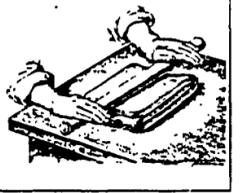




**UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI**

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



Prato. Questa sera 9 luglio, nel giardino Banci-Buonamicci, si tiene un incontro dedicato alla presentazione e alla degustazione di vini Muller Thurgau annata 1989. Per prenotazioni, rivolgersi all'Arci (tel. 43357), al Camarillo (via S. Fabiano, 37) oppure direttamente al Banci-Buonamicci (piazza Buonamicci).

Livorno. Nasce sabato 14 luglio presso il ristorante "Torre di Calafuria", la condotta di Livorno. Grazie all'iniziativa di Stefano Ferrari, fiduciario della condotta dell'Alta Maremma, la Toscana si arricchisce così di un nuovo punto di riferimento Arcigola. La cena di sabato 14, con menù tutto mare, costa al già soci 35.000 lire. Per incoraggiare le nuove iscrizioni, ci sono due offerte speciali: pasto più tessera di socio sapiente a 85.000 lire; pasto più tessera di socio ghiotto a 45.000. Per informazioni rivolgersi alle sedi Arci di Livorno, via Micali, 0586/862019, o di Cecina, via Veneto 10, 0586/684923.

Brembate. Nell'ambito della festa dell'Unità la condotta dell'Adda organizza una serata del pesce con degustazione di vini della Franciacorta. La cena è in programma mercoledì 11 luglio alle ore 20; per informazioni rivolgersi al fiduciario Nicola Mastroterano, tel. 02/82432421.

Nuove condotte. La condotta del Friuli, tra le più consistenti numericamente e molto attiva, aveva raggiunto governabili, anche per le autorevoli competenze direttive di Giulio Colomba, grande vecchio di Arcigola nella regione. Si è quindi deciso di suddividerla in unità più piccole ed omogenee. Nella zona orientale sono così nate tre nuove condotte:

Palmanova. Punto di riferimento è l'enoteca Provveditori, gestita dal dinamico Romano Lucca, appassionato conoscitore dell'enologia non solo friulana. Il recapito è: Borgo Udine, 26, telefono 0432/929452.

Gorizia. Il fiduciario è Bruno Bevilacqua, il cui indirizzo è: via Don Bosco, 77, telefono 0481/81019.

San Vito al Tagliamento. Responsabile per questa zona è stato nominato Salvatore Callea, via Galante Clitti 34, telefono 0434/82586.

Comunicato ai fiduciari. Tutti i fiduciari che intendono comunicare iscrizioni alla Convention sui vini piemontesi che Arcigola organizza ad Alba (Cuneo) dal 15 al 18 novembre sono invitati a far pervenire le loro adesioni alla sede nazionale di Bra al più presto. I posti riservati agli iscritti Arcigola si stanno infatti esaurendo rapidamente.

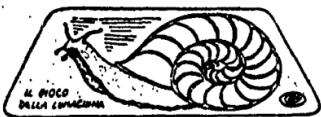
Quest'estate vestitevi di Slow!

Con la maglietta dello Slow Food, bianca con le chiochiere impresse in nero, in purissimo cotone, taglia unica.



E mettete lo Slow in tavola!

Con la tovaglietta-gioco con sottobicchiere, in materiale sintetico, lavabile e atossico, utilizzabile come servizio all'americana e gioco.



Nome e indirizzo
 Desidero ricevere direttamente a casa mia al prezzo speciale riservato ai Soci Sapienti:

n. _____ T-shirt Slow Food a lire 25.000.

n. _____ tovagliette-gioco con sottobicchiere a L. 8.000.

