



UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI

l'arcigoloso

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

PROSEGUE
LA VETRINA
DELLE
OSTERIE



NOTIZIE ARCIGOLA

Bologna
Il carattere internazionale di Arcigola-Slow Food si sta rafforzando: la Biennale dei Giovani Artisti del Mediterraneo - che si terrà a Marsiglia dal 9 al 19 settembre prossimi - ha accolto fra le sue discipline anche la gastronomia, affidando ad Arcigola, per ciò che concerne l'Italia, la selezione dei cuochi da inviare in Francia. A Bologna, con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura e del Piano Giovani del Comune di Bologna, si è festeggiato l'avvenimento con una «cena di garage» presso l'Osteria Ristorante Dandy (Minesbio, loc. Tintoria). Il menù è stato preparato dai due cuochi finalisti delle selezioni regionali.

Ventimiglia
La condotta del Roia e delle Palme ha organizzato il 13 luglio, presso il Ristorante La Conchiglia di Arma di Taggia, una cena marinara ispirata ai piatti di pesce che tradizionalmente si consumavano sulla riva di ponente: ed ecco i tonno magro, il mosciamme di capponi, i calamari con farcia di seppie, i filetti di pesce azzurro. Un'inserto della cucina «di terra» è rappresentata dal brogione e dai ravioli di borragine e ortica conditi con il funghiu. Il tutto accompagnato dal Vermutino di Aschero e dal Pigato di Parodi.

Montagna Pistioiese
Un appuntamento estivo per i soci della Montagna Pistioiese sarà il 25-26 luglio a Cutigliano e a San Marcello Pistioiese, per una «Chiacchierata sulla cucina di ieri e di oggi» con Leo Codacci, gastronomo e scrittore di costume. Interverranno un medico condotto «di ieri» e una dietologa «di oggi».

Arcigola Nazionale
Con la collaborazione di Arcigola Nazionale, la Coopurt di Rimini, una delle più grandi agenzie di turismo sociale sulla costiera romagnola, propone un simpatico concorso per tutti gli anziani che parteciperanno a vacanze organizzate da Enti e Comuni. Si tratta di presentare una o due ricette - naturalmente comodate da analitica spiegazione - che verranno poi selezionate e premiate con un soggiorno marino.

Feste de l'Unità
La condotta Padovana di Arcigola sarà presente dal 12 al 31 luglio alla festa de l'Unità di S. Maria Maddalena di Occhiobello (RO), con uno stand enoteca, caratterizzato da un'ampia scelta di vini nazionali e francesi, e da prodotti gastronomici padovani. Il Circolo Arci Casbah, espressione della condotta del Basso Mantovano, gestirà per tutti i week end del mese di luglio il ristorante «Macaron» presso la Festa dell'Unità di Pegognaga (MN). I menù conigheranno la tradizione gastronomica del Basso Mantovano con l'inventiva dei giovani cuochi.

Proposte vacanze
Una interessante proposta giunge dalla condotta del Chianti, che segnala la Cooperativa Agrituristica «La Ginestra» come un centro-vacanze attrezzato e ospitale: appartamenti completi di cucina e bagno in casa colonica, giardino con barbecue, piscina, possibilità di gustare i prodotti biologici dell'azienda. Agli ospiti verranno inoltre date tutte le informazioni utili per vivere meglio il Chianti: indirizzi di trattorie e ristoranti, appuntamenti per la visita a prestigiose fattorie. Per informazioni e prenotazioni rivolgersi a Le Ginestre, Via Pergolato, 3 - San Pancrazio (FI) - tel. 055/8249245-8248117.

Qualche decennio fa, una indimenticata canzonetta che alternava al cantato sospiranti interventi recitati, si apriva con un interrogativo - se non ricordiamo male - del tipo: «In quanti modi posso dire ti amo?». Era il compianto Alberto Lupo che con la sua voce robustamente impostata duettava con una Mina del tutto sorda alle focose dichiarazioni di lui inutilmente plurilingue. E lui, poveretto, in risposta ne aveva una sequela implesiosa di «Parole, parole, parole». Per i più smemorati la canzone si titolava «Parole», appunto.

