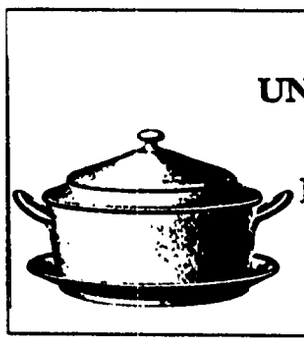
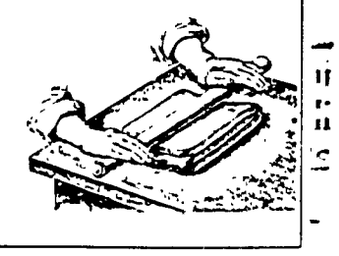


UN ASSAGGIO DI PIATTI TIPICI REGIONALI

l'arcigoloso

LUNEDI' PROSSIMO VETRINA DELLE OSTERIE



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola — Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

NOTIZIE ARCIGOLA

Treviso. Continua il corso di cucina veneta rivisitata presso il Ristorante «Le Rive» a Onigo di Pederobba. Altra iniziativa interessante della condotta tregiviana è prevista per venerdì **15 giugno**: una degustazione di birre delle Abbazie Belghe presso la birreria «Nona Nana» a Venegazù (Tv), con spettacolo musicale.

Monferrato-Lario. Nello spirito di scambi proficui tra condotte, i soci Arcigola del Monferrato Astigiano saranno ospiti, domenica **17 giugno**, degli arcigolosi del Lario: un viaggio di conoscenza enogastronomica con pranzo a base di pesci di lago e con degustazione di vini della Valtellina. Chi desiderasse aderire può telefonare a Giovanni Ruffa (0141/217130).

Montagna Pistoiese. «Prima Rassegna della cucina della Montagna Pistoiese» è il titolo di una manifestazione che si svolgerà a Gavinana (Pt), presso l'Hotel - Franceschi, mercoledì **27 giugno**. Il tema? Naturalmente la presentazione dei prodotti tipici della zona, da parte di alcuni ricercatori e studiosi di enogastronomia. Prenotare presso Marco Mucci (0573/630525 - 631163 uff.).

Venezia. In un simposio fissato per mercoledì **27 giugno**, presso i locali messi a disposizione dal Ristorante «Agli Alboretti», verrà approfondita la conoscenza delle Malvasie istriane e friulane. Inizio alle ore 19. Per adesioni telefonare a Domenico Nordio (041/5283018, ore serali).

Gioco del Piacere. Si è svolta, giovedì **7 giugno**, la quarta edizione del «Gioco del Piacere», una ormai collaudata iniziativa proposta dalla sede nazionale. In centoventi ristoranti sparsi in tutta la penisola più di quattromila convitati hanno degustato i cinque Sauvignon proposti (Italia, Francia, California, Australia, Nuova Zelanda), esprimendo i loro giudizi sulla piacevolezza dei vini degustati. La manifestazione è stata sponsorizzata da due prodotti di qualità, il Riso Gallo ed il Grana Padano, in grado di accompagnare degnamente le degustazioni.

Nel prossimo numero de «L'Arcigoloso» verranno dati i risultati e i commenti di questo inconsueto e divertente banco d'assaggio.

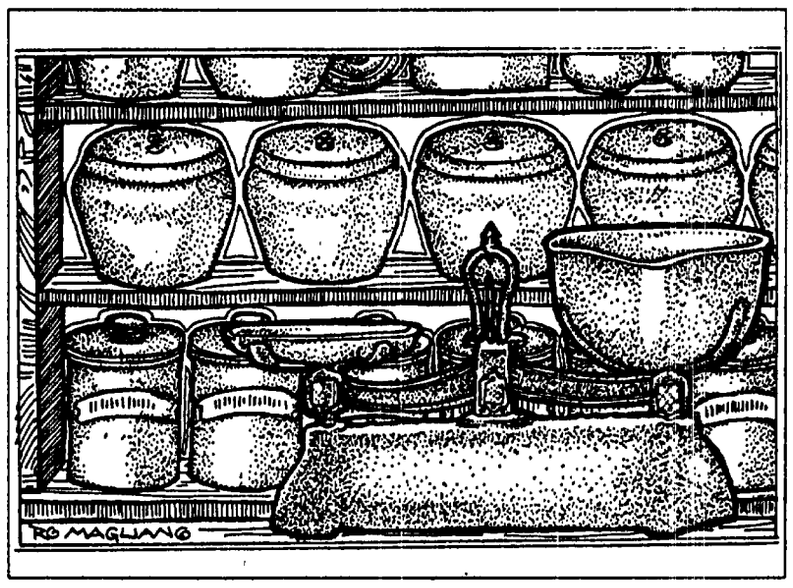
NUOVE CONDOTTE E NUOVI ARTICOLI.