Verserò la somma di L. _____

in contantesse

con assegno c/c bancario non trasferibile.

versamento c/c postale n. 17251125 Arcigola 12042 BRA

American Express Carta Si Visa n. _____

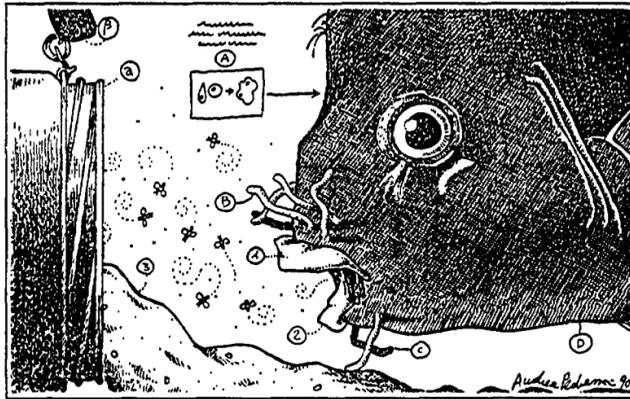
scadenza _____

Firma _____



Dalle api un dono dolce e naturale

MARIAROSA SCHIAFFINO



Psicologi e pubblicitari lo sanno bene: il giallo è il colore alimentare per eccellenza perché si associa più facilmente di tutti gli altri ai piaceri del gusto. Non è un caso, forse, che sia giallo - dal biondo chiaro all'oro intenso fino all'ocra - il miele, che è stato il primo alimento dell'uomo. Graffiti rupestri mostrano che 12.000 anni fa, cioè prima di cacciare gli animali, i nostri progenitori cacciarono miele. Le api allora non erano tanto a portata di mano né erano tanto disposte a offrire il loro prodotto, ma certo l'incontro con questo tesoro della natura dovette essere straordinario sotto ogni punto di vista: non solo si trattava di un cibo pronto, facilissimo di sostanza e di energia vitale, ma anche squisito per il palato che per la prima volta veniva in contatto con quel sapore - il dolce - che sarebbe stato sempre, presso tutti i popoli, il più gradito, il più prezioso, il più ricercato.

Ma poi, che cosa è il miele? Una risposta precisa non è facile neppure oggi: certo, i componenti principali sono: zuccheri, acqua, sali minerali, acidi organici, enzimi, vitamine, coloidi, ma altri elementi sfuggono tuttora all'analisi scientifica degli studiosi. Figuriamoci in passato. Rugiada celeste, dolcezza del cielo, umore segreto delle stelle, lacrime divine: nell'antichità le definizioni alate, le ipotesi fantasiose si sprecarono e fittore restò per secoli il mistero della natura del miele. Solo gli arabi intuirono la verità, ma esitarono ad accettarla e a divulgarla.

L'aura sostanza, il prezioso dono degli dei, la quintessenza della dolcezza era il risultato della digestione di un insetto? La scienza talvolta è cruda, nelle sue verità. Ma intanto, la fortuna del miele, la sua immagine avevano subito un durissimo colpo. Quando, a seguito delle Crociate, lo zucchero arrivò in Occidente, è una specie di febbre: pochi se lo possono permettere e tutti lo sognano. Delizia dei potenti, la polvere candida della canna sostituisce il miele come dolcificante, entra a piene mani in cucina, diventa segno di presti-

gio, se ne fabbricano persino statue per adornare fastosi banchetti. Il miele praticamente scompare dai grandi ricettari e dalla cucina-salta: non riuscirà più a trovar posto, anche perché, con l'estrazione dalla barbabietola, nel secolo scorso lo zucchero diventa ancora più accessibile e diffuso. Resta, il prodotto dell'alveare, nelle campagne, nei dolci popolari, sul vassoio della prima colazione, fra gli ingredienti delle merende dei bambini e nelle diete dei convalescenti. La sua naturale dolcezza sembra fin troppo vischiosa e stucchevole: anche nel parlare si

cerca di non essere «mieloso» e di evitare espressioni «mellate» che suonano un po' false. Sono gli anni Sessanta quelli in cui il dono delle api, vero prodigio biologico, tocca il fondo: sembra che le sue proprietà straordinarie, le energie concentrate che racchiude, non interessino più. Si preferiscono prodotti industriali, chimicamente raffinati, più facili da distribuire e commercializzare. Ma, per fortuna, viene il tempo del ritorno alla natura. I cibi sani e genuini appaiono un antidoto all'inquinamento e a un mondo sempre più «artificiale». Il miele è subito rivalu-

