# l'arcigoloso

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola — Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293


## NOTIZIE ARCIGOLA

**Napoli**
La condotta napoletana propone quest anno un fitto calendario di attività Si comincia nei mesi di marzo-aprile con un corso di approccio al vino articolato in sette lezioni Lo terrà il prof Mariano Nicotina, docente alla facoltà di Agraria dell Università di Napoli, presso il circolo il Pozzo La prima lezione si svolgerà *lunedì 19 marzo* alle ore 19 30 Per prenotazioni, rivolgersi al circolo Il Pozzo, via Fratelli Magnoni 18 B, tel 668333 Costo di partecipazione L. 220 000 per i soci (per i non soci L 260 000)

**Trentino**
Piacere, Pinot nero' Così si presenta l iniziativa che *lunedì 19 marzo* coinvolgerà in un «gioco del piacere» a carattere regionale quattro locali I hotel Rovereto Novecento a Rovereto (tel 0461/435222), il ristorante Chiesa di Trento (0461/985577), la Cantina Erste & Neue di Caldaro, in collaborazione con il ristorante Zur Rose di Appiano, (0471/963122), il ristorante Pichler di Rio Pusterna (0472/49458) Sarà l'occasione per degustare in forma anonima e valutare i migliori Pinot nero dell'Alto Adige Per prenotazioni contattare direttamente i vari locali

**Martesana**
Uno stand della condotta sarà allestito alla Fiera di S Giuseppe di Cernusco sul Naviglio nei giorni *24 25 marzo* prossimi. Vi si troveranno tutte le pubblicazioni Arcigola e sarà possibile nell'occasione associarsi al movimento dello Slow-food.

**Bologna**
Diverse le occasioni d'incontro in programma Segnaliamo le prime in ordine di tempo Il *23 marzo* al Praga Caffè di Bologna, via Toscana 122 (tel. 471957) alle ore 19, presentazione de «L almanacco dei golosi» e della guida «Vini d'Italia» con la partecipazione di Carlo Petrini Seguirà un ricco spuntino adeguatamente annaffiato da vini all altezza. Coronerà la serata una piacevole sorpresa musicale Il *1° aprile* alle ore 12 presso l osteria ristorante Dandy di Malalbergo, località Tintona via Savena Inferiore, 122 (tel 876040), i vini dell'azienda Zardetto Spumanti accompagneranno «La primavera interpretata da Dandy», un ghiotto menù di tono primaverile Le prenotazioni si raccolgono direttamente presso i locali

**Imola**
Sono ancora disponibili alcuni posti per il corso di cucina che si tiene alla «Grotta» di Brisighella Telefonate allo 0546/81829

**Valtiberina**
Dopo «le delizie del divin porcello» di sabato 17 marzo, la condotta propone per domenica *1° aprile* una gita a Montalcino in occasione della «sboccatura» del Brunello 1985 Il programma prevede degustazioni e pranzo presso i produttori, oltre alla visita del bel centro storico del paese Prenotazioni presso Arci Città di Castello (8552142) oppure telefonando a Beppe e Donatella (0576/720218) o Paolo Massi (0575/76049)

**Nuove condotte**

**Siena**
Nella bella terra toscana nasce una nuova condotta, affidata alle cure del fiduciano Antonio Spiga, che sta radunando intorno a sé un gruppo di appassionati delle tradizioni enogastronomiche del suo territorio Per adesioni ed informazioni, potete contattare Antonio in via del Pozzo 20, località Tognazza (tel 0777/318241 oppure 295649, ufficio).

**Cosenza**
Anche al Sud Arcigola e lo Slow food si diffondono a macchia d'olio A Cosenza si sta aprendo un nuovo circolo attorno a cui si svilupperà l'attività dell'associazione Tra i promotori Giuseppe Sidero, che è stato nominato fiduciario Per informazioni telefonare allo 0984/837642.

