



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



Ciocco. La condotta del Cielto organizza per il pomeriggio di **sabato 28 e domenica 29** un incontro in cui si parlerà di tecniche di vinificazione e culturali, di conservazione e degustazione dei vini. Parteciperà il prof. Sabino Spina, esperto in chimica enologica, collaboratore di numerose aziende vitivinicole nonché membro dell'Onav (Associazione nazionale assaggiatori vino). Informazioni presso il circolo Perbacco, contrada Marina Campagna 31, Pisciotta (Sa), Tel. 0974/973086.

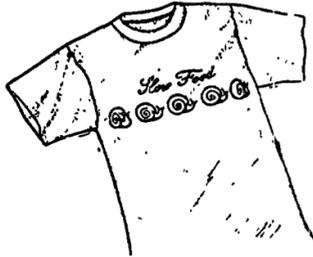
Slessa. Nell'ambito della festa della contrada del Nicchio, si terrà, in collaborazione con Arcigola, **mercoledì 1 agosto** alle 20.30, una serata enogastronomica di cucina veneta. La cena si svolgerà presso la sede della contrada in via dei Pisplini, 108 a cura del circolo

Arcigola La Ragnatela di Scaltenigo di Mirano (Ve). Prenotazioni (1 posti sono limitati) al numero 0577/222666.

Langhe. Si è messa in moto la macchina organizzativa della **1ª Convention Internazionale sul Vini Piemontesi**, che Arcigola organizza in **Alba dal 15 al 18 novembre** prossimi. La manifestazione, la prima del suo genere in Italia, sarà articolata in quattro giorni nel corso dei quali si prevedono degustazioni, visite a cantine, conferenze e dibattiti, sosterne conviviali. A contatto diretto con i più grandi produttori viticoli del Piemonte, i partecipanti seguiranno un vero e proprio corso di conoscenza dei grandi vini piemontesi, visitando nei luoghi che di questi sono gli artefici. Quanti vogliono ulteriori informazioni possono telefonare alla sede di Bra allo 0172/426207.

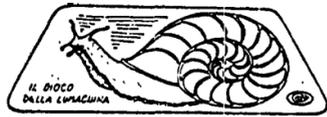
Quest'estate vestitevi di Slow!

Con la maglietta dello 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 servizio all'americana 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.

Verserò 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

«Vieni a prendere un gelato da noi», così si potrebbe sintetizzare la tendenza degli italiani, documentata da una recente inchiesta degli industriali dolciari, di consumare sempre più spesso il gelato fra le pareti domestiche. Torte multistrato arricchite di canditi e ghiogori cremosi, cassate e tartuffi, semifreddi e frutta vera svuotata e poi ripiena del sorbetto di se stessa, sono in effetti dessert scenografici, pronti da tirar fuori dal freezer e perciò comodissimi, che ottengono il sicuro consenso di grandi e piccoli. Anche i fabbricanti di gelatiere domestiche, soprattutto le elettriche che in venti minuti preparano un ottimo gelato, confermano il successo del rito casalingo: in questo caso la spinta a farsi il proprio gelato viene dal piacere di scegliere ingredienti e gusti, e di inventare dessert non standardizzati.

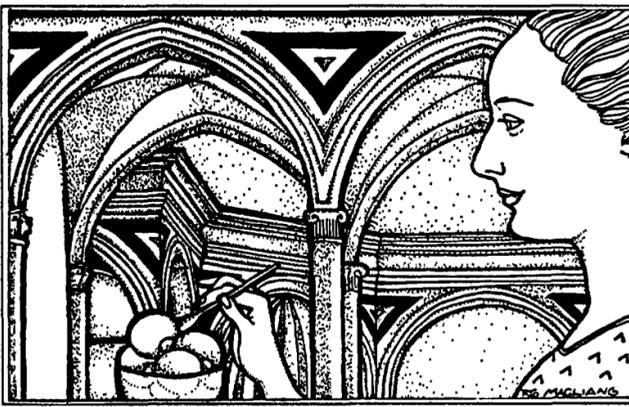
Ma cheché ne dicano le statistiche, il gelato resta legato soprattutto all'impulso. E all'estate, naturalmente. Mentre il solleone arde nel cielo e la canicola avampa nella città, cosa c'è di meglio di un cono colorato da leccare mentre si cammina cercando l'ombra? E quando la sera di vacanza chiama famiglia intere e giovani in crociera alla passeggiata sul lungomare, come non fermarsi al tavolino di una gelateria e ordinare coppe multicolori da demolire coi cucchiaini e ghiaccioli da mordere fra il vociere? Persino in montagna, dopo una gita nel bosco e l'arrampicata ad una malga, come resistere ad una coppa di gelato guarmita con lamponi e mirtilli e stufi di panna montata, premio nutriente e goloso alla fatica?

