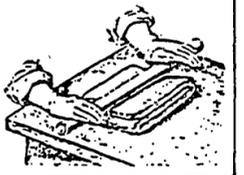


**UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI**



l'arcigoloso

**LA PRIMA
VETRINA
DELLE
OSTERIE**



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

Via della Mendicittà Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

NOTIZIE ARCIGOLA



Barl. Si è tenuta presso la sede della Biblioteca dell'Alimentazione al Fortino di Barl il 31 maggio scorso un incontro-dibattito sul tema «Pesticidi e alimentazione». All'incontro, organizzato con la collaborazione di Damiano Ventrelli di Arcigola, Vittorio Marzi e Pasquale Montemurro dell'Istituto di Agronomia dell'Università di Bari; Giuseppe Laccone dell'Osservatorio delle malattie delle piante della regione Puglia; il prof. Emanuele Altomare della Clinica Medica dell'Università di Bari; Giampiero Bellardi della Rai pugliese; ed inoltre giornalisti ed esperti di varie associazioni. Scopo dell'iniziativa: fornire elementi di informazione e valutazione sui temi oggetto dei referendum, in particolare quello sui pesticidi. Alla fine, aperitivo con prodotti tipici pugliesi.

Lerici. Il Vemlentino dei colli di Luni ha ottenuto, con decreto del 1989, la Doc. Per festeggiare, i soci Arcigola, amici e produttori si sono incontrati venerdì 30 maggio al «Pirancelli» di Monte Marcello (La Spezia), dove il Vemlentino delle aziende segnalate sulla guida Vini d'Italia 90 ha innalzato il banchetto marinaro proprio dal ristorante.

Briadi. Si è concluso il corso pratico per conoscere il vino organizzato da «I vini del sole» in collaborazione con l'Arcigola. Sabato 2 giugno presso il ristorante «Lo spagnolo» di Ostuni, si è tenuta la terza lezione sugli abbinamenti cibo-vino. I temi dei precedenti incontri vertevano sull'arte di «ascoltare» il vino e sui suoi colori e ritorni.

Langhe. Il circolo «Crotè» di Fontanafredda, dopo avere riconfermato il direttivo uscente e il presidente nella persona

■ Ricordate il dibattito sul tema della qualità aperto su questa pagina? Ecco un intervento arguto di Giuseppe Lo Russo, giornalista di enogastronomia.

Parlando della cucina espressa dalla ristorazione oggi, senza aspirare ad una visione globale, o peggio valutativa, sull'argomento, l'aspetto di cui vorremmo occuparci è quello relativo ad una magica formula: il rapporto qualità/prezzo.

Concetto accorsissimo in questi tempi, assunto ormai a criterio discriminante nelle recensioni degli intenditori di gastronomia, così si spiega: pagare il giusto per quello che si è mangiato. Una volta saldato il conto, rispetto al servizio, comfort ambientale, quantità e qualità di quanto c'è stato offerto, esisterebbe allora un senso comunemente condivisibile per un giudizio, come che vada, a stelle strisce a fischietti e trombette? A noi non sembra proprio. Poiché un giudizio del genere non potrebbe fondarsi che su di una intricata teoria di presunzioni. Presume irresistibilmente di sé, del proprio buon gusto e della cucina come dovrebbe, in rapporto alla spesa, il recensore, e presume anche sulla giusta misura economica che un consumatore (che si presume) medio sarebbe disposto a pagare in proporzione alle sue attese (medie) e al suo medio buon gusto, che è poi sempre il gastronomo ad attribuirgli. È evidente allora: per il nostro recensore si renderebbe necessaria un'impossibile conoscenza delle ragioni biografiche (pulsioni, manie, infingimenti) di ogni avventore, per poter decidere se una rustica fettina di polenta bruciata, condita, poniamo con salmone selvaggio affumicato, a lire 12.000, non lo farà intallabilmente correre in strada e gridare allo scandalo.

Fu nientemeno che Alessandro Manzoni - un Manzoni minore, beninteso - ad affermare che «gola e vanità sono due passioni che crescono con gli anni, ed è vero. Col passare del tempo, messe da parte orgoglio e grottesche pratiche di virtù, sono in molti a scoprire sentimenti di maggior indulgenza verso se stessi e i piaceri della tavola. Alla lettera, don Lisander parla di passioni, mentre è certo che vanità e gola sono vissuti un po' da tutti come vizi o peccati da cui guardarsi. Ciononostante, nella storia del piacere della tavola, queste passioni sono sempre andate insieme, e non è difficile dimostrare quanto la



Buono e caro così piaceva ad Eliogabalo

GIUSEPPE LO RUSSO



gola debba alla vanità e viceversa, e quanto l'arte della gastronomia si serva dell'una e dell'altra nel non facile esercizio di soddisfare entrambe.

