

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

Scilla
Il circolo Arcigola Trabinis di Trapani propone per il 90 un lito calendario di appuntamenti rassegne gastronomiche, corsi, convegni. Nella settimana dal 24 febbraio al 4 marzo fan puntati sul maiale tutte le ricette che si possono ricavare da questa ricchissima fonte di piacere gastronomico dalle zuppe alle paste ai piatti di carne. Il 6 marzo assemblea conviviale dei soci con pesce azzurro e vini bianchi. Allo Sciabari di Riposto (CT) continuano le proposte della serie «Prova d'autore» (il 6 marzo Giuseppe Coria ha presentato «La cucina degli Iblei») mentre le «Ghiottonerie» saranno presentate nei giorni di venerdì e sabato per tutto il mese sotto forma di piatti della cucina di tradizione. Per prenotazioni telefonare allo 095/7791538. Lunedì 12 marzo alle ore 19 presso il Caffè Scilla di Noto, presentazione de L'Almanacco dei Golosi, alla presenza dei redattori dell'opera e dei produttori della zona. Mercoledì 14 marzo l'Almanacco sarà presentato a Ragusa, ore 17,30 alla Sala Corallo in piazza Croce.

Trieste
Si è costituito a Trieste, nell'ambito della Condotta della Venezia-Giulia, il circolo studentesco di giovani arcigolosi «Sportivi nel bere». Scopo principale è la divulgazione e la messa in opera di corrette attività enogastronomiche, anche in un ambiente solitamente «squattrinato» come quello studentesco. Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi alla Casa dello Studente Vecchia, via Fabio Severo 150 telefono 569512, interno 54 e 504.

Nuove condotte
Molfetta
Pasquale Porcelli è stato nominato fiduciario del gruppo promotore della condotta che si presenta molto vivace ed attiva. Per informazioni ed adesioni, fare riferimento al numero di telefono 080/911113.

Basso Mantovano
Nasce da una costola della condotta di Mantova questo nuovo gruppo che ha la sua sede nel circolo di Pegognana (via S. Lorenzo, 40). Fiduciano è stato nominato Eugenio Mancinelli.

Val Pusteria
Anche in Val Pusteria è nata Arcigola, grazie all'instancante impegno di Georg Holzer, esperto conoscitore di vini e gastronomo. Il suo numero di telefono è lo 0474/70340.

Marcia Trevigiana
L'attivissima condotta guidata

TRADIZIONI

Oh belle «vioire» dateci da bere

ARMANDO GAMBERA
Noi che venivamo dal di fuori cominciammo a cantare e gli altri, dentro, sempre cantando, ci davano risposta. poi alla fine, quando ci davano il permesso di entrare, si prendeva una bicchierata e via da un'altra parte. A cantar le «vioire» (veglia-trici) sulle aie del Canavese venivano in molti così si faceva festa insieme a propretan della casa che quella sera consumavano la cena del maiale. Siamo andati alla ricerca di antiche usanze stagionali collegate al cibo e al vino, ancora in auge ai giorni nostri, seppure, in alcuni casi, modificate secondo le moderne esigenze. Altre volte si tratta di riti ormai quasi sepolti nella memoria degli anziani, che vengono rispolverati e riproposti in chiave culturale e quale rappropinazione delle radici.

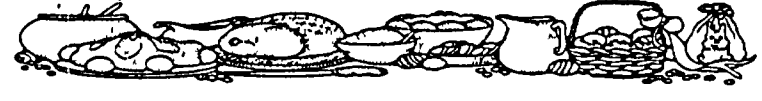
Il canto delle «vioire» di Loranze in provincia di Torino fa parte del patrimonio delle feste popolari legate all'uccisione del maiale. Il makapitato si macellava nei giorni di carnevale, solitamente il venerdì, e il sabato sera la padrona imbandiva una grande tavolata per i fa-

La primavera in fior mena ispirazione per i poeti fin ed erbe novelle. Le scorte invernali di proteine sono finite e stanno per finire anche quelle di cereali. Le scarse rimanenze sono state immolate in occasione del Carnevale. La Chiesa ha collocato in questa stagione la Quaresima, e non a caso. Visto che non c'è niente da mangiare, consideriamo il digiuno come un investimento per l'aldilà.

