

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



Roma

Interessante iniziativa patrocinata dall'Associazione Italia-Urss: incontro con la cucina lituana. Nei giorni in cui la Repubblica baltica è sulle prime pagine di tutti i quotidiani, lo staff del ristorante Stikliai (l'unico privato nell'area baltica), ospite dell'hotel Massimo D'Azeglio, ha dato vita alla settimana della Cucina lituana. I commensali hanno potuto assaggiare una serie di preparazioni tipiche e saporite: dal classico Borsch a piatti meno noti ma altrettanto appetitosi. Le ricette, tratte dalla cucina codificata nei testi di inizio secolo ed aggiornate secondo il gusto moderno, hanno sorpreso per la loro raffinatezza anche i palati più esigenti.

Napoli

Il circolo Arcigola «Il Pozzo» di via Fratelli Magnoni 18/B, è presente a partire dal 4 e per tutto il mese di aprile, menù di tradizione con tutta una serie di piatti pasquali napoletani; tra gli altri, particolarmente appetitosi, il pignato grasso e la minestrina maritata.

Venezia

Venerdì 4 maggio alle ore 21, appuntamento all'insegna della primavera e delle verdure, al Ristoro Agriturismo Ca' Vignotto di S. Erasmo. Ad accompagnare il menù, Malvasia e Terrano del Casale della ditta Kante. Mercoledì 16 maggio, ore 18.30, nei locali del ristorante Agli Albertoni, simposio preparatorio al prossimo Gioco del piacere con assaggi di Sauvignon italiani e francesi. Per aderire alle iniziative, i numeri di telefono sono: 5226731 o 5283018.

Basso Piave

La condotta delle Ombre Rosse propone, nell'ambito

della sua indefessa attività di diffusione della conoscenza dei vini italiani e stranieri, due ghiotti appuntamenti. Domenica 29 aprile, ore 20, degustazione comparata di Grignolino, cui farà seguito una cena. Il tutto al ristorante Ca' Gamba di Jesolo. Domenica 13 maggio, all'Enoteca La Caneva, sempre a Jesolo, sarà la volta del Chianti Classico, accompagnato da salumi, formaggi e piatti caldi. A partire dal 2 maggio, presso il ristorante Moreno Cucina Club di via Ugo Foscolo a Jesolo Lido, si terrà un interessante corso di cucina veneto-veneziana con lezioni teorico-pratiche sui vari aspetti della tradizione gastronomica della zona tenute da esperti. Prenotazioni allo 0421/952350-350223.

Viaggi

Ultimi posti disponibili per i viaggi di conoscenza enogastronomica organizzati da Arcigola a Bordeaux (dal 30 aprile al 4 maggio) e in Borgogna (dal 10 al 13 maggio). Chi fosse interessato può telefonare allo 0172/426207 chiedendo di Gigi Piumatti. Affrettarsi!

Nuove condotte

Un'altra condotta che nasce in Veneto o, per meglio dire nel cuore del Polesine. Fiduciano è Giuliano Passarella ed il punto di riferimento il Caffè S. Marco, in Corso del Popolo 186. Telefono 0425/25230 (uff.) - 15763 (ab.).

Iblea

Un antico popolo ricco di storia ha dato il nome alla zona di Caltagirone e, adesso, anche alla nuova condotta che va ad arricchire la presenza Arcigola in Sicilia. Il responsabile è Claudio Grosso, via Tommaso 19, Caltagirone (CT). Telefono 0933/53386.

Brianza

Roberto Radacelli è il fiduciario del gruppo di arcigolosi che si è costituito a Monza. Il suo indirizzo è via Mameli 6, Macherio (MI). Telefono 039/470375.

Valle Camonica

Nuovo punto di riferimento Arcigola anche nel Bresciano. L'indirizzo è quello di Gianluigi Di Giorgio, in via Nazionale 27, a Pianborno (Bs).

