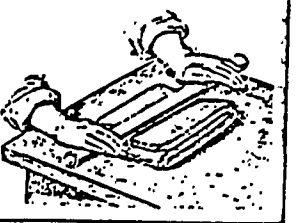


UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI



l'arcigoloso

LA PRIMA
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



Per motivi tecnici, non imputabili ad Arcigola, la pagina dell'Arcigoloso è mancata all'appuntamento nelle ultime due settimane. Di conseguenza, molte notizie sono saltate, mentre di altre diamo una breve sintesi a fatti accaduti.

Venezia. Le condotte Arcigola venete in collaborazione con la Coop Emilia-Veneto hanno organizzato un ciclo di degustazioni guidate e comparate di oli extravergini d'oliva delle varie regioni produttive italiane, sotto la guida dell'esperto Rai Carraretto.

Picenza. Sabato 26 maggio si è svolta una serata gastronomica sul tema «La cucina marchigiana del '700: tradizione ed influenze europee». La cena tenutasi presso il ristorante della Villa Bonaccorsi a Potenza Picena ed è stata preceduta da un concerto con musiche di Haydn.

Modigliana. Venerdì 25, presso l'Enoteca regionale di Canelli, Carlo Petrini ha presentato le pubblicazioni Arcigola Gambero Rosso. È seguita l'inaugurazione della mostra permanente Vinarte, rassegna di opere di artisti canellesi sul tema del vino.

Vicenza. «La vite, il vino, la grappa: storia, cultura e tradizione nel Vicentino». È questo il titolo della mostra enologica organizzata dal circolo Arcigola «El Cion» in collaborazione con l'associazione culturale «Noi veneti» presso la Cantina sociale Bartolomeo di Breganze, in occasione del Festival del vino che si terrà negli ultimi due week end di maggio. La mostra ripercorre la storia della vite e del vino a partire dai primi movimenti di resti fossili di vite selvatica fino ad arrivare ai capitoli più recenti della storia della viticoltura.

Bordighera. La neonata condotta del Roja e delle Palme propone una cena improntata alla tradizione enogastronomica della Liguria.

ria, che si terrà a Dolcacqua mercoledì 30 maggio ore 20.30, presso il Ristorante «Gastone», il prezzo convenuto, vini compresi, è di lire 55.000. Per le prenotazioni rivolgersi a Romolo Giordano, c/o Ristorante Mistrà, Bordighera, tel. 0184/262306.

Nella zona del Prosecco, per secoli, gran parte dei vigneti erano coltivati a «verdiso», un'uva particolare che produce un vino più secco e più acido del Prosecco. In alcune zone costituisce ancora adesso parte del vigneto e alcuni produttori continuano a commercializzare il vino Verdiso tranquillo, frizzante e passito. La Pro Loco di Comba, ha organizzato con la Scuola Enologica di Conegliano, l'Istituto sperimentale per la viticoltura e Arcigola, la manifestazione promozionale «Verdiso», con mostre mercato e convegno tecnico. La giornata conclusiva, lunedì 28 maggio, prevede una degustazione guidata da Mauro Lorenzon dell'Enoteca La Caneva di Jesolo e una serata gastronomica presso il ristorante «da Gijetto» a Miane.

Giovedì del Piacere. La quarta edizione del «Gioco del piacere» si svolgerà giovedì 7 giugno ed avrà come tema un bianco di grande rilievo: il Sauvignon. Lo si potrà degustare in cinque versioni frutto di altrettante zone di alto prestigio: Italia, Francia, Australia, Stati Uniti, Nuova Zelanda. Per chi ancora non lo conosce, il gioco consiste in una cena che si svolgerà contemporaneamente in oltre cento località della penisola, nel corso della quale ogni commensale degusterà i cinque vini, esprimendo un giudizio di piacevolezza. Alla fine della serata, dalla sede nazionale di Arcigola verranno comunicati i risultati finali delle degustazioni raccolte delle singole condotte. Le prenotazioni si ricevono presso le condotte che hanno aderito.

Referendum sui pesticidi. Arcigola nazionale, che è tra i promotori del referendum sull'uso dei pesticidi in agricoltura, invita i fiduciari e tutti i soci ad attivarsi per assicurare la massima partecipazione alla consultazione referendaria del 3 e 4 giugno. Il messaggio da diffondere a tutti i livelli è andato a votare e - naturalmente - votate sì all'abrogazione dell'attuale normativa!

