

UN ASSAGGIO DI PIATTI TIPICI REGIONALI

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

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

LUNEDÌ PROSSIMO VETRINA DELLE OSTERIE

l'arcigoloso

NOTIZIE ARCIGOLA



Franciacorta
Cazzago S. Martino, in provincia di Brescia, ospita dal 7 al 10 settembre la decima Festa dell'artigianato e dell'agricoltura della Franciacorta. Il programma è molto vasto e prevede visite guidate alle cantine locali con degustazioni di vini di Franciacorta. Il clou della manifestazione si raggiungerà domenica 9 settembre nel palazzo del conte Secco di Aragona in Bomatoro: in mattinata si terrà la presentazione del libro di Davide Gaeta, dell'Istituto di economia e politica agraria dell'Università di Milano, «La filiera dei vini spumanti metodo classico in Franciacorta». L'incontro, organizzato con la collaborazione di Arcigola di Brescia, vedrà la partecipazione di esponenti di diversi sodalizi della zona, dal Consorzio Tutela vini, a quello della Promozione Franciacorta s.p.a. Interverrà Carlo Petrini, presidente nazionale Arcigola; presiederà il convegno il presidente della Regione Lombardia, dott. Clovenzana. Bologna La Condotta bolognese di Arci-

gola allestisce un'Enoteca con cucina nel padiglione della Festa Provinciale dell'Unità, dal 29 agosto al 17 settembre. Nel locale, decorato dagli artisti Monica Cuoghi e Claudio Corsetti, con musica tutte le sere - dal vivo e registrata - si potranno gustare piatti tipici della tradizione emiliana, accompagnati da grandi vini di tutte le regioni italiane. La sera, si incontreranno i produttori di questi vini, a turno, presso lo stand. Sabato 8 settembre, il Comune e la Pro Loco di Barolo organizzano un dibattito sull'evoluzione della grafica nell'etichetta del vino Barolo. L'incontro, cui prenderà parte un rappresentante di Arcigola, si terrà nei locali del Comune, alle 17. Seguirà un concerto di musica classica. La manifestazione fa parte del cartellone della Festa del vino che avrà luogo in Barolo dal 7 all'11 settembre. Da segnalare in particolare, domenica 9, la distribuzione di spettacoli gastronomiche langarole nelle vie del paese.

NON SONO D'ACCORDO

Forse precoce certo razzista



Mia moglie ed io quest'anno abbiamo fatto solo pochi giorni di ferie ai primi di luglio, cinque per l'esattezza, in Toscana. A Livorno, passeggiando nei dintorni del Porto Mediceo, ci siamo imbattuti in un piccolo ristorante, sulla porta la scritta Arcigola: per noi una garanzia, ormai. Ci siamo accomodati, unici clienti in un mezzogiorno assolto, ottima l'accoglienza, perfetta la tavola.

La gentilissima ospite ci ha ben consigliato nella scelta dei cibi, proponendoci anche un freschissimo vino bianco novello (fa così moda oggi!). Tutto bene finché mia moglie, friulana di Cornons, parca bevitrice di solo vino bianco, ha letto l'etichetta e il nostro buon novello in inglese dichiarava origine sudafricana. Abbiamo chiesto lumi stupiti, ci hanno risposto, altrettanto stupiti, che: primo, tutti vogliono vino novello e quindi in luglio l'unico disponibile era il sudafricano, vendemmiato in anticipo rispetto a noi per ovvi motivi di stagione. Secondo, nessuno, a Livorno, aveva mai avuto da ridire sulla provenienza.

Invece noi non ce la siamo sentita di pasteggiare a vino

sudafricano. Ora noi ci chiediamo: a parte la stupidaggine della vendemmia anticipata (per noi semmai è ritardata...), senza far tanta retorica sull'essere democratici e/o di sinistra, nell'emergente filosofia arcigolosa non c'è proprio posto per alcuni vecchi principi, che retoricamente proprio non sono? E nel valutare i vini debbono valere solo i novantatenni, i tre bicchieri, eccetera? Noi pensiamo che un attimo di riflessione sia necessario per tutti, soci sapienti e soci ignoranti come noi. Sicuramente anche nell'anello che mia moglie ed io portiamo al dito c'è dell'oro sudafricano, ma è impossibile distinguere dall'orefice, mentre in enoteca è sicuramente più facile.