Attorno al brodetto di pesce, che altrove viene chiamato zuppa di pesce, o caciucco nei porti delle coste tirreniche, sono fioriti leggende e campanilismi divertenti e feroci, per rivendicare paternità, autenticità ed unicità. C'è chi afferma che il «vero» brodetto va fatto con sette tipi di pesce e solo quelli, chi giura, ed è disposto a rintracciare testimoni oculari, che il brodetto è nato nel suo porto e gli altri l'hanno copiato. In realtà hanno ragione quasi tutti, poiché l'idea del brodetto, classico piatto di bordo della tradizione marinara mediterranea, è più che altro un canovaccio su cui improvvisare a seconda della disponibilità di determinati pesci, in prevalenza ed in genere poco pregiati, con aggiunta di ingredienti che variano e ne caratterizzano la specificità (i peperoni e l'aceto, il pomodoro e il peperoncino, o il pepe, lo zafferano, i pinoli, ecc.). I pescatori sanno bene che la scelta dei pesci per il brodetto è un po' una «seconda scelta»: nella pesca di paranza, quando si tira su la rete, si fa una cernita e si mettono da parte i pesci più pregiati da vendere al mercato; con gli altri, avendo cura di scegliere i più gustosi, si crea questo piatto unico, elaborato secondo ricette che hanno sviluppato la propria peculiarità a partire dalla fortuna di certe materie prime (il peperoncino, ad esempio, assolutamente sacro nella cucina abruzzese) o da circostanze particolari: il brodetto sambenedettese, ad esempio, è tra i più singolari per l'uso di peperoni e pomodori verdi ed aceto; ora, sembra di poter ricostruire la genesi di questo piatto nella notevole presenza, a bordo, di aceto (per combattere il rischio dell'accolismo, la bevanda «consigliata» e qualche volta imposta era l'«acetella», ossia aceto ed acqua dissetante e meno preoccupante del vino); la scelta poi di pomodori poco maturi, che oggi ogni brodettoloso sambenedettese prescrive, deriva chiaramente dalla scelta di imbarcarsi portando prodotti che potessero durare maggiormente.



Ogni mare ha il suo brodetto

ANTONIO ATTORRE



Parente, e non povero, del brodetto, è il guazzetto, versione soft della zuppa, che privilegia pesci delicati come merluzzetti, sogliole, trigliette. Nella versione «in bianco» il guazzetto accosta ai pesci pochissimi ingredienti (olio, un po' di vino bianco, un goccio d'aceto, prezzemolo e un po' d'aglio) e chiede una cottura breve: per la sua «minimalità» paragonerei a Leonard Cohen pensando a una so-

milgianza del brodetto con James Brown. In ogni caso, se c'è un filo rosso che unisce i porti della costa adriatica (parlo di questa, conoscendola meglio), dove si parlano dialetti diversi, è proprio questa penola con dei pesci pregiati, quelli candidati alla «zuppa» sarebbero quindi quelli sminuzzati, la minutaglia, il kukuk appunto, che qualcuno avrebbe poi chiamato caciucco, brodetto, bu-

Se volessimo dare per buona la versione che tende ad unificare quelle adriatiche e tirreniche, diverse per sapidità e preparazione, dovremmo risalire ad una parola chiave, kukuk, ossia «piccolo» in turco. Oltre che i pesci meno pregiati, quelli candidati alla «zuppa» sarebbero quindi quelli sminuzzati, la minutaglia, il kukuk appunto, che qualcuno avrebbe poi chiamato caciucco, brodetto, bu-

nda.

La fortuna di questo piatto povero in ambiti sociali sicuramente meno spartani, è stata senz'altro notevole e magari ne ha comportato un «arricchimento», una selezione di pesci pregiati. Celebre, comunque, è la tragedia del povero Vatel, cuoco al servizio del principe di Condé nella seconda metà del diciassettesimo secolo. Per ringraziare Luigi XIV che gli aveva «restituito» le sue ingenti ricchezze, il principe di Condé lo aveva invitato a una tre giorni di festeggiamenti sfarzosi non-stop. Il secondo giorno, essendo «di magro», prevedeva una sontuosa zuppa di pesce: di fronte alla evidente scarsità di pesce in arrivo dalla Manica, Vatel, ritenendo di dover salvare il proprio onore, decise di suicidarsi trafiggendosi con una spada. Ironia della sorte volle che il pesce arrivasse a sufficienza nelle ore successive, che avrebbe permesso a Vatel di sbizzarrirsi nelle sue preparazioni preferite. Dal tragico allo psicanalitico: si potrebbe ricordare un testo di Malatesta Fiordiano, pubblicato nel 1976 e di cui ha parlato in questa pagina, tempo fa, Piero Meldini. L'«Opera della natura e qualità di tutti i pesci», poema che contiene un elenco di circa trecento specie di pesci, rivela una visione edipica del mare, entro il cui grembo si muovono esseri diversi e curiosi. Il brodetto racchiude quest'idea e si colloca, assieme al classico bollito misto che suggeriva a Freud il ritorno al liquido amniotico, nel versante dei piatti edipici.