Mogliano Veneto. Il Veneto è terra fertile per le condotte Arcigola. Ne è nata una nuova anche a Mogliano Veneto, nell'entroterra veneziano, ai confini con la Marca Trevigiana. Si chiama «Condotta del Terraglio», fiduciaria è Fabrizia Candiani, via Ricatti 48 - Treviso - Tel. 0422/540044. Il punto di riferimento è l'enoteca «La sosta», via Marconi 11-A, Mogliano Veneto (Tv) - Tel. 041/5901428.

Pontedera. La famiglia dei circoli affiliati ad Arcigola si è accresciuta con il neonato Club gastronomico «La Polveriera» sito in via Fratelli Marconcini 54 - Pontedera (Pi) - Tel. 0587/54765. Il circolo è ospitato nei suggestivi edifici di un'antica polveriera, nel centro storico della città. Nei bei locali, arredati con gusto, e nel giardino estivo una équipe di attivissimi ragazzi vi aspetta, offrendo qualificate proposte di ristorazione e degustazione vini. «La Polveriera» ha festeggiato l'apertura domenica 3 giugno.

Nostalgie d'uno spizier de grosso

ANTONIO PERISSINOTTO



Cambiamenti di consuetudini, evoluzione dell'industria e della distribuzione hanno fatto sì che i negozi di drogheria siano quasi scomparsi del tutto. La presenza sul mercato di piccole confezioni di qualunque merce ha dato ad ogni negozio la possibilità di avere con poco immobilizzo di capitale un assortimento che un tempo si trovava solo nella drogheria. Che ha avuto il suo periodo d'espansione fin dal Sei-Settecento, quando il droghiere era detto, qui in Veneto, «spizier da grosso», in contrapposizione allo «spizier», il farmacista, che vendeva «medezine, polvarete, boconi, sciropi e cataplasmi», mentre al droghiere era consentito vendere solo olio di ricino e sale inglese (sal de canal). In assenza di negozi specializzati e supermercati, era enorme la gamma dei prodotti della drogheria. Mancavano enoteche e vendite di liquori in bottiglia. Le pasticcerie si limitavano a vendere dolci da forno di loro produzione; non c'erano molti negozi di colori e nemmeno erboristerie; rarissime le torrefazioni di caffè e le profumerie. Tutti questi generi si compravano dallo spizier de gross, dove si poteva «notar» l'importo della spesa in un lungo brogliaccio, a volte fatto con la rustica carta da involgere, e pagare a fine settimana o a fine mese.

Prima delle leggi restrittive su alcolici e superalcolici, la drogheria vendeva marsala e vermouth, grappa e aceto, sfusi e non era raro trovare, al banco, la mescita di liquori più comuni. Nei magazzini veniva torrefatto il caffè e poi, in negozio, miscelato e macinato a richiesta dal cliente. Venivano anche torrefatte le arachidi e le mandorle pelate, e si preparavano mandorle pralinate e zucchero d'orzo, che non vedeva l'orzo neanche da lontano: non conosco il perché di questo nome. E poi i ginevrini, cioè quelle mentine multicolori gioia dei bambini; i diavolini, cioè confetti con l'anima di rosmarino, caramelle di vario formato, vendute nude. Venuta la corrente elettrica furono messi da parte i pestelli e i grandi mortai in marmo o bronzo, che furono sostituiti dalla macina mossa elettricamente per il pepe, sia nero che bianco, e per le droghe da vendere in polvere, custodite in quelle caratteristiche scatole con su scritto il nome. Tutti gli aromi della cucina erano imprigionati lì dentro: rosmarino, salvia, prezzemolo, timo, maggiorana, basilico, menta, coriandolo, zenzero, macis, noci moscate, cannella, chiodi di garofano, galanga, radice di genziana, ginepro, pimento, corteccia di china. Il droghere trevigiano componeva poi la «dosa», cioè la miscela dosata di diverse spezie per la concia della salsiccia da minestra, la «luganega da riso». Le quantità degli ingredienti venivano tenute gelosamente segrete, ma si sa che erano cannella goa e regina, chiodi di garofano, noce moscata, pimento, macis ed anche un poco di zucchero. La dosa serviva anche per aromatizzare la carne in umido e per il ripieno dei tortellini.

