

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

GIOCO DEL PIACERE

Lungo l'Adige il miglior Pinot



Italia, Italia! 13.173 partecipanti alla quinta edizione del Gioco del piacere (la volta scorsa erano stati 2.829: abbiamo abbondantemente sfondato il tetto dei 3.000) hanno accordato una plebiscitaria vittoria all'unica etichetta «nazionale» presente fra i cinque Pinot neri selezionati. Il grido patriottico avrebbe quindi una sua giustificazione, non fosse che a salire sul gradino più alto del podio sono bottiglie provenienti da un'Italia tutta particolare, il Sud Tirolo, sia pure nella versione relativamente «peninsulare» della zona a cavallo fra l'Alto Adige e il Trentino. Ha vinto infatti il Villa Barthenau doc '88 prodotto a Termeno, provincia di Bolzano, dalla Cantina Hofstätter, e noi che teniamo all'immagine vitivinicola dell'Italia, ma anche - e forse ancor più - alle peculiarità enogastronomiche, linguistiche e ambientali di tutti i territori che la compongono, siamo lieti di celebrare questa

ecumenica mescolanza di suoni e di culture. Così come, va da sé, siamo felici che la palma del Gioco sul tema del Pinot Nero sia andata ad un prodotto della qualità della Villa Barthenau, alla cui annata '87 la nostra Guida dei Vini aveva attribuito due smaglianti bicchieri. Organizzata da Arcigola e sponsorizzata da Riso Gallo, la manifestazione si è svolta giovedì 25 ottobre in 101 ristoranti di tutta Italia. Il fiore all'occhiello della Cantina Hofstätter - che era il più giovane dei vini in gara - ha sbaragliato i concorrenti, ottenendo 17.099 punti contro i 14.472 del secondo classificato, l'australiano Heathcote Vineyard dell'87. Al terzo posto, con 13.538 punti, si è piazzato un Pinot Nero «nato» nell'85 in California, il Buena Vista, al quarto il francese Domaine D. Rion dell'87 (13.269 punti) e al quinto lo spagnolo Torres dell'84 (13.252 punti). G.N.

NOTIZIE ARCIGOLA

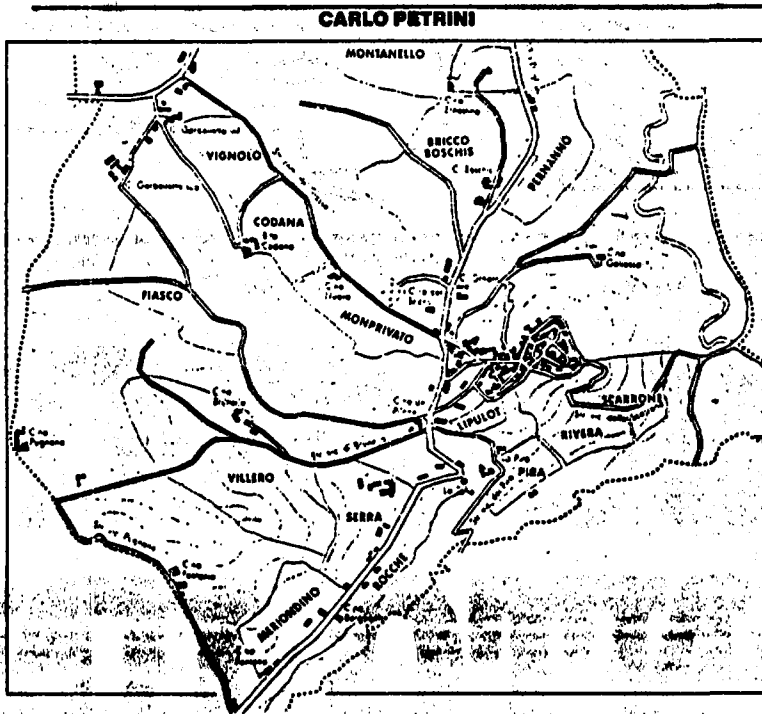
Valle d'Aosta
Appuntamento in Valsavaranca stasera 5 novembre alle 20, alla «Hostellerie du Paradis» dove, in occasione della prima «Cena d'autore», avverrà lo storico passaggio delle consegne al nuovo fiduciario, Stefano Barbarino, che subentra a Gianni Bertolotti, il quale lascia l'incarico onusto di anni e di gloria.
Roma
La condotta romana organizza per la prima volta un corso sull'olio d'oliva, condotto da Giancarlo Bini, noto esperto del settore. Le lezioni, sette in tutto, si tengono tutti i lunedì fino al 26 novembre e toccano tutti i temi relativi alla conoscenza di questo alimento base della cucina mediterranea. Dalla storia del prodotto alle tecniche di degustazione, dal ciclo vegetativo della pianta alle proprietà dell'olio extra vergine per la salute umana; dalle differenti tipologie degli oli italiani alle caratteristiche dei differenti cultivar; inoltre, naturalmente, si parlerà dell'uso

