

# 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



**Imola**  
Il circolo «La Pavona» propone per la fine inverno una serie di menù ispirati all'antica cucina umbra che riscoprono i sapori più autentici di questa terra ricca di tradizioni e di offerte gastronomiche: tartufo nero, formaggi, pasta, oli, pane. A partire dal 19 marzo fino al 13 aprile, nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, si alternano quattro menù di piatti di territorio. Prenotare al 0546/31075.

**Calabria**  
«Slow-food» e Almanacco dei golosi, da Parigi alla Calabria: questo il tema del convegno promosso dalla condotta della Riviera dei cedri col patrocinio dell'assessorato al Turismo della regione Calabria, che si è svolto a Diamante (Rc) il 31 marzo scorso. Hanno partecipato Carlo Petrini, che ha tenuto la relazione introduttiva, e l'assessore regionale al Turismo Aniello Di Nitto. Nel corso della manifestazione sono state premiate con la chiocciolina d'oro dello Slow-food le aziende calabresi inserite nell'Almanacco e nella Guida dei vini. Alla fine, degustazione di prodotti regionali nel corso di un menù proposto dall'associazione cuochi cosentini.

**Adda**  
Venerdì 6 aprile ore 20.30, incontro conviviale al Circolo Matteotti, con ricco menù e scelti vini. Prenotare presso il fiduciario o direttamente presso il circolo.

**Roma**  
Grande fervore di iniziative nella condotta romana, in grande crescita sotto la guida di Paolo Battimelli. Il 31 marzo/1° aprile, si è svolto un week-end nel Parco d'Abruzzo fra natura e gastronomia. Il 19 aprile, inizia un corso di degustazione (articolato in sette

incontri) condotto da Sandro Sangiorgi presso il ristorante «Paroli». Il 21 aprile, «pranzo vicinese», presso l'azienda agricola biologica Tre Palme di Genzano. Per partecipare alle iniziative, telefonare al 5411854.

**Alessandria**  
La condotta alessandrina, in collaborazione con l'assessorato all'agricoltura del Comune e la Regione Piemonte, organizza il 7 aprile (ore 15.30, aula magna della scuola media Vochieri) un Convegno dedicato a «Sua maestà l'agnello», piatto-simbolo della gastronomia piemontese. Intervengono fra gli altri, Folco Portinari e Carlo Petrini.

**Croazia**  
Sabato 7 aprile alle ore 19 presso il circolo Brian di via Fratelli Cervi 25 sarà presentato l'Almanacco dei Golosi. Seguirà una cena. Prenotazioni presso il circolo stesso: 0362/21054.

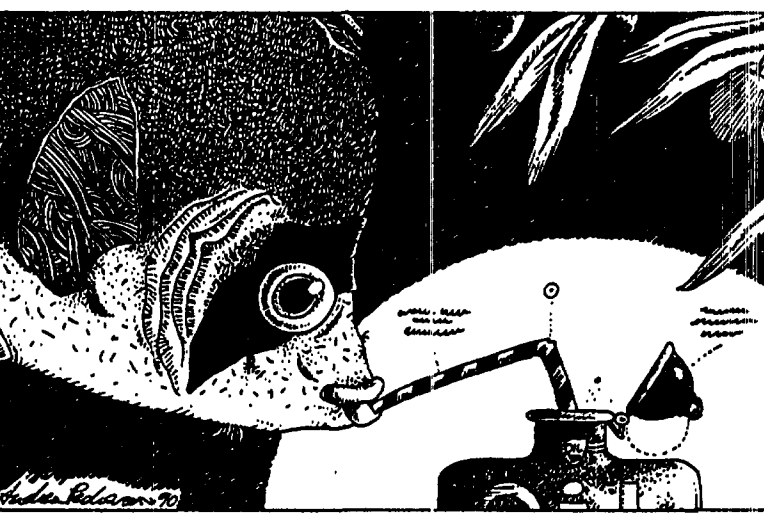
**Proposte**  
La condotta trentina della Val Lagarina offre l'opportunità di week-end arcigolosi (a gruppi di almeno 15 persone) con partenza da Rovereto, dal mese di maggio. Nel cuore di una delle zone vitivinicole più importanti del Trentino, la Vallagarina consentirà la conoscenza dei vigneti di Marzemino, dello Chardonnay, del Müller Thurgau e l'incontro con i produttori. Non mancheranno gli aspetti storico-artistici, di cui pure è ricca questa zona e gli appuntamenti gastronomici. Il programma di massima (dal venerdì sera alla domenica) è offerto, tutto compreso, al prezzo di L. 270.000. Per informazioni e programmi dettagliati rivolgersi al fiduciario Marco Zani, Rovereto, tel. 0464/435222 Fax 439644.