Ci sembra di capire che d'altra parte la concorrenza dei vini stranieri non possa che stimolare i nostri produttori a far meglio, anzi, ci deve essere, un «confine» ideale più che geografico. Detto questo, i nostri complimenti all'Arcigola del porto di Livorno per prezzi e qualità.

Fratelli saluti da un socio Arcigola, goloso fino a un certo punto.

Vitale Broggi
Cantù

Gli asini scampanellanti percorrono ancora in fila i tornanti vertiginosi che salgono dal porto vecchio a Firà, la «capitale» di Santorini. Ma ormai il più delle volte sono senza cavalcatura. Sino a dieci anni fa erano l'unico mezzo per arrivare al centro abitato: poi hanno messo in funzione una teleferica che compie lo stesso percorso in pochi minuti. Ed in sicurezza. Con i ciuchi in verità ogni tanto succedeva qualche incidente. «Non per colpa dell'asino - ci racconta Marissa, una giovane, irrequieta proprietaria di villette ad Imerovigli, il borgo tranquillo, residenziale di Firà - quelli hanno un passo guidato da una specie di radar: sanno esattamente dove appoggiano lo zoccolo. Ma perché i turisti magari tendono a piegarli dalla parte dell'entroterra, si agitano e cadono».

E cadere a Santorini non è uno scherzo. La parte dirupata dell'isola, quella che guarda alla caldera, il cratere immenso provocato da una delle tante eruzioni del luogo, arriva sino ai trecento metri di altezza, quella di Imerovigli, appunto. Il meltemi, il vento che soffia d'estate dalla Russia sull'Egeo, la sera a queste altezze decisamente rinfresca e dopo il sole accecante del giorno, si può anche provare qualche brivido di freddo. Un clima da mezza montagna, adatto a sopportare le turbinate roventi note di Santorini. Che via via, dai toni elegiaci del tramonto, una sorta di rito collettivo da adoratori del sole, che riempie di fotografi e languide coppie i mille e mille belvedere che punteggiano la cresta del dirupo, da Oia, sull'estremità nord del cratere, ad Acrotiri, alla parte opposta, arriveranno alla frenesia delle discoteche alla moda, ai baretti strapieni, ai ristoranti aperti tutta la notte, al voracissimo va val delle motonette, il mezzo di trasporto più usato sull'isola. E per chi non se lo può permettere ci sono i bus, che miracolosamente si inerpicano per strade impossibili o corrono lungo la voragine. Ad esempio percorrendo la strada Firà-Oia: curve e saliscendoni senza un parapetto o perlomeno un cartello stradale di pericolo. Sono automezzi strapieni, rumorosi, bollenti per il caldo ed i fuoristrada del motore, con il tetto stracarico di zaini e sacchi a pelo, ma efficienti. E sono presi d'assalto dai ra-

gazzi. Infatti tutta l'animazione dell'isola è data appunto dall'immenso cosmopolita popolo dei giovani che d'estate nell'Egeo «vanno per isole» e che compiono una sorta di tappa rituale, obbligata, a Santorini. Un popolo che marcia curvo sotto il peso di zaini enormi, verso i lumache del turismo, che dormono in tutti gli angoli, mangiano a tutte le ore, che sciamano da una vivacità da formica impazzita, riempiono strade, spiagge e traghetto come se si muovessero all'unisono. E tutti con la immancabile bottiglia di plastica d'acqua minerale in mano, tutti con un accenno di tosse per troppe notti all'adiaccio. L'acqua è fondamentale per poter affrontare le scarpinate a quaranta gradi che vanno dalla città alle spiagge, o ai traghettoni, o alla ricerca di una stanza per una doccia ed un letto. Peccato che poi le car-



Santorini dolci storie mediterranee

PIERO SARDO



casce di plastica infestino tutti gli angoli dell'isola, del Mediterraneo, direi, e tra poco del mondo. Abbiamo trovato bottiglie vuote, come uova fatali di qualche presenza aliena, sulla cima del cratere al centro dell'isoleta emersa dalle acque con l'eruzione del 1711; sulla magica spiaggia nera circondata da enormi blocchi di pomice modellata dal vento, White Beach; o lungo i neri muretti che costeggiano le vigne e gli orti dell'isola.

