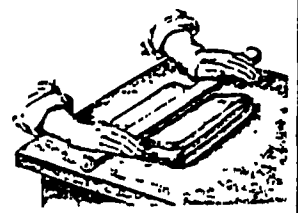




UN ASSAGGIO  
DI PIATTI  
TIPICI  
REGIONALI

# 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



**Mosca di Baviera**  
Nel locale del prestigioso ristorante Le Gourmet, nella centralissima Hartmannstrasse, si sono dati convegno a mezzogiorno del 10 ottobre scorso i giornalisti delle più importanti testate di carattere enogastronomico unitamente ai rappresentanti di numerosi quotidiani e periodici. L'occasione era la presentazione dell'Atlante delle grandi vigne di Langa, edito da Arcigola, nonché del programma della Convention di novembre sui vini piemontesi. Ne ha parlato Carlo Petrini, che ha illustrato le due iniziative ad un pubblico numeroso e interessato.

**Treviglio**  
L'11 domenica 14 ottobre la condotta ha organizzato un viaggio a sfondo enogastronomico nelle Langhe, con visita ad aziende e pranzo all'Osteria dell'Unione di Treiso. **Serra dei Conti**  
La condotta Marca Nostra organizza per sabato 20 e domenica 21 ottobre una visita agli arcigolosi baresi, nel quadro del progetto di conoscenza delle realtà enogastronomiche italiane. Il fitto programma prevede visite a cantine ed aziende oltre naturalmente a giochi appetitivi conviviali. Si prenota telefonando in orario d'ufficio allo 0731/879425.

**Venezia**  
La condotta vicentina propone in collaborazione con l'epicurea Bregallo, una serie di incontri-degustazioni a tema con vini rossi (Dolcetto e Rosso di Montalcino) e spumanti. Si comincia oggi lunedì 15 ottobre per proseguire il 19 novembre e il 10 dicembre. Informazioni e prenotazioni all'enoteca ospite (tel. 0444/322144) o ai numeri 924142-920996.

**Valtiberina**  
Sabato scorso 13 ottobre gli arcigolosi della Valtiberina hanno trascorso un pomeriggio al castello di Ama; accompagnati da Silvano Formigli, hanno visitato le cantine e degustato i prodotti dell'azienda. Durante la Mostra del tartufo di Città di Castello, che si svolgerà dal 18 al 20 ottobre, la condotta Arcigola assegnerà il premio "Slow Food: i sapori del territorio, istituito per premiare personaggi che si siano segnalati attraverso i mezzi di comunicazione e/o nella pra-

Nel suo romanzo del 1988, "Utz", Bruce Chatwin racconta di un divertente pranzo, in compagnia del signor Utz e dello scienziato dottor Orlik nel ristorante "Pstruh" (La Trota), dalle parti di piazza San Venceslao a Praga. Nonostante il sospetto che sia il locale sia i suoi singolari clienti siano frutto della fantasia di Chatwin, mi sono spinto alla loro ricerca, tracciando, involontariamente, un itinerario gastronomico della città.

Praga è una città dai molteplici aspetti: cento città in una affascinante, fiera e nel medesimo tempo dimessa e sfuggente, magica e misteriosa, carica di suggestive atmosfere, soprattutto notturne, che si possono cogliere passeggiando per i quartieri storici, dove piazze e strade evocano scenografie inreali, come nel cinema espressionista tedesco degli anni Venti dei registi Murnau e Wegener.

In effetti Praga è la città di Kafka, della leggenda ebraica del Golem, dei molti alchimisti che hanno operato nella casa Faust e ne hanno creato, con i loro esperimenti, il mito. Ma è anche la città romantica, struggente e impetuosa come nelle note della sinfonia "Moldava" del praghese Smetana. Da Hradcany, il Castello (e come non pensare all'agrimensore K.7), ha inizio questo itinerario che vuol essere una piccola guida alle tavole più interessanti dei quartieri storici di Praga. Dal Castello, dove segnalo il locale "U Labutin", al numero 11 di piazza Hradcanske, tutte ai visitatori di Hradcany per un veloce spuntino, si scende verso il settecentesco quartiere Mala Strana (città piccola).

