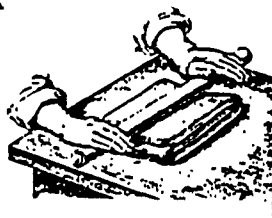




UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI

l'arcigoloso

PROSEGUE
LA VETRINA
DELLE
OSTERIE

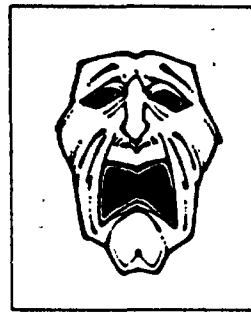


Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

NON SONO D'ACCORDO

Vini più omogenei per il piacere



con vini rossi di corpo, l'italiano Castello di Querceto, pur lasciando presagire buone potenzialità future, si presentava ancora tannico e allappante, risultando penalizzato. Si dice che i vini proposti sono tutti al primo anno di commercializzazione, per cui dovrebbero essere allo stesso livello di "prontezza".

Sappiamo infatti che i produttori operano in vigna e in cantina in maniere diverse, e spesso i vini di qualità sono pronti alla beva in tempi molto successivi all'imbotigliamento e alla commercializzazione.

Si vuole inoltre dare al consumatore la possibilità di poter acquistare i vini assaggiati in enoteca, ma solo pochi privilegiati potranno acquistare, in rare enoteche, i vini stranieri protagonisti del Gioco.

Allora, un auspicio per le prossime puntate: Arcigola si procuri per tempo vini simili di diverse aziende, ne segua l'affinamento, al di là dell'annata e dei tempi di commercializzazione e del prelievo quando sono omogeneamente pronti per una sfida mondiale a tutto campo. Diamo in questo modo un segnale al consumatore: non avere fretta nel consumare il vino. Anche un bianco, purché sia di qualità, deve essere bevuto a tempo debito, perché si possano apprezzare quelle caratteristiche che i produttori seri - come molti del Friuli Venezia Giulia, ad esempio - stanno ottenendo con impegno.

□ Sergio Nesich - Trieste

Vorrei fare alcune considerazioni relative ai Giochi del Piacere, le ormai famose cene organizzate dall'Arcigola nell'ambito delle quali si assaggiano e si valutano tipi omogenei di vino di diverse aziende mondiali.

Dato per scontato che non si possono uniformare i menù di più di un centinaio di ristoranti, per rendere i parametri di giudizio più simili sarebbe importante, a mio avviso - al contrario di quanto si è fatto finora - proporre vini a livello di affinamento omogeneo. Mi spiego meglio. Ad esempio, nell'ultimo Gioco di quest'estate, l'ottimo Sauvignon '89 di Villa Russiz, imbottigliato poche settimane prima del test, non poteva competere con il Sauvignon australiano '88, giunto al suo terzo anno di maturazione (nell'altro emisfero si vendemmiava in primavera). Anche nel Gioco dello scorso inverno,

Quest'estate vestitevi di Slow!

Con la maglietta della Slow Food, bianca con le chioccioline imprime 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.

Buono d'ordine

Desidero ricevere direttamente a casa mia al prezzo speciale riservato ai Soci Sapientissimi:

n. _____ T-shirt Slow Food a lire 25.000 l'una

n. _____ tovagliette-gioco con sottobicchiere a lire 8.000 l'una

Verserò la somma di f. _____

in contrassegno

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 _____

In tema di residui di mercurio, che con altri metalli pesanti inquinano le acque del mare, quali i pesci più "sicuri"? Quale la normativa sui controlli? Continua, dallo scorso numero, l'indagine di Vitalba Paesano, da «La Verità nel Piatto», Rizzoli 1989.

In Italia, attualmente, i valori stabiliti per legge (che sono da considerarsi di salvaguardia della salute, non di rischio tossico, dati i nostri consumi modesti) vengono superati talvolta solo da pesci spada e tonni mediterranei. Per questo motivo, ormai anche l'industria conserviera acquista solo tonni al di sotto dei venti chili di peso (corrispondenti ad animali di circa tre anni di vita) perché tanto più il pesce è piccolo e tanto più corto è il suo ciclo vitale, minore è la concentrazione di mercurio. Si è visto, infatti, che i tonni della lunghezza di 60-70 centimetri e del peso di due quintali contengono anche 2-3 ppm (1 ppm equivale a un milligrammo per chilo).

Oggi, nel nostro paese, sono sicuri soprattutto i pesci giovani: la sogliola, il rombo (sia chiodato che liscio), la sardina, lo spratto, l'acciuga, il merluccio, il nasello, il molo (o pesce bianco, detto anche merliano), le ombre e tutto il pesce azzurro in genere. Questi pesci arrivano di solito allo 0,2-0,3 ppm al massimo, un valore assai più basso dello 0,7 concesso per legge.