**Benevento**
Luigi Zotti è il fiduciario della nuova condotta, formatasi attorno ad un gruppo di appassionati che da tempo lavora per salvaguardare e fare conoscere le tradizioni alimentari della zona Ora l'opera continuerà sotto le insegne di Arcigola Per adesioni telefonare a Luigi (via Provinciale Buonalbergo, Paduli) allo 0824/928027 (casa) oppure 47928 (ufficio)



# Nobile volo nel cielo di marzo

**DECIO G. R. CARUGATI**

La bruma è ormai solo ricordo di veglia A Torre del Lago la casa è in pieno sole, quello di marzo, lavato dalla guazza e poggia lieve su la cornice lambita dal frangere dell acqua Il lago è increspato, quasi uggioso di condizione passata, mette il broncio, contrasta la serenità della giornata Un giovanotto tarchiato, chiuso nel pastrano dal bavero alzato il viso simpatico sotto il largo cappello con l'ala a schiaffo, attende in giardino E l'uomo su la porta gli spiega – Il maestro è appena rincasato Si è alzato presto stamane all alba Sa, le marzaiole non attendono, si levano in volo e addio caccia Prepara la barca mi dice la sera prima Io lo faccio così volentieri .. Gli do una voce e via assieme all'avventura. Remo adagio e cerco di non far rumore Ma lei ha freddo perbacco, sarà il vento, quello che mette il broncio al lago Mi diceva?

– Ho un appuntamento con il maestro – Sì, ora ricordo Lei è di Napoli . Si accomodi l'annuncio subito Il giovanotto entra con passo deciso e si arresta accanto al pianoforte Il coperchio della tastiera è alzato e accanto, su la sinistra, un manoscritto annota le ultime note fissate sul pentagramma È vero, pensa tra sé il giovanotto, il maestro compone la notte Come farà ad andare a caccia all'alba Dovrà pur dormire? Lo scricchiolio e il tonfo dei passi su la scala di legno distraggono le sue riflessioni Improvvisamente Giacomo Puccini è lì, davanti a lui, non si è ancora cambiato, veste la divisa da caccia L'incontro più sognato si è fatto realtà – Buon giorno Maestro Abbozza il giovanotto. – Lei è pronto? Domanda Puccini sedendo al pianoforte – L'ascolto subito – Un momento Risponde impacciato il giovanotto – Come un momento? È qui per questo. Dice Puccini

– Certo, certo, prima però vorrei bere un bicchiere di latte caldo . Sa, è per la voce. Il Maestro fa un cenno all'uomo e i due rimangono in silenzio. Ora il giovanotto ha in mano il bicchiere di latte e lo beve di un fiato Il silenzio grava sempre su la scena – Ora è pronto? Sollecita Puccini Un cenno del capo e un sorriso di quel viso simpatico lo rasserenano. Il Maestro poggia le dita su la tastiera e dà l'attacco di «Recondite Armonie». Una voce calda, piena dal timbro bellissimo percorre l'intera romanza e chiude squillando nel «Tosca sei tu» Puccini scatta in piedi

– Come hai detto di chiamarti? – Enrico Caruso, Maestro – Canti sempre così? – Solo dopo un bicchiere di latte caldo Ride Caruso – Ne vuoi un altro? Tutto il latte che vuoi giovanotto Poi si rivolge all'uomo compagno di caccia – Fantastico incredibile, fantastico, è vero? Sei convinto anche tu? Non siamo andati invano sul lago a cercare marzaiole se tornando a casa nel carniere abbiamo trovato Enrico Caruso