La notte fra il 30 aprile e il 1° maggio per le contrade di Toscana è tradizione andare in gruppi a cantare e suonare fino all'alba, per salutare la nascita di quel mese che, davvero, segna l'avvento della primavera. Usanza che si perde nella notte dei tempi, che affonda le radici nei riti pagani in onore degli dei della fertilità e che è rimasta fra le occasioni di festa della vita contadina anche in era cristiana.

In alcune aree la tradizione si è consolidata seguendo il filone della drammatizzazione popolare dei poemi epici e cavallereschi, come nella fascia tirrenica, da Pisa a Livorno fino alla Maremma; in altre, come nel Mugello, il cantar Maggio è rimasto legato ai semplici temi della vita agreste.

Il gruppo «Il Maggio» di Castiglion d'Orcia, fra Siena e l'Amiata, mena vanto del fatto che la sua tradizione si perpetua da tempo immemorabile e che solo nel '44, per il passaggio del fronte, si è mancato l'appuntamento col Maggio. La crisi dell'agricoltura degli anni 50 e il conseguente spopolamento delle campagne ha rischiato di travolgere e condannare all'oblio le maggiolate, ma la passione di alcuni che hanno raccolto il testimone dei «poeti contadini» che si andavano disperdendo, ha salvato in molte zone un patrimonio di memorie e di cultura inestimabile.

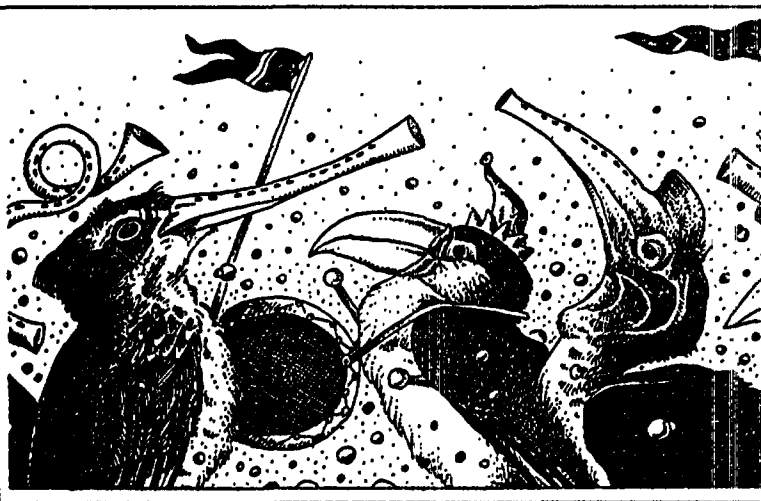
Molti intellettuali negli anni 60 si sono dedicati a questa opera, ma anche semplici lavoratori, operai, artigiani, impiegati hanno raccolto, ordinato, studiato e dato vita a gruppi che oggi rinnovano la tradizione del Maggio. Si tratta di gruppi organizzati - con i loro bravi strumenti e costumi, con un repertorio e le prove periodiche - inseriti in un circuito del folklore, che si scambiano visite e vengono invitati in Italia e all'estero.

Ma una volta? I maggiolati di una volta, quelli che in quella notte magica in cui l'aria è dolce, la terra profuma e qualcosa di indefinibile si è ridesta dentro, andavano cantando di podere in podere ad augurare buoni raccolti, buoni matrimoni per le ragazze e salute e prosperità per tutti, chi erano? Erano giovani, generalmente proletari abitanti di borghi e



Vieni, Maggio Ti cantan le genti

NANNI RICCI



paesi (raramente giovani contadini), spinti dalla voglia di vivere e di stare insieme ma anche, ed in larga misura, dalla lusinga di qualche giornata (e notata) passata fuori dalla misera esistenza quotidiana - giacché il peregrinare alla ventura poteva durare anche tutto il mese di Maggio - nutriti e ospitati da quei contadini cui non pesava quell'allegro questuare, avvezzi com'erano ad altre ben più gravi rapine...

La questua è ancor oggi parte fondamentale del cantar Maggio e, dopo il saluto e l'annuncio della primavera, che sian quartine o ottave in rima, i maggiolati si applicano a strofe del tipo: «Ragazzine preparate l'uova fresche e buon prosciutto/pane fresco se n'avete/uno buon perché s'ha sete». Oppure: «Accettiamo un po' di tutto/dalle uova oppure farina/del buon vino oppure prosciutto».

E, con moderna praticità, non disdegnano neppure i soldi: «O prendete il protoglio/questo vi si viene a dire/e tirate fuori un foglio/ma che sia da mille lire./ Se non date mille lire/ne darete cinquantotto/ma poi prima di partir/se ne prende anche dugento». Al dono corrispondono le benedizioni: «Se al panier l'uova portate/pregherem per le galline/che da volpi e da laine/non vi siano molestate/se ci date del prosciutto/pregherem per il porcello/che vi venga grasso e bello/e la ghianda dappertutto».

