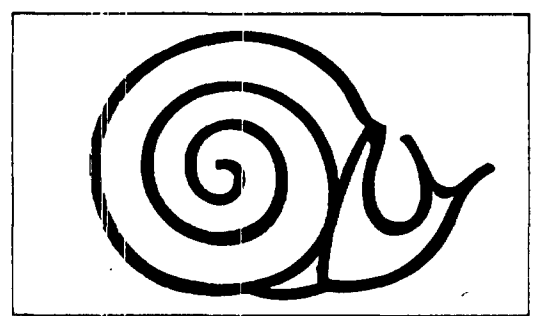


# l'arcigoloso



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



**Riviera del Brenta**  
Presso l'Enoteca Grimani di Martellago, solido riferimento per soci e appassionati di vino del territorio, si è discusso sui programmi futuri del circolo la sera del 7 aprile. Ha fatto seguito una degustazione di vini guidata dall'espertissimo Mario Ruzarri, titolare dell'enoteca e presidente del circolo.

**Rimini**  
È possibile proporre ad un commensale del 1990 un banquette di cucina rinascimentale? Sì, se pur seguendo documenti originali, si mantiene la struttura del pranzo e si operano alcune opportune rivisitazioni. E quanto accadrà mercoledì 11 aprile presso il ristorante «La Botte» di Gradara (tel. 0541/964404) dove la condottata riminese ha organizzato un banquette malatestiano, simile a quello imbandito per festeggiare le nozze tra Roberto Malatesta e Isabella da Montefeltro. Prenotare direttamente al ristorante.

**Venezia**  
È in corso, presso il ristorante «Molin Vecio» di Caldogno, via Giaroni 58, tel. 0444/585168, una serie di incontri sul tema «Tecnica di degustazione del vino». Già si sono svolte le prime due serate (scenari storici, culture e tecniche di vinificazione); le prossime (12 aprile, 19 aprile, 26 aprile) saranno dedicate alle tecniche di degustazione, ai difetti e alterazioni del vino, all'abbinamento cibo-vino. Relatori sono i sommelier del ristorante «Molin Vecio» e dell'enoteca «Bere Alto».

**Basso Pavese**  
Il nome della condotta, Ombre Rosse, è carico di allusioni; le attività organizzate dal fiduciario Mauro Lorenzon, sono intense. Per i mesi di aprile-maggio sono in programma degustazioni coperte e comparate di alcuni vini attualmente meno «alla moda», ma degni di valorizzazione. Al Pinot Bianco sarà dedicata la serata di domenica 22 aprile, alle ore 20,

C'era una volta... secondo il Vecchio Testamento, l'Iddo della legge e il mite agnello. E Iddo disse a Mosè e ad Aronne: «Nel dieci di questo mese ciascun capo di casa si provveda un agnello... e lo immoli... Un tal giorno sarà per voi un ricordo e lo feggete qual festa per il Signore». E gli ovisi moltiplicavano e venivano immolati nello sperato tentativo di riconciliare l'uomo dall'indefinito rigoroso.

Cambiano i tempi e il figlio dell'uomo esce dalla favola, indica se stesso quale vittima e cosciente della scelta assurda di simbolo di definitivo sacrificio. Supera quindi di un balzo la fissità della legge, arrega a se stesso la necessità del calice amaro e apre la possibilità. Possibilità ragionata. Sarà sufficiente la morte di un solo essere pensante, la vera disarmonia provocata, per scavalcare il firmamento e spalancare a tutti i pensanti amor che move il cielo e l'altre stelle. Ahimè, il mirabile estremo esempio di intelligenza non viene accolto. Il rito antico ignora l'accaduto e consuma la sua liturgia a tutto il Sessantesimo dopo Cristo. Il tempio di Gerusalemme viene distrutto e la data ammonita ben duecentocinquanta anni dopo gli sgozzati. La vicenda sembra ormai conclusa. Sia pure postuma c'era una volta scrive la parola fine.