Un segno tragico dell'abbassamento di livello del turismo che affolla Santorini, dice Samuele Mattiacci, il socio del famoso Franco Colombo che dieci anni fa aprì sull'isola il Franco's bar, oggi giudicato dal Newsweek Magazine uno tra i migliori bar al mondo. Infatti guarda con malcelata sofferenza alle orde di turisti che senza nulla sapere di fasti e classiche scendono con baldanza le scale del suo locale, attirati dallo splendore della sua ter-

rezza e del panorama mozzafiato che offre, ma ignari dei prezzi e della suscettibilità dei titolari, mozzafiato anch'essi. «Occorre assolutamente evitare agosto - mormora a sopracciglia inarcate, travolto da un attacco improvviso di ripugnanza acuta - A giugno o settembre, forse, si può ancora percepire cos'era la magia di questi luoghi».

Certo, pochi anni fa qui arrivavano solo i crocieristi di lusso, o i proprietari di yacht o gli artisti e gli intellettuali alla ricerca di emozioni estenuate: vestiti di bianco, calzando espadrillas, sorvegliavano le poche gioiellerie, saccheggiavano le boutique, e la sera non disdegnavano di frequentare le taverne popolari lungo la strada del porto. Oggi quelle taverne innalzano insegne al neon e sparano musica rock, invece dei suoni dolcissimi dei buzuki, quando addirittura non si sono trasformate in paninoteche; le gioiellerie sono più numerose dei bar e parecchie ostentano la immancabile paccottiglia di tutte le località marine del pianeta; la terrazza di Franco's è assediata da una miriade di locali pacchiani e rumorosi; la sera la via centrale di Firà è congestionata di gente e motorette.

Tuttavia non è un turismo banale e volgare. È un turismo diverso, brulicante, cosmopolita, magari poco attento alle suggestioni folcloristiche e gastronomiche, ma culturalmente attrezzato; che non può permettersi le suggestioni dei vini pregiati e dei cocktail dei locali di un tempo e che si accontenta della immancabile, economica *choriatiki*, l'insalata con il formaggio, ma che sa riconoscere la bellezza di quest'isola, apprezza i suoi incanta-

menti e li rispetta. Coronano questi nuovi turisti, letteralmente, per non perdere il tramonto; visitano gli scavi della antica Thira, la città cicladica di recente portata alla luce, una nuova Pompei, sommersa da cenere e lapilli 3500 anni fa, sotto i quali si rinvennero vasi e pitture stupefacenti (ora presso il museo di Atene), case e vie di notevole concezione architettonica; una città che era arrivata a contare 40.000 abitanti e si era dotata di un impianto completo di fognature; oppure vagano per i villaggi della parte bassa dell'isola, quella agricola, alla ricerca di una basilica, di uno scorcio, di una spiaggia. È certo anche il mito dell'atlantide scomparsa tra i flutti che chiama a questi lidi questi ragazzi neo-romantici, non solo il tam tam della festa e dei prezzi bassi. È un turismo con il quale si può convivere, che non ti appesantisce di radiolinee e mangianastri (tutt'al più usa un altrettanto agghiacciante, ma perlomeno silenzioso, walkman), che non ti spintona, che non ti irrita.