■ Pensare a Salò evoca immediatamente i fantasmi lividi della Repubblica sociale, mentre la realtà che si presenta al visitatore è quella di una sonnolenta cittadina, frequentata da commercianti e da turisti tedeschi alla ricerca del tepore del lago di Garda. Proprio questo tepore ha reso possibile l'esistenza nell'area più settentrionale della coltura dell'oliva. In una pianura padana dominata dal burro e dallo strutto, questa zona rappresenta infatti una felice eccezione, un'isola mediterranea dove si realizzano oli fini e delicati sulla cui bontà convengono tutti; anche liguri e toscani etemi contendenti sono d'accordo, forse perché come dicono i maligni, se ne produce troppo poco per fastidiare il mercato. Salò era quindi il luogo ideale dove parlare, confrontare e degustare oli extravergini ed i soci della condotta del Garda ne hanno approfittato mettendo a confronto mercoledì 21 febbraio al ristorante Benaco prodotti provenienti da tutte le regioni italiane in un menù che ne valorizzava i pregi e le caratteristiche. Sarebbe un vanto per il salò se i lettori della delicatezza dei sapori e degli aromi che si sono susseguiti nei piatti proposti, dalla mousse al coregone sino al soncino con anatra e aceto; più interessante ed utile parlare delle discussioni e delle informazioni scaturite dal confronto tra gli «esperti» e i consumatori che partecipavano alla serata. Innanzitutto le polemiche. Come il tortellino più buono è sicuramente quello della mamma, così anche il più sperduto produttore del Tavoliere delle Puglie è convinto che il suo sia l'olio migliore e che quello delle altre regioni sia, se non proprio cattivo, perlomeno difettoso. Su questo dibattito l'assaggio pratico metteva un po' d'ordine: tutti gli oli si rivelano di grande qualità e piacevolezza ma ognuno si valorizza nell'abbinamento giusto. L'intenso fruttato di un olio della Toscana centrale esaltava un'insal-



## Le virtù del succo d'oliva

CORRADO TRE/ISAN



ta, mentre la delicatezza di un ligure si sposava perfettamente alla frittura. Ma l'elemento più rilevante della serata è stata la constatazione, nel dialogo fra gli esperti e il pubblico, dell'alto livello di disinformazione su questo pregiato alimento. Questa disinformazione può essere in parte imputabile al consumatore, attento più al disegno della bottiglia, al finto artigianale delle etichette che alle indicazioni riportate nelle stesse, ma in massima parte è il risultato di una legislazione lacunosa e complicata che sembra fatta apposta per mettere il consumatore davanti ad un labirinto di indicazioni. Olio extravergine di oliva, olio sovrano vergine di oliva, olio fino vergine di oliva, olio di oliva, olio di oliva: rettificato: cosa si nasconde dietro questo abuso di verginità, virtù peraltro un po' fuori moda? A senso comune l'unica cosa chiara è la necessità di evitare il «rettificato» frutto dell'intervento della chimica su un prodotto scadente. Se però ci si addentra, con l'aiuto degli esperti, nelle disposizioni di legge per cercare di capire di più, si scopre immediatamente che anche l'etichetta «olio di oliva» nasconde, pur non