Curiosamente è proprio la parola fine che non arresta il corso della storia e giustamente l'unico punto fermo rimane a favore dell'agnello: il muto elenco dei capi sgozzati nel tempio. E l'uomo? Ancorato alla dimensione temporale si ostina a crocifiggere la ragione e distanza sempre più dall'infinito armonico. E la Pasqua? Certo la Pasqua non segue il venerdì santo. E spazio, non è tempo. Lo spazio della speranza ai di fuori di una qualsiasi collocazione cronologica. Solo la speranza genera la necessità della resurrezione. Accanto alla greppia del presepe già è presente la croce: l'inventario dell'illógica avventura umana: la morte. Giorni, mesi, anni, secoli di vincoli assurdi. Materiali senza suono. La speranza della Pasqua spalancata finalmente il volo delle colombe



## La speranza si chiama agnello

DECIO G.R. CARUGATI



nel cielo della cerca pacificazione. Come riuscire a fuggire il tempo e vivere lo spazio. Non sappiamo volare. Troppo fragili le bianche ali destinate per sostenere il nostro desiderio di ascesa. Unico appiglio la ragione. E come se ne abbiamo bisogno per vivere la vita e non morire della imbecillità che ci inchioda alla storia. La speranza come necessità. E l'agnello? Non più l'uomo che si immola spontaneamente, non cibo di morte ma sustentamento.

L'ovino infatti è una valida proposta alternativa alle carni in commercio. Per tradizione troppo breve è la sua comparazione sulla nostra tavola. Allarghiamo l'impiego e cuciniamo secondo l'abitudine familiare. Nulla di più conviviale: agnello in casseruola con l'insalatina appena spuntata e le uova sode tagliate a metà per il lungo. Gli «œuf en ciappa» secondo la cadenza meneghina. Una mezzena piccola è sufficiente. Cuociamola con il burro, poca pancetta tritata, salvia rosmarino e sale. Il colore dovrà risultare biondo e non passare oltre per evitare di asciugare troppo le carni.

La lavorazione differisce da altre similari solo nell'impiego del burro. È risaputo che la Padania ha maggiore dimestichezza con il prodotto del latte. Distanza per la maggior parte la Garda, da quello dell'Ulivo. Non stoneranno le piccole patate novelle cotte nel forno con la cipolla e il rosmarino e il buon extra vergine. Lavate solo e non private della buccia. Il tenero velo è ricco di vitamine e vale la pena approfittarne prima che il tempo lo indurisca inesorabilmente. E l'extra vergine? Ben venga anche se non sarà male allargare i confini.

Se vogliamo raccogliere in un solo piatto i freschi colori della primavera, i pastelli che affacciano la stagione nuova radduciamo a cubetti quattro carote, a fettine quattro gamberi di sedano svernate e a lucette quattro zucchine piccole. Acquistiamo due cosci di agnello dissolati. Nel foro lasciato libero dall'osso introduciamo un rametto di rosmarino e alcune foglie di salvia. Leghiamo con spago da cucina ciascuna parte e saliamo soffregando solo la superficie. Facciamo passare in teglia sedane e carote ridotti con due noci di burro e un cucchiaio di olio extra vergine. Spruzziamo un po' di vino bianco secco abbondante, aggiungiamo i due cosci e informiamo sigillando con la stagnola. Circa venti minuti matureranno la cottura. Cinque minuti prima di staccare aggiungiamo le zucchine. Ricerchiamo a bagno maria e teniamo al caldo prima di servire l'intera preparazione. Togliamo la salvia e il rosmarino e tagliamo a fette disponendole a totale occupazione della metà del cerchio del piatto piano. Irroriamole del fondo di cottura e sull'altra metà alcuni cucchi di verdure. Mi raccomandando il tempo di cottura perché le fette dovranno risultare rosate. Buona Pasqua.