Esiste un decreto ministeriale che classifica il mercato ittico in pesci ad alta contaminazione (squali e pesci spada), a medio tenore di mercurio (tonni) e a basso tenore: acciughe, aringhe, salacche, sardine, gamberi, gamberetti, aragoste, merluzzi, naselli, code di rospo, calamari, seppie, mitili, ostriche, vongole, sogliole, limande, passere, scorfani, sgombri, orate, sia rosse che grigie, pagelli, boghe, capponi e pesci persici.

Come si è arrivati a questa "graduatoria"? Con i controlli, che per alcuni prodotti ittici sono assolutamente obbligatori, mentre per altri si fanno solo saltuariamente a campione. È bene ricordare a questo proposito che il pesce più



Pesce piccolo dieci e lode in sicurezza

VITALBA PAESANO



controllato è quello che "passa" attraverso i mercati ittici (quelli che noi conosciamo come «mercati all'ingrosso»), gli unici a disporre stabilmente di un veterinario.

Per questo, per esempio, c'è chi chiede una normativa perché le peschierie esponga in vetrina un «marchio» con indicata la provenienza del pesce. Il consumatore, da parte sua, per il momento potrebbe chiedere al negoziante di vedere la bolletta di accompagnamento, rilasciata dal mercato ittico al momento

dell'acquisto. Nulla, però, obbliga il negoziante a esibire questo documento.

I controlli, in Italia, sono fissati da quattro decreti ministeriali: il primo, che risale al dicembre '71, obbliga l'importatore di prodotto estero a dimostrare con un attestato che il pesce, sottoposto ad analisi, rientra nei limiti stabiliti per legge. Il dm del marzo 1974, invece, precisa che i controlli devono essere fatti agli squali e al pesce spada congelato di origine nazionale e comunitaria (proveniente dalla Cee,

cioè); con i dm del maggio 1976 e del gennaio 1980, infine, la normativa viene estesa al tonno congelato nazionale e comunitario, e inoltre ai prodotti di utilizzazione industriale (inscatolati, surgelati, conservati sotto altra formula) che appartengono alla specie degli squali, del pesce spada e dei tonni. Stessa disposizione anche per gli spinaroli e per i palombi freschi.

Il controllo sul pesce d'importazione viene fatto al momento dell'arrivo in Italia oppure durante la sua distri-

buzione, nei diversi mercati ittici.

Non mancano annotazioni curiose: il tonno, per esempio, che è sottoposto a controlli obbligati se è congelato o destinato all'industria conserviera, non deve essere obbligatoriamente analizzato, invece, quando è fresco. Questo perché si presume che il consumo di tonno fresco non sia comune così elevato da favorire l'accumulo di residui di mercurio nell'organismo umano. Diverso il discorso per il prodotto lavorato dall'industria, perché il consumo di tonno in scatola è decisamente elevato.

Ma cosa accade quando, al controllo, si riscontrano valori superiori al ppm consentiti? La risposta è una sola: il prodotto va distrutto. A perdersi, in termini economici, è il produttore, cioè chi ha materialmente pescato il pesce (se questo è di produzione nazionale). Se, invece, è di importazione, risponde economicamente della perdita chi al momento dell'acquisto non si è cautelato pretendendo o scegliendo un animale «sicuro». Si può facilmente capire che è anche per evitare questo rischio che molti preferiscono vendere il loro prodotto fuori dai mercati ittici, eludendo così la maggiore quantità di controlli.

Sempre in tema di analisi e di accertamenti, sono in molti, nel settore, a fidarsi più del prodotto congelato che di quello fresco perché il primo può essere sottoposto più facilmente ad analisi rispetto al secondo; oggi fare gli accertamenti sui residui dei metalli pesanti richiede dalle cinque alle sei ore, a seconda delle apparecchiature di analisi di cui si dispone. Ora è chiaro che mentre il controllo sul prodotto fresco non mette in pericolo la durabilità e ne ritarda la vendita, quello sul pesce congelato non crea alcun problema. Ne deriva che il controllo sul prodotto fresco avviene più di rado e preferibilmente quando ci siano fondati motivi di sospetto; sul pesce congelato, invece, i controlli avvengono più frequentemente perché c'è tutto il tempo e la tranquillità per intervenire.

