altra grande classificazione, non per quantità ma per importanza, sono i vini Doc e a Docg. Nell'insieme rappresentano il 12% della produ-

zione vinicola e interessano 229 vini sparsi su tutto il territorio. La scritta Doc che appare sull'etichetta garantisce nei fatti la sola origine geografica delimitata da cui proviene il vino e non la qualità: da quest'anno le cose sono cambiate (cfr. l'articolo a fianco). La scritta Doc può essere affiancata o sostituita da Vqprd (vino di qualità prodotto in regioni determinate). È la sigla della Comunità Economica Europea per i vini doc di tutte le nazioni aderenti. La parzialità, rispetto ai vini da tavola, sta nel rispetto

di un disciplinare di produzione che stabilisce dei parametri produttivi: sul tipo di uva da utilizzare e rispettando dei tempi di resa per ettaro. La sigla Docg è attualmente appannaggio di solo 6 vini: Chianti, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco e un bianco, l'Albana di Romagna oltre all'etichetta per legge le bottiglie devono essere munite di contrassegno di stato rilasciato sulla base delle denunce di produzione. Le norme che regolano la Docg sono per i produttori molto più restrittive che negli altri casi e i vini vengono sottoposti a degustazione da una commissione per valutarne l'idoneità. Le scritte sull'etichetta come Riserva, alludono al periodo di invecchiamento, diverso per ogni vino a seconda del suo disciplinare. Classico significa invece una zona particolare e più ristretta all'interno dell'area della Doc. Superiore al grado alcolico maggiore.

Le differenze tra i due diversi tipi di spumante sono abbastanza facili da cogliere: quando il produttore ha utilizzato il metodo champenois sull'etichetta appaiono sempre le scritte «metodo classico» o «metodo tradizionale» cosa che non avviene sulle bottiglie di metodo charmat, quasi mai dichiarato sulla bottiglia. A parte la sensibile differenza di prezzo tra i due il metodo champenois richiede quasi 18 mesi di lavorazione mentre nel secondo caso difficilmente supera il sei. Gli spumanti più famosi fatti con il metodo charmat sono l'Asti Spumante e il Prosecco di Conegliano, ambedue Doc. Un consiglio utile, quando si acquista uno spumante metodo classico, è di controllare la data di sboccatura.

È un'operazione effettuata per eliminare il deposito, lieviti o fecce, che si sono raccolte nella bottiglia. Immediatamente dopo per ristabilire il livello viene aggiunto uno sciroppo zuccherino (liquore d'expédition) e poi lo spumante viene messo in vendita. Dal momento della sboccatura lo spumante è come se iniziasse ad invecchiare, indipendentemente dall'anno della vendemmia. Tenetelo presente e non aspettate troppo tempo per consumarlo.

## USI E CONSUMI

### A proposito di assaggi doc

MASSIMO MARTINELLI



Abbiamo chiesto all'etnologo Massimo Martinelli un commento sui nuovi controlli dei vini doc.

«Sempre con maggior frequenza ci sono delle novità nel campo del vino. Anzi, sorge un dubbio, che il vino debba essere la testa di ponte per ogni sorta di esperimento, esperienza, a livello di controlli, attenzioni, complicanze, perfezionismi». Si dibatte da più parti che il settore del vino debba essere «moralizzato», instradato, controllato, vivificato, altrimenti non avrebbe senso il parlare. E così succede che il mondo del vino italiano è sottoposto a nuove leggi. O meglio all'applicazione di leggi che da tempo emanate a livello intercomunitario Cee giacevano inascoltate in qualche cassetto.

Mi riferisco al regolamento comunitario 2236/73 il quale stabilisce che tutte le partite di vino V.Q.P.R.D. (per l'Italia i vini Doc e Docg) per poter utilizzare nella fase della commercializzazione, la propria denominazione, si originino, devono essere sottoposte ad esame chimico-fisico e organolettico, cioè al fine di accertare le rispondenze almeno ai requisiti minimi, previsti dai relativi disciplinari di produzione.

Sulla base della normativa comunitaria, il ministero Agrario e Foreste ha emanato specifiche disposizioni per l'effettuazione degli esami, affidandone il compito ad apposite commissioni di degustazione. Tali organismi, aventi sede presso le Camere di Commercio, sono costituiti da tecnici ed esperti del settore vinicolo, designati dalle organizzazioni di categoria e scelti fra gli iscritti all'Albo dei tecnici degustatori.