dichiarandolo, un intervento della chimica. Come nelle favole infatti, basta una sola goccia di extravergine mescolata all'olio rettificato per far sparire quella brutta parola e presentarlo come un prodotto naturale. Se poi dalla descrizione fisica dell'alimento, essendo arrivati alla conclusione che il consumatore attento dovrà preferire l'extravergine, si passa alle proprietà organolettiche legate all'origine del prodotto, la situazione diventa ulteriormente intricata. È noto infatti che nell'antichità con la costruzione del primo frantoio seguì immediatamente la prima truffa e di qui derivò l'abitudine dei produttori a vegliare personalmente la lavorazione delle proprie olive. Meno chiaro è per quale motivo il consumatore possa essere indotto in errore con l'indicazione evidenziata spesso in modo pomposo, della sede del frantoio, quasi che la qualità dell'olio potesse derivare dalla pietra delle moli e non dalla qualità e dalla provenienza delle olive impiegate. In questo caso l'unica garanzia per il consumatore risulta l'espressa indicazione della provenienza delle olive, dichiarazione che sottopone il produttore a qualche controllo tutelando così l'acquirente. La conclusione della serata è stata che l'olio extravergine è un alimento gradevolissimo, una componente essenziale di piatti memorabili oltre che uno dei grassi meno dannosi per la salute, ma proprio per tutte queste sue grandi virtù, al pari di una bella fanciulla insidiata dai bruti, è sottoposto ad un mercato ingannevole e tortuoso. Il consumatore dovrà quindi cercare di essere avveduto ed esperto, leggendo bene sia le etichette che i prezzi, scartando quelli troppo bassi, perché come nel vino non può costare più la bottiglia che il prodotto e tenendosi anche lontano da quelle graziose confezioni da «boutique», il cui prezzo sarebbe giustificato solo se contenessero oli provenienti da uliveti bonsai.

## A TAVOLA

### Anche per gli oli carta in arrivo

PAOLA GHO

■ Non stupitevi se in certi ristoranti di qualità trovate la carta degli oli. È il segno di una consapevolezza raggiunta: quella per cui l'olio non è un prodotto qualsiasi, ovunque uguale, ma presenta, a seconda delle provenienze, caratteristiche organolettiche diverse, con rese diversificate, in termini di profumi e sapori, a seconda dei piatti su cui viene impiegato. Il patrimonio «oleario» italiano, da vero grande, con significative punte d'eccellenza, consente quindi usi diversificati nelle preparazioni di cucina. Il resoconto di alcuni rapidi colloqui con chef e ristoratori presi a campione nello stile, può chiarire emblematicamente la questione.

Al Lillipuz di Voze, nell'entroterra savonese, l'olio ligure, delicato, profumato, fruttato esalta il fine sapore dell'insalata di «bianco vesti» (il novellame di pesce), accompagna a meraviglia il trionfo di pesce bollito e verdure crude e cotte, raffinate, sempre usate a crudo, il sugo alle verdure del malafrattoli. «Sempre usato con misura», precisa lo chef Carlo Nan con tipica parsimonia ligure, giustificata per altro dal buon gusto di chi, giustamente, non ama vedere gli alimenti annegati nell'extravergine.

Sul Garda, Angelo Dal Bon, de «Alla Campagnola di Salò», usa l'extravergine del Benaco specialmente sulle verdure cotte (bietole, carciofi, cardì), servite tiepide: il lieve calore esalta la freschezza dell'olio gardesano, un'alimento eccellente sul pesce del lago.

Analoghi i suggerimenti di Decio Cangini, ristoratore a Milano: «Cominciamo una battuta di merluzzo fresco, marinato nel limone e prezzemolo battuto al momento. Il pallo-

re del pesce appena mosso dal frizzo dell'erba si accoppierà bene alla tenue essenza d'olio di enotroterra della zona di Diano Marina. Battiamo al coltello carne rossa, scamone di bue, e la mischiamo cruda ad un cocktail di erbe aromatiche con dominante il timo. L'olio del Trasimeno, verde profondo e di corpo sostenuto, non pesante, leggerà magistralmente l'insieme».