Anche chi ama ritagliarsi un approccio più borghese e pacato a questa Santorini può trarre il giusto godimento. Basterà ad esempio abitare nella silenziosa Imerovigli, o ad Oia, più snob di Firà, più trasognata e quieta, per star fuori dalla pazzia folla. Imparerà a conoscere le etichette giuste del vino che è la produzione dominante dell'isola: Butari, bianco e rosé; Paleokitis Mesa, grandissimo bianco con tutta la secca netezza della terra lavica (quanto di Pantelleria si ritrova in Santorini!) ed eleganti profumi di fiori ed erbe, e l'Atlantis rosé, potente come un provenzale di razza; ed il moscato, naturalmente. Al ristorante «Selene», alla periferia estrema di Firà, purtroppo affacciato su una lugubre cava abbandonata e così scarsamente illuminata da non vedere nel piatto, si potrà assaggiare un piatto di prodotti locali quasi introvabili (pomodori deliziosi, olive verdi aspre e fragranti, piccole melanzane, assiette a fette di un rustico pecorino ed un soavissimo pane allo zenzero); al ristorante «Feinicia», appena fuori Oia, una cucina essenziale e scarna, ma di grande freschezza di materie prime ed assoluta onestà. Assaggerete l'insalata di fave e capperi, crochette di formaggio, peperoni ripieni di formaggio e se c'è, dell'ottimo pesce. «Ma qui, d'estate - ci dice il proprietario - i pescatori si trasformano in affittacamere ed albergatori; e a pescare non ci va nessuno!».

Oppure, ad Oia, il ristorante «1800» garantisce, in un ambiente un pelo troppo studiato per il luogo, una buona cucina, più elaborata del solito: mussak, gamberi al pomodoro e torte al cioccolato. O, ad Imerovigli, «Skavros» vi darà un discreto repertorio di piatti tradizionali a prezzi onesti. Bisogna evitare i locali pretenziosi del centro e le taverne troppo «finto rustico»: gli uni ti tagliano gli offrendoti una cucina da compagnia aerea, gli altri ti vendono un piatto di pesce a prezzi vertiginosi. Occorre muoversi con cautela, scegliere, e non tutto è perduto. Così non si resta amareggiati e si può godere di quella meraviglia che è la visione della caldera quando trascolora: quando le casette bianche si indorano, il mare diventa rosa, l'isola si abbruna lentamente in uno dei momenti più dolci che si possano vivere. E che rendono la visita a questo posto necessaria per chi ama il Mediterraneo e le sue storie.

A TAVOLA

Cento e più modi di dire Piemonte

PAOLA GHO



Chi non ama le sagra paesane, quelle in piazza, con la polenta nei piatti di carta ed il vino spillato dalle damigiane, non vada ad Asti il 9 di settembre.

Diciamo pure - e neanche tanto a mezza voce -, in certe kermesse organizzate da pur volenterosi Pro Loco non ci troviamo proprio a nostro agio: troppa diversità di interessi, troppa musica da balera di bassa qualità, troppo vino imbevibile, troppo - e troppo universale - cosine bruciate. Basta con le grigliate! Se festa paesana ha da essere, sia fatta per bene, con cibi semplici - è ovvio - ma con un minimo di rispetto per le peculiarità del territorio.

Ci sono però tante eccezioni, come del resto in quelle altre kermesse popolari che sono i festival de l'Unità.

Il settembre Festival delle Sagre di Asti è fra queste. Immaginate una sagra moltiplicata per quarantotto - tante sono le Pro Loco della provincia che partecipano quest'anno - e dunque quarantotto stands, ciascuno con posti a sedere e ciascuno con la propria cucina, dove le massaie del paese predispongono una rassegna di piatti tipici da far invidia - per numero e qualità, ve lo assicuriamo - al più grande ristorante. Si tratta delle ricette classiche della cucina tradizionale piemontese e monferrina ed ogni Pro Loco, per la sua storia e per gli ingredienti specifici del territorio, propone due o tre preparazioni. Si fate una semplice moltiplicazione, il conto vi dà qualcosa come 140 tipi di piatti, disponibili, tutti in una volta, per fare ghiottissime scelte dall'antipasto al dolce.