Le erbe in primavera, sono tenere e ricche di profumo. In passato il proprietario del terreno concedeva ai villani il permesso di raccogliere solo quelle delle ripe non quelle del piano a lui riservate ma era già qualcosa, qualcosa da mettere sotto i denti.

Scritta così sembra che la cucina delle erbe sia nata da un'idea venuta ai poveretti, spinti dalla fame primaverile. Invece no. La cucina delle erbe è stata cucinata dalle classi dirigenti in epoca classica, accanto alla carne al pesce ed ai prodotti esotici. Dopo l'epoca classica ebbe largo spazio nei ricettari arabi del Medioevo (che abbinavano le verdure alle carni) ed in quelli napoletani di epoca angioina. Fu l'Europa del Nord, feudale e carnivora (così la chiamò Braudel), a soppiantare con la cucina della carne e del grasso, quella delle verdure, indegne di un nobile guerriero. Si diffuse l'idea che la carne soltanto fosse cibo degno delle classi dirigenti e dai ricettari sparirono le verdure e, quasi del tutto, i pesci, cibi relegati in poche ricette destinate ai pasti dei venerdì e della Quaresima. Questo declino durò fino alla fine del Medioevo. Ci si fece anche l'idea, peregrina, che la cucina ricca dovesse per forza identificarsi con la carne e con il grasso e si chiamarono cucine povere quelle in cui prevalevano i piatti comprendenti verdure, pesci ed altri prodotti diversi dalla carne, o che abbinavano le verdure alle carni, magan di animali diversi dal bue e dal pollo. Arrivata la moda della carne come status-symbol, confezionata con profusione di spezie anche esse denotanti ricchezza e scialo, i piatti di verdura, passati di moda, entrarono a far parte della cucina popolare, e come piatti popolari ci son pervenuti.

A partire dalla fine del Cinquecento arrivò anche l'aumento della popolazione, la concentrazione nelle città e, nel XVII secolo, una lunga crisi agricola e quindi alimentare. La componente proteica nella dieta della gente comune prese quindi a diminuire, soprattutto fuori dalle città mercantili. I piatti di verdura, divenuti popolari, finirono per diventare la risorsa principale delle popolazioni ad economia agri-



Erbe di campo aspettando primavera

GIOVANNI REBORA



cola di collina o di montagna. La *gattalina* genovese, che figurava nel ricettario di Bartolomeo Scappi, finì per assumere un nome dialettale (*gattalin*) e passò nell'alimentazione di festa delle popolazioni delle valli del Bracco nell'Appennino Ligure fino al mare Levanto. Deva ed i paesi collinari ne sono ora i depositari. La ricetta compilata dallo Scappi è la seguente: «Per fare *gattalina* alla genovese pigliarsi struccoli o ver agretti, i quali sono cacci freschi fatti d'un giorno senza sale, e quando hanno acquistato del loro sono meglio, pestino nel mortaro tanto che venghino come butiro, e si mescolino con biete trite ed un poco di menta battuta e pepe pisto, poi abbisi uno sfoglio di pasta e stendasi sopra il suolo di rame unto di butiro, e pongasi sopra esso foglio la composizione che non sia alla più di mezzo dito, e sopra essa composizione spargasi olio dolce e cuoprasi con un altro sfoglio sottilissimo e facciasi

cuocere nel modo sopradetto, e servasi calda perché fredda non val niente, è ben vero che molte volte si riscalda sopra la graticola, et in questo modo si possono fare ancora nelle tortiere».