dell'olio in cucina. In concomitanza con il corso si svolgerà, il 1° dicembre, una visita in Toscana a tre aziende produttrici. Per informazioni ed iscrizioni, telefonare al 3411854 oppure all'hototeca il Gocetto (0864286). Segnaliamo infine che Arcigola ha aperto un ufficio a Roma, in via Venezia 15.
Treviso
Per domenica 11 novembre è stata organizzata una visita alle cantine Ruggeri di Valdobbiadene con descrizione dei metodi di spumantizzazione e relativi assaggi; concluderà la serata una cena alla «Osteria del copiadine» a Cornalba. Per prenotare, telefonare allo 0422/396389.
Monferrato Astigiano
E' in preparazione un corso di avvicinamento al vino ed alle tecniche di degustazione che sarà articolato in 4/5 lezioni tecnico-pratiche. Enotecnici, produttori e giornalisti presenteranno le varie tipologie di vino (dai bianchi ai rossi agli spumanti) e le tecniche di base della degustazione. Informazioni allo 0141/217130.

Già da qualche anno le etichette di molte bottiglie di vino di qualità riportano il nome del vigneto di provenienza delle uve. I produttori sono sempre più attenti alle zone e sottozone dove matura la loro materia prima, i consumatori appassionati sono giustamente incuriositi e cominciano a voler vedere più chiaro dietro ai nomi che accompagnano le denominazioni famigliari di Barolo, Barbaresco, Barbera, ecc. L'esigenza di delimitare e descrivere i vigneti ad alta vocazione delle regioni enologiche più importanti era dunque ormai da affrontare anche in Italia, dove il grande sviluppo qualitativo che il vino ha conosciuto negli ultimi anni va sostenuto da un'opera di informazione che vada a vantaggio tanto degli operatori del settore quanto dei consumatori. Se la Francia, che nel settore enologico fa scuola da sempre, ha costruito la sua classificazione dei cru di Borgogna e Bordeaux addirittura nel secolo scorso, da questa parte delle Alpi, a parte le buone intenzioni dichiarate da qualche amministrazione regionale e l'opera di pochi pionieri come il piemontese Renato Ratti, nulla è stato fatto. E proprio partendo da queste considerazioni che Arcigola ha deciso nell'estate dell'89 di intraprendere la prima opera sistematica sui grandi vigneti di Langa, cominciando con il prendere il esame i comuni del Barolo. L'Atlante delle grandi vigne di Langa esce in questi giorni: è il frutto di un lavoro che ha preso il via nel settembre '89 e che è costato decine di sopralluoghi e misurazioni, ripetuti incontri con i produttori, centinaia di ore di interviste ai più anziani viticoltori della zona. Ne è risultato un insieme di fascicoli dedicati ai comuni dove si produce questo vino ed inoltre a tutta una serie di informazioni di carattere generale, sui terreni, la storia e quant'altro. La parte centrale di ogni volume è occupata dalla mappa che delimita il territorio del comune e, all'interno di questo, quello dei vari cru: queste carte sono costate non pochi sforzi, data la quasi assoluta mancanza di cartografia aggiornata e