Impossibile elencarli tutti. Si va dalle polente con vari condimenti (ai funghi, alla brace con peperoncino e salsiccia, arrostita con gorgonzola), agli agnoliotti (di coniglio, di stufato d'asino, con sugo d'arrotto), ai risotti, ai tajarin. Tutte buonissime - e a nostro parere consigliabili - le zuppe: di ceci e costine di maiale, di trippa, di fagioli con i mallagliati. Per stuzzicare l'appetito ci sono vari tipi di frittelle salate e la *chiciale* (frittelle di pasta di pane e polenta), la torta rustica ai formaggi, salami e salamini, fannata (che in dialetto si chiama *belegaada*, e che appunto, bell'e calda com'è, va mangiata in piedi, nel cartoccio di carta oleata), frittatine di vario sapore, tomini piccanti, carpionata. Ma il modo migliore per aprire un divertente peregrinare di casa in casa (sì, perché gli stands non sono mica di lamiera: vi troverete davanti a strabilianti costruzioni estemporanee in legno e muratura che ricostruiscono la casetta rurale, il pergolato, l'osteria di una volta) è la *soma d'uj*. Altre volte la chiamerebbero bruschetta, nel Monferrato è una fetta di pane strofinate genero-

samente con l'aglio e irrorata di olio con un po' di sale. Si mangia piluccando con l'altra mano (la destra impugna la soma e, possibilmente, il bicchiere di vino) un grappolino di una matura. L'alfore dell'aglio, dopo un po', non disturba più nessuno.

Passando ai secondi piatti, potete scegliere fra il buon galietto ripieno, il sornuoso bollito misto, la *bagna caoda*, il cottechino con pure, lo stufato d'asino, il coniglio con funghi e polenta, il pollo con peperoncino. E, stupite, avrete a disposizione persino la finanziera (un piatto non consueto, di cucina borghese) ed il gran fritto misto. Come le cuoche di casa facciano a preparare un numero di porzioni che sfiora le mille unità, resta un mistero. Ma sbirciando dietro le tende e le staccionate vedrete almeno dieci massaie davanti alle padelle di frittura: una per il semolino dolce, l'altra per la cervella, l'altra ancora per la salsiccia e cost via, quanti sono i pezzi del fritto.

I dolci sono tantissimi e tutti squisiti: salame dolce, frittelle per tutti i gusti, torte di castagne, di zucca, di mele, di pere, di nocciole, pesche ripiene, *bonet*, torta di pane, baci e amaretti, canestrelli e bugie. Qualcuno gira a caso, approdando gli stands meno affollati, qualcun'altro segue puntigliosamente la piantina della piazza - è la piazza del Palio, fortunatamente ombreggiata - alla ricerca di piatti precisi. Ci sono poi piccole comitive (ed è un sistema consigliabile) che si organizzano per assaggiare un po' di tutto.

Di follia ce n'è, ma se siete un minimo ben disposti è assolutamente tollerabile. La piazza è grande, ci sono tavoli e tavolini per tutti, la gente quel giorno è allegra e gentile e tutti dicono «grazie» e «scusi» se per caso si rovescia un po' di vino sulla maglietta altrui. La festa si protaga fino a tarda sera e nessuno vi obbliga a ballare il liscio: meglio passeggiare nei vicini giardini, oppure ascoltare una fisarmonica improvvisata.

Appuntamento ad Asti, dunque, per la grandiosa festa dei «campagnin», che diventa per i «cittadini» un modo per scoprire senza libri di ricette il ricco ventaglio della cucina monferrina storica. Qualche avvertenza. Parcheggiate in periferia e arrivate per tempo, possibilmente prima delle dieci del mattino. A quell'ora inizia, per le vie della città, una sfilata interessante, quella degli scenari di vita contadina. Cose viste e straviste, d'accordo, ma qui con un tocco in più: i quadri agresti (48 come le Pro Loco) sono curatissimi, frutto di vere e proprie ricerche storiche, di restauri di attrezzi, di inconsuete archeologie. Festival delle Sagre Asti - domenica 9 settembre dalle 10 alle 23