Più intensi ed aromatici, infatti, gli oli toscani e umbri, si sposano a meraviglia con i piatti sapidi della cucina dell'Italia centrale, anzi ne costituiscono l'essenza. Impensabili le ribollite, le zuppe di legumi, i fagioli senza quel filo di extravergine profumato di «verde» che amalgama i sapori. Alessandro Panzoni, dell'Antica Posta di San Casciano in Val di Pesa, propone due piatti in cui l'olio toscano è splendidamente protagonista: che ne dite di un purè di fave «montato» con extravergine e accompagnato da cicoria passata in padella e «rinfrescata» da olio crudo? Una crema di olio e senape, legata con bianco d'uovo e parmigiano condice invece un carpaccio di manzo chianino.

In Campania, i gestori del Don Alfonso di Sant'Agata de' Goti, l'olio extravergine se lo producono direttamente: il problema di fondo dell'olivocultura meridionale, infatti, è quella di compiere un salto di qualità, che consenta, a zone altamente vocate, di immettere sul mercato un prodotto di giusta acidità e purezza, rinunciando alla quantità indiscriminata. Con questo loro olio gli Jaccano condiscipolo l'insalatina di seppie, calamari e verdure di stagione o i freschissimi gamberi crudi; oppure «legano» il sugo ai ricci di mare e le linguine con vongole varci, e zucchine.

## GITA AD APRILE

### L'Austria felix e le sue cantine



In Austria con Arcigola 22/26 aprile

Nell'ambito del nutrito programma di viaggi di conoscenza enogastronomica messo in cantiere da Arcigola per il '90 una ghiotta novità è costituita dal tour in Austria. Certo più noto per le sue piste da sci ed i suoi paesaggi montani, questo paese sa in realtà offrire all'enofilo una realtà produttiva particolarmente interessante, in piena crescita, in una gamma che va dai bianchi leggeri ai rossi, fino ai vini dolci.

Il programma del viaggio prevede la visita alle principali zone di produzione: - la regione intorno a Krens (70/80 km ad ovest di Vienna) dove nascono bianchi di grande livello (Riesling, Gewürztraminer, Sylvaner, Müller-Thurgau) - i dintorni di Vienna, noti soprattutto per i bianchi giovani ma, più recentemente, anche per grandi bianchi e rossi: - il Burgenland, al confine ungherese, dove spiccano i vi-

ni dolci e i rossi.

Il viaggio avrà una guida d'eccezione, il giornalista Eckhard Supp, profondo conoscitore dell'enogastronomia austriaca, e comprenderà altresì una degustazione guidata di 25 Riesling di diverse annate ed una serie di appuntamenti gastronomici di grande livello (basti citare i ristoranti «1900» e «Korso» di Vienna, tra i più prestigiosi locali austriaci). Saranno visitate alcune cantine di grande rilievo: Nikolahof, Moser, Wieninger, Kohlweitz.

Sono previsti anche momenti a disposizione dei partecipanti per la visita di Vienna e Baden.

Il costo di partecipazione è di lire 1.120.000 e comprende: il viaggio in pullman Gran Turismo - i pernottamenti in hotel di categoria - tutti i pranzi e le cene - la visita alle cantine e le degustazioni guidate.

Per informazioni e prenotazioni, telefonare ad Arcigola nazionale allo 0172/426207.