Se è vero, e sembra provato, che le cose dell'amore e quelle del mangiare stanno fra loro in un rapporto di complementarità/complicità, possiamo ben chiederci: «In quanti modi posso dirti lo mangio?». E non è domanda da poco, se si considera che sesso e nutrizione, per dirla con un attore ottocentesco, «soddisfano i supremi bisogni (riproduzione e sostentamento) per lo stimolo dei supremi piaceri (il letto e la tavola)».

Inoltre, se le manifestazioni della sessualità variano da individuo a individuo, anche gli atteggiamenti che ognuno ha di fronte al cibo sono diversi. Lasciamo pure da parte, a confine nei due campi, i rispettivi stati patologici dello stupro/impotenza, fami smaniose/inappetenza, e guardiamo nel mezzo giocando a confondere cibo e sesso, trafronendo cioè l'uno per l'altro: piacere gastronomico e piacere sessuale.

Una prima categoria - ma potremmo anche definirla fase, condizione - è quella dei divorzatori o dominiati, a tavola e a letto, il loro modo di amarsi è disastroso: avidi di baci come di bocconi, di amplessi come di abbruffate, menano scompiglio fra lenzuola e tovaglie, rovinando nel loro sadico vitalismo ardente e bruno, grasse e magre, aristocratiche e contadine. I sensi sono tutti rivolti al rapido raggiungimento del piacere. Il loro impeto dura fino al primo segno di sazietà. Godono solo di emozioni forti e superficiali. Incapaci di scelte ragionate, vergini di memoria, ogni volta è un'altra «prima volta», come ventenni in calore vogliosi di tutte le cucine. Di cotte e di crude, senza distinzioni.

Una seconda categoria è quella degli ammogliati fedeli e intelci, quelli, per intenderci, che vanno a tavola con l'ani-



Storie lievi di amori e di morsi

GIUSEPPE LORUSSO



mo di dover assolvere ad una funzione obbligata. Riuscire a far apprezzare una vivanda diversa e costosa diventa un'impresa vana. Sempre distratti, non sono interessati a nessun tipo di novità che si allontani, anche di poco, da un pasteggiare casalingo. Fra questi più frequentemente si trovano i proverbiali lamentatori di «come lo faceva mamma mia». Del resto il fastidio di dover affrontare una nuova esperienza è più grande della curiosità o del piacere, che non immaginano di poter ricavare. Portatori ormai rassegnati di una libido regimentata in un'attività fisiologica da praticare in famiglia, non sono disponibili a correre un'avventura in nessun modo. Ciò non toglie che alcuni di loro, se sollecitati in contesti opportuni, si concedano talvolta crudelissime strappate e notti pazzesche in buona compagnia.

La terza categoria è quella dell'amante, sotto il cui cielo albergono lo sfrenato libertino con l'edonista castigato; fanno o anime più spesso unite in un carattere solo. Ad accumularsi è un identico pessimismo di fondo, poiché la smisurata ammirazione e concetto che hanno di sé e della vita li porta fatalmente ad una nera scontentezza del proprio io e a

un'intolleranza per come stanno le cose che, semplicemente, non sono e non vanno come loro vorrebbero, cioè dovrebbero. Di qui si originano e si nutrono le scelte tutte di piacere mondano da un lato o di rigoroso salustismo dall'altro: fole grasse e risò a vapore, crapula e macrobiologia, per dire. Ma volendo trattare separatamente i due aspetti, il libertinismo è proprio di individui di grandi e meditate esperienze, in grado delle quali, per ogni tempo, occasione e luogo essi eleggono, qualora lo fanno, solo l'ottimo, il massimo, il sublime. Belle, vergini e colte le

loro amanti, illustri per prosapia, chiarissime per educazione e studi, dalla vita brillante e dagli eccezionali destini. Maestri nel galateo delle sensazioni, in un odore solo essi sanno cogliere e rimettere un indizio, una mezzatina, ignorata dal più, in virtù di un ricco teatino della memoria che stabilmente li abilita.

Immaginifici, vantano - o simulano benissimo - una sovraccettabilità dei sensi da cui ricavano colori, sapori e odori che ricreano in melodiose armonie e contrappunti non mai uditi prima.

