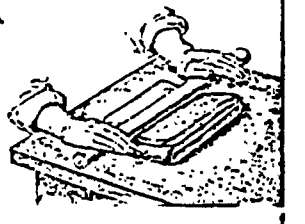




UN ASSAGGIO
DI PIATTI
TIPICI
REGIONALI

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

NOTIZIE ARCIGOLA



Lucca
«Colline lucchesi & Montecarlo»: sotto questo nome si è tenuta a Montecarlo dal 1° al 9 settembre una mostra di vini Doc della zona. Con la collaborazione di Arcigola, condotta a Lucca, il noto giornalista Burton Anderson ha parlato, lunedì 3, sul tema «Il vino italiano visto da un grande wine-man internazionale», mentre l'8 settembre nel corso della giornata su vino e cultura in Lucchesia si sono svolte degustazioni di prodotti locali.

Marche
A Montecarlo si è svolta, dal 2 al 9 settembre, una manifestazione, organizzata da Arcigola, dal titolo «Verdicchio in festa». All'interno di questa si è svolta, sabato 8, una tavola rotonda sul tema «Immagine di mercato del Verdicchio in rapporto ai vini bianchi di qualità», con la partecipazione tra gli altri di Eckard Supp, della rivista specializzata Vinum.

Modena
Al Festival nazionale dell'Unità grande concorso per eleggere il miglior ristorante della festa. Hanno organizzato l'iniziativa La Nuova Gazzetta di Modena e le condotte Arcigola della provincia modenese. Saranno i visitatori e i cittadini tutti a votare, servendosi sia delle cartoline distribuite alla festa, sia dei coupons pubblicati sulla Gazzetta. Il risultato verrà reso noto a chiusura del festival, il 23 settembre.

Torino
Com'è ormai consuetudine la condotta torinese gestisce

L'Enoteca Arcigola presso la Festa provinciale dell'Unità in svolgimento al Parco Ruffini dal 6 al 24 settembre. Lo spazio è ubicato nell'area del Café Letterario dove si svolgono tutte le sere concerti jazz.

Napoli
Il giovane cuoco del circolo Arcigola «Il pozzo», Renato Pistone, è stato selezionato per la Biennale dei giovani che si tiene in questi giorni a Marsigli. Guidato da Antonio Tubelli ed Enrico Pomella, Pistone ha presentato alcuni piatti legati alla tradizione mediterranea rivisitati con fantasia.

Stena
Nell'ambito della «settimana gastronomica» organizzata dalla contrada della Civetta (dal 12 al 16 settembre), cui prendono parte alcuni circoli Arcigola, la condotta di Stena ha organizzato, presso i locali della Contrada in via Cecco Angiolieri, due degustazioni guidate a tema: la prima su «I vini trentini tra tradizione e futuro», la seconda su «Le nuove frontiere dei rossi toscani, ovvero i rossi alternativi».

Carema
La condotta del Canavese organizza per sabato 29 settembre una visita enogastronomica a Carema. Il ritrovo è presso la cantina Produttori Nebbiolo alle ore 15. Il programma prevede passeggiate nelle vigne, degustazioni di vino e una cena al ristorante Ramo Verde di Carema. Il costo della giornata è di lire 50.000. Prenotare entro il 25 telefonando al fiduciario Enrico Levati (0125/751181).

Si può fare a meno delle carni nell'alimentazione quotidiana? Vegetariani ed ecopacifisti «estremi» giurano di sì, mentre la maggioranza dei cuochi e dei buongustai lo nega sulla base del presupposto che, nato carnivoro, l'uomo s'è abituato nei millenni a mangiare un po' di tutto; e che rinunciando al cibo fondamentale della propria antica natura sacrifica un bel pezzo di cultura materiale, se non di cultura tout court.

Sull'argomento medici e dietologi sono invece divisi: ma molti di loro ormai ammettono che è sufficiente sia di origine animale un terzo delle proteine necessarie ad una dieta equilibrata. E il mercato sembra assecondare questa tendenza: da qualche anno il consumo di carni è in netta diminuzione, con cali anche del 30% nel settore bovino. Le cause sono svariate, ma al fenomeno non è certo estranea la caduta di qualità dei prodotti, dovuta principalmente all'introduzione delle metodologie dell'allevamento intensivo. Metodologie che sono certo il frutto di mutamenti socioeconomici e di costume profondi, in una certa misura irreversibili; ma che per altri versi riflettono il derelitto stato dell'agricoltura italiana, zootecnica compresa.