Mortai e miscelatrici servivano anche per preparare il mandorlato e i torroncini brulè: bastoncini bruni di mandorle tritate, ricoperti di sciroppo ed ascugati in un armadio foderato di zinco (la stùa) e riscaldato da un enorme braciere. Una volta asciutti venivano avvolti in carta di tipo Varese. Anche la mostarda veneta era prodotta in drogheria: le mele cotogne venivano bollite e mondate, macinate e ridotte in pasta, cui si aggiungeva frutta candita e senape. Parte di questa pasta di cotogne, soprasaturata di zucchero, serviva per la cotognata, la «persegada», che veniva asciugata in stampini di grès di varie forme, nella «stùa». Bastava che la massela passasse in drogheria per trovare gran parte delle materie prime necessarie in cucina: orzo mondo e orzo perlato, riso di diversi tipi, fagioli secchi, piselli, lenticchie, ceci trovavano posto nelle tramogge sotto gli scaffali. Anche la pasta, con o senza uovo, riposta in cassetti con la finestrella di vetro, era venduta a peso. E lo zucchero: cristallino, semolato, raffinato o in zollette, ed anche l'impalpabile zucchero a velo. Per la preparazione dei dolci casalinghi non c'era problema: vaniglia in baccelli interi, bicarbonato e cremor tartaro, ed anche l'ammoniaca per i biscotti. Tavolette di cioccolato, cioccolatini e caramelle, confetti da sposa, con relative bomboniere, cacao dolce e amaro, the sfuso ed in confezioni. Sfuso anche l'olio di oliva e di semi: misurato con caratteristici recipienti di vetro, bollati, di forma troncoconica per agevolare il travaso.

I profumi e gli altri articoli da toeletta avevano il loro angolo: ciprie, qualche crema, acqua di colonia e di lavanda, saponi profumati e da barba con lamette e rasoi, spazzolini e spazzole da bucato, da scarpe, da abiti, da capelli, pettini di corno e forcine di tartaruga. I pennelli da barba avevano i loro colleghi: i pennelli per le belle arti, come si diceva, e quelli grossi per gli imbianchini. Pittori e decoratori, artigiani e «bricoleurs», trovavano in drogheria colori a calce e ad olio, acqua ragia e vernici, carte abrasive e tele smerigliate, olio di lino e colla da falegname, gomma arabica in grano o in polvere e gomma lacca per lucidare i mobili. E così via a costituire un elenco di voci, di oggetti, di colori, di odori che sarebbe piaciuto a Marinetti o a Palazzeschi. Sì perché c'erano anche naftalina, canfora, carta moschicida, insetticidi con le caratteristiche pompe a stantuffo per nebulizzare il liquido; battipanni con i loro arabeschi di giunco, scope di saggina e di canna palustre, di erica e di setola, piumini per spolverare, sia di penne di pollo, coloratissimi, che di penne di struzzo, fluttuanti e pomposi come dame. Cera da pavimenti di colore dorato, confezionata in negozio con cera vergine d'api, paraffina, acqua ragia e trementina; lucidi, quelli per metalli e per argento, ma non l'«olio fumante» (l'acido solforico) che doveva essere acquistato in farmacia, dove il farmacista lo miscelava con la crusca, perché qualche fantesca abbandonata o tradita dall'amore, non lo bevesse per terminare sollecitamente i suoi giorni.

E infine, il droghere-benzinaio. Si potevano vedere le auto e gli scarsissimi taxi, che posteggiavano insieme alle ultime carrozze da noleggio, far rifornimento di benzina e di olio lubrificante in drogheria. Il travaso dalla latta di benzina avveniva con un imbuto terminante in una lunga proboscide snodabile. E c'era una guida ai «benzinai d'Italia»: l'annuario del Touring Club Italiano propagandava l'ubicazione degli esercizi che erogavano benzina.

