

**UN ASSAGGIO DI PIATTI TIPICI REGIONALI**



**NOTIZIE ARCIGOLA**



**Imola**  
Il Circolo Arcigola «Il terzo cerchio» di Imola, in collaborazione con l'Enoteca «Le lune» e con i ristoranti «Giglio» e «La grotta», organizza una serie di serate di studio-degustazione di prestigiosi vini d'annata di alcuni tra i più importanti produttori d'Italia. Le degustazioni, alla presenza dei produttori stessi, saranno guidate da esperti e si terranno presso le sale del «Giglio». Faranno seguito come facoltative presso i due ristoranti sopra citati. I quattro incontri (massimo 20 persone) costano complessivamente 90.000 lire. Il programma è il seguente: 13 novembre incontro con Vittorio Contini Bonaccorsi e degustazione delle migliori annate dei vini della Tenuta di Capazzana; 20 novembre incontro con Cristina Gernigiani dell'azienda La Zerbina; 26 novembre incontro con Gianfranco Soldara e degustazione delle migliori annate del prestigioso Brunello di Montalcino; 3 dicembre degustazione dei migliori Baroli dell'azienda Sandrone alla presenza del titolare. Per le iscrizioni rivolgersi allo 0542/31355.

**Perugia**  
La nuova Condotta di Perugia ha programmato una serie di degustazioni, da ottobre fino a giugno '91, previste per tutti i giovedì pomeriggio dalle ore 16 alle 20 presso l'Enoteca Gioi di Perugia, via D'Andreotti 13. Appuntamenti che serviranno a presentare di volta in volta importanti vini di aziende italiane e straniere, nonché a proporre la simpatica cassetta «slow» in legno, ideata dall'architetto Eugenio Guarducci. La cassetta, «variaglossissimo omaggio per chi si iscrive all'associazione», contiene i gadget Arcigola e una selezione di prodotti di prestigiose aziende del settore enogastronomico (quali, Bitalina, Illycaffè, Penzina, Villa Sagna, Gancia, Rustichella ecc.), che ne hanno fatto omaggio alla condotta. Inoltre, la cassetta contiene lo speciale «Umbria al vertice» di Luigi Veronelli, panoramica dell'Umbria agroalimentare e turistica. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi al fiduciario Eugenio Guarducci (075/61953).

**Greve in Chianti**  
Se desiderate vivere un fine settimana all'insegna del Chianti Classico e della squisita cucina toscana, nonché visitare fattorie immerse nei colori autunnali del Chianti, approfittate del week end organizzato dalla Condotta di Greve nei giorni 23-24-25 novembre e 30 novembre-1-2 dicembre. Visite a luoghi di particolare importanza culturale e gastronomica, degustazioni in fattorie del Chianti Classico, pernottamento in casa colonica presso la Cooperativa «La Ginestra», buffet di benvenuto, pranzo di lavoro e convivio finale: tutto per 260.000 lire a persona, per informazioni e prenotazioni telefonate al fiduciario, Giuseppe D'Andrea (055/850475) o alla Coop. «La Ginestra» (055/8243117-8249245).

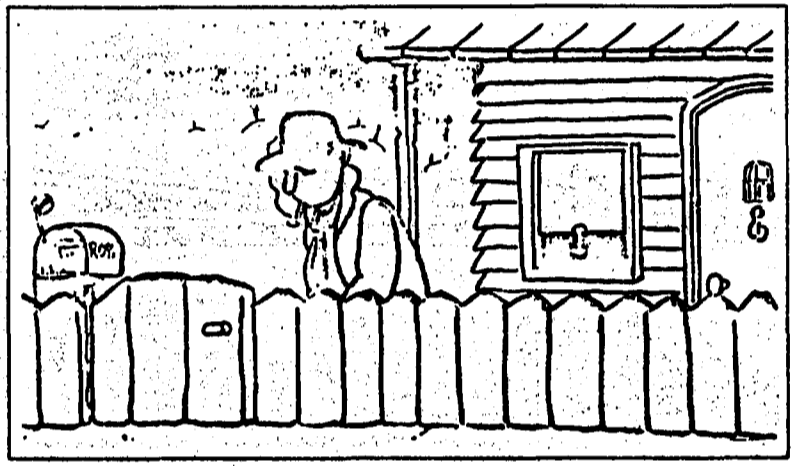
**Verona**  
La Condotta del Veronese organizza quattro serate che avranno come tema il Recioto Amarone: cinque diversi tipi di Amarone (ognuno significativamente per provenienza e stile di produzione), verranno degustati in altrettante osterie di Verona, sotto la guida di Paolo Masotti e di enoecnici esperti. Questo il programma: 20 novembre presso l'Osteria Vecia Veroneta, via Scrimaldi - 27 novembre presso l'Osteria Pane e Vino, via Garibaldi - 4 dicembre presso l'Osteria Carro Armato, vicolo Gatto - 11 dicembre presso il Circolo Ferravieri, XX Settembre. La quota di partecipazione (comprensiva del pranzo conclusivo a 125.000 lire) è di lire 125.000. Per le adesioni, contattare le rispettive osterie; per informazioni, Paolo Masotti, (8012331) oppure Liana Chesini (8740394).