Grandi vigne di Langa in un atlante



leggiabile a livello di sottozone. Seguono quindi le schede descrittive delle vigne che riportano l'esposizione, la natura del terreno, l'altitudine, i confini, l'estensione con in più eventuali note storiche e testimoniali; ed ancora, notizie sui paesi, schede sui vigni, l'elenco delle cantine proprietarie dei terreni. Non si è voluto - in questo a differenza dell'esempio francese - stilare delle classifiche per categoria: il giusto rilievo è stato dato nelle schede descrittive ai vigneti che sono entrati ormai nella leggenda di questo vino e la cui vocazione è riconosciuta unanimemente (nomi come Cannubi, Monvigliero o Vigna Rionda, non da scoprire), ma una rigida sistemazione per categorie dovrà, secondo noi, essere il frutto di ulteriori indagini, degustazioni comparate ed analisi.
Un discorso a parte merita la consistente sezione dedi-

cata alle testimonianze di anziani viticoltori ed alle biografie dei personaggi del Barolo. Il tutto trae origine dal metodo che fin dall'inizio di decise di seguire, quello di affidarsi (come già fece Renato Ratti) alla tradizione, che da decenni tramanda di padre in figlio una sapienza su questi territori che, in mancanza quasi totale di supporti scritti, si affida alla memoria individuale e collettiva dei vignaioli che su queste terre da sempre vivono e operano. Nel corso del lavoro, ci siamo resi conto che dagli incontri con le donne e gli uomini di Langa emergevano, oltre che indicazioni storiche e geografiche sui grandi vigneti, anche testimonianze di vita sociale, di cultura materiale, di sensibilità umana che andavano a costituire un quadro ricchissimo, unico, sulle condizioni della classe contadina nella prima metà del nostro secolo: ci è sembrato allora doveroso registrare e riportare questo patrimonio - destinato altrimenti a rapido oblio - nel nostro Atlante. I racconti di questa gente hanno tutta l'immediatezza del vissuto ne risulta un affresco sulla vita della comunità contadina langarola di un tempo di grande realismo, tanto più prezioso se pensiamo che chi lo racconta sono gli ultimi testimoni di un'epoca e di una civiltà ormai finite. Le biografie degli uomini che hanno costruito il mito del Barolo vogliono rappresentare invece un abbozzo della storia di questo vino, che non è mai stata scritta, ma che si pone come esigenza fondamentale proprio scoprendo, nelle storie di antesignani che portano i nomi di Giovan Battista Buriotto, foto Virginia Ferrero, Giulio Macarello (per non citarne alcuni) una «vera e propria epopea» fatta di legame con la terra e di passione per il vino. Ecco allora che l'Atlante va ad assumere il significato che più ci sta a cuore: non solo un indispensabile lavoro di individuazione e classificazione dei cru del Barolo, ma la storia delle comunità e della gente che con il proprio lavoro, duro e spesso, nel caso dei vignaioli, miseramente ripagato, hanno posto le basi per le odierne fortune della Langa enolica.

L'OTTOBRATA AL MUSEO DEL FOLKLORE IN TRASTEVERE

Bottiglie, reperti e «Italian Scenery» alla mostra erede delle Meditrinalia

ELA CAROLI



«Abbiamo passato il Tevere e bevuto del vino di Spagna in una barca allora approdata. E in questo luogo che furono trovati, si dice, Romolo e Remo. Sicché si può, come in una doppia e tripla Pentecoste, inebriarsi, ad un tempo, del santo spirito dell'Arte, della più soave atmosfera di antichi ricordi, e del dolcissimo vino».
Possibile? Al divino poeta Goethe, giunto a Roma nel novembre del 1786, offrivano vini esteri! Lui non poteva conoscere la popolare canzone che fa: «O' meglio de la scampagna il vini de ste vigne...» semplicemente perché non era stata ancora scritta, altrimenti avrebbe certamente chiesto di brindare con nettare dei Castelli, magari un Cannellino di Frascati, con profumo di malvasia. Però Goethe, nel suo soggiorno romano, seguiva alla lettera il suggerimento del grande teorico dell'arte Winkelmann: «A Roma, bisogna cercare tutto con una certa flemma, altrimenti si è ritenuti per francesi: quindi sia che si trattasse di monumenti archeologici, paesaggi, feste popolari o personaggi eminenti, il viaggiatore amoroso - come direbbe oggi Fernandez - deve gustar tutto con calma, in quella sana «slow way of life» che è l'opposto della frenesia odier-