## IN VIAGGIO

### Lisboa antigua di Porto di fado e di osterie

ANTONIO ATTORRE

Il modo in cui la città di Lisboa ha voluto ricordare pubblicamente e in modo permanente il suo maggiore scrittore (e uno dei grandi del '900 europeo, in generale), Fernando Pessoa, è singolare: seduto a uno dei tavolini del caffè «A Brasileira», in dimensioni naturali ma in bronzo, con l'espressione che deve avere spesso avuto nei lunghi anni di frequentazione affettuosa della «Brasileira» e di altri caffè e osterie di Lisboa. Può partire proprio da questo caffè primo Novecento, nel centralissimo largo Chiado, un percorso attraverso i sapori portoghesi. Negli immediati paraggi della piccola piazza infatti, trovate quattro ristoranti-istituzioni di consolidata fama: Aviz, in rua Serpa Pinto, Tavares, in rua da Misericórdia, Tágide, in largo de Academia Nacional de Belas Artes, Bacchus (quest'ultimo dotato di una pregevole enoteca) in largo da Trindade. Se avete però voglia di sperimentare un locale emergente, meno lussuoso ma molto accogliente, arredato con gusto ed ironia, e con eccellente rapporto qualità/prezzo (è anche meritatamente, uno dei quattro ristoranti portoghesi ad avere la stella Michelin), andate al Conventual, in Praça das Flores. Inizierete assaggiando degli ottimi pani, salati e anche un po' dolci, alla cannella, con olive, all'aglio; potrete poi scegliere piatti della tradizione portoghese (dalle zuppe di pesce, all'agnello con la mentuccia), accompagnati da vini abbastanza sorprendenti: non stupitevi se sulla carta dei vini troverete elencati nella prima pagina i bianchi freschi e sulla seconda, prima di passare ai rossi, i

bianchi «maturi». Esistono infatti degli ottimi vin bianchi, in particolare il «Bucelas» (regione vinicola a nord di Lisboa) che reggono bene alcuni anni di invecchiamento e si esaltano accompagnando crostacei e zuppe di pesce. Da Praça das Flores è d'obbligo risalire e fare un giro nel Bairro alto, zeppo di locali dove ascoltare «fado» (evitate quelli più smaccatamente tunstici, ce ne sono diversi più semplici e con maggiore feeling, vi basterà dare un'occhiata dentro per scegliere la situazione che vi interessa di più). Ancora in Bairro, per iniziare a familiarizzare col vino nazionale per eccellenza e capire le

differenze tra tipi dolci e secchi di Porto, tra «Ruby», «Tawny» e «Vintage», fermatevi in rua Pedro Alcantara 45, una delle vie più famose del Bairro, alla Solar do vinho do Porto: è una specie di enoteca-salotto di gusto inglese, naturalmente, aperta dalle 10 alle 24, dove potrete degustare praticamente tutti i tipi di Porto anche di annata. Lisboa è una città che richiede la disponibilità a fare molta strada a piedi, alternando salite e discese; vi ricompenserà rivelandovi città molto originale e «da scoprire». Ancora due consigli: in Alfama, altro quartiere da visitare, ci sono molte osterie e trattorie dove poter mangiare del

pesce fresco a prezzi onestissimi; un ristorante «di culto», infine, tra i migliori in Portogallo (calcolate sulle 60.000) è la Casa da Comida, in rua das Amoreiras, posto un po' appartato. Non c'è molto spazio per proseguire, qui, un itinerario portoghese in piena regola, ma vi segnalò, alla rinfusa: Nazaré, una delle più graziose cittadine sulla costa, con le sue torrioni marine, 130 km a nord di Lisboa; proseguendo a nord, e puntando verso Porto, Coimbra, sede della più antica università portoghese, e la regione del Dao, altro interessante vino secco (sia bianco che rosso, quest'ultimo sorprendentemente morbido e vellutato in maturità anche se non di grande corpo). Porto, infine, città molto diversa da Lisboa e da non sottovalutare; indispensabile la visita alle antiche cantine di Vila Nova de Gaia, sulla foce del Douro (sono tutte lì, dalle leggendarie Sandeman e Croft alle meno famose, e quasi tutte prevedono visite guidate).

## USI E CONSUMI

### Che sia vergine è la prima regola

GIOVANNI CERRETO

■ Per orientarsi nell'acquisto di un olio d'oliva occorre avere alcune conoscenze di base che cerchiamo di riassumere per punti.

