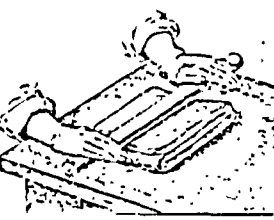




UN ASSAGGIO DI PIATTI TIPICI REGIONALI

l'arcigoloso

PROSEGUE LA VETRINA DELLE OSTERIE



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

NOTIZIE ARCIGOLA



Valterberina. La condotta Arcigola della Valtiberina, in collaborazione con il Circolo delle Civiche Stanze, ha organizzato a Sansepolcro, venerdì 15 giugno, un incontro sul tema «Vino e gastronomia...»

Con la primavera e l'estate orto e frutteto regalano prodotti che vien voglia di mettere sotto vetro. Indispensabili le precauzioni di Valtalpa Paesano in tema di conservazione degli alimenti

Tra i metodi per mantenere più a lungo commestibili i cibi c'è quello di metterli in conserva, sotto forma di marmellate, sottoli, sottaceti. Un'usanza che non sembra affatto passata di moda...

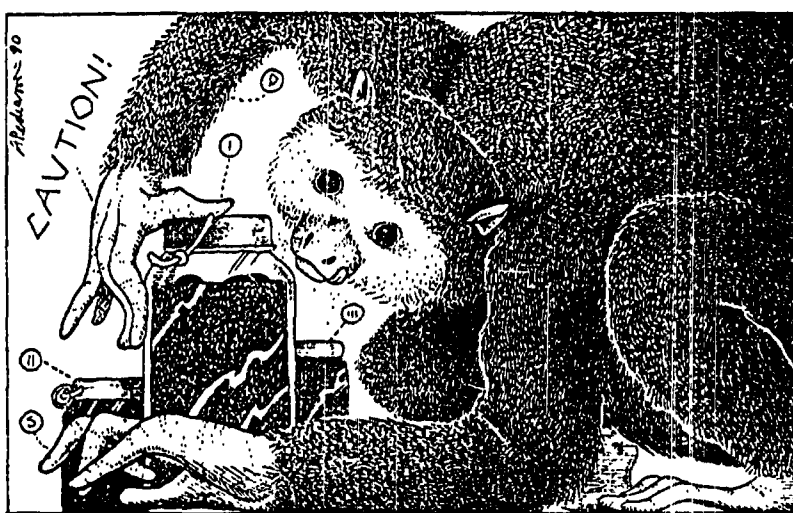
La spora del botulino (che è una specie di capsula che contiene tutti i principi vitali di questo agente) non è tossica per l'uomo finché rimane perfettamente integra; neppure il botulino in sé è pericoloso, almeno fino a quando non emette una tossina, modestissima per quantità, ma estremamente potente...

Nelle valli cuneesi la Liguria si è costituita la Condotta di Ormea, che ha come fiduciario Mauro Ferraris, viale A.S. Novaro 15, tel. 0174/391453.



Con il calore conserva sotto vetro

VITALBA PAESANO



che il ministero della Sanità ne ha una scorta (per poterne disporre, come suggerisce l'Unione nazionale dei consumatori, si può telefonare allo 06/539810 di Roma).

toposto all'azione del calore (almeno dieci minuti a 100°C, alla temperatura, cioè, dell'acqua che bolle) e neppure se si trova in alimenti con scarsa umidità o poca presenza d'acqua.

me i nitrati, che hanno il compito di bloccare ogni formazione tossica, ma non vengono normalmente impiegati nelle conserve domestiche.

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

Cucina di tradizione: è la volta della Liguria

Prosegue la vetrina di «Osterie d'Italia», la guida che Arcigola pubblicherà come strenna di fine anno. Questa settimana visitiamo un locale dell'entroterra imperiese

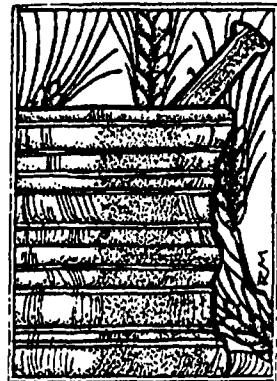
Gioco del piacere Il Sauvignon nel mondo

Table with columns: Vini, Classifica generale, Punti. Lists Sauvignon wines from California, New Zealand, France, Italy, and Australia.

Il quarto gioco del piacere di giovedì 7 giugno si è svolto in 104 ristoranti di tutta la penisola. Il numero dei partecipanti, superiore a quello delle scorse edizioni, ha raggiunto le 2829 persone.



Il piatto

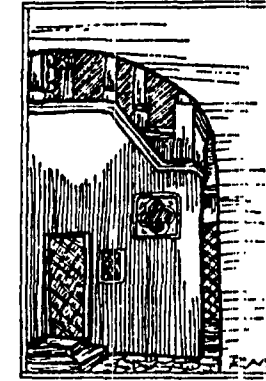


e risicato. I chicchi di frumento sono l'ingrediente principale del gran piastau, grano pestato, un piatto della paziente contadina, perché deve sfuolare diverse ore sul fuoco a legna.

Nonostante l'affollamento estivo, le speculazioni edilizie, il mare inquinato, il fascino della Liguria non si perde facilmente. Basta frequentarla nelle opportune stagioni...

Dal grano, la pasta, che ancora si confeziona in tante bellissime foggie: ci sono le picagge (fettucce), i crostelli (farfalle), i mandilli de sea (lasagne larghe come il piatto) e i corzettini, una pasta speciale quasi in via d'estinzione.

Il posto



Lasciato il mare con i suoi umori salmastri e gli aspri profumi, l'entroterra imperiese ne offre di più dolci e sottile lungo la Val Nervia.

domenica, o in più tranquilli sinposi di pochi a gustare la schietta cucina locale. Tra la decina di antipasti, caldi e freddi, si ritrovano i lievi ma decisi sapori dei roridi prodotti della terra e delle erbe selvatiche nel turbin, nei frisceti, nei ripieni delle verdure...

UOMINI E CIBI

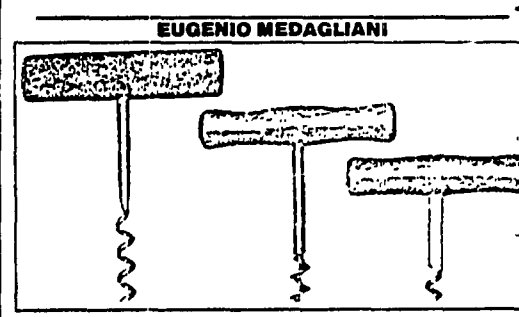
L'orto dei frati chiuso in vasetto

PAOLA GHO

Nelle case di campagna di tutt'Italia da sempre le massale hanno «messo via» i prodotti dell'orto e del frutteto e, da un po' di tempo a questa parte, si è allargato a macchia d'olio un artigianato conserviero...

L'UTENSILE

Prima di tutto il tirabuscone



Tra le attività che sono inerenti alla «liturgia» della degustazione del vino vi è l'apertura della bottiglia. A questo compito è destinato il cavatappi o «tirabuscone», come veniva anticamente definito tale utensile...