

UN ASSAGGIO  
DI PIATTI  
TIPICI  
REGIONALI



# l'arcigoloso

LUNEDI' PROSSIMO  
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



**Nazionale**  
Si svolgerà il 6 e 7 ottobre nei pressi di Desenzano sul Garda, l'assemblea nazionale dei fiduciari dell'Arcigola. All'ordine del giorno le nuove ipotesi sul tessamento e la preparazione del congresso di primavera. I prossimi appuntamenti sono: il gioco del piacere, l'uscita della Guida delle Osterie, la Convention internazionale sui vini di Langa e il Congresso dello Slow Food.

**Gorizia**  
Dal frazionamento della condotta del Friuli sono nate nuove importanti realtà. Una di queste è la condotta di Gorizia, che ha deciso di festeggiare ufficialmente la sua nascita mercoledì 26 settembre con una cena al ristorante «Al ponte di Gradisca di Isonzo». Alla serata era ospite il governatore Giulio Colomba.

**Milano**  
Martedì 2 ottobre il circolo Il treno di Via San Gregorio 46, sede milanese di Arcigola, ospiterà una serata dal titolo «Tavola di sera», organizzata dalla nostra associazione in collaborazione con l'Asprovi-Piemonte. Durante la cena ver-

ranno degustati 4 vini di Langa e Roero, alla presenza dei produttori. Un modo simpatico per conoscere gli uomini e i prodotti di una importante zona vinicola. Costo della cena L. 45.000. Prenotazione urla 02/6691706.

**Proposte**  
Nei prossimi mesi sarà in Italia un interessante gruppo russo. È un gruppo che offre un cocktail di cultura culinaria e musica folk della Russia. Il gruppo è composto da 5 persone: un fisarmonicista, un suonatore di balalaika, un tenore ed una soprano del Bolscioi e naturalmente un cuoco. Ne può venire fuori una interessante serata? Per avere informazioni e programmi contattare il sig. Biagio Facin tel. 0423/620148.

**Torona**  
È stato il maiale a farla da padrone alla manifestazione organizzata dalla condotta di Torona con la collaborazione del Circolo Lunassese a cui è stato dato il titolo «A far su ar gugn» (gastronomia, folklore, tradizioni per la festa del maiale). L'appuntamento domenica 30 settembre si è chiuso in allegria tra cibi e musica.

IN VIAGGIO

## Le biolenticchie del Parco fatato

VALERIO CHIARINI

Il Parco dei Sibillini, ultimo nato dei parchi italiani, tra difficoltà di varia natura, si stende fra i fiumi Fiastrone a nord e Tronto a sud, riunendo i confini delle province di Ascoli Piceno, Macerata e Perugia. Il gruppo montuoso che dà il nome al parco è di una bellezza maestosa, ricco di fiumi, burroni, vette oltre i 2.000 metri, vall, gole e cascate che con il loro selvaggio fascino hanno contribuito, insieme alle paure e alle fantasie dell'uomo, a creare, nel corso dei secoli, suggestive leggende.

In particolare, la vetta della Sibilla, da cui prende il nome il gruppo, è famosa per leggende e favole che gestiscono ed avventurose del Guerri Mechinio che sarebbe sceso nella grotta in cima alla montagna (detta appunto grotta delle Fate) attratto dal mistero incantevole della maga Alcina.

Altre leggende sono legate al lago di Pilato. Lago di origine glaciale - unico esempio di tutti gli Appennini - si trova in una piccola conca al quota 1.949 metri, sotto a Vettore (2.476 m.), la cima più alta dell'intero gruppo. Secondo la leggenda il lago si formò nello stesso momento in cui Pontico Pilato si lavò le mani, lasciando Gesù Cristo al suo destino. Altre leggende ipotizzano invece che lo stesso Pilato vi si fosse gettato, annegando in preda al rimorso. Comunque sia, questi luoghi sono stati, in passato, meta di negromanti e di maghi che vi si recavano per praticare i loro riti ed alla ricerca della fama, della ricchezza e dell'eterna giovinezza.