Azzarderei, infine, un'ipotesi sulle «guerre di brodetto», cioè sul campanilismo particolarmente forte che c'è intorno a questo piatto: la sua nascita a bordo di pescherecci, in condizioni dunque disagiate e ogni volta «nuove e irripetibili», ha probabilmente fatto sì che la memoria di esperienze vissute in modo così esclusivo ne accentuasse la singolarità e il desiderio di rivendicare diritti d'autore. Più che una disputa su opzioni gastronomiche, cioè, parerei di peso della memoria condivisa da pochi uomini.

UOMINI E CIBI

Salmone d'Irlanda suadente boccone.

PIERO SARDO

Non abbiamo avuto il tempo, noi comuni consumatori, un po' malati di esotismo, di stupirci della presenza del salmone affumicato nei banchi dei supermercati e sui cartelli delle pizzerie, che i «matte» di pensiero della gastronomia italiana hanno subito provveduto a colpevolizzarci. Ci spiegano ad ogni articolo o intervento in cui si parla di salmone che non è una delle tante manie originali dal tipico provincialismo italiano, che è un consumo inventato, contrario a tutte le nostre tradizioni, e neppure così buono. «I piccoli maestri» hanno subito provveduto, non appena hanno percepito odor di massificazione, a collocarlo in quel libro nero dei cibi da evitare con cura per non essere tacciati di modernismo cui natio beccero e tardivo: con i kiwi e la frutta esotica, con la voga dell'uso della panna in cucina, con l'onnipresente ruolecchia, con gli accostamenti pretenziosi tipo risotto alle rose o filetto alle fragole di bosco o gelato al peperone, e via esecrando.

Non saremo certi noi a prendere le distanze da questo positivo richiamo alle sane tradizioni casalinghe e regionali che fanno grande a nostra cucina. Ma ci pare anche che si stia «nascendo una sorta di snobismo alla rovescia che tende sempre e comunque a preferire la trippa al caviale e i piedini di porco fritti allo storfione. Insomma, questa ventata rigeneratrice come il rischio di perpetrare qualche clamorosa ingiustizia. Sarà pur lecito afferrare candidamente che il salmone affumicato può essere buono, anzi buonissimo? Io direi di sì. Cominciando però a distinguere sulla qualità della maggior parte di prodotti che oggi il mercato offre. L'esplosione di consumi ha provocato una corsa pazzica al ribasso dei prezzi, per aggiudicarsi quote consistenti di questo mercato che si va facendo interessante, con un conseguente scadimento della qualità media dell'offerta. Pesci di varietà poco pregiate, camì surgelate per mantenerle umide e pesanti, salagioni farnesate per coprire difetti organolettici e garantire conservazioni prolungate. Ed il consumatore non ha indicazioni in etichetta sufficienti per tutelarsi. Sulle

IN VIAGGIO

Rosso Montecarlo dal bianco Doc

DOMENICO ACCONCI

Si è meritato l'attributo di «paese rosso del buon vino bianco», in virtù del fatto che dal dopoguerra in poi, con singolare linearità e coerenza politica, ha sempre avuto un'amministrazione di sinistra, a maggioranza socialcomunista, con sindaco comunista. Ma se il rosso è il simbolo della sua fede, bianco è il colore del suo più tipico prodotto, quel Montecarlo doc che, ormai da anni, spicca nel panorama enologico italiano.

Del resto, la fama vinicola di questo paese toscano è vecchia di secoli: nel primo Medioevo, non a caso, si chiamava Vivinaria. Ci sono documenti che attestano come fin da allora, papi, principi, banchieri e commercianti si rifornivano qui. Il nome attuale gli venne dato in onore dell'imperatore Carlo IV di Boemia che, con le sue truppe, aveva aiutato i lucchesi a cacciare i fiorentini e che vi sostò nel 1333. A tale data risale anche la costruzione del rinnovato paese, già distrutto per gli eventi bellici. Subito dopo la sua riedificazione (con mura, torri e castello), Montecarlo raggiunse grande importanza civile e militare, sia per i traffici, basati in gran parte sui prodotti agricoli, sia per l'ubicazione strategica, in posizione dominante su di un ampio sistema collinare, che divideva la Valdinevolesse, verso Firenze, dalla piana di Lucca.