In effetti, 100 grammi di gelato alla vaniglia danno 210 calorie, pari a un uovo e mezzo, a 300 grammi di latte, a 200 di carne magra, a 60 di pasta. Per chi non vuole attentare alla linea, ecco il gelato di frutta: meno grassi e meno proteine, più vitamine. Sembra che presto avremo gelati dietetici, anticolesterolo e dimagranti: dagli Usa naturalmente. Ma in tanto, artigianale o industriale, sluso o confezionato, monodose o pluriporzione (detto anche «da taglio»), ogni anno ne consumiamo parecchio. Nella classifica internazionale, siamo tuttavia solo al quattordicesimo posto. Il primato è degli Stati Uniti: con 24 litri a testa, anzi a bocca, seguiti dall'Australia con 22 e dall'Uruguay con 20, mentre i più gelatofili tra gli europei risultano gli svedesi. Primi fra i consumatori della Comunità sono i danesi, cui seguono irlandesi, olandesi,



Un boccone millegusti da passeggio

MARIAROSA SCHIAFFINO



tedeschi. Meno portati di noi al dolce sottosono sono invece belgi, francesi, inglesi. Le statistiche ci ragguagliano su altri curiosi primati: i friulani sono i più accaniti mangiatori di gelato della penisola, con 127 porzioni ciascuno, seguiti dai toscani, mentre in Basilicata si consumano meno gelati che in ogni altra regione. In genere il Sud sembra essere meno portato alle giolte sottosero. E qui, si rimane sconcertati: ma in realtà la ricerca si riferisce al gelato industriale e si sa che al Sud, terra di gelati da tempi immemorabili, esiste una fiorente tradizione artigianale, i cui dati rimetterebbero le cose a posto.

I nordici, dunque, sono i massimi consumatori di gelato; lo gustano tutto l'anno, con qualunque clima, e lo considerano un vero e proprio alimento. Noi invece «vivi» alimen-

tato soprattutto come una squisitezza estiva, godendo della contrapposizione caldo-freddo, cioè del sapore ghiacciato mentre il termometro è al suo apice. Anche se la fisica ci ha insegnato che contro la sete e l'arsura meglio sarebbero le bevande calde (gli uomini del deserto saggiamente si vestono di lana e bevono tè per combattere i loro climi surriscaldati), più delle leggi termiche valgono quelle della psicologia e dell'immaginazione. Del resto furono proprio i popoli meridionali a inventare i proto-gelati. Egizi, greci, arabi, romani avevano una preparazione per frutta e bevande ghiacciate: faraoni, imperatori e potenti si facevano vanto di conservare neve e ghiaccio in fosse e caveau opportunamente predisposte per potersi

rinfrescare l'ugola mentre il sole dardeggiava e stupiva i visitatori.

Ma il gelato in quanto tale è molto più moderno: la sua origine è avara di certezze e in mancanza di queste si è avvalorata la storiella che a inventarlo sia stato il fiorentino Buontalenti, scenografo e architetto alla corte di Caterina de' Medici, attraverso la quale il gelato sarebbe approdato in Francia. Ma le date non coincidono: Buontalenti all'epoca in cui Caterina andò sposa al re francese non era ancora nato! Certamente nel secolo XVII già a Parigi rifluiva l'astro del siciliano Procopio de' Coltelli, che preparava famose squisitezze al gelo. E che l'Italia fosse luogo di sorbetti «vini» è ribadito da innumerevoli viaggiatori del passato, da De Broses a Stendhal. Per secoli furono appunto sorbetti, cioè a ba-

se di frutta ghiacciata: il gelato di crema, con vaniglia, cioccolato e uova (l'albume è importante perché funge da collante) risale al Settecento, secolo votato alle delizie e in cui di delizie si discettava con la massima serietà. Erati, ancora privilegio di aristocratici, intellettuali, gente di corte: il popolo era escluso da queste raffinatezze.

Anche il gelato diventò bene borghese quando, con il vento della Rivoluzione, i grandi pasticceri e i cuochi di corte dovettero fare le valigie e in molti casi aprirono locali pubblici. La democratizzazione del gelato è firmata Usa: un lattaio, Jacob Fussel, per utilizzare ingenti quantità di latte rimaste invendute, pensò di congelarle e... trovò l'ice-cream. Una certa Nancy Johnson nel 1846 inventò una sorbettiera che, prodotta poi in serie, arrivò ovunque, e Burt Tommy, gelataio dell'Ohio, inventò il gelato sullo stecco. Ma era stato un italiano, Filippo Lenzi, nel 1777 a portare a New York ricette e utensili per fare il gelato e ad aprire per primo una bottega. In effetti, ambasciatori e divulgatori dell'arte gelateria sono stati i nostri connazionali: siciliani, napoletani e, all'inizio del '900, soprattutto cadornini, portarono in tutta Europa la dolce novella. Ancora oggi, la leadership delle macchine per la preparazione della miscela e per il congelamento, è gloria nostra: gelato «all'italiana» non è solo un modo di dire.