Non è sintomo di esterofilia ad oltranza riconoscere che in buona parte del resto d'Europa esiste una maggiore disponibilità di materie prime pregiate: l'allevamento si svolge ancora per gran parte all'aperto, mentre da noi il pascolo è confinato in aree marginali; le leggi igienico-sanitarie sono forse meno pignole delle nostre, ma in compenso assai più rigidamente applicate; e l'ente pubblico partecipa e coordina la promozione di prodotti genuini o tipici, ruolo affidato in Italia a una pluralità di soggetti ciascuno dei quali si



Che almeno non sia gonfiata

GRAZIA NOVELLINI

muove come gli pare. Ne deriva la consueta situazione «macchia di leopardo», per cui ad esempio - per restare al comparto bovino - stando alle norme regionali solo i consumatori piemontesi avrebbero diritto alla «bistecca doc», mentre in un quarto almeno del territorio nazionale le disposizioni sul risanamento sono così poco seguite che la metà delle vacche è affetta da tbc e l'altra continua a serpeggiare nelle stalle.

Ma negli allevamenti - non solo bovini - succede ben di peggio. Per quanto l'uso per fini non strettamente sanitari di sostanze estranee al ciclo naturale sia vietato, l'impiego di ormoni e di antibiotici a scopo di accrescimento o di «protezione» del bestiame è una costante della zootecnica intensiva. Un autentico business prospera sul mercato clandestino degli estrogeni, farmaci che stimolano la crescita agendo, in genere, sul funzionamento della tiroide. Il vitello «punturato» (ma spesso le sostanze proibite sono aggiunte al mangime,



prima o dopo l'arrivo della confezione alla stalla) pesa anche 50-60 chili in più del normale; fatte le debite proporzioni, lo stesso discorso vale per il maiale, per il pollo e per ogni altro animale allevato con sistemi industriali.

La sua non è carne ma acqua, che evaporerà a contatto con la padella. Ma al prezzo della carne noi l'avremo pagata, correndo - ciò che più conta - un grave rischio per la salute.

A parte la dimostrata cancerogenità di alcuni prodotti di sintesi (il Des, ad esempio), di tutte le sostanze ormonali sono infatti noti gli effetti perturbatori sull'equilibrio sessuale, specie in bambini e adolescenti. Quanto agli antibiotici - usati nelle stalle a scopi non solo ausiliari, ma anche di occultamento sia dei risultati di certe prove, sia dei disastrosi effetti sanitari dell'allevamento «in batteria» - le conseguenze più evidenti sono la dilagante insensibilità dell'organismo umano alla loro azione e lo sviluppo di ceppi batterici che, al contrario, vi resistono.

La pericolosità e la diffusione di massa dell'avvelenamento chimico delle carni giustificherebbero i più drastici interventi repressivi. Tutto invece è incerto e nebuloso. La legge italiana vieta l'in-

grassio artificiale del bestiame da macello, ma lo punisce con una semplice ammenda, perseguendolo - in maniera comunque insufficiente - come una forma di speculazione commerciale e non anche di criminale attentato alla salute pubblica. Naturalmente nulla impedisce all'autorità di polizia giudiziaria o alla magistratura di formulare, nel caso concreto, una simile ipotesi: ma chi ci ha provato, come anni fa il comando della Guardia di finanza e i giudici del tribunale di Cuneo, se l'è vista annullare in appello.

Gli interessi economici e di clientelismo politico legati al traffico degli estrogeni in zootecnica sono troppo forti perché la tutela del consumatore continui ad essere affidata alla buona volontà di pochi. Occorrono un'adeguata riforma legislativa e una revisione profonda del sistema dei controlli: cose che bisognerebbe cominciare, tutti insieme, a pretendere. Cercando anche, su un altro fronte, di incoraggiare quelle forme di auto-disciplina - e di autodifesa - dei produttori onesti di cui si sono già avuti esempi in alcune regioni, tramite consorzi di tutela di razze tipiche (per le bovine: la piemontese, la chianina, la maremmana, la romagnola, la marchigiana, la podolica) attenti ai valori della salubrità e della genuinità.

Forse è più da queste iniziative «autogestite» che dal senso di responsabilità del legislatore che ci si deve attendere qualcosa di buono: non escluda l'inversione della tendenza a considerare la zootecnica intensiva come l'unica possibile. Il crollo del consumo di carne e la parallela crescente richiesta di prodotti di pregio, per i quali si è disposti a pagare un prezzo maggiore, dimostrano anzi che rassegnarsi agli allevamenti «industriali» sarebbe sbagliato anche sotto il profilo economico.