Certo a noi non capita di andare dal pollivendolo e tornare a casa per incontrare Enrico Caruso Non siamo Puccini purtroppo È la nostra unica consolazione Ed inoltre il nostro **carniere, la borsa della spesa,** non pesa di una caccia così sincera come quella dei tempi narrati. le marzaiole Noi viviamo il nostro tempo e non ci resta che confidare nel fornitore. L'anatra sia selvatica che domestica è animale stupendo Ha una carenatura di molto simile alla fusoliera di un aereo Diciamo che è ben costruita Se di caccia non desta preoccupazione di masse grasse sottocutanee o aderenti interne alla parte addominale Se di allevamento va scelta tra le più magre Essa è solo buona in questa condizione Come cucinare la nobile preda? Se allo spiedo, e oggi è facile nelle case fare uso dell attrezzo, meglio avvolgerla in fette sottili di lardo con la vena rosa In tal modo otterremo morbide le carni e potremo escludere le bruciature La salatura e le spezie solo all'interno La *volaille* non si sala all esterno Le carni si induranno e divengono stoppose Pennelliamo ad intervalli regolari lo spiedo con il fondo di cottura che cade nella leccarda Se in casseruola accoppiandola alla mela e al vino bianco secco Eliminata la peluria e le piume restie, svuotata delle interiora, lavata accuratamente fuori e dentro, salata e pepata all'interno, introduciamo nell'anatra due mele steccate di chiodo di garofano Esse fungeranno da filtro assorbente dell eventuale eccesso di insaporenti e verranno gettate a cottura ultimata Leghiamo bene e rosoliamo con una noce di burro e un cucchiaio di olio extra vergine Spruzziamo abbondante vino bianco secco e coperchiamo una volta eliminato il sapore alcolico Brasiamo a lento fuoco rivoltando sul fianco il volatile almeno quattro volte Ultimata la fase stacchiamo e dividiamo col trinciapollo secondo i convitati. Nel fondo di cottura filtrato e posto in un recipiente a bagnomaria poniamo a fette mezza mela fresca per convitato e adagiamo sopra a pezzi l'anatra mantenendo al caldo. Le mele sorbiranno il sapore del forno e accompagneranno gradite ospiti le carni che profumano della loro essenza. Buon appetito Ah, dimenticavo Chissà quale delle due ricette o quale altra ha premiato quel giorno l'autore e l'esecutore di «Recondite Armonie»? Un fatto è certo entrambi i protagonisti delle vicenda non si saranno fermati al bicchiere di latte La terra di Versilia suggerisce ben altro Magari un buon bicchiere di Sangiovese dei colli toscani a giusto coronamento di una marzaiola ben cucinata.

## AL SAPOR DI VINO

# Oche di razza e vini trentini

**FOLCO PORTINARI**

Come e cosa si può fare per sensibilizzare il pubblico su un prodotto, e poi lanciarlo, «promuoverlo» come oggi si dice in italiese? È, sempre come si dice oggi un problema di «comunicazione» Si tratta di dar notizia dell esistenza di una «cosa», evidenziandone le qualità Nel caso nostro una qualità di vini di vini di qualità, bisticciando con le parole I vini sono quelli proposti dal Comitato Vitivinicolo Trentino «allo scopo di rivalutare e riscoprire alcuni prodotti tipici della nostra cultura gastronomica, in un viaggio attraverso le regioni italiane»

L'idea è venuta in mente a Davide Paolini, per un verso giornalista «cattivo» del Sole 24 ore, per l altro titolare di un'agenzia di «comunicazione», appunto In che consiste? Nell'abbinare i vini del Trentino con prodotti di forte tipicità delle altre regioni italiane dimostrandone il felice accoppiamento

La prima tappa si è corsa a Mortara, di fronte a una trentina di giornalisti-testimoni A Mortara vive e lavora ad altissimi livelli il massimo «ocaro» d Italia, tra i massimi d Europa. Gioacchino Palestro Cultore d oche a livello pengordino, al Péngord fa concorrenza con l'alta qualità dei suoi prodotti, contestando e contrastando l importazione d Oltralpe di *foies gras, cou, grillettes,* ecc (ma è la dimensione intellettuale di Palestro complementare, se così si può dire o consonante con la sua maestria specifica, a tirarlo fuori dalla norma artigian-commerciale stravagante o libero che sia è geniale e impersonia oggi nella Bassa Pavese quel che fu il tipico artista di scuola lombardo-scampighiata)

I giornalisti invitati hanno potuto assistere a un organizzazione d'alta chirurgia la preparazione dell'oca cioè divisa secondo uso, dal prosciuttino *casher* al *foie gras,* condotta con agilità sorprendente Privo come sono di crismi adeguati, rimarrò modesto ma fedele cronista, racconterò l'accaduto pur esprimendo sommesso, anzi sommessissimo, parere. Che è comunque il parere di un bipede mandibolato, una specie in via d'estinzione, e intanto attraversa l'uditorio l'orgoglio nazional-popolare «Noi usiamo l'oca bianca romagnola, 6-7 chilogrammi più magra e perciò più redditizia, 6 mesi e uno d ingrasso, è la meglio che ci sia, ma ne stiamo studiando una di razza pavese, sì, sì, quelle francesi pesano di più ma è un di più di grasso e non di carne »