na. E alla ricerca di atmosfere d'antan, al Museo del Folklore in Trastevere - piazza Sant'Egidio - è aperta fino a dicembre una mostra curiosa e saprosa: «L'ottobrata» - una festa romana, che documenta l'evoluzione nei secoli di una delle feste più amate dal popolo capitolino, quella di fine vendemmia. Tutto è incentrato sul vino, naturalmente; nell'antico mondo romano esso era uno dei quattro liquidi sacri, assieme al latte, al sangue e all'acqua. Per molto tempo infatti il vino restò legato alle libagioni sacrificali (e nel fregio dionisiaco della Villa dei Misteri a Pompei si possono vedere le offerte rituali di pane e vino, poi mutare pari pari nel sacramento cristiano della messa). L'ebbrezza derivata dalla sacra bevanda era considerata anch'essa sacra poiché dotava l'uomo o il dio di poteri straordinari.
Le feste dedicate alla produzione del vino scandivano le stagioni, ad iniziare con la *Vinalia rustica* del 19 agosto, quando il sacerdote di Giove apriva il rito delle primizie del raccolto d'uva col taglio del primo grappolo: era l'auspicio del primo vendemmia. Seguiva l'11 ottobre il rito della fermentazione delle uve con la libagione del primo mosto in onore di Giove, di Venere e di Medi-

trina, dea della fermentazione; a quest'ultima in particolare erano dedicati i festeggiamenti, detti *Meditrinalia*. E se le operazioni legate alla viticoltura terminavano con le *Vinalia priora* il 23 aprile, epoca in cui veniva spillato il vino nuovo, tuttavia alle feste di ottobre, le *Meditrinalia*, i romani riservavano la più sfrenata allegria, e vollero conservare quei riti lungo il volgere dei secoli, trasformandoli in «Ottobrata» semplicemente. Durarono fino a metà Ottocento quando, dopo l'applicazione del piano regolatore che urbanizzò i «prati di Testaccio» - convertiti in quartiere popolare attorno al nuovo Mattatoio - quelle scampagnate all'aperto sotto i gelsi non poterono più aver luogo; e con esse scomparvero le

«carrettelle» che trasportavano le vendemmiatrici, chiamate *mazzolate*, all'appuntamento festoso, la *canufiena*, cioè l'altalena, e il saltarello, danza derivata dalle dionisiache *Saltationes* che si eseguiva accompagnata dal suono di mandola o di calascione e ritmato dal tamburello. Scomparve insomma tutto il ricco repertorio di immagini folkloristiche che era servito all'ispirazione di centinaia di artisti di passaggio a Roma, di cui restano qui, infatti, quadri, incisioni, acquerelli, disegni a testimonianza.
Le «Italian Scenery», con i soggetti villerecci preferiti, erano di solito vendemmiatrici coi grappoli traboccanti di grappoli, pigliatori d'uva, «carrettelle» che con le popolane vestite a festa dopo il lavoro, saltarelli e scene di osteria. Il pranzo in campagna era un momento-chiave: l'osteria era contrassegnata da una frasca come insegna, ramo frondoso che era simbolo di fertilità ed energia. Da Ribera a Pietro da Cortona, da Pieter van Laer a Jean Baptiste Thomas, fino a Godeby, Strutt, Solron, e ai romani Achille e Bartolomeo Pinelli, sono presenti in mostra con immagini vivacissime, oltre ad un corredo di oggetti legati al vino e a ricostruzioni di ambienti popolari e reperti ar-

cheologici. Un'intera sezione è dedicata alle feste in villa: celebri le Ottobratre a Villa Borghese quando nel Settecento il principe Marc'Antonio decise di adibire per l'occasione la sua dimora nobilitata a teatro fastoso con banchetti aperti al popolo, e corse a cavallo, giostre, barche con musica nel laghetto di Esculapio, palloni aerostatici, alberi della cuccagna, orchestre, ma soprattutto fiumi di buon vino, tanto che l'esuberanza della folla doveva essere controllata da picchetti di soldati.
«L'ottobrata» è anche il titolo di una commedia di Ettore Petrolini, scritta nel 1918 e ambientata da «Scarpone», l'antica osteria fuori Porta San Pancrazio, una specie di monumento storico, attiva fin dal 1849. Ma le stesse indimenticabili mangiate e bevute si possono fare all'Osteria dell'Angelo, in via Bettolo 24, il cui proprietario Angelo Croce è appassionato vignaiuolo. Ricette romane per eccellenza - dalla trippa alla mentuccia agli straccetti con la rughetta, gnocchi e ravioli e pesce il martedì e il venerdì - inaffiate dal nettare della vigna di Angelo o da vini imbottigliati: peccato che sui bicchieri non stia scritto - come nelle mensole degli antichi romani - il detto «Bibe, vivas multis annis».