IN VIAGGIO

Ville lucchesi oli e diavoletti

DOMENICO ACCONCI



Già quattro secoli o sono, nel suo Journal de Voyage - in un capitolo, per altro, scritto in italiano - Michel de Montaigne annotava: «Mi vennero vedute delle ville assai piacevoli intorno alla città di Lucca, a tre o quattro miglia, con portici e logge che danno loro grande ornamento». E ciò ancorché le più belle «ville lucchesi» siano di epoca posteriore (soprattutto del Sei-Settecento), seppure dei notevoli esempi si abbiano a partire dal Trecento.

Sono circa un centinaio, le ville lucchesi di una qualche importanza storico-architettonica. In una recente mostra documentaria, in palazzo Mansi a Lucca, ne sono stati illustrati sessantacinque campioni, a coronamento di un lungo lavoro di schedatura - a cura della Sovrintendenza dei beni ambientali di Pisa - ancora in fase di ultimazione e di cui saranno pubblicati, prossimamente, i risultati completi. Almeno una decina di queste ville - tutte di proprietà privata, ma aperte alle visite turistiche - sono di rilevante bellezza, e tre costituiscono esemplari architettonici di superiore valore stilistico, di grande suggestività estetica anche per i festosi parchi che le attorniano.

Queste ville eccelsi - per buona opportunità del turista che voglia visitarle, e ne vale la pena - sono tutte nel breve giro di pochi chilometri, sui colli a nord della Piana, a poca distanza dalla strada statale che collega Lucca a Pescia.

La più importante è senz'altro la villa Reale di Marlia, che fu reggia di Elisa Baciocchi, sorella di Napoleone Bonaparte, quando tenne la signoria di Lucca, dal 1805 al 1814. Si trat-

ta di una costruzione di forme proporzionalmente classiche di ricordo ancora rinascimentale. Del complesso fanno parte anche la villa dell'Orologio e la villa del Vescovo. Di grande interesse i giardini ed il parco circostante, con la fontana monumentale, ricca di rocce, di cascate, di gioghi d'acqua, ed il teatro di Verzura incastonato in siepi di mortella, sullo sfondo di un grande viale di lecci e di allori.

Procedendo da ovest a est, sempre seguendo la via Pesciatina (i gialli cartelli forniscono le opportune indicazioni), si incontra la villa Mansi di Segromigno, un trionfo dell'architettura barocca, dotata di un elegantissimo portico e di un parco progettato da Filippo Juvara, dai grandiosi effetti scenografici.

Poco distante, a Camigliano, è la villa Torrigiani, cui si accede da un magnifico viale di settecento altissimi cipressi. Anche questa villa è di stile barocco, con la facciata movimentata dall'uso del tufo giallo alternato alla pietra grigia, con inserzioni di bianche statue marmoree e con un largo scalone a ventaglio. Il giardino si accentra intorno a due fontane. Degni di nota la piscina ed il ninfeo con fantasiosi giochi d'acqua.

Per sosta di ristoro, ci sono nella zona buoni ristoranti e trattorie. A Marlia, il «Buccherio» - simpaticamente ricuevato da una vecchia segheria e affrescato dal pittore Pierluigi Puccini - offre piatti tipici locali e classici. A Segromigno, il «Regino» e a Camigliano il «Diavoletti», quest'ultimo gestito dall'Arco, con frequenti mostre d'arte e spettacoli serali musicali. Sulla statale Pesciatina, a Gragnano, sono raccomandabili il «Capriccio» e «Palo Alto». In questi locali si può gustare buona cucina del territorio, quella che ha fatto scrivere alla giornalista Emiliana Lucchesi il suo sapido e sapiente «La Cucina Lucchese».

Per rifornimenti di vino, bianco e rosso delle colline Lucchesi doc e di olio extravergine d'oliva di frantoio, ci si può rivolgere, a Torfò, alla fattoria di Maria Pia Maiocchi, creatrice anche di confetture dai sapori inusuali (al caffè, alla grappa, alla menta, alla santolina, alla verberna, alle bacche di lentisco).

NON SONO D'ACCORDO

Rosso-bianco-nero quali confini?