Qui, nella piccola piazza Malteske, al numero 11, c'è la Taverna "U Malin". L'ambiente è molto grazioso, con soffitti affrescati, menu boemo, servizio sollecito, cantina con diversi vini interessanti, tra cui un Sauvignon e un Rulander moravi di tutto rispetto. Da piazza Malteske si raggiunge il magnifico Ponte Carlo, poco prima, al numero 12 della piccolissima piazza Drazického, trovate "U Tri Pstrous" (Ai tre struzzi), ricavato da una vecchia costruzione del 1597 con tracce della decorazione policroma sulla facciata. È un piccolo locale con cucina tipica di Praga, ottimo servizio, discreta cantina

con vini moravi e slovacchi. Da non perdere la *bramboracka*, una zuppa di patate, verdure, semi di coriandolo e funghi secchi e la stupenda anatra arrostita. Dall'altro lato della Moldava, nel quartiere Nove Mesto (città nuova), per l'ottimo servizio diretto da un impeccabile maître coadiuvato da due graziose cameriere, si segnala il ristorante "Volha" (Volga), al numero 11 di via Myslikova. Qui, oltre alla tipica cucina russa, si possono trovare piatti della cucina internazionale, anche italiana. Si cena a lume di candela in un ambiente tranquillo ed elegante con salmone, caviale (Malosol), splendidi filetto. (*basturma*) e dolci fiambés. Discreta cantina



## Sulla Moldava a cena con Svejk

VALERIO CHIARINI



na. A poca distanza dal Volha, in via Kremenova, c'è il più piccolo stabilimento cecco di birra, U Fleku. La birreria, fondata nel 1499 produce circa settemila ettolitri di birra: scura, l'anno "U Fleku" è anche locale di smercio e consumo della birra - chiamata Branik - servita insieme a maiale arrostito con crauti o *gulasch* con gnocchetti di pane. L'ambiente è quello tipico di birreria, pieno di turisti e di praghese, rumoroso ma simpatico e folcloristico.

Sempre nel quartiere Nove Mesto, in via Na Bolstii 12, c'è il famosissimo "U Kalicha", locale immortalato dal cecco Jaroslav Hasek nel suo romanzo "Le avventure del buon soldato Svejk" durante la guerra mondiale. Prendete il maestoso

plato di maiale misto con crauti e patate, annaffiate il tutto con un paio di bicchieri di birra e vi troverete in un ambiente di turisti e di praghese, rumoroso ma simpatico e folcloristico. Da U Kalicha raggiungete piazza San Venceslao, grande arteria alberata in leggera salita, cuore di Praga e sede di grandi alberghi, uffici statali e del Museo Narodni Percontando dal basso verso il monumento a San Venceslao si incontrano sul lato destro, al numero 22, un invitante pasticcificio: strudel, crepes alla frutta o al gelato veramente strepitoso. Al numero 46 c'è una gastronomia che, oltre a salsumi e formaggi, presenta una buona raccolta di vini cecoslovacchi e ungheresi, tra cui il mitico

Tokaji Aszu 4 puttonyos. Ancora bei vini discendendo il lato opposto della piazza, in una piccola ma fornitissima enoteca sita al numero 5, proprio all'interno della galleria a sinistra dell'Hotel Ambassador.

Nel quartiere Stare Mesto (città vecchia), in via Skopreka, c'è la Pivnice (birreria) omonima. È possibile trovarvi quasi tutte le birre prodotte in Cecoslovacchia, dalla bionda, amara e corposa Gambrinus di Pilsen alla scura, pastosa e amabile Branik di Praga. Nella birreria vengono proposti menu degustazione, con sintro di maiale, oca e anatra arrostito, strudel con panna e altri piatti della cucina boema. Da assaggiare il vino ungherese Egri Bikaver, rosso rubino, corposo e asciutto al gusto a differenze dei vini cechi che hanno sempre un leggero retrogusto amaricco, spesso non gradito.

Si può concludere con liquore Becherovka a base di genziana o con i distillati di ginepro e di frutta.

Vale infine la pena fare un salto in un'altra birreria del quartiere, "U Vejvodu", al numero 4 di via Jilaska. A dire il vero il servizio è esasperatamente lento, il menù quasi inesistente, ma viene servito il miglior prosciutto di Praga. Difficile trovare il leggendario prosciutto affumicato: nei ristoranti e nelle birrerie viene proposto un prodotto abbastanza banale, poco diverso da un nostro medio prosciutto cotto. Da "U Vejvodu" la scoscia di maiale arrostita e leggermente affumicata è invece eccellente.