tato per le sue virtù e i suoi pregi straordinari. Primo: lo si produce da millenni nello stesso modo ed è fra i pochissimi alimenti che non si possono sovraccaricare. Ci hanno provato, certo, ma la sua elaborazione è tanto delicata e diversificata che i tentativi si sono rivelati antieconomici. Insomma, le api non si copiano. Secondo: non esistono due mieli uguali, eppure si tratta in ogni caso di un cibo salutare, energetico, nutriente, facile da assimilare e da digerire. Anche quando, invecchiando, perde i suoi principi attivi, non fa mai male. (È bene tuttavia scegliere mieli

non pastorizzati e freschi, che conservano le migliori proprietà). Terzo: il miele è un caleidoscopio di sapori. Chi dice «è troppo dolce» non ha mai assaggiato il miele di corbezzolo, così amaro e pungente, né quello di genziana, liquido e aromatico, o quello che le api ricavano in primavera dai fiori dell'edera. E quanti conoscono il meraviglioso miele d'agrumi, quello al rosmarino o quello rarissimo al rododendro? Più facile quello di timo, di fiori d'acacia, e il classico millefiori, che è tuttavia diverso se viene da colline boschive o dalla pianura. La gamma è ricchissima, gli utilizzi e gli accoppiamenti assai più vasti di quanto in genere si sappia. Il miele è ottimo per dolcificare il tè, latte, caffè, come ingredienti di tisane salutari, bevande energetiche, dessert deliziosi. E come squisitezza da palati fini. Provate a gustarlo con la frutta e in genere con i latticini: scoprirete recondite armonie.

Ecco un'idea per l'estate: nella gran luce del Mediterraneo, invitate il miele a pranzo. Quello di fiori d'arancio, per esempio, accostato allo yogurt, a pane croccante cosparsa di semi di papavero, e magari a fichi e noci, è un vero parato degno dei filosofi epicurei. Quello di limone può azzardarsi all'incontro col pecorino sardo, pane ai semi di sesamo, qualche oliva nera e un grappolo d'uva: un bicchiere di Vernaccia come compagnia. E se volete un dessert insolito, pelate tre fichi ben maturi, apriteli a metà e poneteli in una coppa. Spruzzateli con acqua di frutta, versatevi due bicchieri di panna liquida mescolata a un po' di miele. Completate con mandorle a filetti e mettetevi in fresco per un'oretta. Poi cercatevi un posto giusto, all'ombra, col mare negli occhi. Nella coppa, troverete il sapore antico della storia.

Per saperne di più: Lidia Kuscar, Miele & C con tavole originali di Alfonso Goi Idealibri

Vincenzo Buonassisi - Anna Pesenti, Sapore di miele 239 ricette per la gola, la bellezza, la salute Camunia

USI E CONSUMI

Miele, c'è anche vergine integrale

ANGELA LUNA

La legge italiana definisce il miele come «il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, o dalle secrezioni provenienti dalle parti vive, o che si trovano su di esse, che esse bottinano e immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare».

Questa «dizione» garantisce la naturalità del miele ed esclude la possibilità di reali, massicce sofisticazioni e di additivazioni. Tuttavia non tutto il miele che troviamo in commercio è uguale e uniforme dal punto di vista qualitativo: ci sono infatti mieli vergini integrali, mieli di origine diversa, mieli di importazione, e poi mieli artigianali e mieli industriali. Sono tutti prodotti dell'alveare, ma alle spalle vi sono processi produttivi diversi.

Le industrie sottopongono il miele grezzo a diversi procedimenti. Lo centrifugano e lo filtrano, per liberarlo dalle impurità; operazioni che però lo impoveriscono di principi nutritivi. Per facilitare l'invassamento - ma anche per riutilizzare miele di lontana provenienza, ormai cristallizzato - lo fluidificano artificialmente. La rifusione può avvenire a temperature basse oppure per pastorizzazione, un riscaldamento più forte che ovviamente modifica la composizione organolettica, anche se assicura un prodotto dalla vita più lunga e dall'aspetto perennemente fluido e limpido.