Cari compagni arcigolosi, la sferzata di Vitale Broggi (apparsa nella rubrica «Non sono d'accordo» dello scorso numero de L'Arcigoloso), riguarda anche me. Infatti anch'io, nell'«enoteca che gestisco, ho del vino sudafriicano, immagino lo stesso oggetto della contrarietà dell'amico Broggi. Devo dire che, quando ho

ordinato il vino, oltre a voler mettere a disposizione dei miei clienti una curiosità, sembrava che la situazione politica e la battaglia per i diritti civili in Sudafrica subisse un'evoluzione positiva. Tuttavia, in fondo, per acquistare una partita di vino, oltre alla valutazione del rapporto qualità/prezzo, devo chiedere al produttore come la pensa politicamente? Non vorrei rinunciare al Barbaresco (prodotto, fra l'altro, in una delle province più «bianche» d'Italia) per il pur «ottimo» Lambrusco. Mi auguro un sereno confronto di opinioni che chiarisca, a me innanzitutto, «dove» e quale «confine». Saluti golosi

Corrado Reposo
c/o il Vinalo
Via Cibrano, 38 - Torino

VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

È «dei morti» la versione dolce della piada pane caldo romagnolo con molti parenti



Il piatto



Il posto

Hanno un aspetto pallido e malinconico le piadine industriali racchiuse nei sacchetti di plastica del supermercato e di quasi tutte - ormai - le rivendite alimentari d'Italia. Riscaldandole un poco nel tostapane sono commestibili, ma niente di più. Nulla a che fare con la piada vera, quella fatta in casa o in certe trattorie romagnole, dove una mano esperta - imparata la tecnica dalle madri e dalle nonne - setaccia la farina fresca, la impasta con un pizzico di sale, lievito, strutto e tanta acqua calda quanta ne occorre per avere un impasto di giusta consistenza. La stessa mano, dopo la mezz'ora necessaria perché la pasta lieviti, impasta di nuovo, stende una sfoglia dello spessore di circa due millimetri, ricava tanti dischi e li cuoce in un testo di terracotta refrattaria o di ghisa. Sotto la lastra, una bella brace di fuoco di legna: pochi minuti da un lato e altrettanti dall'altro, e la piadina è pronta. Pronta per essere farcita, piegata in due, con una fetta di prosciutto crudo, di salame, con un battuto di lardo e rosmarino, o, ancor meglio, con il formaggio squacquerone (squacaron): tenera e dolce consistenza cremosa come quella di uno stracchino.



Consumata così, la piadina (o piada, o piè) è uno spuntino delizioso o un antipasto rustico, con molle trattorie e ristoranti oggi servono con orgoglio, impreziosendola magari con una scaglia di tartufo o con creme di formaggio aromatizzato.

Ma la piada è anche pane, con cui accompagnare intingoli e cacciagione di pollo e coniglio. E come pane è parente stretta della focaccia, del pane carasau, della pinza onta, del pan biscotto, della stiaciata, della frisella... modi di essere pane e companatico, cibo totale per l'economia contadina del passato. «Cibo nazionale dei romagnoli», disse il Pa-

Per chi viene dalla via Emilia, il ponte di Tiberio segna l'inizio del centro storico della città di Rimini. Ma se non lo si attraversa e, lasciata la macchina subito prima del ponte, ci si addentra in una qualsiasi delle stradine della sinistra, ci si trova nel centro più antico della gente di Rimini, il borgo di San Giuliano, dedalo di viuzze che spesso fanno anche da cortile a piccole case, dimora di pluricentenaria «romagnolità».

La gente del borgo è tuttora una comunità, con i suoi riti, la sua festa - la festa del borgo a settembre è festa per tutta la città - ed ora anche la sua osteria. Da circa un anno, infatti, è nata da

zio familiare ed efficiente, prezzi contenuti in buon rapporto con la qualità.

Luisa cura in cucina soprattutto le paste, tutte rigorosamente tirate a mano, e s'ingegna nel mettere a frutto i suggerimenti di vecchie «azdore». Nascono così, insieme ai classici (tagliatelle, strozzapreti e cappellotti), la minestra verde con pasta battuta (vecchia zuppa borghigiana), i quadretti con seppia e piselli (una zuppa della cucina povera marinara), i palocucc (maltagliati con farina di polenta e frumento) con i fagioli, od anche il brodetto di pesce del venerdì. Martino, il giovane cuoco, segue le carni e le verdure alla griglia, cura personalmente gli approvvigionamenti e si occupa dei dolci, «poveri e gustosi, da accompagnare con Albano dolce. Al vino ci pensa Veniero, dal bancone di questa osteria, così diversa da quelle di un tempo per la varietà dell'offerta gastronomica, ma così uguale per le sue caratteristiche di punto di ritrovo, anche solo per bere un bechierino di Sangiovese. Ma poi, si sa, qualcosa si mangia.

Osteria de Borg Via Forzieri, 12 - Rimini tel. 0541/56074
Giorno chiusura: lunedì
Prezzi: 30.000 con vino della casa.