Oggi si preparano i *gattalin* dialettali con dischi di pasta da friggere del diametro di otto o nove centimetri, sui quali si mette un ripieno di erbe selvatiche sobbollite e tritate, o pestate insieme alla cagliata. Si ripiega il disco su se stesso in modo da contenere il ripieno in un raviolo a forma di borsetta da denaro (è da queste borsette che viene il nome erano confezionate con pelle di gatto. Si veda anche *gattafodero*) e si frigge.

Con le *gattaline* sono arrivate fino ai nostri tempi sia le torte di erbe sia i ravioli di magro (in Laguna *pansotti*) conservati dalla cultura popolare, ma originali da cucine elaborate per la ricca borghesia. Non erano né cucina povera né cucina degli avanzi, erano i suggerimenti per il venerdì e per la Quaresima, ed erano i residui della vecchia cucina della corte Angioina, dove le verdure avevano un posto importante, e della cucina araba di corte, che abbinava volentieri la verdura ad ogni sorta di carne e dove era la verdura di base a contenere il titolo alla ricetta. Le preparazioni contenevano costose spezie lu sufficiente sostituire con le erbe odorose che crescono spontaneamente lungo le coste del Mediterraneo per ottenere ottimi risultati.

Riporto una ricetta di ravioli di erbe ricavata da un trattato del XIV secolo scritto in veneto, ma contenente ricette prese da precedenti trattazioni toscane: «Rafioi comun de herbe vantazati. Se tu voy fare ravioli de herbe o de altre manere, toj herbe e mondale ben e lavale, po' le alessa un pocho e trali fuori e spremali ben fora l'acqua batelli con el corcello e poy in mortaro e toy del caxo fresco e passo, ova e spezie dolce e forte e mena

ben insieme e fay pastume e poy fay la pasta cotile a modo de lasagne e toy uno mizolo largo e fay i rafioi. Quando sono fatti milti a choxere e quando è ben costi polverzate suso specie asay con bono caso asay e son boni assay».

Quanto alle torte, uno dei piatti più antichi e di maggior successo, erano confezionate con carne, gamberi, pesci, formaggio e naturalmente, spezie. Si pestava l'ingrediente scelto preventivamente soffritto con cipolle e sapori e si racchiudeva l'impasto fra due sfoglie. Una stesa sul fondo e lungo i bordi del testo. L'altra sopra il ripieno come le attuali *empanadas* della cucina ibERICA. La Quaresima ed il venerdì i suggerivano erbe e formaggi, la miscra anche. In Liguria il ricorso alle erbe divenne così frequente che delle vecchie torte con la carne non si conservava neanche il ricordo. Invece si confezionano sia in casa sia in bottega (tortai rosciceni forma) ottime torte di erbe come la *pasqualina* che è una torta di stagione di bietole o carciofi con uova e cagliata e arricchita versando in appositi spazi ricavati nel ripieno il contenuto di uova crude. Con la cottura le uova si rassodano e conferiscono alle fette di torta contenuti proteici e motivi ornamentali. Il tutto è racchiuso in diversi strati di sfoglia.

Ogni stagione ha le sue erbe ed ogni stagione la sua o le sue torte. Le erbe selvatiche però vengono utilizzate soprattutto in insalata condite con olio e sale, confenscono colore e profumo al *preboggion* che prende il nome dal dialetto con cui si indica così un insieme eterogeneo. Esiste un *preboggion* a base di pasta, minestrone confezionata con differenti qualità di pasta provenienti dalle offerte raccolte dai ragazzini di Sestri Ponente in occasione della festa di S. Alberto. Come nel «metodo del campione» le componenti del piatto sono e devono essere casuali tutto ciò che si trova. Nessun'altra regola.

