



# L'arcigoloso



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



**Bira**  
Giovedì scorso, presso il Circolo Boccadorivo in via Mendicizia 14, si è svolta la tradizionale cena a base di pinzimonio, nel dialetto locale «bagné 'nt l'euil» (*bagna nell'olio*). L'incanto conviviale tenuitosi nel bel cortile che il circolo ha in comune con la sede nazionale Arcigola, ha voluto rendere omaggio all'attività orticola che da secoli caratterizza l'hinterland braiese. Le croccanti verdure del posto si sono sposate con l'olio extravergine ligure.

**Nuove condotte**  
**Milano Nord**  
In Lombardia, soprattutto nella zona di Milano, parecchie sono le condotte appena sorte. A Bovisio Masciago è fresca di battesimo quella di Milano Nord, fiduciario è Pier Luigi Beretta, enotecario, via Pusteria 6, tel. 0362/590302.

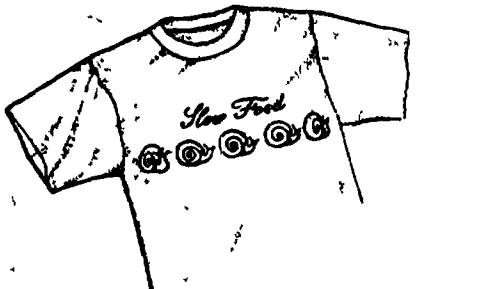
**Monseice**  
L'impegno di Alberto Marchionni, intenditore e ricercatore di formaggi, ha portato alla costituzione di una nuova condotta a Monseice, in provincia di Padova. Il ricapito di Marchionni a Monseice è in via Morano 18, tel. 0429/782323.

**Etruria**  
Anche in Toscana crescono le nuove condotte, segnaliamo quella dell'Etruria che si è resa autonoma dalla sorella maggiore dell'Alta Maremma. La sede è a Volterra, fiduciario è Fabrizio Calastri, appassionato di vini via dei Filosofi 16, tel. 0588/86815.

**Salento**  
C'è parecchio movimento anche al Sud. A Lecce, e precisamente all'interno di Villa Coppola, a San Cesario (tel. 0832/639102), ha sede la condotta del Salento, diretta dal fiduciario Giuseppe Sansò, via G.C. Varini 4, tel. 0832/24429.

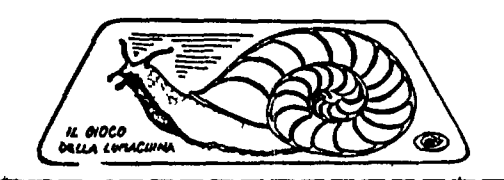
## Quest'estate vestitevi di Slow!

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 sintético, lavabile e atossico, utilizzabile come servizio all'americana o 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 l'una
- n. \_\_\_\_\_ tovaglietto-gioco con sottobicchiere a lire 8.000 l'una

Verserò la somma di € \_\_\_\_\_

- in contantesse
- con assegno c/c bancario non trasferibile intestato ad Arcigola
- con versamento su c/c postale n. 17251125 intestato ad Arcigola 12042 Bra
- con addebito sulla mia carta di credito
  - American Express
  - Carta SI
  - Visa

n. \_\_\_\_\_ scadenza \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

VIA/PIAZZA \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Mercurio, cadmio, alghe atrofizzanti questi temibili nemici del mare rendono assai poco rassicurante il consumo del pesce. Con un'analisi ampia e documentata, Vitalba Paesano fa il primo articolo. Altri due contributi sul tema verranno pubblicati nei prossimi numeri de "L'Arcigoloso". Da Vitalba Paesano, *La Verità nel piatto*, Rizzoli 1989.

## Mercurio nel pesce Quali limiti



VITALBA PAESANO

Il mercurio nel pesce, a guardar bene, non è una novità. C'è sempre stato (e questo alcuni studiosi sono riusciti anche a dimostrarlo) perché esiste, lungo tutto il bacino del Mediterraneo, una contaminazione ambientale di natura geologica quella del mercurio è, infatti, una presenza costituzionale del nostro territorio (basti pensare, per esempio, che nel Monte Amiata, in Toscana, se ne trova in dosi rilevanti, e che concentrazioni di mercurio si trovano anche nel bacino di Venezia e in quello di Trieste).