Il ministero quindi, con circolare n. 12 del 25/9/89 ha stabilito che a decorrere dalla vendemmia 1989, tutte le partite di vino, ogni anno, per poter usufruire delle rispettive denominazioni di origine, dovranno essere sottoposte obbligatoriamente al controllo, ed ottenere il relativo giudizio di idoneità.

Commenti a caldo, molti e differenti. Affanni e preoccupazioni da più parti poiché non sempre è chiaro come tali regole possano essere applicate. Considerando anche l'ampiezza enologica dell'Italia tutta. Alcune Camere di commercio (enti a cui lo Stato ha delegato i controlli) si sono subito organizzate per affrontare in maniera rapida tali incombenze, mentre altre avevano pubblicamente dichiarato di essere nell'impossibilità di

agire, per lo meno a tempi brevi, quei tempi cioè richiesti dai produttori proprietari del vino per sentirsi «padroni del proprio prodotto». Niente da eccepire: sullo spirito della legge, se si vuole, ma prima di procedere in un qualche modo, non sarebbe utile dare una indagine di come vengano applicate tali procedure altrove, particolarmente in Francia e Germania? E, scendendo terra terra e tenendo conto di varie dichiarazioni, quali e quanti organismi periferici saranno in grado di far valere queste regole? Ora, se l'applicazione sarà globale su tutto il territorio nazionale per i Doc ben venga, ma se la regola verrà applicata solo qua e là per la buona volontà e capacità organizzativa di pochi, da parte di molti c'è automaticamente rifiuto.

Una sorta di stacco fra realtà «reale» e realtà fittizia, molto comoda ed appagante. Il solito caos all'italiana? Ho registrato commenti di produttori i quali in linea di principio sono d'accordo se tutto questo meccanismo potrà servire a mettere in risalto la buona qualità, con il dubbio che per molti sarà invece comoda scivolare nei «vini da tavola», evitando così tutta questa burocrazia.

I laboratori ed i degustatori saranno sottoposti a grande mole di lavoro. Ed il troppo alla lunga potrebbe anche stancare. Rimane infine, problema di fondo, una questione di «diritto» sulla legittima proprietà di un proprio bene. Ed allora, dicono i maligni, perché controlli solo al vino e non all'acqua minerale (l'Incidente Perrier in Usa ha visto crolli anche in borsa...), sul latte, alimento per bimbi ed anziani, sull'olio (se ricordate, fino a dieci anni fa il 90% dell'olio era olio di oliva: oggi sembra che improvvisamente tutto l'olio stia diventando «vergine», in grazia non si sa bene di quale miracolo...). Sull'olio sarebbe interessante dire, visto che è un prodotto «ammesso a fruire dei contributi Cee».

E perché non ai formaggi, ai salumi, ai dolci, ai biscotti, alle paste alimentari, alle bibite, ai liquori? Creando nuove commissioni di degustazione si troverebbero nuove occupazioni anche a chi ha difficoltà a trovare lavoro. È una domanda senza risposta la mia. Vorrei solo mettere in evidenza come il lavoro del vino oggi sia fra i più burocraticamente complessi, perché per «movimentare» un litro di vino occorrono sicuramente troppe documentazioni. Meditiamo e speriamo in bene.

## NON SONO D'ACCORDO

### Un olio di semi non fa l'Europa



■ Che con il mercato libero europeo del '93 si giunga anche a un'unificazione degli stili alimentari dei paesi della Cee ci appare alquanto improbabile. Per dire impossibile. Infatti le tradizioni alimentari sono parte integrante della storia e della cultura di un popolo, essendo il risultato di un adattamento alle condizioni climatiche e del sapiente sfruttamento delle risorse locali. Non è chiaro allora il significato della headline «La dieta europea» che campeggia nella recente campagna pubblicitaria dell'olio di semi di mais Cuore. Ma la spiegazione ci viene fornita subito dopo: nel payoff si afferma che esperti, ricercatori e dietologi internazionali sostengono che nella nuova Europa è importante mangiare bene per sentirsi in forma (come se questa regola non valesse nei singoli Stati...) e consi-

