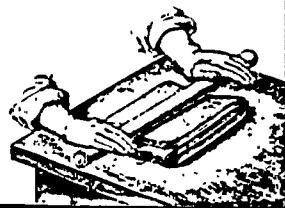




**UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI**

l'arcigoloso

**LUNEDI' PROSSIMO
VETRINA
DELLE
OSTERIE**



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



Carbonia. Anche in Sardegna Arcigola sta muovendo i primi passi, grazie all'irriprensione del fiduciario Marco Firoddi. **Domenica 29** a Carbonia è stata presentata l'associazione nel corso di una conferenza stampa alla presenza del rappresentante del giornalismo sardo. La manifestazione è poi proseguita con una degustazione di prodotti e vini della regione.

Rimini. Presso il ristorante «Il granaio» di S. Giovanni in Marignano, questa sera alle ore 20.30, si svolgerà la Festa dei Sangiovesi, di Romagna. Per rendere onore a quello che è il vino principe dei romagnoli, simbolo della loro giovialità e voglia di stare in allegria, si degusteranno una serie di prodotti alimentari di qualità (salumi, formaggi, paste fatte a mano, maialino, dolci) nel corso di una cena che, naturalmente, sarà innaffiata dai migliori Sangiovese '88. Si prenota direttamente presso il ristorante allo 0541/957205.

Napoli. La condotta napoletana propone un corso di enogastronomia che si svilupperà in quattro cene tematiche, a cadenza settimanale, con abbinamento cene-vino. Gli argomenti previsti dal programma sono i seguenti: mercoledì 9 maggio «Pane, pasta, riso»; martedì 15 maggio «Antipasti, salumi, formaggi»; martedì 22 maggio «Pesci, molluschi, crostacei»; martedì 29 maggio «Carne, selvaggina, animali da cortile». Le cene si terranno presso il circolo «Il pozzo» di via Fratelli Magnoni 18/B a Napoli. Per informazioni e prenotazioni telefonare alla sede del circolo stesso al 668333, dalle ore 16.00.

Valdelsa. A cena con il Carmignano. Questo il tema del simposio organizzato presso il ristorante

«Fontemorana» (Via Fontemorana 20, località Bacchereto di Empoli, tel. 055/8717086) venerdì 11 maggio alle 20.30. Prenotazioni direttamente presso il ristorante.

Nuove Condotte Canavese. Una delle ultime nate fra le condotte piemontesi si presenta il 18 maggio nel corso di una Cena di primavera che si terrà presso il ristorante «Panoramica» di Loranze. Durante la serata saranno presentati l'Almanacco dei golosi e la Guida Vini d'Italia '90. Si prenota presso il fiduciario Enrico Levali allo 0125/751181.

Ormea. Al confine con l'Imperiese, la valle di Ormea è un territorio che presenta interessanti peculiarità dal punto di vista delle tradizioni enogastronomiche. Per lavorare alla loro riscoperta e valorizzazione si è costituita la nuova condotta che ha scelto come fiduciario Mauro Ferraris (tel. 0174/391153 ufficio, 391166 abitazione).

Casertano. Nel Casertano la nuova condotta è guidata dal fiduciario Mauro Marinelli che ha il suo recapito in via Ferrarese 75 (c/o Ardito) a Caserta. Il numero telefonico è lo 0823/322188.

La Spezia - Cinque Terre. La magnifica costiera ligure di Levante con il singolare, antico insediamento delle Cinque Terre è certo una delle zone più affascinanti che i panorami marini italiani possano offrire. Questa zona vanta oltretutto un notevole patrimonio di tradizioni alimentari ed una viticoltura splendida quanto difficile. La Condotta Arcigola ha sede a La Spezia ed il fiduciario è Stefano Gibellini. Recapito presso Longino e Cardenal, corso Nazionale 5. Tel. 0185/516781, fax 509124.

«Oste della malora...» è l'interiezione che ricorre nei romanzi d'avventura, così come nei film in costume rinascimentale, allo spalancarsi della porta d'ingresso d'una fumosa taverna. Tanto che Oste, in quei casi, si prestava a un gioco di spostamenti etimologici di significato, sottilissimi, da *hostess, hospitem, ospite, a hostis, straniero* si ma pure nemico.

Oggi l'osteria è una sorta di reperto archeologico, il segno di una civiltà sopraffatta, la civiltà dell'uomo sopraffatta dalla civiltà delle macchine. Sia chiaro che dico queste cose senza alcun tremolante nostalgico nella voce, ma con la neutralità dell'informazione, di un notaio che registra la disponibilità dei beni. Nell'eredità l'osteria non c'è quasi, non ha eredi. D'altronde si tratta di notizia resa ovvia e scontata e risaputa da verifiche sperimentate in ogni luogo e in ogni modo, senza che se ne esulceni più di tanto l'animo.