Ma se la casa visitata non si discioglie all'ospitalità e i doni non vengono, ecco l'anatema: «V'entrasse la volpe nel pollaio/e vi mangiasse tutte le galline/entrassero i topi nel grano/e vi mulfisse il vin nella cantina». Un'occasione al padre e uno alla figlia e il rimanente a tutta la famiglia.

Queste cose ancor oggi si vivono genuinamente dall'una e dall'altra parte, e ancor oggi il frutto della raccolta è destinato a una grande festa in cui il gruppo dei maggiolati coinvolge tutto il proprio paese.

Se una volta non c'erano gruppi organizzati come oggi, esistevano tuttavia personaggi che, col pretesto di qualche piccolo commercio ambulante, esercitavano quasi professionalmente l'arte del cantare e venivano contesi fra le famiglie contadine per allietare feste familiari, pranzi di nozze e per animare le veglie intorno al fuoco. Alcuni di essi sono ricordati come personaggi mitici, attrazione principale di fiere e mercati e, ritrovandosi in diversi, davano vita a quelle distinte canore in ottava rima (la distima) che andavano avanti anche ore ed ore. Edo Mongatti, moderno poeta popolare fondatore e animatore del gruppo di maggiolati di Barberino di Mugello, racconta con immutata ammirazione la distima avvenuta una certa sera degli anni 50 in quel di Prato fra i mitici Ceccarini di Firenze, Andreini di Barberino e un altro (come si chiamava?) di Pistoia, cui quei campioni seguirono a disputare per quattro ore filate.

Memorie popolari, tradizione orale che rischierebbe l'oblio se personaggi come il Mongatti non avessero pensato di fermare i versi sulla carta e di renderli ancora godibili per i cittadini di oggi, ormai così lontani dal costume di quel mondo contadino che pure è radice prossima di tutti. E proprio per far partecipare i cittadini alla gioia e alla spensieratezza baronca del Maggio, a Barberino è organizzato, come tutti gli anni, il raduno dei gruppi maggiolati toscani. Da giovedì 10 a domenica 13 è un ininterrotto susseguirsi di canti, balli, bevute e mangiate alla salute del Maggio e della Primavera. (93)

UOMINI E CIBI

I teneri legumi della Serenissima

DOMENICO NORDIO

Elio Zorzi, nel suo libro del 1928 «Osterie veneziane», racconta che Giacomo Favretto, celebrato pittore operante a Venezia nella seconda metà dell'Ottocento, di ritorno a Parigi «... interrogato sulle sue impressioni, rispose con un gesto di delusione: «Noi i gnorri i risi e i bis» (non hanno nemmeno i risi e i piselli)». Sciovinismo e arroganza gastronomica o attaccamento alla tradizione e delusione per il provincialismo della cucina francese? Quali che siano i giudizi dei lettori non basteranno a modificare la presunzione dei veneziani e dei veneti di essere i migliori interpreti ed esecutori delle minestre di riso e dei risotti. La doppia terminologia «minestra e risotto» si impone perché viene prestata grande attenzione a queste diverse esecuzioni, anche se i risultati possono dare differenze appena percettibili, in quanto nel Veneto la minestra di riso è «fissa», cioè densa e non brodosa, ed il risotto è, generalmente, servito «all'onda», cioè cremoso così che scuotendo il piatto il riso si muova, ondeggiando. Ma torniamo ai risi e i bis. Vuole la tradizione che il 25 aprile, festa di S. Marco, patrono della città, il Doge con gran pompa invitasse a pranzo gran numero di patrizi e stranieri di passaggio. Che cosa serviva? Immane cantiere di risi e bis, i teneri, dolcissimi pisellini delle isole della Laguna che in quel periodo cominciano ad arrivare sul mercato. E se le avvertenze atmosferiche di un anno particolarmente freddo non consentivano la disponibilità della materia prima? Niente paura: «...pel giorno di S. Marco procuravano i piselli a Genova, non trovandone negli orti dell'estuario», tramandano le cronache del Settecento.