## USI E CONSUMI

### Onore all'uovo almeno a Pasqua

**MARIA ROSA SCHIAFFINO**

Protagonista auro della famosa dieta punk che fu reggiò alcuni anni fa perché, assodato nutriva molissuno con punteggi zero - come dire il massimino - da quando è venuto di moda lo spauracchio del colesterolo, è oggetto di anatemi dietetici. Lontanissimi i tempi in cui madri premurose sbattevano amore e tuorli con lo zucchero per sostenere i prugoli in crescita: ormai i bambini sono superminuti e comi-nuove di solito odiano il dolce. Persino sotto nei modi più classici: al tegamino (o al piatto che viri si voglia) e in fritata, è sospettoso: nel primo caso perché richiede la presenza del burro, grasso di origine animale e da usare perciò, secondo i dettami, con cautela; nel secondo perché - si sa - il fritto «fa male». Insomma, tempi duri per il più meraviglioso concentrato di sostanza e di energia che la Natura ci ha fornito, addirittura trovandogli in contenitore-dosatore perfetto. Ma, almeno in tempo di primavera e di Pasqua, sia onore e ode all'uovo, così squisito, così prezioso, così disponibile, e non solo sud siccie di cioccolato e cioè con sorpresa più o meno prevedibile, più o meno deludente, e comunque costosissimo. Facciamogli posto, portiamolo in tavola cucinato in modi diversi e nel suo momento migliore, anche se nei loculi delle gialline di batteria non ci sono più stagioni, è proprio adesso che, come dice la tradizione, l'uovo va mangiato, donato, scambiato in segno di augurio. Simbolo di vita per antonomasia, sacro per i popoli più antichi che lo presero spesso a emblema della creazione universale, anche nella Pasqua cristiana ha mantenuto le sue prerogative di ricorrere ai rinnovarsi del ciclo vitale. Specialmente al Sud è presente, intero, in preparazioni antichissime, come la scarcella pugliese, detta anche carrucolo o scarcioia secondo le zone; una ciambella pasquale, talvolta a forma di colomba, nell'impasto della quale si affondano, prima di mandare in forno, uova crude dal guscio colorato che restano visibili, alla marinata è avvolto - ben unto in olio e coperto di sale fino - in un foglio di carta; poi, infilzato allo spiedo, è arrostito per due o tre ore. Un'altra ricetta: il cinghiale alla cacciatore, ottenuto dopo aver messo a friggere la carne in frigorifero per 10-15 giorni con la marinata di cinghiale in vino, rosmarino, aglio, carote e foglie di alloro. La carne viene poi rosolata in un recipiente con abbondante olio e tutti gli odori della marinata, ben scolarli. Aggiunti in padella vino, sale e pepe, si fa bollire il cinghiale a fuoco lento a tegame coperto sino a completa cottura. Da «Rodolfo», un ristorante segnalato da Antonio Atorre nella sua «Guida alla ristorazione» di qualità. I migliori ristoranti delle Marche è possibile gustare ogni benedetto: crostini di ogni tipo, tagliatelle al tartufo, fondi al ginepro cacciati sopra la montagna e cotti allo spiedo con gozzo intero, pieno di bacche di ginepro, che danno alla carne un sapore speciale. Insomma, una cucina robusta, di campagna, eseguita in modo sempre impeccabile.

l'esterno, come una decorazione. Una ricetta simile si ritrova in Calabria col nome di picciolato, cofura o tartano. Nel Nord, uova intere, ma sgusciate, si mettono sopra l'impasto e base di erbetto e carciofi e sotto la cupola multiscogli della stupenda torta pasqualina genovese che nel cuore rivela la sua destinazione originaria (anche se ormai la si fa tutto l'anno). Ma anche nella sua elementare, assoluta nudità, l'uovo sodo non dovrebbe mancare sulla mensa di Pasqua, accostato alle nuove foglie dell'orto e del campo. Una bella insalatina ricca di varietà ora più amare ora più dolci, come il radicchio novello e il lattughino, l'acetosella e la rughetta possibilmente selvatica, faccia da fresca corona alle uova sgusciate e tagliate a metà o a quarti. I vari toni di verde col bianco dell'albume e il giallo arancio del tuorlo sono di per sé una festa per gli occhi. Attenzione al condimento: se l'insalatina sarà a base di foglie tenere, condite al momento di servire, le foglie sono più dure che quelle del cicorino o del radicchio, mezza ora prima di mangiare irrorate di olio e sale. Mettete l'aceto all'ultimo momento e siate parchi: sulle uova, bastano poche gocce. A proposito, ricordo qualcosa che può apparire scontato, ma - vi assicuro - non lo è poi tanto. Per cuocere un uovo sodo a puntino si porta l'acqua a ebollizione e vi si mettono delicatamente le uova, tirate fuori dal frigorifero almeno mezzo ora prima perché non siano troppo ghiacciate, e si lasciano a bollire per nove minuti esatti. Quattro minuti in meno di cottura danno uova mollette o bozzotte, cioè in cui il tuorlo è morbido. Due minuti in più danno uova decisamente dure. Cuocere oltre, è un delitto: le uova diventano verdastre e ingeribili. Tolle dal fuoco, passatele in ogni caso sotto l'acqua e lasciatele raffreddare un po' per poterle sgusciare perfettamente e portarle in tavola come si deve. Per ulteriori approfondimenti: **Maria Rosa Robbani**, *Un uovo, tante uova*, Idealibri.