È un po' quello che accade con quadri, che vorrebbe si avere Tiziano, Rembrandt, come lustro di ricchezza o fortuna, ma poi va a vedersi dove stanno, in pochi luoghi, a testimoniare d'un'altra cultura. O è un vaniloquio? Una volta l'Osteria era diffusissima. Mica nell'altro secolo. Era diffusa e frequentata ancora dalla mia generazione, sia nei piccoli paesi di campagna che nelle grandi metropoli. In campagna rappresentava uno dei rari punti di aggregazione sociale. Laico, assieme alla chiesa e alla stalla. Quali erano i rituali liturgici? Si beveva, innanzitutto. Quindi si giocava a tarocchi, a scopone, a tresette. Si cantava. Si discuteva di pioggia o siccità prima che di politica. Si mangiava un piatto, una minestra o un pezzo di formaggio o una trippa...

Il rischio di questa descrizione è che degradi nell'insopportabilità dell'idillio, che perda cioè per la strada i connotati meno felici, dell'imbestialimento alcolistico da diseredati, secondo De Amicis o Carolini Invernizio. Vero, verissimo. Ciò significa che continueranno a rivolgerci, per un verso o per l'altro, ad alcuni stereotipi, ad alcuni luoghi comuni incucati quanto più si allontanano nella memoria e nella pratica. Insomma, incosciamente ripro-



Alla ricerca dell'osteria perduta

FOLCO PORTINARI



duciamo soggetti per quadri di Cezanne o di Ottone Rosai, per non risalire all'Olanda seicentesca. Li usiamo come pretesti letterari. Eppure l'istituto delle osterie esiste ancora. Se ne incontrano in numero sufficiente, sparse specialmente nell'Italia del Nord e del Centro, forse un po' modernizzate rispetto ai modelli classici. Si assiste semmai al fenomeno inverso, quando la dizione «Osteria» (magari con l'h davanti) viene esibita come un vezzo lezioso, assieme a locanda o trattoria,

per indicare ristoranti di lusso e carissimi, tanto più cari se giocano a nascondino dietro quell'inganno nominale. Appropriandosi delle sue virtù. Cosa che avrà pure un senso che non può non derivare se non da quella concitata e inconscia immagine di onestà che vi è connaturata: si tratta perciò di falsi o di false attribuzioni culturali furti perpetrati nel territorio dell'immaginario collettivo, senza pagar dazio, essendone piuttosto riccamente ripagati.

Osteria o trattoria, ho detto. Perché la trattoria segue lo stesso itinerario ha la medesima storia evolutiva, quella parabola. Con una variante: laddove l'attenzione, per le osterie, sembra spostata tutto verso il vino, nel caso delle trattorie sembra spostarsi più verso il cibo. Questo per consuetudine di segno, benché interferenze, commistioni, attraversamenti rendano improbabile una rigida classificazione. La trattoria, per esempio, oggi pare indicare il livello medio-basso della

ristorazione, mentre nella realtà essa indica una diversa cultura di fondo.

Certo c'è trattoria e trattoria, non tutte sono uguali, ci sono altre e nuove forme aggressive di sfamatoi che tolgono spazio, soffocano, o tendono a farlo quella trattoria la cui idea è legata al tipo di conduzione, per lo più familiare e tramandata per generazioni successive. Con una cucina in cucina, a preferenza del cuoco ricco del ristorante, quasi a comprovare un rimando di madre in figlia, di nonna in nipote, in cui sta poi lo strazio reale della tradizione culinaria. In questo senso la trattoria è conservatrice.

C'è anche un paradosso in alto. Oggi accade, cioè, che sia sempre meno possibile dedicare molto tempo o un tempo adeguato alla cucina. I ritmi della civiltà del consumo e della produzione non lo consentono, specie nelle metropoli. Ebbene, in questa situazione la trattoria si sta dimostrando luogo «ideale» per la ricreazione della memoria al recupero dei sapori-piatti altrimenti in via d'estinzione. Che so, il lessico, lo stufato, il civet, la coda...

Quelli che il ristorante, in rincorsa «mobile» e creativa, rifiuta per indegnità. La trattoria, infatti non vuole essere, per umiltà sua intelligentissima, né creativa né sperimentale. A lei sono riservati i cibi riconoscibili del territorio e delle stagioni, le risorse del territorio e delle stagioni, secondo regole e gusti familiarmente consolidati, allo stesso modo dei vini, assicurati nella loro appartenenza e pertinenza geografico-culturale. È tanto vero quanto detto fin qui, o almeno mi pare, che se ne ha la prova a rovescio nelle grandi città, Milano, Torino, Roma, ove per varie ragioni si è accentrata una forte immigrazione: in quelle metropoli le trattorie alloctone e allogotie rappresentano spesso l'unico ed ultimo legame, per gli immigrati, con la terra d'origine, con la sua memoria deturpata e violentata.