Il fatto, tuttavia, che la popolazione mediterranea sia naturalmente esposta alla contaminazione di mercurio non deve allarmare sia perché questo accade da sempre, sia perché nel nostro paese non si sono mai riscontrati segni di intossicazioni croniche.

È accaduto diversamente altrove in Giappone, per esempio, nel 1953, si sono avuti casi di avvelenamento grave da mercurio, anche cronico, tra coloro che consumavano il pesce catturato nella baia e nell'estuario di Minamata, dove c'erano acque particolarmente inquinate da scarichi di scorie industriali contenenti dosi massicce di sali di mercurio. A determinare l'avvelenamento, allora, non furono, per la verità, solo le condizioni delle acque, ma anche l'elevato consumo di pesce da parte della popolazione, costituita soprattutto da pescatori. Secondo gli studi fatti, risulta che a Minamata la popolazione mangiava anche un chilo e mezzo di pesce al giorno.

La situazione italiana è sicuramente diversa anche perché il consumo medio pro capite, secondo le stime più recenti, nel nostro paese è di soli 26 grammi al giorno, una quantità, dunque, di tutta sicurezza. La pericolosità di questi residui, infatti, è proporzionata alla quantità di alimento consumato. Le esperienze di laboratorio hanno dimostrato che occorre assumere per tempi continuati dosi superiori ai milligrammi di mercurio per registrare casi di tossicosi.

Bisogna tuttavia ammettere che è estremamente difficile anche per gli studiosi valutare con esattezza quanto l'accumulo di dosi anche modeste di questi residui possa influire alla lunga sugli organi più delicati, come fegato, reni e cervello. Questi residui, infatti, non vengono smaltiti dall'organismo, né da quello dei pesci, né da quello umano.

Oggi, dunque, per tenere a bada il fenomeno, bisogna da una parte valutare quanto siano consistenti i residui di origine endogena (cioè naturale), e quelli derivati dalle sostanze minerali usate dall'industria, e dall'altra, vigilare sulla concentrazione di mercurio presente nelle diverse specie ittiche. Fin qui abbiamo spiegato a parole. Ma ci sono anche i numeri per capire l'entità del fenomeno. Molti studi sull'ar-

gomento dimostrano che la maggior parte delle persone, in Europa, ingerisce ogni giorno una quantità di mercurio inferiore a 20 microgrammi (il microgrammo è la milionesima parte del grammo). Gli stessi studi sostengono anche che nel caso di consumo particolare elevato di pesce (in certi territori costieri, per esempio) si raggiungono al massimo i 75 microgrammi a persona. Nel 1972 il Comitato costituito dalla Fao e dall'Oms (l'Organizzazione mondiale della sanità) ha stabilito un livello tollerabile di ingestione settimanale di 0,3 milligrammi di mercurio (pari a 300 microgrammi). Dalle cifre si deduce, dunque, che anche nei casi di un abbondante consumo, il pesce può comparire in tavola fino a quattro volte alla settimana.

È ancora l'Organizzazione mondiale della sanità ad aver stabilito, attraverso un apposito comitato (il Comitato Codex per gli additivi Alimentari), che i pesci da preda (pesce cane, pesce spada, tonno) non possono avere una concentrazione di mercurio superiore a 1 milligrammo per chilo (tecnicamente si dice 1 ppm, cioè una parte per milione), mentre per tutti gli altri prodotti della pesca il livello non deve superare 0,5 milligrammi per chilo. Avvalendosi di questi e di altri dati, in alcune nazioni, tra cui l'Italia, il limite consentito è di 0,7 milligrammi di mercurio per chilo, un valore inferiore, dunque, a quello ammesso dall'Oms, ma la tendenza generale è di adeguarsi quanto prima, portandolo a 1 ppm.