## AL SAPOR DI VINO

### Libro di Tachis sul Vin Santo

(n.r.). Quanto è stolto certo toscano xenofobo che sbandiera il vessillo granducal vagheggiando il ripristino di frontiere, a salvaguardia di un presso quieto vivere da sonnaccioso provincia! E quanta ignoranza della storia in questi nostalgici, se consideriamo che proprio il governo granducal favorì una ricca fioritura di relazioni internazionali e che grazie a quel clima di apertura molti dei migliori ingegneri di tutto il mondo contribuirono all'edificazione di questa Toscana felice delle cui rendite culturali e ambientali ancor oggi in grande misura i toscani vivono.

Questi pensieri mi venivano alla mente l'altra sera nel corso di un incontro promosso dalla Condotta fiorentina di Arcigola fra alcuni produttori di vino e Giacomo Tachis, per la presentazione del suo «Libro del Vin Santo».

Per i pochi che non conoscono Giacomo Tachis, dirò solo che è uno dei più grandi enotecnici viventi, creatore, fra l'altro, di vini che hanno contribuito a ridare lustro e considerazione internazionale alla produzione vitivinicola toscana dopo una fase di grande depressione: il Sassiccaia, il Tignanello e, più recentemente, il Solais.

Quest'uomo non è toscano, bensì piemontese. Un piemontese che ha scelto il Chianti come sua terra di elezione e ad essa ha dedicato la sua opera, e il suo amore. Ad ascoltare Tachis quando parla dell'uva, del vino e dei meravigliosi processi che dall'uva e nell'altro si sviluppano e si rinnovano, si ha subito chiaro che non si tratta solo di tecnica ma che il vino, materia viva, richiede per formarsi, crescere e maturare le stesse cure di un figlio.

La stessa atmosfera ricca di umanistica saggezza, capace di temperare la freddezza dei dati tecnici, la ritroviamo fin dalle prime righe nella lettura di questo suo libro sul Vin Santo. Che è un'opera dai molti volti: «Summa» organica e sistematica di quanto la scienza enologica ha prodotto in tema di vini da uve appassite; divertente indagine storica, ricca e spregiudicata; manuale tecnico semplice e completo, riccamente illustrato e prodigo di dati, sicura guida alla produzione domestica di un corretto Vin Santo anche per i più sprovveduti.

Il Vin Santo è un mito. Da sempre oggetto di passioni, dispute e polemiche. Merito di Tachis è averne svelato ogni aspetto senza tuttavia disperdere del tutto l'alone di magia che lo accompagna e lo rende unico.

**Giacomo Tachis**  
Il libro del Vin Santo  
Casa editrice Bonechi  
Firenze 1988 - L. 45.000

## IN VIAGGIO

### Sul Metauro per tartufi e cinghiale allo spiedo

**GABRIELE GHIANDONI**

Tull' intorno trattorie e ristoranti (La Ginestra, Il Furo, A la birra al pozzo) sino all'abbazia di S. Vincenzo, in aperta campagna dove la strada si allarga all'improvviso e appare un paesaggio con un sapore di alpeggio; o di sconosciuta malga. Acquajagna infine, famosa in tutta Italia per la sua mostra-mercato del tartufo (bianco di Acquajagna; nero di Norcia, bianchetto e «oro» - il decado di novembre). All'insognna de «il tartufo a tavola» ecco alcune ricette: crostini al tartufo, rosotto al tartufo, agnello in padella col tartufo nero tachiano farcito con tartufi neri.