È vero però che l oggetto del contendere e la ragione sta pur sempre nell'abbinamento col vino Ergo bisognerà assaggiare i vini unitamente all'oca Dove? In una ricchissima fintovera cascina di Groppello Cairoli dal singor De Angeli, che ci accoglie nelle sue sale Cuoco Gianni Bolzoni, del «Fulmine» di Trescore Cremasco Ma non è certo oggi che si scoprono i vini del Trentino (no, non citerò mozartianamente il Marzemino) Dico lo spumante classico, tra i più fini ed eleganti se non addirittura il più, la punta di diamante che sa incidere anche la settanetà pangina, come ci raccontano le cronache Tanto meno sarà una scoperta il Teroldego Rotaliano, nell occasione vecchio di cinque anni, reso meno aggressivo che da giovane, esuberante di profumi ha fatto godere pure me noto per esser uno assai «limitato», in ogni senso, un barbareschista Ma dove mi sono esaltato davvero è col Moscato giallo abbinato al pâté e alla scaloppa di fegato d oca. Mi è cresciuto spontaneo un ululo di piacere, orgasmatico, che non era solo mio, a mia consolazione, se si estendeva a tutti i fini e competenti palati che mi circondavano Così come il Vino Santo che ha chiuso in bellezza il convito

Che dire? Il cronista annota: meglio non poteva riuscire

## LEGGENDO E MANGIANDO

# I cibi svelano i loro segreti

**PAOLA GHO**

Rispetto al cibo e all'alimentazione oggi il consumatore oscilla fra due atteggiamenti opposti l allarmismo, indotto da certa cronaca parziale e catastrofista dei mass media, e l'inconsapevole ottimismo di una mentalità facilona e consumista Può esistere invece uno «stile alimentare» consapevole, informato ed attento nelle scelte, che si costruisce imparando a riconoscere i valori nutritivi degli alimenti, a calibrarli in funzione della salute, a leggere le confezioni e le etichette, a osservare alcune basilari regole nella cottura o nella conservazione dei cibi

La «Verità nel piatto» di Vitalba Paesano ha tutte le carte in regola per essere un serio ed efficace strumento per il consumatore Documentato, chiaro, aggiornato nei dati, che presenta per altro, in maniera assolutamente non «pesante», è un libro da leggere e da adoperare. L autrice, giornalista di grande esperienza, redattore capo del mensile *La cucina italiana* e già membro del Comitato Difesa Consumatori, ci guida attraverso i meandri dei vitelli agli estrogeni e degli additivi, delle verdure colorate artificialmente e dei pesticidi dei pesci congelati e delle responsabilità dell'industria. Sfata diffusi luoghi comuni, chiarisce in modo esemplare il significato di tecnologie produttive su cui si rischia un po' di confusione, dà suggerimenti pratici sulla congelazione o sui forni a microonde

L'immagine di copertina sfodera un grande punto interrogativo nel piatto è un immagine emblematica e «rappresenta le molte domande che ogni giorno, tutti, ci poniamo sui cibi, specie, dopo Cernobyl, dopo la vicenda del vino al metanolo, dei pompelmi blu, delle cozze inquinate, delle carni gonfiate agli estrogeni» Ma intanto, forse anche per tutto questo, il panorama alimentare sta cambiando da parte dei consumatori, più flessibili, più sensibili alla qualità, più controllati ed equilibrati nella dieta, da parte di chi produce, che dovrà migliorare la prestazione dei prodotti per vincere una duplice sfida quella del '92, con la circolazione delle merci, e quella lanciata dai consumatori stessi, sempre più determinati nella richiesta di cibi sani e sicuri