Moltissimi sono i paesi ed i borghi medievali che meritano una visita in un giro turistico di fine settimana: Armandola, Montefalco, Montegiove, Montemonaco, Visso, Norcia, Civitanova, Arquata del Tronto. Note località termali sono Acquasanta e Samano; si cita a Frontignano, Bolognola e Sassotetto, stagione permittente.

La gastronomia è ricchissima di prodotti di qualità: basti pensare alle trote del Nera, ai

funghi ed ai tartufi (non è difficile trovare in stagione il Tubero Magnum Fico), alle saporite trote di agnello e castrato, alle chiocciole del Vettore, al pecorino, ai salumi e insaccati, alle lenticchie di Castelluccio. Non sono lenticchie come le altre, quelle della piana a 1300 metri sul livello del mare, nel bel mezzo dell'Appennino. Sono piccole, tenerissime (prima di essere cucinate non necessitano l'ammollo nell'acqua), e sono «biologiche». Nel senso che, per secolare tradizione, vengono coltivate su terreni che subiscono una rotazione ciclica: un anno si semina frumento, un altro pascolo e un terzo lenticchie, e così via. Con questo sistema la terra non viene sfruttata e non sono impiegate prodotti chimici. Quasi tutta la produzione (meno di mille quintali all'anno) è commercializzata dalla Cooperativa agricola Castelluccio, che le distribuisce, anche a domicilio, in scatole con il proprio marchio.

Il piacere non sta soltanto nel gustare questi prodotti naturali, ma anche nell'andare alla loro ricerca, nello scoprirli e parlarne con la gente del posto.

Due trattorie, per assaporare le specialità del territorio del «Parco delle fate». A Norcia c'è «Dal francesco» dei fratelli Battilocchi, che propongono una bella sintesi della cucina tradizionale umbro-marchigiana, curata nella scelta dei prodotti, ricca di preparazioni a base di tartufo nero, accompagnata da buoni vini: Lungarotti, Sagrantino di Montefalco, Grechetto. Il conto è corretto in rapporto alla primissima qualità dei piatti e del servizio. «Da Ricchetta» si trova invece a Visso (anch'esso piacevole paese medioevale): è la classica trattoria familiare con cucina a base di prodotti locali e stagionali. Non spaventatevi alla vista delle porzioni, che non sono da nuove cuisine ma da trattoria popolare; affrontate il tutto con calma ed uscite soddisfatti dell'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Due contributi, suddivisi in due numeri de «l'Arcigoloso», sulle «carni bianche». Il familiare e universale «pollo» del supermercato è un prodotto sicuro? È il problema affrontato in questo primo intervento di Vitalba Paesano, da «La Verità nel Piatto», Rizzoli 1989.

A sentire i consumatori, il successo di polli e tacchini, negli ultimi anni, dipende dal fatto che questa carne rende in cucina, «è adatta alle diete», «possono mangiarla anche gli anziani», «risulta leggera, digeribile e molto conveniente».

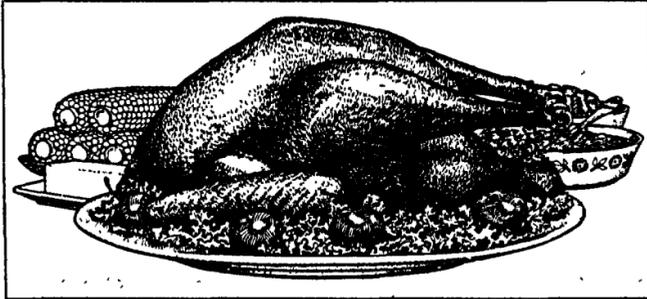
Chi consuma abitualmente carne di pollo non insegue più il mito dell'animale «ruspante», né sogna di acquistarlo direttamente dal contadino. Allevamenti così tradizionalmente «domestici» (c'è ancora chi tiene i polli solo per il consumo personale) si sono trasformati, infatti, in megastrutture, che sfornano diecimila polli per volta (tanti ne servono per giustificare il costo degli impianti). Ma aver cambiato il sistema di allevamento ha migliorato la qualità del prodotto finale? Chi opera in questo settore ne è assolutamente convinto.