Ripresa la valle del Metauro si giunge a Borgo Pace e ai boschi dell'Alpe della Luna, dove nasce il fiume dalla confluenza dei torrenti Meta e Auro. Nelle montagnie all'interno è possibile la caccia di prima mattina, del cinghiale; i luoghi deputati per gustarlo alla perfezione sono: «La Rupe» e da «Rodolfo-La Digenza» a Borgo Pace; oppure «L'Oasi di S. Benedetto» a Lamoli, una magnifica abbazia del secolo VII. Piatti famosi sono: il cinghiale allo spiedo, bruciato e cotti alla fiamma e poi raschiato per togliergli il pelo. Viene poi dissolato, salato, cucito e mantato per più di trenta ore con acetone, verdure, erbe aromatiche, grano di pepe, bacche di ginepro e sale. Tutto

## PER ISCRIVERSI AD ARCIGOLA

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

<input type="checkbox"/> Desidero ricevere <b>di stomaco a casa mia, con lo sconto di Socio Sapienza:</b>	
<input type="checkbox"/> n. copie Almanacco dei Colosi e 39.000 arstichi 49.000 cad.	<input type="checkbox"/> n. copille cioccolato Slow Food in argento e 15.000 cad.
<input type="checkbox"/> n. copie Vini d'Italia 1990 e 31.000 arstichi 39.000 cad.	<input type="checkbox"/> n. copille cioccolato Slow Food in oro e 30.000 cad.
<input type="checkbox"/> n. copie Guida delle Langhe e del Roero e 28.000 arstichi 35.000 cad.	
<input type="checkbox"/> n. copie Apologia della martelladella e 22.000 arstichi 28.000 cad.	
<b>Verterà la somma di L. 55.000 + 2.000 per spese postali.</b>	
<b>Per la richiesta da uno contraegnate verterà la somma totale di L. _____</b>	
Scego la seguente forma di pagamento:	
<input type="checkbox"/> contrassegno <input type="checkbox"/> allego assegno bancario non trasferibile intestato ad Arcigola	
<input type="checkbox"/> versamento c/c postale n. 17251125 intestato ad Arcigola, via Mendicita 14, Bra	
<input type="checkbox"/> Visa <input type="checkbox"/> Am. Expr. <input type="checkbox"/> Carta SI	
Scadenza _____	
COGNOME _____	TEL. _____
NOME _____	INDIRIZZO _____
CITTA' _____	DATA DI NASCITA _____
CAP _____	PROV. _____
PROFESSIONE _____	Data _____
_____	_____

## UOMINI E CIBI

### Per saper tutto sull'agnolotto

(n.g.) Nella cucina piemontese l'agnolotto o il raviolo hanno sempre cost tutto il piatto forte degli incentri conviviali, anzi l'arte della cuciniera era valutata a seconda della perfezione di questo cibo. E così in molte Regioni d'Italia dove la pasta è sempre stata uno dei pilastri della cucina.

Vivanda conosciuta, l'agnolotto, perché dappertutto consumato, ma nel contempo mai analizzato a fondo. Di esso è difficile trovare due ricette uguali. Parliamo di ripieno, che varia da paese a paese: da cascina a cascina, sia per le qualità delle carni e delle verdure, sia per le dosi; della forma che per alcuni deve essere rigorosamente quadrata nelle varie dimensioni; della pasta irata sottilissima o un po' più spessa; del sugo, da quello tipico di mosto fino a quello al vino di antica memoria o anche, se vogliamo, a culo

nudo, cioè senza intingoli.

Di tutto questo ed altro si è discusso nel convegno nazionale, promosso da Arcigola, Regione Piemonte e Comune di Alessandria, tenuto sabato 7 aprile, ad Alessandria appunto. Gran mangiatori di ravioli ne hanno discusso, tra cui Fulco Portinari, Carlo Petrini e Giovanni Goria; altri ne hanno tracciato la storia in una serie di piacevoli amarcord.

Classificare l'agnolotto è impresa assai ardua: non lo negano i curatori del convegno Giancarlo Bertolino e Luigino Bruni, autori di un libro sulle ricette alessandrine e collaboratori di riviste del settore. Del resto, la condotta Arcigola di Alessandria vi sta lavorando, ad esempio, con un questionario di ampia diffusione, sul quale, tra gli altri test, compare quello della dimensione ideale del raviolo; aspettiamo i risultati per saperne di più.