Per «miele vergine integrale» si intende invece il miele non sottoposto a trattamento termico di conservazione e in possesso di requisiti chimici, fisici e biologici naturali definiti da uno specifico decreto ministeriale. Per questo miele corre l'obbligo di specificare la data di produzione e quella di scadenza.

Che cosa si deve trovare sull'etichetta del miele in commercio? Innanzitutto la denominazione generale «miele», seguita

dalla provenienza: «miele italiano», oppure «miele di origini diverse», se si tratta di prodotti ottenuti da miscele di mieli nazionali con mieli esteri (non vi è però l'obbligo di specificare le percentuali relative a ciascuno tipo), oppure ancora «miscela di mieli d'importazione» per quei prodotti provenienti da paesi extra comunitari.

Poi il peso netto, l'anno di produzione, il nome e la ragione sociale del produttore, o del confezionatore, oppure di un rivenditore che risiede all'interno della Cee. E poi generalmente indicata l'origine botanica (il tipo di fiore) e quella territoriale (regione o zona circoscritta) che dà, naturalmente, al prodotto una precisa identità, spesso - e per fortuna - tutelata da Consorzi di apicoltori. Occorre comunque ricordare che se si parla di miele d'acacia, questo vuol dire che si tratta di un miele proveniente da alveari posti in zone ricche d'acacie, e non necessariamente di un miele «monofloro». Infine la denominazione «miele vergine integrale», se corrisponde ai requisiti di cui sopra.

Oltre alla lettura attenta dell'etichetta, che cosa consiglia al consumatore di miele? È bene conservare i vasi in ambienti asciutti e freschi (il caldo danneggia il miele, così come il freddo eccessivo del frigorifero). La cristallizzazione non implica un deterioramento del prodotto (alcuni mieli, quello di castagno o di agrumi, ad esempio, cristallizzano molto facilmente), mentre è meglio diffidare se si vede nel vaso il miele scisso in due parti, una più chiara ed una più scura: significa che non si è conservato bene. Ugualmente da scartare il miele che accenna a fermentare. Un miele cristallizzato, e quindi difficile da impiegare in alcune preparazioni culinarie, può essere fluidificato scaldandolo a bagnomaria, senza arrivare ad alte temperature.

UOMINI E CIBI

Sfilano i pecorini sul banco degli assaggi

PIERO SARDO



so alimentare del latte anche in età adulta è uno dei molti privilegi del Nord del mondo. Nelle regioni calde si tende a produrre derivati dal latte che si conservino facilmente e che reggano bene anche escursioni termiche notevoli. Di qui ad esempio la grande quantità di Pecorino romano che ancor oggi si produce, dato che tale formaggio era ed è uno dei più robusti ed inattaccabili al mondo. Capita che proprio queste sue virtù oggi lo penalizzino rispetto ad un consumo che tende inesorabilmente al dolce ed al morbido. Ma un po' tutta la produzione di pecorino, pur così importante sotto ogni punto di vista, vive in Italia un momento di diffi-

coltà. Questo perché, nonostante le varie denominazioni d'origine (sono sei quelle vigenti), il marchio Pecorino non funziona. Non vi capiterà mai di sentire un consumatore chiedere in un negozio, anche specializzato: mi dia della Caciotta umbra, del Fiore sardo, del Toscano stagionato, ecc. In genere ci si affida all'esperienza dell'esercente, specificando tutt'al più se servirà da tavola o da grattugia, se ha da essere morbido o stagionato, dolce o gustoso. Il marchio dunque non aiuta il consumo. Tranne forse per il caso della Doc del pecorino Murazzano, che è atipica, in quanto è un prodotto molto locale, quanti-

tativamente irrilevante e la cui collazione sul mercato si inserisce in una radicata abitudine di autoconsumo contadino. Pensate invece a quanto funziona un marchio come Roquefort, certo il pecorino più noto del mondo.

Pochissimi sanno in quale zona della Francia si produce, o che è fatto di puro latte ovino: ma certo i buongustai di tutto il mondo sanno bene che cos'è un Roquefort.