cheologici. Un'intera sezione è dedicata alle feste in villa: celebri le Ottobratre a Villa Borghese quando nel Settecento il principe Marc'Antonio decise di adibire per l'occasione la sua dimora nobilitata a teatro fastoso con banchetti aperti al popolo, e corse a cavallo, giostre, barche con musica nel laghetto di Esculapio, palloni aerostatici, alberi della cuccagna, orchestre, ma soprattutto fiumi di buon vino, tanto che l'esuberanza della folla doveva essere controllata da picchetti di soldati.
«L'ottobrata» è anche il titolo di una commedia di Ettore Petrolini, scritta nel 1918 e ambientata da «Scarpone», l'antica osteria fuori Porta San Pancrazio, una specie di monumento storico, attiva fin dal 1849. Ma le stesse indimenticabili mangiate e bevute si possono fare all'Osteria dell'Angelo, in via Bettolo 24, il cui proprietario Angelo Croce è appassionato vignaiuolo. Ricette romane per eccellenza - dalla trippa alla mentuccia agli straccetti con la rughetta, gnocchi e ravioli e pesce il martedì e il venerdì - inaffiate dal nettare della vigna di Angelo o da vini imbottigliati: peccato che sui bicchieri non stia scritto - come nelle mensole degli antichi romani - il detto «Bibe, vivas multis annis».

LA FIERA ALBANESE

Trifole & C.

Si è da poco conclusa la Fiera nazionale del tartufo bianco di Alba. E dal 1930 che questa manifestazione celebra il più prestigioso prodotto della gastronomia langarola, da quando cioè Giacomo Morra, intraprendente albergatore, ne comprese il ruolo di traino per l'economia del territorio. Quotazioni da capogiro ma anche turismo di massa, in quegli anni 50 in cui il «Re del Tartufo» acquistava in un solo giorno oltre tre quintali di *trifole* e attrezzava nelle sale del suo ristorante, il «Savona», banchetti con centinaia di coperti. Poi vennero le tecniche di conservazione del tartufo, la commercializzazione internazionale, il marchio della casa che ancora oggi costituisce un valido punto di riferimento.
L'eredità di «Giac», scomparso nel '63, è stata raccolta dai fratelli Occechi di Farioglio che, partiti da una solida base produttiva nel campo casea-

rio, hanno acquisito il marchio Tartufi Morra. E da questa azienda è arrivata una proposta che può dare alla fiera albanese una sempre migliore immagine. Accanto al tartufo bianco, fresco e conservato, i Fratelli Occechi hanno selezionato per il loro stand una serie di prodotti gastronomici langaroli di qualità, avvalendosi anche delle segnalazioni proposte dall'*Almanacco dei Golosi* di Arcigola-Gambero Rosso. Burro «della mucca» e formaggi Langalatte, insaccati del semilificio Subalpino, miele dell'Apicoltura Deville, torrone Martino sono stati esposti insieme ai prodotti di dimensione più artigianale: le torte di nocciolo di Corno di La Morra, i fragranti grissini del panificio Craverio di Barolo, le confiture dell'Antica Dispensa Montfortina, le meravigliose farine del Sobrino, che tenacemente gestiscono uno degli ultimi mulini a pietra.

Un viaggio nei crus del Barolo con l'Atlante di Arcigola

L'Atlante delle grandi vigne di Langa presentato in questo numero di *L'arcigoloso* (8 fascicoli completi di cartine e custodia) è in vendita al pubblico a 65.000 e ai soci Arcigola a 52.000 lire. Per ordinarlo potete utilizzare questo coupon.

Nome e cognome _____
Indirizzo _____
Città _____ Cap _____
Deidero ricevere n. _____ copie dell'Atlante a lire 65.000 la copia perché non socio a lire 52.000 la copia perché socio per un totale di lire _____
Mezzo di pagamento:
 contrassegno
 assegno non trasferibile allegato
 versamento c/c postale 17251125
 carta di credito
 AE Visa CartaSi
numero _____
scadenza _____
Firma _____
Data _____
Spedire a: Arcigola Slow Food, via Mendicita 14, 12042 Bra