

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 MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

NOTIZIE ARCIGOLA



Argenta
Il comune di Argenta (Fe) organizza ogni anno un appuntamento culturale-gastronomico con la cucina d'autore. Dopo la rassegna dell'89 dedicata ai «Peccati tra i funghi», quest'anno è la volta della rassegna «Saperi e sapori»: ospite di onore questa volta sarà la pera Williams che vivrà la sua apoteosi la sera di domenica 2 settembre. Ad Argenta si daranno convegno una serie di chefs e pasticceri di altissimo livello, provenienti da locali italiani e francesi di gran nome: S. Domenico di Imola, Vissani di Civitella, Trigobolo e Mauro Gualandri di Argenta, Cios de Longchamps di Parigi, Don Alfonso di Sant'Agata, Pier Matèe Pascal di Senigallia. Tutti si esibiranno in preparazioni originali manipolando il frutto oggetto della festa. La manifestazione continuerà poi fino al 10 settembre con sosterne conviviali in una serie di ristoranti di prestigio.

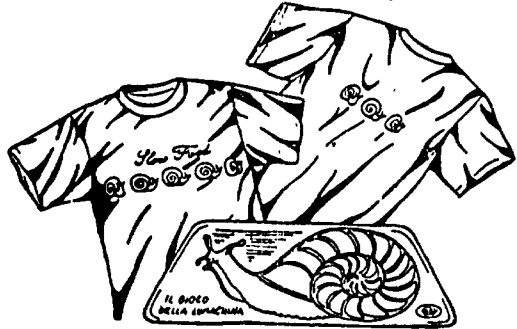
Canelli
L'Enoteca regionale e gli assessorati all'agricoltura, cultura e turismo del comune di Canelli, in collaborazione con Arcigola, organizzano nei giorni 1° e 2 settembre un convegno in cui si discorrerà di vino da diversi punti di vista: il sug-

gestivo titolo è «Vino tra letteratura e realtà». La tradizione enoica in letteratura, da Baudelaire a Bukowski alla cultura popolare, sarà il tema della prima giornata di dibattito, il pomeriggio di sabato. La mattina di domenica 2 invece si discuterà dei problemi legati alla produzione, al marketing, al consumo. Tra i relatori, Franco Piccinelli, giornalista e scrittore, Sandro Doglio, critico di enogastronomia, Renzo Balbo, presidente dell'Associazione Produttori di Moscato, Giovanni Ruffa, fiduciario Arcigola del Monferrato. L'appuntamento è presso il Circolo G.B. Giuliani di via Roma a Canelli.

Canavese
Rapivende l'attività della condotta dopo la pausa estiva. Il primo appuntamento è per venerdì 31 agosto al festival dell'Unità di Ivrea, dove Altea Delucis, fiduciaria di S. Bartolomeo al Mare e valente cuoca, proporrà un menù di ghiotte specialità liguri: dalle acciughe ripiene alle soppie in umido alle immancabili truffle al pesto. Prenotazione opportuna, allo 0125/751181. Per la metà di settembre l'attivissimo fiduciario Enrico Levati sta preparando una «Giornata a Carema», terra di vino tra Piemonte e Valle d'Aosta.

Quest'estate vestitevi di Slow!

Con la maglietta dello 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

Vercherà la somma di € _____

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' _____

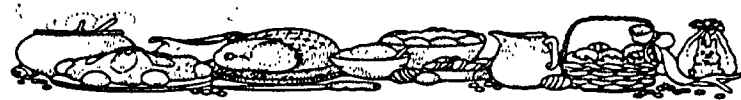
Firma _____

Data _____

È noto che le strategie della comunicazione pubblicitaria spesso individuano messaggi che quasi nulla hanno a che fare con le qualità intrinseche dell'oggetto da promuovere, messaggi che utilizzano l'immagine del prodotto in modo indiretto ma non per questo meno efficace. Il settore alimentare è forse il più colpito da questo fenomeno che produce la quasi estraneazione del prodotto rispetto al messaggio. I motivi di questa tendenza probabilmente possono derivare dal progressivo impoverimento del valore delle sensazioni organolettiche, tipico della civiltà industriale. Un senso come l'olfatto, prezioso strumento d'indagine per l'uomo primitivo, per l'uomo moderno delle metropoli, è diventato un fastidioso compagno che costringe a percepire i misfatti dell'inquinamento.