Per concludere, qualche informazione pratica sulle tipologie dei locali "Restaurace" a Praga: aperti dalle 11 alle 15 e dalle 19 alle 22, con clientela quasi esclusivamente praghese, piatti standard e prezzi bassissimi. "Avnarna" e "Kavarna" - traducibili in taverna e locande - sono locali più eleganti, ricavati spesso in edifici storici, con menu e cantina di qualità. Si mangia sia a mezzogiorno che alla sera (dalle 11 alle 15 dalle 19 alle 23), ed è consigliabile prenotare. "Pivnice" sono le birrerie, dove si può consumare uno spuntino e bere la magnifica birra di Pilsen in orari generalmente continuati, dal mattino alla sera. Sono frequentate dai locali e, naturalmente, dai turisti.

## A TAVOLA

### Nome difficile sapore delizioso

ELA CAROLI

Esistono piante poco considerate, pochissimo pubblicizzate e per niente di moda nei giardini o sui terrazzi, che invece hanno mille virtù ad esempio il sambuco e l'alchencengio. Ma se il primo ci è abbastanza familiare perché prospera selvatico in periferia, lungo fossi e rogge (e nessuno si sognerebbe di coltivarlo o regalarlo), il secondo è assai meno conosciuto.

L'alchencengio (*Physalis alkekengi*) ha un nome difficile, ma si può chiamarlo «bacca delle Ande» o «bacca del Perù» perché viene da quelle zone. Ebbe una certa fortuna agli inizi del secolo, quando abbelliva con i suoi vivacissimi lampioncini rosso-arancio giardini di sapore gozzaniano, oppure orti e chiostri di conventi. I lampioncini - che assomigliano davvero a piccole lanterne di carta - sono in realtà la guaina entro cui si nasconde la bacca profumata e dall'inconfondibile sapore agrodolce insomma, una specie di pannocchia, perché il fiore, che sboccia in primavera, è piccolo, bianco, insignificante.

Bisogna raccogliere i lampioncini in autunno, dopo qualche settimana dalla formazione del frutto, per dargli il tempo di insaporirsi al sole. Moli, atratti dalla bellezza dei lunghi steli traboccanti di calici rossi, li usano per composizioni di fiori secchi, che in effetti sono assai decorative e «natalizie». Ma è un peccato perdersi l'aroma - vagamente simile a quello dell'ananas - e il gusto particolare della piccola

drupa dalla polpa morbida, ricca di microscopici semi fatte delle praline, che sono una vera delicatezza.

Cogliete dunque i lampioncini e scoprite la bacca arancione allargando i sepali del calice. Fate sciogliere del cioccolato fondente e prendete le bacche per le «foglie» (cioè i sepali) immergendole ad una ad una nel cioccolato fuso, scuotendo quello in eccesso. Fatele asciugare su di un vassoio coperto di carta oleata, in luogo fresco, poi disponete le praline in prototipi di carta e servite il colpo d'occhio è magnifico, perché le foglie adornano le palline di cioccolato, che possono - a vostro piacere - essere ripassate in polvere di cacao amaro o zucchero a velo. Si sciogliono letteralmente in bocca, e l'agrodolce del frutto si combina splendidamente con la corposità vellutata del cioccolato. Assolutamente da consigliare come dessert di un menu «frostidisco», dopo aver tentato di riscaldare il vostro partner con ostriche, caviale, tartufi, aragosta e fiumi di champagne, allestito con un finale insolito, un vassoio di alchencengio: se la sua sensualità è raffinata, lo avrete ai vostri piedi.

Per quanto mi riguarda, dopo aver passato un'ora a masticare il cioccolato con Firenze forse perché mi ricordano le «reficelle», le lanterne di carta, ma soprattutto perché in via de Servi ne trovo in abbondanza da Robiglio, una confetteria-pasticceria d'atmosfera gozzaniana, appunto, come piace a me.