Chiantio finalmente che un cibo è buono anche se non è segno di opulenza, alcuni piatti sono tornati di moda, per cui sono napparse le torte di erbe sulle tavole dei ristoranti, che le offrono a prezzi da amatore. Grazie alla natura e dei suoi meccanismi, il tutto per soddisfare tendenze e desideri al limite del senso comune.

Ma forse i passi più grandi

USI E CONSUMI

Mangia il frutto al momento giusto

LUCIANO DIDERO
Luciano Didero esperto in tecnologie alimentari ci ha inviato un contributo sul tema della stagionalità.

Partiamo per parlare di freschezza stagionalità cultura e consumi da una domanda di fondo: le stagioni esistono ancora? Non è questione del tutto retorica, perché nella stagionalità stava l'insegnamento di base quello tra la mamma ed il bambino mangia quel frutto quando è il suo momento.

E i momenti erano scanditi dal calendario e dalla meteorologia, per cui al freddo si associava l'arancia e alla primavera la fragola entrambi ovviamente, «nostrani». Ma con la perdita delle stagioni (in senso meteorologico) anche questo punto di riferimento si è andato appannando parallelamente i maghi dell'agricoltura pianificata in funzione del mercato e quelli della tecnologia della lunga conservazione hanno rimescolato le carte così bene che ormai tutto è possibile e il nuovo slogan - con la complicità involontaria di una parte dei consumatori - è «un frutto per tutte le stagioni».

Oggi i leit motif produttivo e commerciale è quello del consumo da favorire sempre e comunque, facendo il prodotto che occorre, nel momento che occorre, e nella qualità (colore, consistenza, pezzatura) che il consumatore deve trovare sulla tavola.

Però sono nate nuove magie per carità, niente di particolarmente immorale probabilmente soltanto sistemi sofisticate tecnologie che possono accelerare la maturazione oppure frenarla se, per ragioni di mercato, occorre sostenere i prezzi dosando l'offerta. Si tratta di tecniche in sé lecite solo che siamo davanti a forzature della natura e dei suoi meccanismi, il tutto per soddisfare tendenze e desideri al limite del senso comune.

Ma forse i passi più grandi sono stati fatti dai «conservatori» gli adepti di quel culto (e pratica quotidiana) che possiamo chiamare della «freschezza a lunga conservazione». Anche qui non si tratta tanto di entrare nel merito delle tecnologie (anche se certi trattamenti post-raccolta possono risultare, se male gestiti, dannosi per il consumatore) ma di ragionare sul perché sono nati e si sono diffusi questi processi.

In parte la cosa è ragionevole se raccogli tutte le mele nel giro di un mese non puoi pretendere che il mercato le assorba in un attimo l'altro aspetto che però non sponde del tutto all'interesse del consumatore riguarda il prezzo dosando l'offerta accuratamente non si crea il meccanismo per cui quando la merce è tanta costa meno.

Ma una riflessione va fatta proprio sul consumatore come motore - non unico forse non prevalente - di questa macchina che ha tolto il significato ai concetti di freschezza e di stagione un tempo era la tradizione per cui i prodotti nostrani poi è venuta l'apertura a nuove culture, all'esotico inteso come viaggiare e come prodotti. Tutto bene. Dio ci scampi dall'autarchia, ma, come spesso accade, nuovi fenomeni in sé molto interessanti e positivi - i prodotti esotici danno un bel colore alla tavola e gusti nuovi al palato - hanno avuto uno sviluppo inizialmente impreveduto. Hanno creato nuovi fatti e nuovi linguaggi, la «controstagionalità» per esempio per cui grazie all'efficienza dei trasporti e alle tecnologie conservatrici si ottiene di tutto e da ogni parte in pochissimo tempo se poi il prodotto è un po' caro non è così grave, perché ogni esotismo ha un prezzo.

Consigli? Ricordate quella storia che dice le arance a Natale.