UOMINI E CIBI

L'insalata ovvero l'arte di condire

DECIO G. R. CARUGATI

Come fiume largo e calmo versa dolce il sapore delle acque trascorse nel salso che attende, giugno abbandona la primavera e annusa il caldo fiato dell'estate. Presto il sole seccherà la terra di dure crepe e la vegetazione sopporterà torrido il calvario necessario. La natura si affatica e l'uomo raggiunge il riposo agognato. Ancora tutto sospeso nell'aria di giugno, messaggio che traspare, non verificato.

Cosa dunque imbandire nel paesaggio di cose enza incerta? Difficile la scelta. Come riempire la borsa della spesa? Le frutta hanno appena dimenticato il sapore acerbo e si apprestano al rigoglio. I legumi, frutti di ortaglia, specie nella Padania, sono l'offerta di sempre. Poggiamo indecisi l'occhio sul banco delle insalate. E ci punge subi o vaghezza di staccare all'improprio l'indicazione generica della lattuga, della romana, etc. etc..

Insalata è termine derivato da insalare. Dare sale quindi nel limite del significato e nell'estensione dare condimento, condire come d'uso con l'olio, aceto e sale o con l'olio e il limone e sale o con altro. Siamo invogliati a fare una prova. Se la lattuga è solo lattuga fornirà all'assaggio impatto croccante in costa e morbido velluto in foglia. Così la rucola, appena resistente nella fibra, spiccherà dall'amaro di fondo il dolce frizzo conosciuto. Prima dunque di insalare, di condire dobbiamo bene conoscere la natura degli alimenti. Le verdure contengono già più o meno sale e accentuano il loro sapore o lo rarefano a causa dei terreni di provenienza. Sicuramente la cicoria di Albenga respira il salso del mare. Il maquillage di cucina è proprio l'avvertimento delle differenze e la conciliazione di esse in forma sempre necessaria e mai stravolgente. Un bel viso di donna risalterà nel trucco, nel maquillage, che ne magnifica il tratto e l'incarnato roseo. Guai se fosse aggredito da disordinato intervento. L'estate che si appresta a venire è donna matura, amante sicura. Non ancora vissuto invece il desiderio di giugno. Teniamo presente tutto questo nella nostra cucina ed inoltre il termine insalare non riguarda solo le verdure ma molte altre fatture ed accostamenti. Scegliamone due.

1) Per quattro commensali disponiamo sul fondo di piatti piani bianchi le foglie miste di lattughina novella ben lavate ed asciugate. Priviamo del nocciolo due pesche gialle, affettiamo a spicchi e disponiamole su ciascun piatto a raggiera. Scottiamo al vapore quattro etti di gamberi medi sgusciati e disponiamoli caldi al centro. Priviamo del nocciolo quattro etti di ciliegie e distribuiamole a semina su ciascun piatto. Spicchiamo al vivo tre pompelmi rosa e formiamo un cerchio periferico concentrico a quello dei gamberi. Emulsioniamo con olio extra vergine, il succo di mezzo limone, sale e pepe un pompelmo premuto. Condiamo le nostre insalate e serviamo.

2) Per quattro commensali disponiamo in ciotole bianche tre etti di cicorino ben lavato e tagliato finissimo, misto a due mazzetti di rucola ugualmente ridotti. Cubettiamo due pesche bianche, due fette di ananas, due pere sbucciate e distribuiamo a semina. Collochiamo al centro di ciascuna ciotola circa cento grammi di scamone di vitello cubettato e marinato in precedenza in olio extra vergine e vino bianco secco in profumo di salvia timo, maggiorana e alloro. Snocciolìamo quattrocento grammi di ciliegie e poniamole a decorazione periferica dell'insalata. Condiamo con un'emulsione classica di olio limone sale e pepe. Attenzione, sale e pepe sempre a misura di verifica. Prima assaggiamo ciascuna componente delle nostre insalate e... anche la frutta hanno il loro sale. L'olio sia velluto e non bagno che affoga.