Questa la ricetta principale: procurarsi i piselli freschi, che non siano troppo cresciuti dentro i buccelli e che questi siano sodi. Per la quantità «ogni riso un biso», se poi i piselli non sono più dei risi, meglio. Sgranate i piselli, e se i baccelli sono come indicato lessateli, dopo averli ben lavati con acqua corrente; quindi passateli con il passaverdure, ne utilizzerete l'acqua di cottura e la purea per cuocere il riso. Fate un battutino di cipolla: e di prezzemolo, fatelo rosolare in olio d'oliva, aggiungete i piselli e a fuoco medio portateli: i quasi a cottura con piccole aggiunte di acqua calda. Non salate. Togliete i piselli dal tegame e, nel fondo di cottura, aggiungendo un po' d'olio o tocchetti di burro, mettetevi il riso e fateli assorbire a fuoco vivo tutto il liquido. Aggiungete di tanto in tanto un mescolando acqua bollente col passato di baccelli. A metà cottura riunite i piselli e salate. Il riso non dovrà essere assolutamente scotto: nel Veneto si dice «longo», ed alla fine la consistenza dovrà essere fluida, daminista. Molte le possibili varianti minori: mettetevi un po' di pancetta o di prosciutto crudo, o dadini nel soffritto iniziale, oppure non togliete i piselli dal tegame ma aggiungete il riso a due terzi di cottura degli stessi, o ancora aggiungere brodo invece del passato di baccelli se questi non sono freschissimi o sono in sospetto di trattamenti chimici. Questo venezianissimo piatto è chiamato dai Maffioli tra quelli della cucina ebraica veneziana, ovviamente senza pancetta o prosciutto, ma eventualmente con pezzetti di salame d'oca: Giuliana, Ascoli Vitali Norsa ne «La cucina nella tradizione ebraica» dà le due versioni, col passato di gusci e senza. Il piatto inoltre è in uso presso tutte le popolazioni del Mediterraneo orientale: avranno copiato dal Doge o vuoi vedere che, insieme a molte altre cose, non solo gastronomiche, il Doge avrà portato a casa dall'Oriente anche i «risi e bis»? (88)

TRADIZIONI

Sposa di maggio in veste chiara

ARMANDO GAMBERA

Il «Cantar maggio» è un tempo, quando le fanciulle aggindate a festa annunciavano l'arrivo della bella stagione, non si fa più. Ci riferiamo al basso Piemonte, soprattutto alle Langhe e a Roeri, dove l'usanza era ancora in voga in qualche paese fino agli anni Sessanta. Al centro c'era la sposa di maggio, col cappellino e l'alberello in mano, ossia un ramo di pino (chiaro simbolo fallico) tutto inficchetato di nastri colorati (binde, in dialetto) e sormontato da una bambolina di pezza (simbolo della fertilità). La combriccola tutta al femminile, contrariamente al «Cantar le uova» quarresimale che era composto esclusivamente di uomini, passava di casa in casa a questuare sia piccole offerte in denaro, sia uova, come dimostrano il borellino e il canestro in mano alle due damigelle di lato. *Din uena mag, / bin staga mag, / e tumeruma / al meis id mag.* Questo era il ritornello che intercalava le molte strofe zeppe di complimenti ai padroni di casa e con parecchi riferimenti alla natura in pieno risveglio.

Sulle piazze dei paesi di Langhe, in occasione di feste e sagre, il «Cantar maggio» ritornava per bocca dei cantieri del Gruppo Spontaneo di Magliana Alferi, una manciata di giovani e meno giovani che da vent'anni studiano il canto popolare e lo fanno rivivere sui palcoscenici improvvisati da pro loco volenterosi. Certo, non son più le autentiche ragazzotte,

coi vestiti chiari e leggeri che per viottoli di campagna ragguonano cascalini e borgate, allungando un passo verso sera, in modo da terminare la scampagnata prima del buio. Quel gruppo... quel gruppo sembrava un coniglio, un grande coniglio visto in lontananza. E anche i modi che avevano queste tre ragazzine, di comportarsi, di camminare, erano molto garbati, così dice Irma Brovida di Treviso (da spettacolo e spettacolarità, tra Langhe e Roeri, a cura di G.R. Morero).

Il «Cantar maggio» è poi ritornato da qualche anno in Langhe, sotto altra veste, non più come rito di questua, ma come spettacolo di piazza, non per ciò tradendo le sue origini. Bergamo, il paese dell'erica, minuscolo grappolo di casette abbarbicato sullo sperduta valle tra Belbo e Uzone, nella Langhe più remota e quindi di più autentica, ospita nella notte di sabato 26 maggio molti gruppi italiani e stranieri che fanno musica e canto popolare. Per una notte Bergamo, paese di trenta anime, si trasforma in onore del Maggio e la sarabanda di cani di vanza vale proprio la pena di viverla.