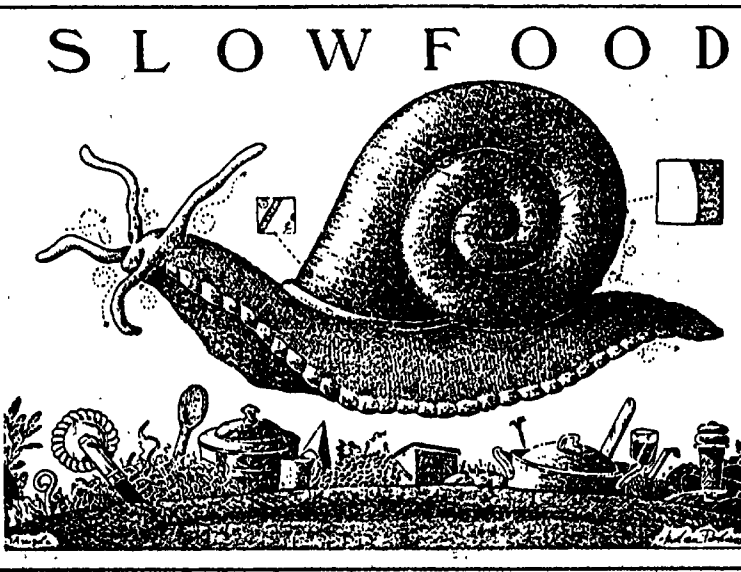
A questo impoverimento è corrisposto analogamente un impoverimento del linguaggio per la descrizione di queste sensazioni; e mentre mille neologismi si prestano all'uso del computer, la descrizione di un alimento, di un gusto, di un profumo resta relegata alle solite quattro parole. Questo ha indotto la pubblicità a percorrere vie traverse, indicando il valore quale «status symbol» degli alimenti (il cioccolatino dell'ambasciatore) o le sue virtù medico-curative («l'improbabile dieta europea a base di olio di mais»).

A questo proposito è interessante segnalare una nostra piccola disavventura, quattrondatori e promotori del Movimento Internazionale per lo Slow Food in questo mondo effimero. Nell'aprile di quest'anno ha cominciato a comparire sull'«Europeo» una pubblicità del Galletto Valle Spluga che recitava in bella evidenza queste parole: «Poche calorie, pochi grassi. In tempi di slow food e di dietetica del benessere diventa sempre più importante fare attenzione a cosa si mangia e come». Segui-



Preferiamo la vecchia gallina

CORRADO TREVISAN



va poi un pistolotto etico-scienziatico-ambientalista: «voglio a magnificare le virtù alimentari del giovane pennuto».

La nostra prima reazione è stata di curiosità: che cos'ave-

va questo strano animale in contrapposizione di queste poche calorie e grassi? Amidi? Minerali? O, semplicemente, c'era poco di tutto trattandosi di bestiola di piccola taglia? L'avvi-

so a fare attenzione a cosa mangiare e come, non poteva che trovarci solidali, con il desiderio magari di aggiungere «con chi», in quanto spesso la qualità di una cena dipende

anche dal carattere dei commensali. Quello che però ci infastidiva notevolmente era il tentativo, un po' grossolano e maledestro, di utilizzare quella piccola notorietà che il nostro marchio ha acquisito con le iniziative gastronomiche culturali dell'ultimo anno, per dotare di un improbabile blasone questo piccolo pennuto valspugano... Forse un pubblicitario più previdente e astuto, viste le caratteristiche di rapida cottura del galletto, avrebbe potuto veicolare più agevolmente sul mercato del Fast Food, magari come «Il Vero Hamburger Italiano con le Ossa!».

Intanto restava per noi l'incomoda e non richiesta presenza pubblicitaria in compagnia di un giovane galletto. Ligi alle regole, abbiamo attivato un principe del Foro e nell'attesa che la Giustizia faccia il suo lento corso, liberandoci da questo imbarazzante accostamento, abbiamo consultato i fondatori del Movimento che ci hanno vivamente pregato di esternare a tutti i simpatizzanti dello Slow Food le seguenti considerazioni.

Lo Slow Food difende e diffonde le cucine regionali e quindi non vuole avere nulla a che fare con un galletto che, originario della Valle Spluga, sino a qualche anno fa si vantava di essere Amburghese.

In secondo luogo, lo Slow Food cerca di diffondere la cultura di prodotti che sono il frutto del lento lavoro della natura e dell'uomo. Quindi non il galletto, ammazzato in tenera età, ma semmai la gallina - magari vecchia per il buon brodo - e, nel genere avicolo, un perfetto alimento slow.

Infine, a titolo puramente personale, gli interpellati hanno dichiarato che qualora volessero cambiare il rapporto fra carne ed ossa in volatili da loro consumati e affrontarne il relativo lavoro sul piatto, si rivolgerebbero ad altri pennuti, quali quaglie, beccaccini e pemici in grado di soddisfare maggiormente i loro palati.