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

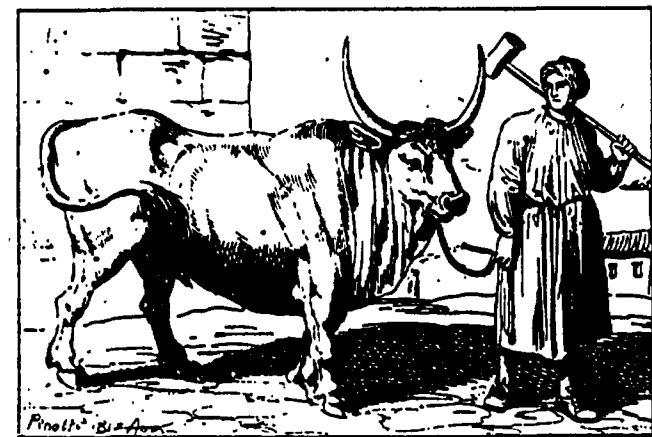
Meglio in umido la coda delle «Regolante» simbolo della cucina popolare romana

Il piatto

Il posto

Le Regolante So' tutte magna code e sso' ccarine So' tutte magna code e sso' ggalante.

Lo stornello esalta le virtù delle ragazze del Rione Regola e, insieme, le loro consuetudini alimentari: figlie in prevalenza di conciapelli e di vaccinari - così erano chiamati un tempo a Roma gli addetti alla macellazione dei bovini - trovavano regolarmente sulle loro tavole le parti più povere degli animali macellati: frattaglie, interiora, trippa, spuntatura, testina, coda. Piatto popolare, la coda alla vaccinara è diventato uno dei piatti-simbolo della cucina romana. La si può preparare in due modi: il primo, quello classico, consiste nel trattare la coda come un umido. L'altro, più economico ma meno saporito, consiste nel cuocerla a lesso, ricavarne il brodo per la minestra, e poi insaporire la coda nel sugo. Nella cucina di oggi è invalsa l'abitudine di sbollentare la coda per alcuni minuti, per schiacciare l'eccesso di grasso. Ingredienti indispensabili è il sedano. Secondo alcune versioni occorre cucinare, insieme alla coda, anche qualche pezzo di guancia di bue. Analoga l'origine di un'altra specialità tipicamente romana, la pajata. Si tratta di una parte dell'intestino del bue o del vitello (la



parte alta, corrispondente al duodeno), contenente chimo, che non va assolutamente disperso. Per questo, dopo aver accuratamente lavato e spellato il budello, occorre tagliarlo in pezzi di 15-20 centimetri e legarne le estremità, formando tante ciambelline. Due le preparazioni classiche: arrosto o in umido con tanti aromi e pomodoro. In questa seconda maniera si ottiene un caratteristico sugo con cui condire i rigatoni.

Insensibile alle lusinghe delle guide gastronomiche e di una certa notorietà, la trattoria di Agustarello è rimasta tale e quale essa fu, ovvero la semplice e familiare trattoria dove si mangia solo la cucina tipica romana. Questo dal 1957, anno in cui venne inaugurata. L'arredo è spartano - spoglio, quasi anonimo - il servizio cortese e amichevole, la cucina è curata dai figli di Agustarello.

Siamo a Testaccio, il popolare - ma da qualche anno anche suggestivo - quartiere di Roma dove la cucina romana più vera è cresciuta, pasceandosi di quei sapori decisi, rustici e a volte un po' grevi, che la contraddistinguono. Qui, fino a pochi anni fa, c'era il mattatoio e intorno ad esso nacque una pletera di trattorie dedite all'utilizzo delle parti meno pregiate, scartate dai macellari. Così nacquero i rigatoni con la pajata, la pajata arrosto, la coda alla vaccinara - che da Agustarello raggiunge uno dei suoi migliori livelli - la trippa alla romana e tanto d'altro. Tutti i piatti sono eseguiti bene.

Per i dolci, la cucina romana non è mai stata troppo famosa, e Agustarello appresso a lei. Oltre allo sfuso dei Castelli, c'è una piccola e discreta carta dei vini con proposte laziali e qualche bottiglia nazionale. I coperti non sono molti, perciò è consigliabile prenotare. Da Agustarello a Testaccio Via G. Branca 98/100 - Roma Tel. 06/5746585 Giorno di chiusura: domenica Ferie: dal 10 agosto al 10 settembre Prezzi: 25-30mila

A TAVOLA

Riempi il granaio formica d'agosto

DECIO G.R. CARUGATI

Il leone ha vinto, celebra il suo trionfo nel cielo torrido della calura. Non la conquista, solo lo scontato epilogo di un iter già discusso. Luglio tira, da buon gregario, la volata ad agosto e sarà quest'ultimo a tagliare il traguardo, a restare solo.