All'imperatore romano Eliogabalo, stando ad un'antica cronaca, piaceva che «...nel riferirgli il costo di ciò che gli veniva servito a mensa si esagerassero i prezzi, affermando che ciò stuzzicava l'appetito».

All'opposto, qualche secolo prima il poeta Orazio in una sua satira diceva che «il piacere più grande non sta nel profumo d'aromato pagato a caro prezzo ma in te stesso».

Senza necessariamente prender parte per l'una o l'altra opinione, fra questi due

esempi estremi giace l'immediabile pluralità in cui si manifestano gli appetiti - di cibo, amore, morte, prestigio - dell'umanità a tavola.

In antico sulle mense e nei conviti, al cibo, alla sua preparazione, presentazione e rituali di consumazione erano affidati importanti messaggi di cui ogni commensale comprendeva chiaramente il significato.

Oggi ancora, in questa nostra tarda modernità, corrotta d'ogni possibile punizione, pizze a taglio e McDonald's, al cibo è restato pur sempre il ruolo di interlocutore privilegiato per le nostre più segrete pulsioni. Ma come pensare - non di analizzarli - ma neanche di nominarli tutti i nodi, gli atteggiamenti, le motivazioni di chi si dispone a prendere piacere dal cibo?

A tavola, il manager arrivato di mezza età, avrà davvero chiuso il proprio debito di gusto con l'originaria ed eccitante e le abitudini alimentari della sua infanzia contadina? Si sforzerà ancora di censurare le sue radici campagnole chiedendo promozione sociale ad un elaborato piatto di cucina internazionale, o al contrario preferirà abbandonarsi ad una minnanana di una cucina «alla memoria, fatta di code alla vaccinara e fagioli con le ciotiche»?

Potrebbe anche, con un atto trasgressivo, ostentare la sanità

delle sue origini, cercando in un locale di lusso una scandalosa zuppa di cavolo nero.

C'è chi a sentirsi disdegnato d'argento e reputa il sovrapprezzo di un servizio fastoso un'inutile ruberia, ed altri, arricchiti nel commercio o nella pubblicità, a cui la piccola, preziosa sorpresa di un tortino «aux fines herbes» a un prezzo esorbitante e servita con ipocrita sussiego, vale a fargliela trovare d'una incommensurabile leggerezza e fragranza. Insomma, il prezzo che per alcuni spesso «fa la bontà, altri spingerebbe a rivolgersi al proprio legale. E ancora, l'aristocratico dinasticamente avvezzo a metalliche delicatezze, eccolo distribuire di sua mano ai propri invitati generose fette di porchetta; e per dessert, caldaroste e un vitello aspro contadino, mentre accomodata su una rustica panca, la signora madre s'illumina nel descrivere una vile «acquacotta» con un filo d'olio appena, di quello buono.

Ma la vanità è anche occasionata per molti da un breve inclusive tour in qualche esotico paese, il che procura immancabilmente, al ritorno in patria, una competenza gastronomica da esibire fra amici, sulla corretta preparazione del riso thailandese, sui sapori delle banane somale o dei datteri maturati sulla pianta. Per qualche tempo costoro, abbandonati spaghetti e stufati, andranno in cerca delle cucine forestiere, per confrontare vantaggiosamente le proprie esperienze di gastronomi in vacanza. Ma gli esempi in cui gola e vanità sono confusamente implicati, evidentemente non finiscono qui. Credete davvero che Umberto Eco si nutra unicamente di riso bollito alla cinese? Che inintelligibili critici cinefili e attricette cicioarie facciano boccucce davanti a un piatto di rigatoni con la spajata?

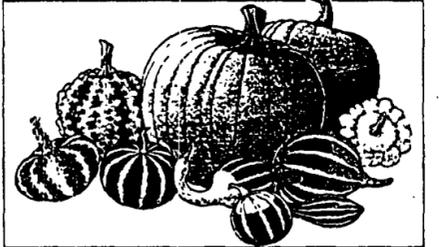
Spesso, alla mozzarella consumata al ristorante a labbra strette, all'infelicitante insalata scordata, a casa si contrappone una zuppa colma di bucatini alla amatriciana, ingollati con voracità devastante, in felice ebullizione dinanzi agli ultimi programmi tivù.