Per gli ospiti, Bergamo ha da poco aperto il Villaggio Erica, un centro turistico con camping, piscina, tennis, ristorante. Per chi ama la cucina di territorio e un po' rustica, c'è il ristorante «Il Bonei» coi suoi ravioli ai pilin.

AL SAPOR DI VINO / DOVE VA L'ENOLOGIA NAZIONALE

Cernilli: «Meglio la cantina che la vigna Molto resta da fare per l'informazione»

GIOVANNI RUFFA



Daniele Cernilli ha ormai un'esperienza da veterano nel settore del giornalismo enologico. Ha iniziato con Luigi Veronelli a «Vini e liquori» più di dieci anni fa; di lì è passato a ulteriori, numerose collaborazioni: da «Il vino» fino alla recente «Pane e vino». Ma quello che più ha segnato la sua storia professionale è stato, a partire dall'86, l'incontro con il Gambero Rosso dove, con la complicità di Arcigola, è nata la scommessa della Guida dei vini, di cui Daniele è uno dei curatori.

È proprio in ragione delle sue consolidate competenze che ci siamo rivolti a lui per continuare la nostra inchiesta sullo stato di salute del vino in Italia.

Oltre dieci anni di lavoro tra cantine, degustazioni, esposizioni, li hanno permesso di seguire da vicino l'evoluzione del pianeta vino in Italia. Quali cambiamenti ha rilevato in questo periodo? Indubbiamente c'è stato uno sviluppo a livello qualitativo di proporzioni eccezionali. Se in Italia dieci anni fa c'era un centinaio di buoni produttori, oggi siamo arrivati intorno al migliaio. Nella sola zona di Montalcino (per parlare di una realtà che conosco particolarmente bene) i Brunello degli anni 70 sono almeno centomila, da vent'anni potevano essere negli anni 70. Siamo di fronte ad un miglioramento notevole, da ascrivere in-

anzitutto ai grossi progressi che sono stati fatti a livello di tecniche e di impianti di cantina. Manca ancora invece un discorso globale sulla viticoltura, un lavoro serio sulla selezione clonale, specialmente sui grandi vigneti della nostra tradizione culturale, anche se qualcosa si sta cominciando a fare, specialmente in Trentino e in Toscana.

A proposito di vigneti. Sono diventati di gran moda varietà d'importazione, pressoché assenti da noi fino a pochi anni fa: è il momento di Cabernet e Sauvignon, un po' in tutte le zone viticole

d'Italia. È il frutto di una moda, della domanda del mercato internazionale, specie statunitense, e anche del fatto che si tratta di vitigni piuttosto «scuri» dal punto di vista della produzione. Pur non essendo in linea di principio contrario all'introduzione di novità in questo campo, io sono comunque convinto che sarebbe un delitto perdere un grande patrimonio come quello italiano (pensiamo alla ricchezza ed all'originalità che ci dà, o il sangiovese, il nebbiolo, e tanti altri). Bisogna però, come dicevo prima, lavorare molto sulla selezione

clonale in funzione dei futuri riempimenti. Hai parlato di un decennio di grande crescita: quanto e come pensi abbia inciso in questo processo la critica specializzata, con i suoi servizi e le sue guide? Certo un riflesso positivo c'è stato, anche se non bisogna dimenticare che noi incidiamo su di una fascia di mercato piuttosto ridotta. La strada da fare è ancora molta, se pensiamo che i tre quarti della produzione vinicola italiana (che vuole dire 35/40 milioni di ettolitri) sono pur sempre costituiti da sfuso di qualità medio-

COME PASSARE LE VACANZE? GIRANDO PER L'ITALIA DA MANGIARE...

...con l'Almanacco dei Golosi che riceverai gratuitamente iscrivendoti ad Arcigola.



Compila il coupon, specificando le modalità di pagamento che preferisci, ritaglialo e spedisilo in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicita 14, 12042 Bra (Cn).

Desidero diventare Socio Sapiente Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento avvenuto di € 55.000, la lettera Socio Sapiente 1990, il Gambero Rosso ogni mese e, in più, l'Almanacco dei Golosi in regalo.

Verserò la somma di € 55.000 + 2.000 per spese postali = € 57.000.

COGNOME _____

NOME _____

INDIRIZZO _____

CITTA' _____

TEL. _____ CAP _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____

PROFESSIONE _____

Sevlg. la seguente forma di pagamento:

Contrassegno allego assegno bancario non trasferibile intestato a Arcigola

versamento c/c postale n. 17251125 intestato ad Arcigola, via Mendicita 14, Bra _____ n° _____

Via _____ n° _____

Carta Si _____

Carta Si _____ Scadenza _____

Data _____ Firma _____