LEGGENDO E MANGIANDO

Nouvelle cuisine già con Voltaire

PIERO SARDO
La rivoluzione alimentare che caratterizzò il Settecento si può apparire a quella odierna innescata dalla «nuove cuisine»? Questa recente ondata riformatrice pur con tutte le influenze nefaste sulla ristorazione europea che non si esita ad addebitarle non ha forse contribuito a snellire procedure culinarie a sgrassare i cibi di condimenti eccessivi a dare ampio spazio alla decorazione ed alla presentazione dei piatti, proprio come la settecentesca «forma del gusto» contribuì a far piazza pulita dei «gotici rancidumi» e del corrotto gusto seicentesco?

Questa sarebbe la tesi di fondo del bellissimo libro di Piero Camporesi: laddove la frase «I moderni convocano alla mensa illuminata della nouvelle cuisine» riformata la sovraccarica asiatica intemperanza barocca» suona proprio come aperto riferimento all'attualità. E la descrizione di questa radicale trasformazione delle pratiche alimentari come un passaggio dal pesante all'aereo dal «mangiar largo» all'«art perdue» come la definiva il razionale De Maistre, di decorare ed ingentilirle piatti delicati e sostanzialmente inconsistenti («mangiar con troppa abbondanza non è più cosa

PER ISCRIVERSI COME SCONTARE I PECCATI DI ARCIGOLA? ASSOCIANDOSI!

Nel 1989 Arcigola ha lanciato lo "Slow Food", il movimento internazionale per la tutela e il diritto al piacere, che vuole contrapporsi alla sotto cultura del "fast food", per restituire alla tavola i veri sapori e il piacere della convivialità. Entrate a far parte del più grande movimento enogastronomico nazionale: Arcigola ha grandi proposte per il 1990 e per tutti i soci occasioni molto vantaggiose. Ve ne diamo un piccolo assaggio. La quota associativa per il 1990 è di L. 55.000 e comprende: la tessera Socio Sapiente Arcigola 1990, un abbonamento annuale gratuito al Gambero Rosso e, in più in regalo, l'Almanacco dei Golosi, una guida di oltre 700 pagine, per scoprire il meglio dell'enogastronomia italiana e i luoghi di produzione. Il prezzo di copertina di quest'opera è di L. 49.000, ma per tutti i Soci Sipienti Arcigola è gratis. Inoltre, con la tessera Arcigola, potrete usufruire degli sconti sui servizi e sui prodotti convenzionati: cinema, pubblicazioni ecc., e partecipare a tutte le attività associative. E se questo non bastasse a farvi venire l'acquolina in bocca, date un'occhiata alle offerte riportate qui sotto. Ce n'è per tutti i gusti. Compilate il coupon, specificando le modalità di pagamento che preferite, ritagliatelo e spedite in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicizia 14, 12042 Bra (Cn). Il piacere vi attende.

Desidero diventare Socio Sapiente Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento oneroso 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.

Desidero ricevere gratuitamente a casa mia, con lo sconto di Socio Sapiente

CN. _____ copie Almanacco dei Golosi a L. 39.000 anziché 49.000 cad.
CN. _____ copie Vini d'Italia 1990 a L. 31.000 anziché 39.000 cad.
CN. _____ copie Guida delle Langhe e del Roero a L. 28.000 anziché 35.000 cad.

CN. _____ spilli ciocchiolina Slow Food in argento a L. 15.000 cad.
CN. _____ spilli ciocchiolina Slow Food in oro a L. 50.000 cad.

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

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

COGNOME _____
NOME _____
INDIRIZZO _____ TEL. _____
CITTA' _____
CAP _____ PROV. _____ DATA DI NASCITA _____
PROFESSIONE _____

Scelgo la seguente forma di pagamento:

contrassegno allego assegno bancario non trasferibile intestato ad Arcigola
 versamento c/c postale n. 1725125 intestato ad Arcigola, via Mendicizia 14, Bra
 Visa Am Expr Carta SI

Scadenza _____
Data _____ Firma _____