Gli altri, i castigati, che sarebbero anche loro per una scelta di piacere, a questa reazione esageratamente negandosi a quanto condannano come vizio. Sviluppano così, in nome della salute e della qualità della vita, un'attenzione morbosa per la corretta nutrizione. Numerosi sono fra questi i fondamentalisti dell'igiene alimentare: diete ricche di fibra, miele, cereali e frutta, povere di grassi e proteine animali; niente alcool, di caffè e zucchero. Naturalmente, obbligati e compiaciuti di professare al mondo la santità della loro filosofia, spesso si fanno maestri d'indignazione e, in cerca di difici interlocutori, trovano invece perfidi contraddittori, e a questi finiscono perdutamente per rispondere.

Non diversamente accade ai signori libertini, i quali tuttavia, impegnati ad autocelebrarsi nell'esibizione in pubblico del loro gran buongusto, più che bisogno di dialogo cercano direttamente la rissa.

In conclusione. Tutti impariamo presto che la realtà non soggiace a nessun tipo di ordinamento ragionato, ed è unicamente per nostro diletto che ne sopporta allegremente di tutti i tipi. Dunque è chiaro che questa breve scombinata, in due campi così suggestivamente implicati, non ha altro sapore che quello di una giocosa speculazione. Per il rapporto, postulato all'inizio fra amare e mangiare, nelle tre categorie, le figure osservate possono complicarsi all'infinito. Si danno casi di femminieri svogliati a tavola, di libertini mascherati da impotenti e di impotenti che si fingono buongustai, o di impotenti che si atteggiavano a libertini. Ci sono infine bugiardelli che in gastronomia ne fanno e ne dicono di tutti i colori. Ma, nel piacere gastronomico o in quello sessuale, non amiamo forse anche noi giocare più parti?

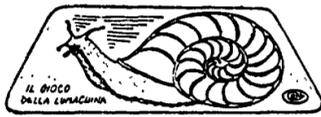
Quest'estate vestitevi di Slow!

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



È mettete lo Slow in tavola!

Con la tovaglietta-gioco con sottobicchiere, in materiale sintetico, lavabile e atossico, utilizzabile come setaccio a maglia e gioco.



Buono d'ordine
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.

Verterò la somma di L. _____

in contrassegno

con assegno c/c bancario non trasferibile.

versamento c/c postale n. 17251125 Arcigola 12042 BRA

American Express Carta Si Visa n. _____

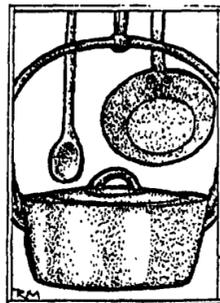
scadenza _____

Firma _____

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

In versione alleggerita ma sempre prelibata la zuppa di recupero che conquistò Molière

Il piatto



bato. Veniva quindi messa in un tegame di coccio e lentamente s'infuava, bollendo, sul fuoco, acquistando densità ed esaltando il gusto delle verdure.

Si dice che i contadini la consumassero come prima colazione. Oggi la ribollita dei ristoranti è un pochino addomesticata: spesso è semplicemente un'ottima zuppa di verdure che solo raramente viene ribollita. Ne guadagna forse in leggerezza...

Per fare una ribollita domestica, prendere un chilo di fagioli canellini freschi che andranno lessati in abbondante acqua finché non sono teneri. Messo da parte un quarto di fagioli, passate gli altri, aggiungendo uguale quantità di acqua fredda. Nell'olio fate cuocere carote, sedano e porri, aggiungendovi tre pomodori spellati e tritati, l'aglio e il timo. Poco dopo mettete il cavolo nero tagliato a strisce e, incorporando il passato di fagioli, fate cuocere adagio per circa un'ora. Cinque minuti prima della fine della cottura unite i fagioli interi e qualche fetta di pane raffermo. La zuppa deve essere abbastanza densa. Il giorno dopo riscaldate la faccenda ribollite e servitela con una ciotola di cipolle fresche tagliate a rondelle e in un'ampolla di olio di frantolio. Una variante più chic consiste nel passare la zuppa in forno, cosparsa di fettine di cipolla, pepe nero e olio extravergine.