AL SAPOR DI VINO

Anche nella Langa riecco il Passito

GIOVANNI RUFFA

L'abitudine di produrre vini dolci liquorosi provenienti da uve passite è una tradizione enologica diffusa, se non altro a livello di piccola produzione familiare, in tutte le regioni vicine alla Langa. Il Caluso passito in Piemonte, il Vin Santo toscano, il Passito di Pantelleria non sono che alcuni dei nomi più noti e diffusi anche al di fuori delle zone di provenienza; ma si può affermare che in tutte le regioni a vocazione vitivinicola, dalla Valle d'Aosta, alla Sicilia, alla Sardegna da sempre si producono piccole partite di questo tipo di vini, adatti a consumarsi a fine pasto in accompagnamento ai dolci: vini da grandi occasioni, da pranzi della festa.

La tecnica di produzione di questi vini, che di solito provengono da uve aromatiche come Moscato o Malvasia, è simile un po' dappertutto. Si staccano i grappoli dai tralci soltanto quando la maturazione è in fase molto avanzata (le uve sono cioè «surmature» e la concentrazione degli zuccheri è massima) ed in alcuni casi gli acini sono già staccati da mufte nobili (sull'esempio dei Sauternes francesi); quindi le uve sono poste ad appassire su stuoie o graticci, oppure appese al soffitto in ambienti adeguatamente areggiati; infine si procede alla spremitura, ma prima di novembre avanzato, in alcuni casi addirittura a gennaio o febbraio. Ne risultano vini caratterizzati da alto contenuto alcolico (di solito non meno di 15 gradi) e con una notevole componente di zuccheri non svolti, da cui il sapore dolce dei passiti. Naturalmente la resa in mosto è percentualmente molto inferiore rispetto a quella di uve vinificate con criteri normali: questo, insieme alle molte difficoltà connesse al tipo di lavorazione, giustifica - almeno in parte - i prezzi sovente elevati dei vini da uve passite.

Se, come dicevamo, il Passito è una tradizione antica che non è mai andata perduta, dobbiamo però rilevare che di questi tempi è in atto un vero e proprio «rinascimento» dei vini liquorosi. Modello lo tutti dei Sauternes, complice la moda, più o meno affermatasi, si ispirano, si va allargando una fetta di mercato fino a pochi anni fa molto esigua. Così, mentre dalla Francia, a traino del sommo Sauternes, sono arrivati i vari Muscats (de Fronti-

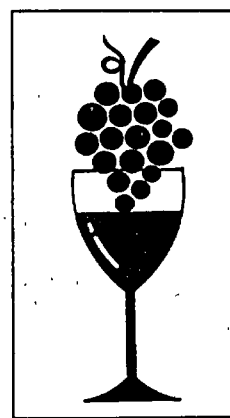
gnan, de Rivesaltes) e Banyuls (vini da dessert meno noti e più abbondanti nel prezzo), i nostri produttori hanno cominciato a darsi da fare per offrire prodotti autoctoni capaci di tenere testa all'invasione d'Oltralpe. Ecco allora la riscoperta del Marsala, con il Vecchio Samperi di Marco De Bartoli a tracciare la via, il rilancio del Vin Santo (abbiamo già parlato su queste pagine del pregevole testo che gli ha dedicato Giacomo Tachis), il successo di Carlo Hauner e della sua Malvasia della Lipari passita, del vicentino Maculan con il suo Torcolato, e ancora del Muffato della Sala e di altri della zona dell'Orvietano.

Una novità interessante viene da Loazzolo, un paesino nel cuore della Langa più povera, lontana dai fasti di Barolo e Barbaresco. Qui un piccolo gruppo di produttori (il più noto è Giancarlo Scaglione, «padre» del Foretto della Luja ed appassionato propagatore dell'iniziativa) rilanciando una tradizione che rischiava l'estinzione, hanno ripreso la produzione del moscato passito unendo alle tecniche classiche l'uso di strumenti moderni come le barriques francesi, usate in fase di fermentazione e affinamento. Abbandonando per una volta il proverbiale individualismo dei vignaioli piemontesi, hanno deciso di percorrere la strada insieme chiedendo per il loro prodotto il riconoscimento della Doc Loazzolo. Il disciplinare da loro proposto ha regole rigidissime, molto restrittive quanto alle caratteristiche produttive ed alle rese. Le uve devono provenire esclusivamente da vigneti di almeno otto anni sul campo di Loazzolo; il carico di gemme non deve essere superiore ad otto per ceppo in impianti che assicurino un minimo di 5.000 piante per ettaro; il tutto per arrivare ad una resa di 27,5 ettolitri per ettaro, la più bassa in assoluto rispetto a tutti i Doc italiani. Infine, il vino dovrà avere una gradazione alcolica complessiva di almeno 15,5 gradi e potrà essere ammesso al consumo soltanto due anni dopo la vendemmia. Un insieme di regole dunque in grado di far sì che «Origine» e «Controllata» non siano vuote parole, come spesso succede. Ci sembra un modo corretto per qualificare un vino e la stessa Doc, un istituto spesso, e a ragione, criticatissimo.