La condizione è di breve durata. Il primo temporale rammenta subito la sua caducità. E chissà, forse il segno del sole assoluto cerca, nell'accadimento che frena inevitabile la sua peculiarità, il superamento della solitudine. Cerca il colloquio con il tempo che gli succede, dolce di autunno. Settembre medierà l'ingresso, agosto lo anticipa cercando i segnali della mutazione. Ineluttabile punto di frizione il primo temporale. Attenzione, non è ancora il momento e vale la pena di fermare l'attimo che non avverte ancora il lampo e il seguire del tuono. La città deserta il lavoro usato e, se all'imbrunire un filo di brezza spirava refrigerio, esce di casa la gente mai vista. Assenti gli addetti ai motori del grande meccanismo di alienazione, assente quindi la rincorsa alla produzione. Compatte formazioni umane stipano, affollano, stravolgono di nude presenze la mecca dei litorali. Piottoni ascendono alla pace invocata dei monti. È l'impossibilità di abbandonare, per i pochi che restano è finalmente vacanza.

Ben venga il leone solitario a soccorrere chi appende al chiodo lo stereotipo dell'efficienza. Forse è bene considerare la rinuncia alla grande kermesse estiva e ringraziare quanti hanno deciso di «de-smurbar la cà» nelle parole di Carlo Porta. Essi portano via dalla casa comune l'isterismo collettivo. Certo per chi resta in città non mancano le difficoltà. I negozi denunciano eser-

centi impazienti di seguire l'onda e le sarcastiche precipitano nello sconforto gli appetiti più semplici: il pane, la frutta, etc. Provvediamo in tempo il magazzino necessario che la formica distingue la cicale nel mese di agosto. Alla prima infatti non mancherà il cibo, alla seconda saranno sufficienti il canto e le feste. Affrettiamoci a fare la spesa: quanto alla carne, un taglio che si presi a più lavorazioni: lo scamone di bue o vitellone adulto: fettine sottili condite in agro, battuta con erbe aromatiche, trancio alla griglia condito con burro aromatizzato alle erbe, cubetti in concia di vino bianco e allora da servire con insalata. Quanto al pesce, filetti di merluccio da battere al coltello e mannare in limone copioso e lieve presenza di extra vergine. Sgombri, se di mare, o trote, se di acqua dolce, da confezionare in carpione. Suggerisco la proporzione di due terzi spumante e uno di aceto. Le lavorazioni non sono brevi, ma abbiamo tempo e il vantaggio di potere accantonare. Quanto alle verdure, fagiolini, insalata chiodiana, pomodori, peperoni, cipolline novelle, cetrioli, rapanelli, carote novelle durano in attesa di confezione così come i meloni, le angurie, le pesche, le albicocche, le prugne, le banane e per un pizzico di follia i frutti tropicali.

Siamo la formica di agosto. Un po' diversa da quella di La Fontaine. E così la cicale, canta e canterà nell'inverno. Il consiglio di oggi è sempre il medesimo. Cerchiamo di non dipendere dal mercato ma di scegliere il mercato ogni giorno per il nostro fabbisogno. È, perché no, estendiamo alla cicale il godimento della nostra tavola. Ben sappiamo che ad ogni formica corrisponde una cicale. Il canto da sempre allietta il convivio.

L'UTENSILE

Griglia con brace arnese di moda

EUGENIO MEDAGLIANI

La cucina alla griglia si è andata rapidamente diffondendo negli ultimi decenni tanto che si cerca spesso di cuocere in questo modo anche alimenti che, per le loro caratteristiche organolettiche, andrebbero preparati con tutt'altro metodo. Ma esaminiamo innanzitutto l'etimologia di *barbecue* il termine «barba-coa», di origine centroamericana, indica sia il giaciglio dove dorme il peone, il contadino, sia la graticola che viene usata in quelle regioni per fare essicare la frutta dopo averla appesa al soffitto. Ecco quindi che tale nome indicante «griglia, graticcio, graticola» è entrato a far parte del vocabolario internazionale. La forma più arcaica di questo metodo di cottura è quella ancor oggi utilizzata dai gauchos della Pampa dell'Argentina: viene scavata una buca nel terreno sulla cui apertura viene appoggiata una graticola di tondini di ferro.

I barbecue di tipo moderno prodotti dalle industrie si dividono fondamentalmente in due categorie: quelli statici, da camino, e quelli mobili, da usare tanto all'aperto quanto in un ristorante. I modelli appartenenti al primo gruppo discendono dall'antico *hibachi*, di origine giapponese, che è costituito da una piastra in ghisa studiata per cuocere piccoli pezzi di carne, pesci,

verdure e spiedini. Sotto ad essa è posto il contenitore della brace, fornito di fori a chiusura regolabile. I modelli da terrazzo e da giardino sono naturalmente più grandi, e sono generalmente forniti di piedi allo scopo di permettere al rostitore di lavorare in posizione eretta.

Gli accessori per la cottura alla griglia sono numerosi: dai fiammiferi lunghissimi e dalle bacchette cerate per l'accensione, ai vari combustibili, ovvero il carbone, i dischetti di alcool solido o in pasta, la legna. Si tratta a volte di legna particolare, ulivo, quercia, frassino per esempio, in grado di fornire braci più o meno durevoli e dal profumo diverso.