La prima grossa opera di rinnovamento, in questa prospettiva, è stata quella di eliminare gli allevamenti in «batteria» che costringevano molti animali a vivere praticamente ammassati gli uni sugli altri. Questa stretta convivenza, insieme al fatto che in un allevamento si teneva pollame di età diverse (dai pulcini ai capi arrivati all'ultima fase dell'ingrasso) facilitava il propagarsi di malattie da un gruppo all'altro. Questi problemi influivano anche sulla qualità della carne, che spesso aveva un sapore sgradevole. Oggi si lavora per fasce d'età: in un allevamento, per esempio, si trovano o solo pulcini o solo galletti in fase avanzata. Questo permette una funzionalità dell'impianto: finito il ciclo di allevamento si pulisce il capannone, si rifà la lettiera (la base, cioè,



## Le carni bianche sono sicure?

VITALBA PAESANO



che costituisce il terreno dove vivono i polli), si disinfecta tutto al meglio e dopo due, tre settimane si può ripartire con un nuovo gruppo di pulcini.

Più igiene, quindi, e migliore qualità della vita? Per il pollame sono sicuramente elementi che determinano sicurezza. (Anche se non mancano allevatori che, per spingere polli, faraone e tacchini a mangiare di più e, quindi, a crescere più in fretta, li sottopongono ad una luce artificiale non-stop che da

la suggestione di una giornata senza fine).

E che dire dei trattamenti per incrementare la formazione di carne? Anche i polli vengono estrogenati? Forzare la crescita del pollame è illegale (questo vale, del resto, per altri tipi di carne), ma sembrerebbe soprattutto non economico: i polli hanno un ciclo breve di allevamento (cinquantacinque giorni, in media) e l'acquisto di sostanze che contraggono ulteriormente questo periodo non si giustificano, almeno secondo il parere

degli operatori del settore.

Dagli anni 60, infatti, sono a disposizione degli allevatori ibridi genetici appositamente studiati per avere un rapido incremento delle carni, il che non giustificherebbe trattamenti ormonali. Eppure in passato si è parlato spesso di «polli gonfiati». Questo perché negli anni 50 le specie esistenti non erano «da carne»: negli allevamenti c'erano soprattutto le galline «ovaiole»; così mentre le femmine erano impegnate nella produzione di uova, i maschi

venivano messi all'ingrasso. Sotto la pelle del pollo si iniettavano ormoni che poi gli animali assorbivano lentamente. In questo modo in tre mesi erano pronti per la pentola.

Oggi, di solito, gli unici «trattamenti» ai quali si sottopone il pollame riguardano gli antibiotici (polli e galline soffrono di «mal di gola» stagionali esattamente come gli uomini... le influenze possono decimare la produzione) e anche i «coccidiostatici», farmaci sulfamidici che impediscono al proliferare del coccidio, un parassita intestinale. Nessun problema se questi medicamenti vengono interrotti, prima della macellazione, per il tempo necessario al loro smaltimento. Viceversa...

Ma la specie più ricche di carni non sono l'unica novità del settore. Anche le tecniche di lavorazione si sono rinnovate. La produzione italiana, infatti, è qualitativamente migliore (e drammaticamente meno competitiva) di quella straniera, proveniente da paesi come l'Olanda, il Belgio, la Danimarca (che hanno il vantaggio di agricoltura intensive, minori costi di allevamento, maggiori aiuti governativi). I produttori italiani, per esempio, hanno adottato un sistema di raffreddamento ad aria, mentre in altri paesi si usa immergere le carni in acqua fredda. Questo fa sì che la carne dei polli di nostra produzione sia più compatta e asciutta, meno acquosa.