È possibile spiegare in termini ancora più semplici? Sì. Provare con un esempio se il contenuto di mercurio in una partita di pesce è al limite massimo dei valori consentiti (1 ppm), una persona del peso di 60 chili può consumare 200 grammi di pesce alla settimana o circa 30 grammi al giorno, senza alcun problema. Le alte concentrazioni di mercurio possono interessare, infatti, solo chi consuma tutti i giorni un pasto a base di pesce, di almeno 100 grammi.

Continua

## AL SAPOR DI VINO

## Libri e tappi in passerella

**Bancarelvino: enologia e letteratura**  
Mulazzo, comune della Lunigiana, terra di libri e di vino, ha inventato un premio singolare, che mette insieme una volta in maniera inedita enologia e letteratura. Ecco dunque che, grazie all'impegno del Comune, dell'Unione librai pontremolesi e dell'Accademia della vigna bianca e della vigna rossa si è svolta nel giugno scorso la ottava edizione della rassegna Bancarelvino. Sul versante editoriale ha tenuto banco la Grande enciclopedia illustrata della gastronomia di Marco Guarnaschelli (Gott) quasi mille pagine, più di cinquanta voci, tremila ricette, in una summa gastronomica che ha impegnato l'autore ed i suoi collaboratori per sette anni. Per la prima volta un serio tentativo di sistemazione della matassa "gastronomica", che si avvale di un approccio interdisciplinare, con un occhio finalmente attento all'inquadramento storico: una sintesi delle conoscenze finora acquisite nell'ambito della cultura materiale del cibo che aspira ad essere, nel suo territorio, quello che fu l'Encyclopedie di Diderot e D'Alembert.

Quantito al vino, la selezione Bancarelvino 90 ha scelto la Pelaverga del Castello di Verduno, di Burletto e di Alessandria, il Dolcetto di Dogliani del Tulo e di Poderi Luigi Einaudi, nonché un gruppo di aziende toscane, piemontesi, siciliane e friulane.

**Il sughero di Cervarezza: attenti al tappo**  
Vino di qualità e sughero hanno da sempre un rapporto di amore/odio. Matene principi per quanto riguarda la "cappatura" della bottiglia, il sughero (quando è di buona qualità) consente infatti al vino di conservarsi perfettamente anche per decenni, al contrario, un tappo non perfetto, affetto cioè da malattie, rovina irrimediabilmente il contenuto della bottiglia, conferendogli quello sciagurato "gusto di tappo" che balza al naso e lo rende imbevibile. Negli ultimi tempi più di un grido di allarme si è levato nel settore sughero: la produzione è sempre più scarsa e di minor qualità, a causa di malattie delle piante e consumi indiscriminati, tanto che sono allo studio materiali alternativi. In questa situazione accogliamo con piacere il depliant curato dal FNIA (la Federazione degli artigiani del legno affilia alla Confederazione nazionale dell'artigianato) di Reggio Emilia che ricompre e rilancia il "Tappo di Cervarezza", una produzione antica della "montagna" di Reggio che, dopo un periodo di appannamento, si rilancia in grande stile. Conosce così nuovo impulso un artigiano che data dal Settecento e che da oltre due secoli rappresenta un'importante realtà socio-economica nella zona.

**Langhe: un Atlante per capire i crus**  
L'addetto ai lavori - ma anche chi ha passione per il vino - parla disinvoltamente di "crus" (Ancor meglio è berlo, giacché il nome "cru" designa il vino prodotto in un particolare appezzamento, una sottozona insomma, grandemente vocata, per natura geologica del terreno, per esposizione, per fattori climatici). Un'operazione piuttosto interessante è il censimento del crus dell'Alba, che Arcigola-Slow Food Editore sta preparando. Si chiamerà "Atlante dei vigneti di langa" e costituirà - con i suoi fascicoli dedicati alla zona del Barolo - un inedito strumento per meglio conoscere il "fiore della produzione enologica delle Langhe". Pur essendo una pubblicazione specifica, è gradibilissima anche per il "normale" consumatore e infatti integrata con segnalazioni di buone cantine, di ristoranti della zona, di testimonianze dei contadini e dei produttori.