### Appuntamento "vinoso" nella città del tartufo bianco

Il 15 novembre ad Alba, in ambienti appositamente "ridisegnati" dello storico Caffè Calissano, si aprirà la "prima Convention internazionale sui vini piemontesi" promossa da Arcigola Slow Food. Un appuntamento senza precedenti in Italia, concepito come un'occasione di scambio tra il mondo della produzione enologica piemontese di qualità e gli operatori della ristorazione, della commercializzazione, della comunicazione. Un vero e proprio corso di conoscenza dei grandi vini del Piemonte, vissuto a diretto contatto con gli uomini e i luoghi che ne sono gli artefici.

Arcigola Slow Food ha selezionato 250 aziende di «consolidata continuità qualitativa e le metterà a confronto con un pubblico specializzato italiano e straniero: in tutto 500/600 persone che nei quattro giorni della Convention avranno la possibilità di degustare il meglio della produzione vinicola della zona. A coronamento del programma di studio, vari appuntamenti di carattere conviviale (saremo in pieno periodo del tartufo, nella sua capitale mondiale) e spettacolare faranno degna e piacevole cornice al tutto.

Alcuni dei circa 150 posti previsti per amatori ed appassionati sono ancora liberi: per informazioni gli interessati sono invitati a mettersi subito in contatto con i fiduciari delle vane condotte o con la sede nazionale di Arcigola, telefonando allo 0172/426207 o utilizzando il coupon qui riprodotto.

Desidero ricevere informazioni dettagliate sulla "prima Convention internazionale sui vini piemontesi" (Alba 15/18 novembre '90)

Nome e cognome, professione

Indirizzo completo e telefono

Spedire a Arcigola, via Mendicita' Istruita, 14, 12042 Bra

## GIOCO DEL PIACERE

### Ottobre, si gioca con il Pinot Nero

BEPE STELLA

La quinta edizione del "Gioco del Piacere" - ormai la formula è nota e non necessita, per gli arcigolosi, di ulteriori spiegazioni - si svolgerà il 25 ottobre. Dopo il bianco Sauvignon della stagione estiva, affrontiamo l'autunno incipiente con uno dei rossi più prestigiosi, il Pinot Noir. La coltura e la vinificazione del Pinot Nero è storicamente legata alla Borgogna e da questo vitigno nascono i più famosi crus della regione: Pommard, Beaune, Corton, Romanée-Conti, Musigny, Chambertin - nomi leggendari per tutti gli appassionati di vino - sono il frutto della vinificazione in purezza di uve Pinot Nero. Se in Borgogna questo vitigno sembra aver trovato da secoli le condizioni climatiche ottimali per esprimersi al meglio (tanto che fino a non molti anni orsono la sua diffusione in altre zone era abbastanza limitata) oggi abbiamo a disposizione ottimi Pinot Italiani e di varie altre provenienze. Borgogna, California, Australia, Italia, Spagna sono le cinque terre enologiche toccate dal Gioco del Piacere.

Più morbido e meno ricco di tannini rispetto al Cabernet, e per restare in Italia, al Nebbiolo, il Pinot Nero è un vino che matura più rapidamente

rispetto ad altri grandi rossi e che quindi si può consumare più giovane. Ricco di profumi e di sapori, è un vino facilmente avvicicabile e comprensibile anche da parte di oltanti e palati non particolarmente addestrati. Le sensazioni olfattive che ne derivano vanno dal sentore di uva matura del vino giovane, alle essenze floreali, fino ad esprimersi appieno in bouquet più asfietti e complessi, quasi di resina. Similmente, al gusto, risulta quasi astringente nella sua prima fase di vita per evolvere con gli anni in pienezza e rotondità, senza mai denunciare l'asprezza del tannino che caratterizza un Bordeaux o un Barolo.

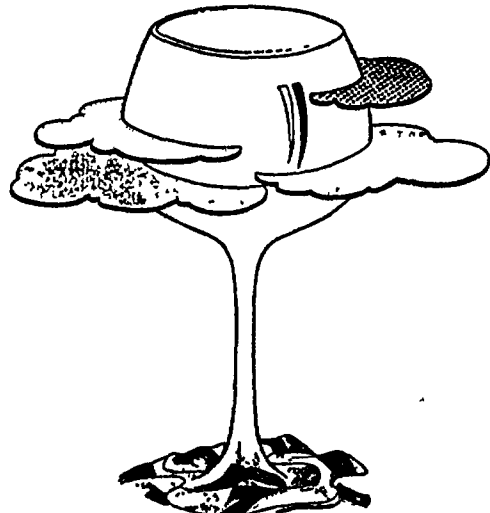
Il legno in cui i vini di Pinot vengono spesso affinati conferisce loro aromi nobili, favorendone una maturazione che raggiunge la sua completezza con la permanenza in bottiglia. Con gli anni, il colore diventa intenso, tendente all'aranciato, ed il vigore dell'insieme è avviluppato in un elegante equilibrio di profumi.