Sistema di produzione protetto, processi di lavorazione innovativi sembrerebbero costituire buoni punti di partenza per ottenere una carne sicura. Ma il mercato delle carni bianche gioca un'altra carta qualificante agli occhi del consumatore: la «certificazione d'origine». Quello che per il settore bovino è ancora un obiettivo da raggiungere (la carne cioè «firmata», identificata nella sua provenienza) per il settore avicolo è da tempo una realtà.

(1 - continua)

AL SAPOR DI VINO

## Grande e anticipata sui colli delle Langhe la vendemmia delle uve nebbiolo da Barolo

LORENZO TABLINO



In questi giorni nelle colline dell'Albese, nei bellissimi vigneti posti nella zona di origine del Barolo e del Barbaresco, è iniziata la raccolta. Si staccano dalle viti i primi grappoli, l'uva è ormai matura.

Seguendo le indicazioni dei disciplinari di produzione, la Regione Piemonte in accordo con il Comitato dei produttori e delle organizzazioni professionali, ha fissato le date di inizio vendemmia: rispettivamente per il Nebbiolo da Barbaresco il 24 settembre e per il Nebbiolo da Barolo il 27 settembre. Questo periodo di raccolta non è certo normale per queste uve, in certe annate a fine settembre si vendemmiavano ancora i Moscati. Dai registri di una cantina si ricavano dati interessanti. Nel 1964 la raccolta del Nebbiolo iniziò il 15 ottobre, nel 1971 il 18 ottobre, nel 1980 il 23 ottobre per terminare a novembre inoltrato precisamente il giorno 17. Le notti erano fredde, e le prime nebbie del mattino lentamente salivano dai filari in basso quasi a proteggere i grappoli sani e perfettamente maturi.

Renzo Rattazzo, perito agrario dei Tenimenti di Barolo e Fontanafredda ci accompagna nei vigneti dell'azienda, quaranta ettari situati nei comuni di Serralunga e Barolo. «I Nebbioli sono di ottima qualità - dice - in quanto la zona non ha sofferto molto della siccità estiva: sono arrivate due piogge a tempo debito in luglio e agosto. Il ciclo vegetativo della vite è stato normale, la vigoria

è leggermente inferiore alla media, ma sufficiente per garantire ai grappoli le sostanze necessarie. L'uva sulle viti non è presente in grande quantità, la produzione quest'anno è contenuta e rientrerà sicuramente nei massimali previsti dal disciplinare di produzione».

«Dal vigneti scendiamo nelle cantine di Fontanafredda. Il direttore tecnico Livio Testa sta controllando con alcuni spumantisti la fermentazione del nuovo moscato. Nei reparti c'è molto lavoro, tra filtri e centrifughe, tubazioni di acciaio inossidabile, dappertutto nebbia e inconfondibile emerge la grande aromatica di questo vino. «I carichi di uva Moscato quest'anno erano eccezionali, nei nostri vigneti abbiamo per due volte sfiorato i quattordici volte baum: mai viste in ventisei vendemmie gradazione così alte. I profumi poi... le no-

te fiorali e fruttate sono di una finezza incredibile».

«Stanno per arrivare i Nebbioli - aggiunge l'etnologico Testa -. Se in cantina si manterranno le ottimistiche previsioni fatte nel vigneto, il Barolo 1990 sarà certamente un grande millesimo. Nell'acino sono presenti, in equilibrio, tutte le componenti: gli zuccheri, gli acidi, le sostanze estrattive, la materia colorante: ciò garantirà una regolare fermentazione del mosto ed una buona conservazione nelle botti di rovere».