**Vitalba Paesano, «La verità nel piatto».** Guida alla sicurezza nella scelta dei cibi Rizzoli 1989 - 250 pagine - 25 000 lire

## USI E CONSUMI

# Bignè? No, sono zeppole di San Giuseppe ciambelle fritte della vecchia Napoli

**ELA CAROLI**

Fino a non molto tempo fa, per i napoletani San Giuseppe era una specie di secondo patrono, quasi il «vice» di San Gennaro, la ricorrenza del 19 marzo, alle soglie del solstizio di primavera, era un rito importantissimo Per tutta la Calata San Giuseppe (oggi via Guglielmo Sanfelice) nei pressi del porto, tra Rua Catalana e i fondaci, si allestivano bancarelle che vendevano giocattoli di legno in omaggio ai falegnami, e nell adiacente via Medina c'era invece la fiera degli uccelli, che sopravvive ancor oggi in forma ridottissima per la giusta opposizione a quel mercato di pennuti

I bambini di un tempo si divertivano con poco in quel giorno che per loro era una Befana, i genitori più ricchi potevano regalargli un fiammante monopattino, quelli poveri compravano invece ai figlioli un rumorosissimo trastullo, detto «zerre-zerre» e che, tradotto, sarebbe «raganella» Derivato dal crotalo greco, consisteva in una ruota dentata che urtando contro una linguetta metallica produceva un forte gracidio con quel festoso baccano i bambini facevano una gara chiassosa ed estenuante con i merli i pappagalli e i cananni ingabbiati per tutta via Medina e i vicoli vicini

Ma San Giuseppe era anche il patrono dei «zeppolaiuoli», grandi protagonisti della vecchia cultura partenopea, che sul fuoco vivissimo cuocevano *zeppole, zigarri, vuzzanelli, vorracce, titoli e scagliuozzi*

Nella pagina di diario relativa al 19 marzo del 1787, Goethe – che allora si trovava a Napoli – descrive, oltre all usanza di dipingere le facciate delle case popolari di scene di purgatorio con le fiamme altissime, anche l'attività dei friggitori «Davanti alle porte si vedevano grandi padelle posate su fornelli di costruzione leggera Un garzone faceva la pasta, l altro dava a questa la forma di ciambelle e le gettava nell olio bollente Presso la padella un terzo, con un piccolo spiedo, ritirava le frittelle a misura che si cuocevano e le passava ad un quarto che, sulla punta d una forchetta, le offriva agli avventori I due ultimi erano dei giovanotti in parrucca bionda e arricciata, e rappresentavano gli angeli Altre figure completavano il gruppo bevevano, offrivano il vino ai lavoranti, altri gridavano per vantare la mercanzia» Scene da presepe barocco o da commedia dell arte Ma che cos è questa ciambella fritta chiamata zeppola? Il De Bourcard, nel libro «Usi e costumi napoletani» del 1866 la definisce «simbolo dell eternità nella sua rotonda e naturale circonvoluzione», e in effetti la sua forma si avvicina al simbolo matematico dell infinito E a proposito di Infinito, non posso non ricordare che la zeppola era tra le leccornie preferite dal grande Giacomo Leopardi, che trascorse i suoi ultimi anni di vita nella casa napoletana di Antonio Ranieri a Vico Pero il poeta amava gustarle al «Caffè d Italia» che all epoca si trovava in piazza San Ferdinando

Ma tornando al tema gastronomico, quella vera enciclopedia vivente che è l avvocato Renato De Falco mi ha sciorinato varie ipotesi sull'origine e l etimo della meravigliosa ciambella fritta con crema e amarena, tra tante, quella che lui ritiene più probabile è che derivi dal latino *cymbula* – piccola imbarcazione fluviale dal fondo piatto e le estremità rotonde, quel vocabolo nel tardo latino si mutò in *zippula,* e quindi da cymbula a ciambella il passo è breve, e tenendo conto che il dialetto partenopeo trasforma la c in z, il termine tardo latino zippula si mutò invece in zeppola Insomma, la remota provenienza nautica aggiunge fascino al dolcissimo alimento, e bisogna dire che gli innamorati partenopei si scambiavano zeppole nel giorno di San Giuseppe, prima che «inventassero» San Valentino e i baci di cioccolato quelle zattere e di crema e marmellata erano caste – ma galeotte – messaggere d'amore E a Napoli si dice comunemente di chi pronuncia «f» al posto di «s», che ha «la zeppola in bocca» per la vecchia usanza di ingoiare tutta intera la ciambella dolce (per gustarne l amalgama di pasta crema e amarena) al fine di ricavarne un piacere sensuale, come testimonia una frase del «Pentamerone» del casile «io te rnorco (inghiotto) comm'a' zeppola» detto da un personaggio del poema