Che si nasconda poi al fondo del gigantesco bicchiere di crema di nocciole che Nanni Moretti in un suo film - ricordate la scena? - si spalma su interminabili fette di pane, non è cosa di cui dobbiamo occuparci. Nel mangiare tutto è concesso, anche spendere, se piace.

USI E CONSUMI

Cuoco vegetariano senza rimpianti

PIETRO LEEMANN



■ Parlare di cucina vegetariana è interessante ma non facile. Infatti non vegetariani vedono i vegetariani come gente che non conosce i veri piaceri della vita. Sull'altra sponda invece (quella dei vegetariani convinti) ognuno ha una propria versione dell'alimentazione, con mille teorie diverse che qualche volta, per religione o filosofia, entrano in contrasto fra di loro. E dunque pericoloso scegliersi un «partito», che facilmente è criticato sia da una parte che dall'altra.

Cercherò allora di parlare in maniera neutrale esponendo il mio punto di vista di cuoco, senza assolutismi, ma esprimendo le mie idee che potranno essere giudicate giuste o sbagliate.

Credo fermamente alla cucina vegetariana perché spinge, oltre che a consumare meno carne, ad una maggiore attenzione alla propria salute. In una visione del futuro il cuoco diventerà qualcuno in grado di occuparsi non solo del piacere del cliente ma anche della sua salute. Aspetti che in passato erano difficilmente conciliabili ma che, da qualche anno a questa parte, con la nuova cucina e con nuove scoperte nel campo dell'alimentazione, stanno diventando una realtà. I clienti giustamente esigono di più e i cuochi si evolvono di conseguenza.

Ho iniziato a scoprire la cucina vegetariana diversi anni fa quando ho pensato di migliorare le mie conoscenze nel campo della dietetica. Fatalmente sono caduto su testi che parlavano di questa cucina, che mi ha appassionato velocemente. La ricerca e le scoperte sono continue: leggendo magari di diete particolari come quella macrobiotica o quella dissociata, oppure sul vegetarianismo (il cibarsi di soli vegetali senza né uova né formaggio né miele) o sul crudismo (il cibarsi di soli vegetali crudi), si scoprono continuamente mondi con realtà molto diverse.

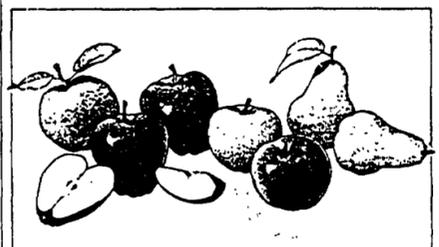
L'unica e principale difficoltà nell'essere vegetariani è sostituire le proteine della carne con equivalenti vegetali, che non sono difficili da trovare ma che vanno cercati e capiti. Per quanto riguarda i grassi e i carboidrati il problema non esiste: il mondo vegetale che ce li fornisce. I vegetali sono delicati e contengono sostanze preziose che si volatilizzano facilmente (come le vitamine), che vengono distrutte da cotture troppo prolungate o dalla cattiva conservazione dei prodotti. La tendenza è soprattutto verso cotture molto brevi ed in ogni pasto vegetariano sono presenti molte verdure

crude e rigorosamente freschissime. Ci sono però alimenti che vanno cotti a lungo, altrimenti vengono assimilati con difficoltà, come le leguminose e i cereali integrali.

I clienti hanno esigenze diverse, come quelli che non mangiano né uova né latticini che contengono proteine animali. Cucinare senza questi ingredienti pone dei problemi in molte preparazioni, nei dolci, nei soufflé, oppure quando si usano come legante o come completamento del gusto. La selezione dei prodotti è poi fondamentale. Oltre ad essere scelti per la loro qualità, devono provenire da coltivazioni che aumentino il loro valore nutritivo e ne diminuiscano la «tossicità» dovuta agli antiparassitari chimici. I prodotti dovrebbero pertanto provenire da coltivazioni biologiche e biodinamiche. L'organismo di un vegetariano deve fare uno sforzo relativamente grande per trovare le sostanze di cui necessita. Tutto ciò è più facile se il cibo ingerito ha un valore vitale maggiore e se non contiene veleni che verrebbero assimilati e difficilmente smaltiti.