L'impianto urbanistico, molto suggestivo, è ancora quello medievale, con asse viario centrale da cui si dipartono stradette in saliscende, passaggi in volta, con intervalli di

piazzette e cortili. Uscite ad Attopascio, sull'autostrada Firenze-Viareggio, e gustatevi le belle architetture e i calmi paesaggi circostanti.

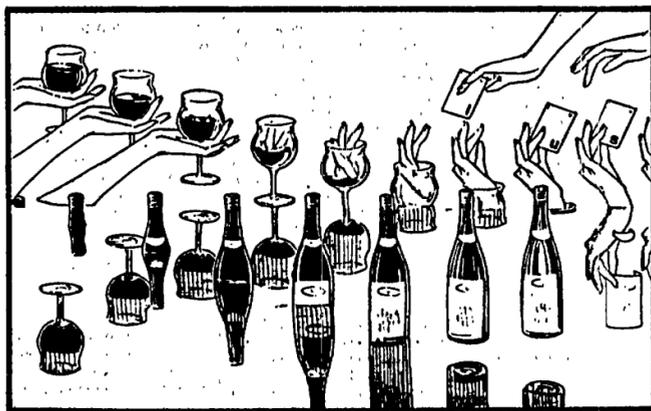
A Montecarlo vi sono buoni locali di ristorazione: il «Forastieri», dal cognome di un antico gestore, e «La Nina», bella trattoria con più di un secolo di vita. La cucina, di prevalente ispirazione contadina, offre frequentemente funghi e selvaggina (in stagione da non perdere i fardi). Per uno spuntino veloce può andar bene la «La Taverna da Mario», proprio sulla centrale e panoramica piazza del paese.

Le numerose fattorie vendono direttamente il vino: il Montecarlo doc, un bianco morbido, vellutato di particolare finezza; ottenuto da uve di Trebbiano toscano in prevalenza, raggiunge piena maturazione dopo due anni. Non sono da meno i rossi, il Montecarlo rosso e pregevoli vini da tavola, frutto di ricerca e accurata vinificazione di piccoli produttori. In località Turchetto c'è poi l'Enoteca di Montecarlo, di Federico Mini e figli (ora rinnovata ed ampliata in belle e funzionali linee moderne) che propone non solo l'assorbimento completo dei vini di Montecarlo e delle colline lucchesi, ma anche svariata copia di vini di tutt'Italia e del mondo: ci sono bottiglie della California, di Israele, dell'Australia, della Russia, con, in testa, gli interessanti spumanti di Crimea. In più rari gastronomi che internazionali e prelibatezze locali.

AL SAPOR DI VINO

Erbe rare e tradizione per un Barolo speciale

ARMANDO GAMBERA



di raffano». Della china si conoscevano ampiamente le proprietà antifebbrili. Intorno al 1870 il dottor Giuseppe Cappellano, speziale in Serralunga, sperimenta una ricetta del Barolo Chinato di grande successo: il lenimento antimalarico viene venduto in Torino e più tardi, nel 1906, andrà in Brasile e in Gran Bretagna. La formula passa di padre in figlio e giunge nelle mani di Teobaldo Cappellano, che ci dice: «La ricetta è ancora quella con le sue tredici droghe. È segreta e di più non posso aggiungere, se non che sono l'unico a conoscerla».

La China calissata, ovviamente, conferisce il gusto amaro, mentre il profumo spetterà, oltre al vino, agli altri vegetali della concia, quali il chiodo di garofano, la cannella, la vaniglia e il prezioso cardamomo. Più la formula è antica, più è semplice; ai giorni nostri c'è chi ha voluto stralare inserendo parecchie erbe aromatiche con risultati discutibili circa il sapore complessivo della bevanda.

Analoga sorte del farmacista di Serralunga, purtroppo, non è toccata al suo collega di Monforte, dottor Zabalzano:

l'ultimo discendente se n'è andato qualche anno fa portando per sempre con sé la ricetta.