Godiamoci dunque questo prodotto profondamente legato alla nostra tradizione. Eretto a vessillo sulla ciadla croccante, dentro il bicchiere trasparente in un arabesco di strali, nella coppa di metallo brinato dalla quale sorge a fiore... in forma di rosa, di conchiglia, di tronco di cono. Alla crema o alla frutta e in mille altri gusti più o meno fantasiosi (riso, yogurt, caramello, liquerizia), fino alle stranezze più improbabili (gelato al barbero, al sedano, alla carota...) si fa in mille per sedurre, per farci ritornare bambini, per rinfrescare il palato, l'ugola e persino i pensieri.

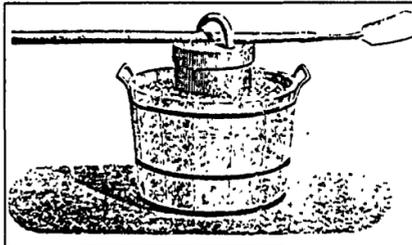
«Crema, fragola e pistacchio». Davanti al bancone del gelataio la piccola scultura prende forma sotto i miei occhi. Buontalenti all'epoca in cui Caterina andò sposa al re francese non era ancora nato! Certo nel secolo XVII già a Parigi rifluiva l'astro del siciliano Procopio de' Coltelli, che preparava famose squisitezze al gelo. E che l'Italia fosse luogo di sorbetti «vini» è ribadito da innumerevoli viaggiatori del passato, da De Broses a Stendhal. Per secoli furono appunto sorbetti, cioè a ba-

Placevolissimo da gustare è il volumetto di Folco Portinari, **Voglia di gelato**. Collana Piccoli Piaceri, «Ideallibri», lire 18.000.

L'UTENSILE

Mastello di legno e neve di cantina

EUGENIO MEDAGLIANI



In un dizionario francese del 1751 troviamo definita la sorbettiera come «un vaso in stagno od in ferro bianco (latta), nel quale si congelano i liquori destinati ad essere serviti in bicchieri o per fare succhi di frutta ghiacciati da essere serviti in stampi».

Il primo modello di sorbettiera era costituito da due recipienti: quello esterno, in legno, era destinato a contenere la salamoia di ghiaccio e sale, mentre quello interno era di latta e veniva riempito di latte e veniva riempito di zucchero. Nella parte inferiore della parete del mastello in legno, esisteva un foro attraverso il quale usciva l'acqua che si formava via via che il ghiaccio si scioglieva. La sorbettiera più efficace era quella costruita in stagno, dato che tale metallo è un buon conduttore di calore.

La gelateria veniva preparata collocando sul fondo del recipiente esterno un pezzo di ghiaccio, spolverizzato di sale, sul quale veniva appoggiato il contenitore interno, intorno al quale si poneva un altro pezzo di ghiaccio e altro sale, in un rapporto di quattro a uno.

Fino al XVIII secolo fu impiegata come elemento con-

gelante la neve raccolta durante i mesi invernali, la quale veniva stivata e pressata all'interno di grosse botole scavate nelle cantine. Affinché non si sciogliesse durante i mesi più caldi, la neve veniva coperta con uno strato vincente di paglia.

Ma torniamo alla sorbettiera: dopo aver versato il composto sciroposo, occorreva chiudere il manichio munito di una robusta cerniera e con quest'ultima ruotare continuamente il recipiente. Era necessario scuotere molto frequentemente il composto ghiacciato che si attaccava alle pareti.

Verso la seconda metà dell'Ottocento venne finalmente inventata la gelateria a manovella, nel cui interno delle rasche mobili, miscelavano lo sciropo senza dover continuamente aprire la sorbettiera, evitando così perdite di tempo e di temperatura. Con la creazione recente delle gelatiere con circuito di raffreddamento incorporato e con movimento elettrico, si sono risolti definitivamente anche gli ultimi problemi di esecuzione: preparare un gelato è oggi molto semplice e a buon mercato.

LEGGENDO E MANGIANDO

Vini di Piemonte e cucina aretina

ARMANDO GAMBERA

Accanto a testi di evasione da portare ai monti o al mare o da tenere in casa per un momento di relax, vi consigliamo tre opere un po' più impegnate, da leggere e da consultare.