Ma non volendo più «inzeppare» di citazioni colte questa mia chiacchierata gastrosofica, passo a darvi la ricetta di mia madre riscaldate 130 gr di latte con 15 gr di burro e un pizzico di sale Al bollore togliete la casseruola dal fuoco e versatevi 120 gr di farina setacciata Rimettete a cuocere, mescolando col cucchiaio di legno finché la pasta si stacca dalla pentola Versate in una termina e raffreddate mescolando Poi incorporatevi 4 uova intere uno alla volta, lavorando energicamente il composto finché diventi elastico Ponete al fuoco in una padella di ferro abbondante olio e mettete la pasta in una tasca da pasticceria col becco rigato fate cadere nell'olio caldo la pasta dandole la forma di anelli (con l aiuto di una forchetta e togliendo un attimo la padella dal fuoco) Fate gonfiare le zeppole girandole da ambo i lati, e scolatele bene «Tappate» il buco degli anelli con crema pasticciera e un tocco di marmellata di amarene Zucchero a velo sul resto, come una carezza e quando le offrirete, per favore, non chiamatele «bignè»!

## TRADIZIONI

# Cantar le uova al chiaro di luna

**ARMANDO GAMBERA**

In alcuni luoghi del Basso Piemonte (Langhe Monferrato, Alessandrino) vive ancora l'usanza della questua delle uova (*canté j euv*) nelle notti quaresimali La variopinta brigata, armata di violino, armonica o fisa, chitarre, e di buone ugole passa di borgata in borgata di cascina in cascina, cantando *suma partì da nostra cà/ ca je ra 'n prima seria/ per amnive salute/ deve la bona seira/ Bona seira sur padrun/ tutà la gent di casa/ suma mnì canté e sunè/ feve la serenata* Il finto fraticello, avvolto nel saio di iuta, riceve i doni (uova e bottiglie di vino) dalla padrona di casa mentre il padrone invita i canton a far baldoria nella cantina Raramente l'uscio rimane sbarrato quando succede, pronta arriva la maledizione *an-ti custa casa si/ t-é rmisa la sicina/ ca je scheisa a chesta al gal/ r 'l cu a la galina* (in questa casa venisse la siccità, che seccasse la cresta al gallo e il culo alla gallina)

Così, fino all alba, si ripete un rito che ha radici nel paganesimo e che, nella primavera che sta per iniziare, assume un valore di propiziazione Era infatti una festa calendariale della civiltà contadina, ripresa e largamente diffusa nel Medio Evo, dopo essere stata cristianizzata in funzione della Pasqua, divulgata non solo in Italia, ma anche in Europa, come testimoniano le tracce in Alsazia e in Normandia nel '500.

Nelle Langhe è stato il Gruppo Spontaneo di Magliano Alfieri, già fin dai primissimi anni Settanta, a riprendere in grande stile il canté j'euv, non solo come momento di raggregazione festaiola, ma culturale L'Arci di Bra, dopo la kermesse degli anni '79-'80 che aveva visto oceanici raduni di giovani sulle piazze dei paesi delle Langhe a sentir cantare i loro beniamini folk giunti da tutta Europa, ha ripreso il solco autentico della tradizione. In zona, anche pro loco, come quella di La Morra, organizzano la questua delle uova nei paesi, altre volte sono i giovani della borgata che vanno in giro di notte Le uova raccolte diventano ingrediente di base per una maxifrittata da consumarsi in piazza il lunedì di Pasquetta, fra giri di valzer e canti tradizionali