L'insieme di queste conoscenze si trasforma con il tempo in una vera e propria filosofia di vita. Si acquista sensibilità per la natura, che è più viva in un vegetale che in un pezzo di carne. Una sensibilità che fa sì che la si rispetti, anche cercando di non inquinare e distruggere. Altri aspetti molto importanti per il cuoco sono l'estetico e del gusto del piatto. Facendo una cucina di soli vegetali non bisogna necessariamente mortificare il piacere. Bisogna invece soddisfare il gusto presentando piatti che non facciano rimpiangere la carne. Il che è sicuramente possibile. Nei piatti di carne stessi le variazioni di gusto vengono date per la maggior parte da ingredienti di origine vegetale. Per il colore dei piatti è la stessa cosa: vengono sempre resi vivi dalla presenza di erbe, frutta e ortaggi.

Un'esperienza e una ricerca di questo tipo sono quelle che sto conducendo nel ristorante vegetariano Joia di Milano. È nato per smentire il fatto che un ristorante vegetariano deve per forza avere un fondamento etico o religioso che può influire sulla qualità della cucina limitandola. È una strada verso il futuro e, almeno per noi occidentali, senza una tradizione: il cliente stesso si sente libero da ogni vincolo passato e accetta ogni novità. Novità che è importante proporre in abbondanza per dargli continuamente nuovi stimoli a vivere in salute e con equilibrio. Senza rimpiangere il gusto di una succosa bistecca...



AL SAPOR DI VINO

Piacere, sono il Pinot nero

NERO PEDERZOLLI

■ Il Pinot nero è un vanto della viticoltura soprattutto altoatesina. Si coltiva già dal 1894, primo impianto sulle colline merisani, che successivamente hanno dato l'esempio ad accorti vignaioli della zona sovrastante Egna, precisamente Mazzon, Pinzone e Montagna. Lo testimoniano gli scritti del padre fondatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Edmondo Mach, che nei suoi lavori aliena pure le possibilità di sviluppo del Pinot Nero.

Sono trascorsi cent'anni e l'Alto Adige rimane forse la patria italiana di questo vino. Lo dimostra una recente degustazione organizzata dall'Arcigola del Trentino: tredici Pinot nero in lizza quattro diversi luoghi della regione, assaggiati contemporaneamente da oltre cento persone. Quali risultati? Si è affermato inequivocabilmente il Pinot nero prodotto in una di quelle zone già individuate da Mach, vale a dire il Pinot nero di Villa Banthenau, sopra Mazzon, vinificato da Paolo Foradori, titolare della Cantina Holstetter di Termeno. Ma il vitigno sta dando splendidi risultati anche nel Trentino, usato quasi esclusivamente per lo spumante classico. Così si è aggiudicato il secondo posto assoluto il Pi-

not nero messo in degustazione da Pöjer & Sandri: un vino in perfetto «stile atesino», ottenuto con una microvinificazione quasi provocatoria.

Come quello, terzo assoluto, vinificato dall'esperto Stocker, della Cantina Sociale di Terlano. Seguono, nella graduatoria basata sulla «piacevolezza», quello di Maso Cantanghel, davanti al Pinot nero dell'Istituto Agrario di San Michele e a Maso Poli.

Una degustazione dal titolo, «Piacere, Pinot nero» che è servito anche a discutere su questo vino, e soprattutto sulle diverse modalità di vinificazione: da quella fatta esclusivamente in legno (barriques), ad altre «in purezza». Hanno dominato i «baricelli», ma si sono difesi bene anche gli eleganti vini della zona di Comaiano, vale a dire i crus Rung della Cantina di Comaiano e il cru Markholz della Colterenzia. Buona la tipicità tutta trentina del Maso San Valentino della Cavit, come la finezza del vino presentato da Franz Haas. E ancora una sorpresa: il Pinot nero della Val Venosta, sicuramente il più nordico e sconosciuto, selezionato dagli appena 60 ettari coltivati in valle da Hubert Pohl. Pinot nero-Blauburgunder, insomma, che davvero rappresenta un piacere tutto trentino tirolese. Quasi si fosse in Borgogna.