La prima, da poco edita da «L'Arciere» di Cuneo, è «Vigne e vini del Piemonte medievale». Curato da Rinaldo Comba dell'Università di Torino che si è avvalso di una folta schiera di studiosi del periodo, il libro scandaglia i documenti comunali, estimi ed altri documenti sepolti negli archivi polverosi di paese per trarre una storia sociale del vino in una regione vinosa per eccellenza qual è il Piemonte. Interessante è, ad esempio, la lettura delle pagine dedicate all'indagine degli estimi quattrocenteschi di Torino, Chieri e La Morra, oppure al consumo del vino anche nelle prescrizioni mediche nel basso Medioevo a cura di Annamaria Nada Patrone già autrice di opere sulla storia dell'alimentazione.

Dell'inglese Patrick Holford è il «Manuale di nutrizione familiare», edito dalla S.C.E. di Milano, ovvero tutto quello che si deve sapere sul cibo e sulla dieta. L'opera, dopo una parte introduttiva sul come nutrirsi e sul funzionamento del corpo umano, entra nei dettagli del binomio salute-nutrizione e lo

analizza con taglio scientifico, reso accessibile ai non addetti ai lavori attraverso un'esposizione chiara. Un capitolo finale è dedicato alla elaborazione di una personale Dieta Ideale.

Di dieta non si parla affatto nella «Cucina aretina» di Guido Gianni, per i tipi della Franco Muzzio editore. Il volume fa parte della fortunata collana di «Cultura Regionale» diretta da Marco Guarnaschelli Gotti. È una storia godibilmente interessante e nel contempo ngorosa quella che l'autore va tracciando a partire dall'anno Mille: cronache di piatti, di ricette, di vini, scorci di ambienti culinari, ma anche squarci su personaggi intimamente legati alla cucina aretina, siano essi Mecenate, Michelangelo, Masaccio, oppure una figura di spicco tra le mense toscane, Francesco Redi.

Vigne e vini nel Piemonte medievale, a cura di Rinaldo Comba, «L'Arciere editore», Cuneo, 1990, pp. 346, Lire 54.000.

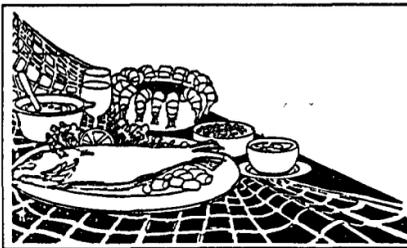
Manuale di nutrizione familiare di Patrick Holford, «S.C.E. editore», Milano, 1990, pp. 250, Lire 30.000.

La cucina aretina, di Guido Gianni, «Franco Muzzio editore», Padova, 1990, pp. 176, Lire 28.000.

IN VIAGGIO

Escursione nelle Eolie tra sapori marinari

ELA CAROLI



dell'Inferno. Fuoco e vento, assieme all'acqua, hanno qui plasmato la scarsa terra: i venti danno all'arcipelago delle sette isole il clima più salubre d'Italia: aria tersa, secca e tonificante, con brezze serali freschissime anche nelle estati più torride. La terra di fuoco regala colori violenti, rocce cangianti e fondali iridescenti, albe e tramoni color fucsia, «sciare» di pomice bianchissime e acciacati, ossidiana nera, venature arcobaleno nei costoni e nelle gole tra i crateri...

Ma gli aromi e i sapori, in questo trionfo dei cinque sensi, sono la cosa più stimolante: dalle zaffate di zolfo ai profumatissimi fiori di cappero, dagli spinosissimi e saporosissimi fichi d'india colti sul ciglio dei viottoli - quando il sole immobilità le lucertole e fa lamentare ossessivamente le cicale -, ai gelsomini che si aprono di notte ed esalano liquorosi languori: tutto contribuisce a sedurre.

Un concentrato dei cinque sensi - aroma di miele e ligustro, sapore orientale, di rosa, mandorla e albicocca, colore ambra e oro antico, morbido al palato - è «l'oro di Salina», quel liquido divino e vellutato che si chiama Malvasia. Il vino più seducente del mondo, da compagnia ma anche «da meditazione», è però anche quello più imitato e contraffatto. Nell'isola che i greci chiamavano *Didyme* (gemelli) - Salina, appunto, formata da due coni vulcanici spenti e verdissimi - ci sono i vigneti di Carlo

Hauer (tel. 090/9843016), a Capo Faro e a Lingua: la felice combinazione di antichissime pratiche tecnologiche (della Malvasia parla perfino Diodoro Siculo) con tecnologie d'avanguardia, ha portato la produzione di Hauer a riconoscimenti prestigiosi e all'affezione di una clientela di veri intenditori.

Oltre all'enologia, anche la gastronomia eoliana va sempre più raffinandosi, nei più facili contatti col continente e