Il Barolo Chinato ha tenuto banco per mezzo secolo; bevuto a fine pasto quale tonico-digestivo e come liquore di conversazione oppure caldo di sera contro i raffreddori e la stanchezza piaceva a uomini e donne. Quasi tutti i produttori confezionavano qualche damigiana di questa bevanda, basandosi su vecchie ricette, magari del farmacista del posto, e la smerciavano in bottiglia sovente abbellita da graziose etichette. Così i Borgo-

gno a Barolo, i Contemo a Monforte, i Tarditi a La Morra, ecc. Poi con gli anni Cinquanta, la moda dell'amaro e dei superalcolici prese il sopravvento da un canto e dall'altro comparvero sul mercato vini chinati di qualità inferiore. L'autentico Barolo Chinato diventava oggetto d'antiquariato, per estimatori, e spesso per gli amici ai quali il produttore riservava qualche rara bottiglia fuori commercio.

Adesso, il Chinato pare stia ritornando in auge; oltre al già citato Cappellano e all'astigiano Giulio Cocchi, la Gancia e altre ditte l'hanno rimesso sul mercato.

I giovani riscoprono un'antica abitudine, quella che vedeva gli anziani delle colline langarole offrire all'ospite un bicchierino di Chinato, in segno di amicizia e di salute, per allontanare i malanni propri e altrui, soprattutto il raffreddore. Sovente nella credenza c'erano altre bottiglie di vino aromatizzato: con l'achillea raccolta sulle prode delle strade di campagna ad agosto, oppure coi fiori di genzianella strappati ai prati d'alta montagna. Il Barolo Chinato, per la complessità ed il numero delle droghe, non veniva prodotto in casa; si acquistava presso il produttore di vini locale, al quale ad ottobre si erano venduti i Nebbioli.

Ora una bottiglia di buon Chiantico costa sulle 25.000 lire. La legislazione italiana classifica il Barolo Chinato come vino speciale aromatizzato, fratello del vermouth. Può essere addizionato di zucchero e alcool (grado max. 21). La doge del Barolo afferma che il vino base deve essere Barolo senza aggiunta di mosti e di vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire il riferimento alla china.

LEGGENDO E MANGIANDO

Storie di donne e arte del vino

(G. S.) Anna Bartolini ha alle spalle una collaudata esperienza giornalistica nel settore dell'alimentazione e della gastronomia (rubriche televisive di grande audience, numerose pubblicazioni di informazioni e tutela dei consumatori). In più sa parlare di donne: ne ha discusso nella brochure «La donna in Europa» redatta nel 1975 per la Comunità europea. Ne parla ora, in una dimensione apparentemente più frivola, ma in realtà molto attenta ai costumi, ai risvolti storici e letterari, al lavoro e alle esperienze di vita, nell'accattivante libro «La donna e l'arte del vino». Trovano posto le interviste a undici «vignairole»: donne emergenti che nell'arte di fare il vino profondo energie, passione, gusto; storie che ben si inquadrano nel ricco excursus storico con cui l'autrice ricostruisce il legame tra la donna ed il vino, dal mondo classico ad oggi. Poi ci sono le opinioni di donne «che contano» da Susanna Agnelli a Rita Levi Montalcini, da Vale-

ria Moriconi a Lina Wertmüller, ciascuna discute del suo rapporto con la bevanda, del piacere, della salute, del mercato. Il libro è reso particolarmente prezioso da una vasta analisi sulla produzione e sui consumi di vino, in cui si parla di tipologie, di doc, di prezzi, di ristorazione ed abbinamenti vini-cibi. Per chi ama scegliere personalmente i vini, per l'appassionato e il curioso, ci sono capitoli dedicati alle enoteche e all'arte della degustazione, senza trascurare il tema salute: viene discusso, con precisi riferimenti statistici, il dibattito aumento degli effetti del vino sul benessere fisico e vengono sfatati alcuni luoghi comuni. L'ultima parte, quasi un atlante, guida il lettore per vigneti e vigneti d'Italia, indicando i migliori vini e ragionando sulle nuove tendenze della produzione italiana.

Anna Bartolini, «La donna e l'arte del vino» - Rizzoli 1989 - Pagg. 160 - Lire 38.000.