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

Scoprire la cucina di tradizione

Prosegue la vetrina di «Osterie d'Italia», la guida che Arcigola pubblicherà come sterna di fine anno. È la volta di un'osteria della Franciacorta, in Lombardia

Il piatto



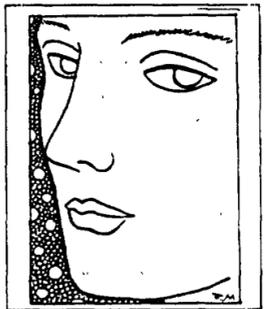
■ L'equazione è semplice: cercate il manzo, i ricchi bolliti, gli arrosti, i brasati là dove sono sopravvissute le sontuose fiere bovine. Così, ad esempio, nel Piemonte di Carrù, in provincia di Cuneo, o nell'Asigiano, a Moncalvo Monferrato. Per la Lombardia, andate in Franciacorta. Dal plurisecolare mercato di Rovato, ove si espongono e si espongono tuttora, nel periodo pasquale, i migliori esemplari del «bue grasso», deriva il tradizionale utilizzo della carne di manzo. Dapprima come semplice e umile lesso, al quale si pote-

vano aggiungere al massimo delle rape o delle cipolle.

La bontà della carne fece il giro del circondario, tant'è vero che venivano famiglie intere da Bergamo e da Brescia, la domenica con il calesse, per gustare questa specialità. Il commercio che ne derivò, fece sì che si aprissero nuove trattorie e che si migliorasse l'aspetto e la ricchezza della proposta gastronomica. Ecco quindi il lesso misto di polpa, cotichino, lingua e salamine, per rendere il semplice piatto della festa occasione di convivialità; ecco ancora, come rivisitazione e perfezionamento di brasati e stufati, il piatto diventato famoso: il **manzo all'olio**.

Il taglio della carne deve essere il cosiddetto «cappello del prete» preso dall'anteriore dell'animale, anche se qualcuno preferisce lo «scamone» perché più grasso dell'altro. Il procedimento è il seguente: stiecare con qualche acciuga la carne prescotta, salarla e peparla esternamente e metterla a rosolare in un bicchiere di olio con alcuni spicchi d'aglio, capperi e qualche acciuga, bagnare con vino bianco e coprire con due terzi di brodo di carne (alcuni alla carne aggiungono anche delle verdure, come cipolle, carote e la parte verde delle zucchine per attenuare il gusto forte delle acciughe ed inasprire il sugo). Giunto a cottura, si passa il sugo e si aggiungono pane e formaggio grattugiati per addensare. È tradizione servirlo con la polenta.

Il posto



■ I «quattro moschettieri» de «Il vitigno» sono Vittorio Fusari, Mario Archetti, Anna e Roberto Sgarbi. Provenienti da esperienze diverse decidono, nel 1981, di dar vita all'osteria con uso di cucina, una formula tanto diffusa quanto dimenticata. Si ristrutturano i vecchi loculi, si ricava dal bancone del bar un funzionale angolo-cucina e si inizia l'avventura: ma senza improvvisare, anzi, lavorando sodo sulle preparazioni tradizionali e sulle materie prime del luogo, e mettendo a frutto (in questo caso il «santone» è Mario Archetti, detto «Cicc») passione e competenza per i vini. Il

risultato è una piccola-grande trattoria con alto livello di ristorazione, che non ha però perso le caratteristiche di osteria, dove è possibile ancora giocare a carte e bere vino a bicchiere.

In sala Arca, che accoglie gli avventori, mentre i dolci si orientano su preparazioni della bellissima carta dei vini (tutti i migliori della Franciacorta e i più grandi italiani e francesi), è affiancato da una graziosa Marinella, che porta un fiore e veste la tavola con tovaglia a righe azzurre. I piatti spaziano dal pesce di lago (ed ecco l'insalata di trota al vapore, il persico dorato) alle gustose preparazioni di terra: torta di maiale, filetto affumicato di cavallo, coda di vitello in gremolata con polenta, e il piatto regale della Franciacorta, il **manzo all'olio**. Un buon primo è costituito dagli spaghetti con ragù di legumi, mentre i dolci si orientano su preparazioni raffinate e meno tradizionali (mousse di cioccolato bianco, bavarese). Molto interessante, per chi vuol fare uno spuntino fuori pasto o semplicemente bere alla mesita, con i tempi e i ritmi della degustazione s'intende, l'orario di apertura: dalle 10 del mattino alle 15 e dalle 17 fino a notte inoltrata.

Osteria Il Volto, via Mirolicè, 33 - Iseo (Bs) tel. 030/981462
Chiusura: mercoledì e il mezzogiorno di giovedì
Prenotazione: cor siglabile
Prezzi: 40-45.000