Eccoli, dunque, sommarariamente esposti i motivi per i quali l'Arcigola, rifiutando le facili seduzioni di inseguire la solita (e in Italia davvero cosiddetta) grande ristorazione, distribuita, volti, stelli, cappellini, ha preferito rivolgere le sue cure alle osterie e alle trattorie. Per motivi di onestà culturale, di decenza, secondo il senso del movimento.

UOMINI E CIBI

AL SAPOR DI VINO

IN VIAGGIO

Pane di una volta nell'antica madia

VALERIO CHIANINI

Chi non ha mai visto una madia? Ben pochi non conoscono questo mobile di legno di forma rettangolare, munito, nella parte superiore, di un coperchio a cerniera ribaltabile e di due ante a sportello o due cassette nella parte inferiore. La madia ha rappresentato, fino a 30/40 anni fa, il mobile fondamentale delle cucine borghesi o contadine dei piccoli centri, poiché veniva tradizionalmente usata per impastare il pane (sul piano superiore) e per conservare farina, lievito, pane, olio, alimenti diversi ed utensili per l'uso di cucina (nei piani inferiori).

Il tramonto della panificazione casalinga e la comparsa del frigorifero hanno decretato la fine di questo importante mobile della cucina, a volte l'unico, la cui origine è antichissima: esistono degli inventari del 1600 stilati per la vendita o la successione di immobili o fondi agricoli tratti dalla Galleria dei Contratti dell'Archivio di Stato di Pisa che documentano la sua presenza.

Con la scomparsa della madia è scomparso anche il pane impastato a mano e cotto nel forno a legna e conservato per gli usi familiari per 6-10 giorni a seconda della stagione e che restava fragrante per lungo tempo. Ma un pane del genere, fortunatamente, non è irrimediabile! Rinaldo Bernabucci panificatore a Sarnano, gesti-

sce insieme alla moglie Carla un piccolo forno a legna in contrada Vecchia, 108, lungo la strada che congiunge Sarnano a Gualdo.

La farina e l'acqua vengono impastate esclusivamente a mano in vecchie madie di legno dove l'impasto subisce la lievitazione. La fermentazione viene avviata mescolando alla farina e all'acqua, una parte dell'impasto già lievitato il giorno precedente e conservato per lo scopo, evitando così l'aggiunta del lievito di birra o di lieviti chimici. Una volta pronta la massa viene divisa in forme allungate che poi vengono cotte nel forno a legna.

Il pane che si ottiene da questa lavorazione dai toni neri è strepitoso: fragrante anche a distanza di giorni, compatto al taglio, gustoso come il pane di tanto tempo fa.

La produzione, data la difficoltà e la fatica di riproporre una manipolazione e una cottura così rigorosamente tradizionali, è limitata per cui è bene prenotare telefonando al 0733/657887. Infine, presso il forno di Rinaldo e Carla potrete trovare i dolci classici della pasticceria «povera» marchigiana: ciambellotti, mariozzi e dolcetti con l'anice.

Forno di RINALDO BERNABUCCI via Vecchia, 108 Sarnano (Mc)

Vino d'Italia, dove stai andando?

GIOVANNI RUFFA



Si fa un gran parlare di vino, di questi tempi. Non c'è quotidiano e settimanale che non abbia la sua rubrica sull'argomento, le pubblicazioni specializzate si moltiplicano nelle edicole, mentre le aziende si danno un gran daffare nel curare l'immagine dei loro prodotti. Sembra proprio che, a cinque anni dallo scandalo del metanolo, il mondo dell'enologia si sia ormai stabilmente ripreso dallo choc e stia vivendo una fase di grande rilancio. L'impressione è stata confermata dal clima che si respirava al Vinitaly di Verona di metà aprile, tenutosi con gran concorso di esperti e notevole risonanza di mass-media. Per fare il punto della situazione, mettendoci dal punto di vista del consumatore, abbiamo voluto fare quattro chiacchiere con Carlo Petri, presidente di Arcigola e curatore della guida Vini d'Italia.

Come giudichi l'attuale momento del mercato del vino in Italia?

Quello che indubbiamente caratterizza questa fase è una situazione di grande frammentazione. La crisi che ha seguito l'affare metanolo e la perdurante tendenza alla diminuzione dei consumi ha prodotto una spinta alla qualificazione della produzione, sollecitata dallo stesso mercato. In conseguenza, vediamo il fiorire di una miriade di offerte, tutte tendenti a connotarsi come prodotti di alta

qualità. Con conseguente, sensibile l'innalzamento dei prezzi. Non ti sembra, a questo proposito che si stia un po' esagerando?