Il posto



Nonostante il mal di denti che lo tormentava quel giorno, il grande Molière apprezzò la cucina saporita e la pulizia che regnava nella locanda. Così recitano le cronache - o le leggende - che attribuirebbero al celebre commediografo seicentesco un soggiorno da «Omero». Ma i blasoni di questo ristoro toscano non finiscono qui: una stampa del periodo napoleonico ritrae il casale e le stalle che costituivano la stazione di posta, a testimoniare l'antica presenza della locanda sulla strada tra Firenze e Pisa.

Da locanda a osteria: tra i vecchi, qualcuno ricorda il monumentale banco di marmo, le cataste di bottiglie, i cesti di uova pronti per uno spuntino. Da osteria a trattoria tradizionale, da quando - siamo nel 1955 - la famiglia Stacciati la rilevò, ristrutturando, ma con parsimonia, i vetusti locali. Oggi chi cerca la cucina tradizionale toscana deve fermarsi qui, per trovare in primo luogo le zuppe: minestra di farro, ribollita, pappa al pomodoro, zuppa di ceci, eseguite con grande attaccamento agli ingredienti «poveri». Si prosegue con la trippa alla fiorentina, i fagioli all'uccelletto, lo stoccafisso, gli arrosti e le carni alla brace. Per uno spuntino dal sapore antico è da provare la farinata col cavolo nero, un piatto di tradizione che si gusta con piacere nei mesi invernali. Immane, come in ogni pranzo toscano che si rispetti, i cantucini col Vin Santo, magari accompagnati da una fetta di castagnaccio.

La ridotta scelta dei vini - solo vino bianco, comunque discreto - è compensata dalla qualità della cucina, con un rapporto qualità-prezzo senz'altro favorevole. Nella conduzione i fratelli e la sorella Meacci trovano ancora un valido appoggio nella madre, che, nonostante le settantacinque primavere, non disdegna di assicurarsi ai fornelli. Trattoria Romagnolo Via Tosco Romagnolo Est, 855 La Scala (FI) Tel. 0571/464320 Prezzi: 20mila vino compreso Giorno di chiusura: sabato

L'UTENSILE

Crine o acciaio per la «stamigna»

EUGENIO MEDAGLIANI

Nonostante siano assai simili fra di loro, soprattutto perché entrambi formati da una rete metallica, è necessario distinguere i colini dai setacci mentre i primi separano i liquidi dai solidi, i secondi hanno la funzione di perfezionare una preparazione culinaria. Il setaccio possiede origini molto lontane, tanto che lo si trova illustrato in antichi libri di cucina, e la sua forma è rimasta invariata attraverso i secoli. L'unico cambiamento riguarda i materiali della rete filtrante: ai crini di capra, di asino o di cavallo sono stati sostituiti il ferro zincato, quello stagnato, l'acciaio inossidabile, il nylon e l'ottone. La forma del setaccio ricorda quella di un tamburo, essendo costituito da due fasce di legno, o anche di plastica, che si sovrappongono bloccando fra di loro una rete. Quest'ultima viene scelta con una maglia più o meno grossa a seconda delle esigenze: una rete finissima, per esempio, è indicata per spargere lo zucchero a velo,

mentre quella più spessa è utilizzata per setacciare il pangrattato. Per la preparazione di sobbetti, confetture e gelatine di frutta, si utilizzavano i setacci in crine animale: questo materiale veniva impiegato in quanto assolutamente inattaccabile dalle sostanze chimiche contenute nella frutta, ma oggi è stato sostituito tutto dall'acciaio inossidabile. Se la quantità del prodotto da setacciare è poca, si può ricorrere all'impiego della «barchetta», ovvero un piccolo attrezzo dalla forma simile a quella dei tradizionali cappelli da studente universitario, che impugna la parte della punta, può essere appoggiata direttamente sul bordo di un casseruola. Concludiamo ricordando che un altro nome del setaccio è «stamigna» o «stamina» dal latino *stammens*, che significa «coperto di fili»: con questo vocabolo, deformato in «stamegna», si suole anche fare in Lombardia anche l'avarò, ovvero una persona che, lascia passare qualcosa a fatica.