Un vino forse poco consueto ai palati italiani, tutto da scoprire, piacevolmente, in modo divertente, con il Gioco del Piacere

## AL SAPOR DI VINO

### Tra un mese ad Alba la prima convention sulla produzione enologica piemontese

PRIMA CONVENTION INTERNAZIONALE SUI VINI PIEMONTESI  
ALBA 15/18 NOVEMBRE 1990



Attraverso quali canali, normalmente, si conosce il vino? Ma gustandolo, naturalmente, al ristorante, consigliati da un maître che ha magari stilato la carta dei vini sotto la guida «peiosa» di un rappresentante zelante. Curiosando nelle enoteche della propria città, leggendo le rubriche specifiche che appaiono su alcuni settimanali. Più raramente consultando guide specializzate o partecipando a fiere e mostre.

Ed eccoci al punto. Due considerazioni si impongono. La prima riguarda la natura stessa delle fiere e delle mostre-mercato: difficile cernere il grano dal loglio in manifestazioni dove chi ha più capitali può permettersi una promozione più eclatante, difficile indovinare la realtà dell'azienda produttiva dietro la bella bottiglia e l'etichetta firmata dal designer.

La seconda considerazione riguarda i fruitori delle suddette manifestazioni e i metodi di approccio che vengono proposti. Le belle vetrine e le schiere di sorridenti e graziose coppiere che volteggiano negli stands non bastano certo per garantire una conoscenza seria e costruttiva dei vini e dei produttori. Raramente, in quelle occasioni, il vino diventa oggetto di studio, semmai

tutto si risolve in puro momento di commercializzazione per gli addetti ai lavori (operatori della ristorazione, enotecari, importatori), in mondana parata per giornalisti e pr, in transito occasionale e superficiale per il normale consumatore. Arcigola Slow Food lancia una formula inedita per promuovere la conoscenza del mondo dell'enologia piemontese di qualità - era logico, per la storia e le radici stesse dell'Associazione, cominciare proprio dal Piemonte - e la chiama «Prima Convention internazionale sui vini piemontesi». La manifestazione è articolata in quattro giorni nel corso dei quali si prevedono una serie di momenti diversi. I punti «forti» della Convention saranno le tavole rotonde sui temi specifici e tecnici ma anche su argomenti di più vasto interesse («Il vino tra piacere e salute riflessioni sulle nuove campagne anticool», ad esempio), ma soprattutto le degustazioni a tema, presso strutture storiche di Langa, Roero e Monferrato e ancora i momenti di incontro - vissuti in piacevole forma conviviale - tra i vignaiuoli e i partecipanti, che avranno così la possibilità di entrare nel vissuto produttivo delle singole aziende, conoscendo personalmente pro-

duuttori, enotecnici e cantine. Non sarà quindi una fiera con stand e padiglioni espositivi, ma un momento culturale programmato ed organizzato nei minimi particolari, compresi, ovviamente, i pernottamenti e le varie occasioni conviviali e di spettacolo, che faranno degna cornice al tutto. Nell'occasione verrà presentata un'iniziativa editoriale Arcigola Slow Food che rappresenta un prezioso completamento del programma di studio "Atlante delle Grandi Vigne di Langa", il primo censimento dei crus costruiti attraverso le mappe catastali e le testimonianze dei vignaiuoli. Ai partecipanti sarà fatto omaggio della pubblicazione.

A chi è diretto questo programma di conoscenza altamente specializzato? In prima istanza agli operatori del settore, ma anche al consumatore desideroso di approfondire le proprie conoscenze in materia enologica, senza «appesantirsi» con impegnativi e prolungati corsi teorici e senza rinunciare all'aspetto conviviale che, secondo la filosofia di Arcigola Slow Food, è un piacevole e irrinunciabile tramite di esperienze umane e conoscitive.

L'appuntamento è ad Alba, dal 15 al 18 novembre prossimi