Ma per mettere in atto una comunicazione d'immagine che aiuti l'affermazione di un marchio occorre avere a disposizione, oltre che molti soldi e buoni pubblicitari, piccole produzioni di altissima qualità, i cosiddetti formaggi

fermieri francesi. Cioè piccole partite di cascina o di piccolo artigiano. Incrunati di costi e prezzi di mercato, punta qualitativa della grande produzione anche industriale. Queste produzioni per quanto riguarda il Pecorino, esistono? E se sì, chi le conosce? Nel nostro paese vige una sorta di ottusa omertà che impedisce di stabilire e diffondere delle gerarchie qualitative. La mentalità sta cambiando soprattutto per quanto riguarda i ristoranti ed il vino, ma stenta a prendere consistenza per quel che concerne la produzione alimentare. Invece tutti debbono avere bene in mente quali sono i vertici di settore e pubblicizzarli: perché aiutando le produzioni di grande qualità, si otterrà certo un prezzo alto per quelle, ma remunerativo per gli altri che lavorano onestamente sia pure su scala industriale.

Ben venga dunque l'iniziativa promossa dall'Istituto nazionale di sociologia rurale, che nei giorni 21 e 22 luglio ha organizzato presso l'Abbazia di Monte Oliveto un banco d'assaggio per decidere quale sia il pecorino più buono d'Italia. Certo, l'operazione può turbare la buona pace di qualche purista, che dirà quanto operazioni come queste siano difficili se non impossibili: troppe le variabili, troppo soggettivi i giudizi, troppi interessi in gioco, eppure io sono convinto che solo calando la mano sulla esaltazione della qualità e sulla sua tangibile esemplificazione, anche a costo di qualche svavione, si può aiutare la produzione alimentare italiana.

AL SAPOR DI VINO

Boschi e vigneti di Villa Dievole

FABRIZIO CALASTRI

Nel panorama ormai inflazionato dei produttori vinici: il capita, a volte, di imbattersi in qualche piacevole novità. È il caso di Villa Dievole, una fattoria immersa tra boschi e vigneti nel cuore del Chianti, circa dieci chilometri a nord-est di Siena, una tenuta che vale senz'altro la pena di visitare sia per la sua bellezza che per i suoi vini.

Vi accoglierà Mario Schwenk, un giovane che nonostante le sue complicate maniere, non riesce a nascondere il grande entusiasmo che mette in quest'avventura che dura ormai da quasi dieci anni. La sua scommessa infatti è tirarla fuori da una fattoria che si trovava in stato di semiabbandono, un'azienda vinicola efficiente, moderna, che sfrutta tutte le potenzialità della sua terra per ottenere dei vini di grande qualità. E poi, la vicinanza di aziende che si trovano ormai da anni nell'olimpo dell'enologia italiana (Ama e Aiola tanto per citarne due) rende la sfida ancor più interessante.

L'attenzione viene catturata soprattutto dai vini rossi: il «Villa Dievole» dell'88 è un vino fresco, elegante, piace-

vole da bere che forse potrebbe migliorare con un ulteriore affinamento in bottiglia; anche il «Villa Dievole» dell'87 è un buon vino che sembra però risentire dell'annata non particolarmente felice. Di particolare interesse è poi il «Broccato» '87, ottenuto da Sangiovese e Canaiolo e «passato» in botti di rovere di Slavonia (anche se non si tratta di vere e proprie barriques). Ma l'azienda probabilmente esprime il massimo di sé con il «Dieule» '88, un vino armonioso e dal profumo intenso, ottenuto da un'accurata selezione dei vigneti, utilizzando la prima e l'ultima vendemmia delle annate più favorevoli e generose, come appunto è stata l'88.

Dietro a tutta la produzione vinicola di Villa Dievole ci sono coloro che Mario Schwenk tiene a presentare come i veri protagonisti della rinascita della fattoria: i vignaioli di Dievole, che hanno messo a disposizione dell'azienda la loro grande esperienza accumulata in decenni di lavoro.

Fattoria Dievole, Vaiglioli (Siena), telefono 0577/322613