Ci spostiamo di alcuni chilometri, fino a Treiso, nella zona del Barbaresco. Mario Barbero, direttore della cooperativa «I Vignaioli», è contento. «Sono stato ieri al Marcarini, una delle zone migliori di Treiso. L'uva è splendida, sana, le gradazioni zuccherine sono elevate, quest'anno gli attacchi di malattie crittogamiche sono scarsi. I dodici viticoltori soci

della nostra cooperativa sono contenti, non c'è molta uva nei vigneti, ma la quantità è eccellente».

Con Antonio Maggiore, direttore del Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco, parliamo dei prezzi di questi Nebbioli. «È sempre difficile fare valutazioni, prevedo comunque un ragionevole e leggero aumento di prezzo, rispetto alle quotazioni del 1989, per tanti motivi. Innanzitutto non c'è molta produzione nei vigneti, poi l'offerta di uva è in calo in quanto molti viticoltori preferiscono vanificare in proprio per avere un reddito più elevato. Cresce invece la domanda: non ci sono scorte di Barolo vecchi nelle cantine, ci sono già vendite e prenotazione dell'annata 1988, come non succedeva da tempo. Quest'anno poi sta emergendo il nuovo fenomeno delle sacche di mercato all'interno di un mercato

più ampio. I grandi Nebbioli delle zone storicamente vocate, per consuetudine i più ricercati dai mediatori e dai commercianti, oggi sono trattati a prezzi interessanti, superiori alla media. Si fanno anche prenotazioni per gli anni a venire; finalmente emerge l'importanza del vigneto, della posizione, del cru, in tutte le loro svariate componenti».

Per finire due parole sul futuro di questi due vini. Ne parliamo con Armando Cordero, presidente della Commissione provinciale per le idoneità alla denominazione d'origine controllata e garantita del Barolo e Barbaresco. «Nelle cantine si trovano dei grandi Baroli e dei grandi Barbareschi: le ultime cinque vendemmie, una dietro l'altra sono state di grande livello, per quella che sta per iniziare, ci sono grandi aspettative. Questi gioielli dell'enologia italiana stanno attraversando un periodo felice a livello di mercato, ma soprattutto a livello di immagine. Si stanno anche facendo sforzi notevoli a livello produttivo per proporre ai consumatori, in particolare inglesi e americani, prodotti rigorosamente tipici e strutturalmente adatti alle esigenze organolettiche. Imperativa, per i prossimi anni, sarà la scelta qualitativa che coinvolgerà tutte le persone interessate: chi opera nel vigneto, chi nella cantina, chi nel settore commerciale e promozionale. Un momento magico, insomma: guai trascurare quest'occasione».

A TAVOLA

## Arriva l'autunno con tanti bei funghi

DECIO G.R. CARUGATI

Ecco settembre appende la giubba al chiodo e rimpopola la città del quotidiano. Non più l'eccezione bensì la norma. È la stagione dei funghi e l'aria respira il profumo dei funghi. Nessun problema se questi medicamenti vengono interrotti, prima della macellazione, per il tempo necessario al loro smaltimento. Viceversa...

Ma la specie più ricche di carni non sono l'unica novità del settore. Anche le tecniche di lavorazione si sono rinnovate. La produzione italiana, infatti, è qualitativamente migliore (e drammaticamente meno competitiva) di quella straniera, proveniente da paesi come l'Olanda, il Belgio, la Danimarca (che hanno il vantaggio di agricoltura intensive, minori costi di allevamento, maggiori aiuti governativi). I produttori italiani, per esempio, hanno adottato un sistema di raffreddamento ad aria, mentre in altri paesi si usa immergere le carni in acqua fredda. Questo fa sì che la carne dei polli di nostra produzione sia più compatta e asciutta, meno acquosa.

nalmente preferisco i primi, più saporiti e generosi di suggestione. Nobili e attenti a volte deludono i secondi

E parliamo di paladini del mondo migliore. Altre qualità appartengono al paesaggio, sono cori indispensabili. Ad esempio i finferli o gallinacci e più tardi nell'autunno inoltrato che sa di nebbia: i chiodini. Nascono in famiglie numerose simili alle case del paese l'una appoggiata all'altra in mutuo soccorso. A differenza dei porcini richiedono maggiore cura nella pulizia e sono più resistenti nella fibra, quindi alla cottura. E a proposito di quest'ultima un criterio generale: sempre al dente. Guai se lasciamo spappolare i funghi. Non esprimono più sorpresa alla masticazione. Gli insaporiti aggiunti poi sempre fuori fuoco e all'ultimo momento.