LEGGENDO E MANGIANDO

Guida tricolore ai piatti tipici

CORRADO TREVISAN

Nell'ambiente confortevole e pittoresco delle cantine di Fontanafredda, la tenuta di Serralunga nel cuore del Barolo appartenuta un tempo alla «Bela Rosin», è stato presentato il libro «Le ricette dei ristoranti d'Italia» di Marco Guarnaschelli Gotti. Il libro si discosta dall'attuale proliferare di guide grandi e piccole perché evita di assegnare punteggi o di descrivere liricamente gli ambienti e cuochi, ma, partendo dalle frequentazioni dell'autore critico gastronomico di Panorama, cerca di disegnare una mappa della ristorazione di qualità nella penisola, descrivendone in maniera comprensibile e utilizzabile le ricette.

Il lettore deve superare una certa diffidenza, ispiratagli forse da una veste grafica un po' troppo «hard» che contrasta singolarmente con i contenuti del volume. Appena però si addentra nella lettura delle ricette, suddivise in ordine alfabetico fra antipasti, primi, secondi e dessert, si trova a percorrere un mondo affascinante di cucina tipica e creativa, dove le ricette di locali mitici come Gualtiero Marchesi o Pinchiorri si affiancano, senza soluzione di continuità, a quelle di ristoranti più modesti ma altrettanto validi. Il libro ha una doppia chiave di lettura: la prima riservata al buongustaio «passivo», lo aiuta ad orientarsi nella ricerca del piatto tipico e curioso e da esso fa nascere il desiderio di conoscere il ristorante, la seconda stimola invece coloro che vogliono provare ad applicarsi in prima persona sui grandi piatti o sulle ricette tipiche, spingendoli poi ad apprezzare, dopo una visita al ristorante, le «percettibili» differenze fra la cucina amatoriale e quella «professionale».

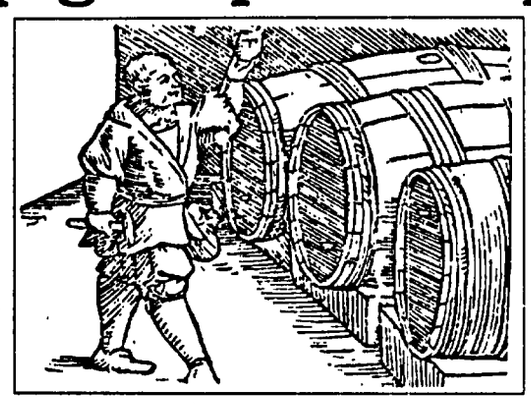
Una grande attenzione è stata posta nella realizzazione degli «indici» che occupano quasi un terzo del volume e permetteno al lettore di rintracciare con facilità la ricetta desiderata partendo dagli ingredienti, dal ristorante, dal tipo di cucina o semplicemente dall'alfabetico dei piatti.

Questo libro ci sembra interessante e utile soprattutto per lo spostamento di attenzione che delinea verso piatti e la loro preparazione rispetto ad altri elementi del servizio ristorantizio.

Marco Guarnaschelli Gotti **– Le ricette dei ristoranti d'Italia** – Muzzio 1989-XXV, 353 p. lire 30.000.

AL SAPOR DI VINO / DOVE VA L'ENOLOGIA MONDIALE

Steiman: «I prezzi stanno salendo troppo È la Spagna il paese con più potenzialità»



Harvey Steiman, prestigiosa firma della rivista specializzata statunitense *The Wine Spectator*, è venuto in Italia, ospite di Arcigola, per tenere alcune conferenze. Con lui abbiamo continuato la nostra chiacchierata sul vino italiano.

Signor Steiman, come giudica l'evoluzione del vino italiano dall'osservatorio americano?

Quando ho iniziato a scrivere di vino nel 1970 i soli vini italiani che si potevano trovare erano generalmente non molto buoni; si potrebbero scrivere manuali su tutti gli errori commessi nella produzione. Negli anni 80 invece, si vedono i bianchi arrivare sul mercato più freschi, più fruttati, i rossi meglio bilanciati, non ossidati, con un bel colore, un buon aroma di frutta che cattura l'essenza del territorio. Allo stesso tempo alcune persone molto serie considerarono che non c'erano ragioni per cui questi vini non potessero essere altrettanto buoni quanto i migliori del mondo ed hanno creduto così tanto in quello che stavano facendo che ci sono oggi moltissimi vini italiani meravigliosi negli Stati Uniti.