Io ritengo che, in linea generale, la tendenza all'aumento dei prezzi sia giustificata: il vino come merce è stato per decenni sottovalutato e sottopagato. È giusto invece che la qualità sia remunerativa e che il produttore che si mette nell'ottica di fare vino di qualità (con i carichi di investimenti che questo comporta) sia adeguatamente ripagato. Altro discorso è quello (che si va facendo strada in alcuni settori) di mascherare con la veste esteriore il prodotto: è un tentativo di speculazione che il consumatore accorto deve saper smascherare, non facendosi ingannare da confezioni pretenziosamente suffragate dalla dignità del contenuto.

Si fa un gran parlare di riforma della legge sulla Doc ma intanto, mi sembra che sia piuttosto difficile, per l'acquirente, districarsi in mezzo all'attuale confusione normativa.

In effetti siamo in piena anarchia legislativa. Di fronte ad una serie di realtà regionali che, ciascuna, lavora in difesa della sua specificità produttiva (alla produzione di qualità delle Langhe, tanto per fare un

esempio, si affiancano le realtà meridionali fondate sulle grandi quantità, ed ambedue hanno le loro ragioni d'essere), lo Stato non è in grado di opporre una politica complessiva, con un disegno leggibile, capace di favorire indirizzi precisi da parte della produzione. Tutto questo naturalmente va a discapito di tutti, incentivando improvvisazione e disorientamento nel mercato.

Come si inserisce Arcigola in tutto questo?

Indubbiamente l'interesse per il vino è stato uno degli elementi fondanti nella nostra associazione, ed il lavoro della Guida ha rappresentato per essa un notevole motivo di crescita. E proprio sul vino Arcigola opera con un grosso lavoro di educazione del consumatore attraverso corsi, visite, degustazioni, pubblicazioni. Secondo noi è proprio questa la via maestra da percorrere per arrivare ad un riequilibrio reale del mercato: un consumatore avveduto sarà in grado di scegliere il meglio, smascherando i bluff nascosti dentro le bottiglie «belle senz'anima» di cui si diceva prima. E bene sarebbe se i budgets miliardari investiti dalla pubblicità privata e pubblica fossero incanalati almeno in parte in questa direzione: molto più produttivo un piano di corsi di degustazione che cento tabelloni inneggiati genericamente ai «vini italiani» negli stadi dei Mondiali!

Sagrantino umbro rosso da scoprire

GABRIELE GHIANONI

Montefalco, la «ringhiera dell'Umbria», è un delizioso paese medioevale, alto 472 metri in posizione panoramica sopra le valli del Topino e del Clitunno. Per raggiungere «l'agorà» di Montefalco - la piazza comunale - si sale, attraversando la porta di S. Agostino con la torre merlata, lungo il corso G. Manelli, fiancheggiato da nobili palazzi del Quattrocento. Nel punto più alto, la piazza del Comune (già piazza dei Cavallieri o del Certame) costui a quasi a cerchio per il retto; lì si affaccia solenne il palazzo Comunale, del 1270 e rimaneggiato nei secoli successivi, preceduto da un portico quattrocentesco a pilastri ottagonali. Dall'alto della torre del palazzo si può godere uno stupendo panorama circolare nella pianura umbra: Spoleto, Terni, Spello, Assisi, Perugia, Bevagna, «borghi e castelli, le «viti» dell'Appennino imbrovanzese e umbro-marchigiano». Nella piazza e nelle altre «botteghe»-enoteche all'intorno il viaggiatore-goloso dovrà fare

acquisto di alcune bottiglie di vino locale Sagrantino, quasi completamente ignorato dai più e giustamente segnalato nella guida «I vini d'Italia - Il gambero rosso». Lì si legge: «...il Sagrantino, un esempio di vini buoni e sconosciuti di cui è piena l'Italia. Il Sagrantino è un rosso umbro di gran corpo, da giovane è un poco aspro e asstringente ma con qualche anno di età dimostra doti insospettabili, che potrebbero farne un grande vino se fosse vinificato meglio».

La gita a Montefalco, che può essere preceduta da una breve visita a Bevagna «di notevole interesse per il suo aspetto compatto e medioevale», sarà completa con il pranzo al ristorante Coccorone (Montefalco su chiamata nel Medioevo Corcunone o Cocconone): ecco un suggerimento di menù strangozzi al tartufo nero di Norcia, braciolo di agnello alla brace con Sagrantino; per finire, dolci secchi della casa da gustare con il magnifico Sagrantino passito.