gliano quindi di aumentare l'uso quotidiano di grassi polinsaturi. E guarda caso, l'olio Cuore è ricco proprio di questi acidi grassi, tanto che gli italiani, che da molti anni scelgono l'olio dietetico Cuore, sono in questo d'esempio per tutto il resto della Comunità. Adesso abbiamo capito: si vuole rifare il verso alla dieta mediterranea. E infatti questo lo stile alimentare che viene promosso dai nutrizionisti di tutto il mondo, perché aiuta a prevenire dismetabolismi e patologie dell'apparato cardiovascolare. E siccome la dieta mediterranea si basa sull'impegno di olio di oliva (ed è semmai per questo condimento che siamo presi ad esempio negli altri paesi), ecco che viene ideata una ipotetica dieta europea nella quale trionfa invece l'olio di semi. Come dire che l'olio di oliva sta alla dieta mediterranea come l'olio di semi a quella europea. Ebbene, non condividiamo questa impropria strumentalizzazione delle raccomandazioni dietetiche per assegnare un ruolo così importante nell'alimentazione dei prossimi anni a un prodotto di valore nutrizionale ben inferiore a quello dell'olio di oliva. Tanto più che il consumatore può non comprendere che si tratta di un sofisma.

■ Monica Paolazzi

## UOMINI E CIBI

### In Puglia un angolo di sagre e prosciutti

DAMIANO VENTRELLI

di maiale cotte alla brace o lentamente in ampi pentoloni di rame, che la sagra offre: salsicce gustosissime, con peperoncino e seme di finocchio, capocolli, porchetta aromatizzata con le erbe del vicino bosco, i ma soprattutto il «suffri». La preparazione di questa specialità avviene all'aperto, proprio nella piazza dove si svolge la sagra, ad opera di anziani contadini del luogo. È fatta di legato di malake, polmone, coratella e interiora spezzettate e soffritte, cui si aggiungono patate

locali, peperoni sott'aceto e tanti altri aromi che può essere divertente scoprire degustando questa delizia della cucina povera. Accompagnata con il «panunni», fette di pane soffritto nel lardo. Sempre nel solco della tradizione contadina c'è il «ciugariuni», un piatto di recupero che sfrutta i residui di pane avanzato e ripassato sulla brace, le cicoriele selvatiche condite con un filo di quel delizioso olio extravergine d'oliva che si produce nel Tavoliere. Il cuore di questo piatto sono i fagioli del posto, i pic-

colli e tenerissimi, cotti con le cotiche a fuoco lentissimo in tegami di creta, ma qualche variazione è possibile con le ciccherie, legumi quasi in via d'estinzione e merlettivi di una rivitalizzazione. Si aggiungono, in infinite combinazioni, i «catilli», cavelli di pasta di semola fatti in casa, autentico vanto della cucina pugliese. Il vero principe della gastronomia è però il prosciutto, che viene preparato ancora secondo la tradizione contadina da tre salumifici faetani in modeste quantità

che difficilmente varcano il confine regionale. Di fronte a questa delizia è sempre lecito il dubbio se sia meglio lasciare che tutto rimanga così com'è o augurarsi che il prodotto si diffonda maggiormente, magari a scapito della qualità. Quanti prediligono la prima tesi, programmino una deviazione dall'autostrada A14 la prima domenica di agosto, quando si tiene la versione estiva della sagra dedicata al prosciutto.

Per gli impazienti ecco qualche indirizzo di salumifici artigianali in Faeto: Salumificio Gaetano De Luca - Via Fontana, 41 - tel. 0881/973093; Salumificio Prospero Carosielli - Largo Grassi - tel. 0881/973216. E ancora posti di ristoro dove provare le specialità citate: Trattoria cooperativa «Casa degli amici»; Ristorante «Moreno» via Petitpierre Marie, tel. 973205.

## PER ISCRIVERSI AD ARCIGOLA

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

Form for Arcigola membership registration. Includes fields for name, address, city, province, date of birth, profession, and payment options. There are two main options: 'Desidero diventare Socio Sapienza Arcigola per il 1990' and 'Desidero ricevere gratuitamente a casa mia, con la scorta di Socio Sapienza'. Each option lists different membership levels and their costs.