Non crede che questa tendenza ad un rincaro dei prezzi generalizzato possa contribuire ad un ulteriore ribasso dei consumi?

Probabilmente questa è la peggior cosa che sta capitando al vino e non solo in Italia. Il vino stata diventando una proposta molto costosa per la maggior parte della gente: ne sono preoccupato in quanto consumatore. Dovendo acquistare vino devo pensare molto attentamente su quanto spendere. La ragione è che ci sono tante persone al mondo che posseggono molto denaro e che si contendono piccole quantità di vino realmente buono: quei vini diventano costosi perché c'è una forte richiesta. Per rispondere alla domanda, io penso che questa tendenza sia pericolosa; siamo vicini al punto in cui una persona media non può più acquistare una buona bottiglia di vino, a questi prezzi a gente smetterà di bere vino.

Addirittura?

Purtroppo credo di sì. Credo che la gente tenderà a ridurre il consumo alle «occasioni speciali».

Quanto incide sull'atteggiamento psicologico della gente rispetto al vino la campagna antialcool negli Usa? E può il vino essere valutato fuori dalla mischia?

Questo è il grosso problema politico negli Stati Uniti perché molte delle più grandi società produttrici di vini producono anche brandy e sono di proprietà di aziende che fanno whisky. Il risultato è che l'industria del vino non ha cercato di diversificarsi da quella della birra o degli alcoolici e quindi per il pubblico americano non c'è differenza. Ma diventa interessante quando chiedi ad un americano come usa il vino. Il 95% risponde che lo beve a cena; se chiedi come usa la birra ti dice: davanti alla tv, guardando una partita; ed infine afferma di consumare il whisky al bar come cocktail, e comunque sempre prima di cena. Io ritengo possibile che il vino sia considerato in maniera diversa in quanto la gente ha queste differenti percezioni, ma non credo che questo sia quantificabile a livello commerciale. Non penso che le industrie americane vorranno farlo; se si pensa che il 15% del vino prodotto negli Stati Uniti è controllato della Sardegna, che produce anche whisky, ed un altro 30% dalla Gallo, che produce brandy.

Ha qualche scoperta enologica nel panorama mondiale da segnalare? Quale paese «emergente» sta lavorando meglio?

Penso che il paese con il più grande potenziale al mondo al momento sia la Spagna. Attualmente produce pochi grandi vini e molti vini poveri. È peggio di quanto sia mai stato in Italia per quanto concerne la politica del vino. Quei pochi grandi vini esistenti lasciano però intendere che quando più persone avranno imparato l'arte di fare il vino... Assaggiate il Tinto Peschera: vi convincerete di essere in presenza di un grandissimo vino.

Il futuro del vino sarà quello legato alla tipicità, alla riscoperta dei vitigni locali e sconosciuti o ad un alto livello tecnologico e produttivo?

Questa è una domanda complessa. La maggior parte della gente vuole prima di tutto una buona bottiglia di vino, dopodiché vuole trovarci una qualche personalità, un qualcosa cioè che non sia riscontrabile in altri vini. Se questo viene dalla tipicità della regione o dalla creatività del produttore o della specificità di un singolo vitigno o varietà di uva, non credo abbia importanza. Un vino è speciale quando esprime la tipicità della sua regione ed in più ha il marchio dell'individuo che lo ha realizzato. La maggior parte dei grandi vini del mondo sono fatti in questo modo, ma ci sono vini che sono assolutamente unici, che non hanno simili al mondo, non sono tipici rispetto a nulla, ma sono grandissimi. Ritengo che ci sia spazio per entrambi.

Qual è il vino italiano che preferisce?

Quello che sto bevendo.

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 spediscilo in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicità 14, 12042 Bra (Cn).

Desidero diventare Socio Sapiente Arcigola per il 1990. Riceverò, a pagamento avvenuto di £. 55.000: la tessera 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 _____

CITTÀ _____

TEL. _____ CAP _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____

PROFESSIONE _____

Scelgo la seguente forma di pagamento:

☐contrassegno ☐ allego assegno bancario non trasferibile intestato ad Arcigola

☐versamento c/c postale n. 17251125 intestato ad Arcigola, via Mendicità 14, Bra

☐Visa n°. _____

☐Am. Expr.

☐Carta Sì Scadenza _____

Data _____ *Firma* _____