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

Abbasso l'Expo, viva «ombre» e «cicheti» di Venezia, la città più slow del mondo

DOMENICO NORDIO



Ecco un assaggio di alcune buone osterie veneziane da scegliere come tappe per il «giro delle ombre». Molte altre le troverete in «Osterie d'Italia», la guida che Arcigola sta preparando.

Le due porte della piacevolissima **Cantina Do Mori** bastano appena a smaltire il traffico degli appassionati dell'ombra durante le ore di punta del vicinissimo mercato di Rialto. È un locale antichissimo documentato fin dal Seicento. Si può scegliere fra bianchi e rossi beverini (un'ombra 1990 a lire 600) o altri vini più impegnativi, con ampia scelta a rotazione tra i migliori italiani. I cicheti sono: bacallà mantecato o - in stagione - alla vicentina; folpetti, garusoli, coppa di toro.

Vicino a Rialto - lato San Marco - l'**Osteria della Botte**,

un tempo famosa triperia, sfama, in successione da mezzogiorno in poi, edili e terziario avanzato. Scenografico banco circolare ricolmo di vasi di cicheti: verdure, rumine, fettina, milza, nervetti con cipolle, seppie arrostite o in teglia, folpetti consi, cagnoletto in umido (una specie di gustoso piccolo pesceccino) con polenta. Buoni i prezzi: ombre di Pinot bianco o di Cabernet veneti a 500 lire.

Anchora vicino a Rialto, l'**Osteria delle Do Spade** si fregia di una storia plurisecolare. Ai tavolini dei primi del secolo si può anche approfittare di una gamma di piatti di spaghetti o piastre per i più tradizionali bigoli in salsa, pasta e fagioli, saor di pesce, bacallà. L'alternativa sono fantasiosi tramazzetti. Ombre a partire da 1.000 lire, primi piatti fra le 6 e le 8.000.

Oltre che per l'intelligente rispetto delle caratteristiche organiche del locale, la **Ca' d'Oro** (detta **alla Vedova**) spicca tra le molte osterie di Cannaregio anche per la varietà e la ricchezza dei cicheti: castrauere e fondi di carciofo (in stagione), verdure alla griglia o lesse, polpettine di carne, folpetti consi, saor di pesce, seppie arrostite, bacallà, salumi e formaggi veneti. Da bere, vini veneti in damigiana (un'ombra a lire 500) e qualche bottiglia veneta o friulana disponibile anche al bicchiere. D'inverno si trovano zuppe di fagioli o di trippe.

Ancora zona Rialto, camp de le Becarie. L'**Osteria Vini da Pinto** ha forse il miglior bacallà mantecato di Venezia, servito su fette di pane o in panini.

Salumi e formaggi veneti, prosciutto e pancetta di Parma, bacallà alla vicentina, folpetti consi sono tutti ottimi prelibati per bere Tocai, Merlot rosato e Merlot tradizionale del Collio in damigiana. Un'ombra costa 700 lire.

Nei sestieri San Polo c'è l'**Osteria al Ponte**, più nota come «alla palatina»; da più di trent'anni sforna, insieme alle ombre, grossi spicchi di patata fritta, calda e croccante. Verdure fritte in pastella, fettina, milza, nervetti con cipolla, lingua salmistrata, saor, trippe fanno compagnia ad un Raboso del Piave slusci. I prezzi sono popolari: un'ombra a 600 lire, la «palatina» a 300. Trenta posti attorno a massicci tavoli di larche consentono anche di consumare un pasto semplice ed economico.

Cantina Do Mori, San Polo 429, Calle Do Mori - tel. 041/5225401 - chiusa la domenica.

Osteria alla Botte, San Marco 5482, Calle della Bissa - tel. 041/5223946 - chiusa il sabato.

Cantina Do Spade, San Polo 860, Calle de le Do Spade - tel. 041/5210574 - chiusa la domenica.

Trattoria Ca' d'Oro alla Vedova, Cannaregio 3912, Calle del Piator - tel. 041/5285324 - chiusa il giovedì e domenica mattina.

Osteria Vini da Pinto, San Polo 367, Campo de le Becarie - tel. 041/5224599 - chiusa il lunedì.

Osteria al Ponte, Ponte di San Polo 2741 - tel. 041/5237238 - chiusa la domenica.