Nella trifola procediamo come segue: puliamo bene i funghi e a fette se grossi, a metà in senso longitudinale se piccoli. Saltiamo velocemente in olio di oliva dando sale e pepe necessari. Poco prima di staccare, un battuto freschissimo di prezzemolo in odore di aglio e il provvido copercchio che permette di lasciare andare fuori fuoco. L'insalata intride grandi equilibrio. Intanto il sapore dei funghi e ben distinto il respiro dell'aroma del battuto aggiunto. Settembre pitta di luce paglierina il bosco di Orlando. Siamo nella nostra cucina e questa volta non interroghiamo il libro della nonna o della zia né tanto meno le bibbie dei celebri cuochi Restuamo in compagnia di messer Lodovico. Chiediamo aiuto a lui, alla follia di Orlando.

LEGGENDO E MANGIANDO

## Cucina vegetale ma con il pesce

GABRIELE GHIANDONI



Di cucina si parla, si scrive a gran volontà. Tra i tanti volumi - più o meno inutili - vogliamo qui segnalare quello, originatissimo, di Padre Gaspare Dellepiane, «La cucina di strettissimo magro».

L'autore pubblicò, nel 1880, a Genova, un ricettario insolito per l'epoca, dove tutti i piatti proposti erano rigorosamente senza carne, uova, latticini. Si legge nell'introduzione al libro di Giulia Fulghesi: «Le ricette del Padre Dellepiane erano molto congeniali alle persone più povere e altrettanto utili ai benestanti, più esposti alle conseguenze negative di un'alimentazione che si profilava già troppo abbondante e in parte squilibrata. L'originalità di questo ricettario sta nel fatto che esso è profondamente legato alla tradizione stonca e culturale della terra dell'autore; e nel presentare «cette semplici, chiare e di facile realizzazione, libere da influenze

esotiche». Va ricordato ancora l'uso esclusivo fatto del frutto di stagione, rifiutando ancora oggi facile «esotismo». Come detto nel sottotitolo, nelle ricette di Padre Dellepiane vengono esclusi alimenti di origine animale, fatta eccezione per il pesce: in ogni ricetta, infatti, è sempre presente il pesce, anche se in minima quantità. In esergo al libro vi è una citazione di Brillat Savarin sul buongustai: «Da qualunque lato si consideri il buongustai, non merita che lo de e incoraggiare». E le ricette del Padre, che s'ispirano all'antica dieta mediterranea, sono ricche di questo ingrediente. Tra le tante, curiose preparazioni ecco una interessante *salsicca* di pesce: «Dopo aver sventrato, lavato, diliscato mezzo chilogrammo d'anguille grosse, fresche, con altrettanto di pesce si tritano minutamente e si mettono in un vaso con sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata e due bechieri di vino bianco generoso. Quindi mezzo chilogrammo di fettesca di tonno fresco tritata fine e mescolata con la pasta d'anguilla e fatta insieme marinare...». Finalmente di questa pasta riempire un lungo budello; punzecchiato per farne uscire l'aria; e il sugo che è di sopravanzo; e dopo averla lasciata riposare alcune ore, cuocetela all'umido in un tegame con olio ed aglio trito, oppure sulla graticola».

Gaspare Dellepiane, *La cucina di strettissimo magro* - Alce Nero - Jaca Book, Milano 1990.