1) In commercio si trovano perlopiù due tipi di oli: l'extravergine d'oliva e d'oliva. Il primo, senz'altro migliore per pregi organolettici e nutrizionali, è ottenuto esclusivamente dalla racinazione e spremitura delle drupe o frutti. Il secondo è il risultato della miscelazione di olio rettificato (cioè trattato con solventi chimici per eliminare difetti e abbassare l'acidità) con olio extravergine.

L'acidità, presente in etichetta, non deve superare l'1% negli extravergini e il 2% negli oli. Un olio meno acido è più adatto al palato: ciò potrebbe spiegare la differenza di prezzo tra gli extravergini. A proposito di prezzo, quando si scelgono oli troppo economici, che non riportano sull'etichetta la provenienza delle olive, non ci si deve sorprendere se il loro sapore è standardizzato poiché di solito si ottengono miscelando oli di produzione locale con quelli meno pregiati di Spagna e Grecia.

3) Il colore va dal giallo con riflessi verdognoli al giallo verde, a seconda delle regioni di provenienza. L'odore è quello del frutto fresco; il sapore è amarognolo, lievemente pungente, con retrogusto fruttato.

L'olio deve sempre essere limpido e brillante, sia che abbia subito una filtrazione meccanica per una più lunga conservazione, sia che si presenti velato o non filtrato. Durante il riscaldamento, non deve perdere le caratteristiche organolettiche: ciò si può verificare strofinando energicamente le mani dopo avervi versato qualche goccia d'olio: l'aroma deve restare immutato.

4) Non è vero che gli oli d'oliva sono più grassi di quelli di semi. Spesso si confonde una giusta sconservazione e una misurata untuosità con la sensazione di grasso.

I pregi di un buon olio emergono se consumato crudo; tuttavia, nei fritti, è preferibile quello vergine perché resiste di più alle alte temperature, evitando la produzione di acroleina, una sostanza tossica per il fegato. Comunque nei fritti spesso sono le tecniche improprie a nuocere e una tecnica impropria è quella che usa lo stesso olio per più fritte.

Va detto infine che questo antichissimo «condimento mediterraneo» vince il confronto con l'olio di semi sul piano sia gastronomico sia nutrizionale: il suo equilibrio contenuto di acidi grassi essenziali è considerato un importante fattore di prevenzione di malattie cardiovascolari quali l'arteriosclerosi, l'infarto miocardico, l'ictus cerebrale.

## PER ISCRIVERSI AD ARCIGOLA

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

Desidero diventare Socio Sapiante Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento avvenuto di L. 55.000; la tessera Socio Sapiante 1990, il Gambero Rosso ogni mese gratuitamente a casa mia e, in più, l'Almanacco dei Golosi in regalo.

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

COGNOME \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_ DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_

PROFESSIONE \_\_\_\_\_

Desidero ricevere gratuitamente a casa mia, con il conto di Socio Sapiante:

n. \_\_\_\_\_ copie Almanacco dei Golosi e L. 39.000 anziché 49.000 cad.

n. \_\_\_\_\_ copie Vini d'Italia 1990 e L. 31.000 anziché 39.000 cad.

n. \_\_\_\_\_ copie Guida delle Langhe e del Roero e L. 28.000 anziché 35.000 cad.

n. \_\_\_\_\_ copie Apologia della mortadella e L. 22.000 anziché 28.000 cad.

n. \_\_\_\_\_ epille cioccolato Slow Food in argento e L. 15.000 cad.

n. \_\_\_\_\_ epille cioccolato Slow Food in oro e L. 50.000 cad.

Per le richieste da uno contrassegnato verserò la somma totale di L. \_\_\_\_\_

Scrivo la seguente forma di pagamento:

contrassegno  allego assegno bancario non trasferibile intestato ad Arcigola

versamento c/c postale n. 17251125 intestato ad Arcigola, via MendicITÀ 14, Bra

Visa  Am. Expr.  Carta SI \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_