Rambo si fa largo tra il fogliame della giungla sterminando uomini gialli a colpi di mitra: i suoi muscoli da concorsista si nutrono di anabolizzanti e la sua sete è placata soltanto da integratori salini. Il cibo non entra nel suo microcosmo di superman, il piacere alimentare è lontano dai suoi orizzonti. Non si iscriverà mai al Movimento per lo Slow Food, la sua dieta è dettata da esigenze estetiche piuttosto che da appetiti materiali. Prima di lui, negli anni 60/70, un altro bellimbusto ha fureggiato sugli schermi circondato da biondine e marchingegni per uccidere nei modi più originali: si chiamava James Bond e nel suo universo si beveva solo Champagne, ad accompagnare ostriche e caviale. Una concezione del cibo che non ha nulla a che vedere con il piacere ed in cui l'oggetto del pasto non ha rapporto con lo sfamarsi: si bevono e si mangiano degli status symbol, il momento conviviale coincide con l'esibizione della propria ricchezza ed è finalizzato ad imporre la propria immagine.



**È slow anche il cavolo di Rostnikov**

GIOVANNI RUFFA



perman sopraccitati, sono lontani mille miglia dalle loro scurtezze poco umine. A molti di loro sarebbe venuta una esaltazione la tessera onoraria di soci dello Slow Food, sper merit indiscutibili nella diffusione del gusto per il cibo e nella difesa del patrimonio alimentare.

Partiamo rendendo senz'altro omaggio ai più classici e famosi: il francesissimo commissario Margret ed il leggendario Nero Wolfe. Il primo tutto casa e ufficio, grande estimatore della cuisine mignote della sua cara signora Margret, in un contadino delirio piccolo-borghese di gusti riconoscibili e rassicuranti: la semplicità di un uovo in padella, la rapidità di un'edgna vin, una buona bottiglia di rosso e, alla fine, l'irrinunciabile pipata. Il secondo, aristocratico e misogino, asseragliato tra i suoi fidi nella casa di arenaria, a tormentare Fritz Brenner, ossequioso e pignolissimo chef, e a scatenarlo in preparazioni ricchissime e complicate, fatte di materie prime rare e presentazioni spettacolari, in una messa in scena meticolosa da nobiluomo d'altri tempi.

Pepe Carvalho invece fa tutto da solo, o quasi; è appena sostenuto dal fido Blacuter, più che un aiutante una domestica, fedele e premuroso. Lo trovate nelle singolarissime detective stories dello spagnolo Manuel Vasquez Montalban, è una spia di Philip Marlowe mediterraneo, dialettante e latino, gourmet finissimo e cuoco appassionato, gran conoscitore di vini e cognac. Dalle sue storie si traggono interi ricettari, un campionario incredibile della produzione enogastronomica spagnola, un legame con la tradizione e la cultura del cibo che merita un discorso a parte (e che faremo prossimamente a queste pagine).

Non ha il retroterra culturale di Pepe, né la quantità di ghottonerie che la penisola iberica mette a disposizione

dei golosi (i supermercati delle megalopoli americane offrono al più ragioni precotte di lasagne o chili piccante), ma l'impegno di Spenser - investigatore ironico e abbastanza sfigliato uscito dalla penna di Robert B. Parker - nell'approntare cenette da consumare in *réte à l'été* con la fidanzata Susan Silverman è indice sicuro di mentalità slow, ad onta delle focacette e dei caffè lunghi che spesso è costretto ad ingurgitare in fretta in qualche motel. Per questi uomini la gastronomia, il cibo, la cucina sono una specie di rifugio sicuro, di territorio riappropriato dove si spengono gli echi delle sparatorie, dove si ricostituiscono i legami domestici e affettivi, dove si spezzano i ritmi frenetici degli insulgenti metropolitani, dove prende il largo una sorta di creatività di cui si è interamente padroni.

Così è anche per il personaggio della serie sovietica delle storie di Stuart Kaminsky, l'ispettore capo Porfirij Petrovich Rostnikov. Le sue avventure sullo sfondo delle manovre oscure del Kgb, di colonnelli fantoccio e di agenti ciecamente votati alla causa dello stato socialista, sono un affascinante itinerario nelle maglie delle contraddizioni della società sovietica, filtrata attraverso i drammi degli uomini. Rostnikov non cucina personalmente, ma è felice quando, entrando in casa, sente sprigionarsi il profumo del pasticcio di carne o della ricca zuppa di cavolo. È il rito, finalmente lento, del pranzo si carica di emozioni casalinghe e di intenso dialogo familiare. Anche a lui dunque vada la nostra tessera onoraria, con l'invito a ritrovarsi il 12 dicembre a Venezia, per il primo congresso mondiale del movimento.

I romanzi di Rex Stout e di George Simenon sono pubblicati in Italia da Mondadori. Le detective stories di Robert B. Parker e Stuart Kaminsky nella serie «Galli Mondadori». Manuel Vasquez Montalban ha pubblicato in Italia per Pellicano libri (Manifesto subnormale, 1980). Editori Riuniti (Un delitto per Pepe Carvalho, 1982). Sellerio (Assassini al Comitato Centrale, 1984). Feltrinelli (Gli uccelli di Bangkok, 1990).

**PROSEGUE LA VETRINA DELLE OSTERIE**

**A TAVOLA**

**Uno stracotto in brodo d'uva**

DECIO G.B. CARUGATI

Novembre di caccia accende dolci di sensi i colori che segnano nuova vicenda. L'estate resta il desiderio trascorso, forse inappagato e l'inverno ancora non abbuia il ricordo. La natura tutta si tinge diversa e confina nella memoria l'intimo ripensamento. La memoria esula lo spettacolo presente e futuro, raramente è gioia, spesso solo rimpianto dell'occasione perduta.

La stagione venatoria confonde braccato e braccante. Non più l'arco teso, autore di morte consegnata e giustificata dalla necessità: la sopravvivenza. Il fucile ripete stupidamente lo scoppio di una esecuzione indiscriminata. Assieme a capi che stupiscono l'appellativo di selvatico cadono uomini che confermano quello di selvaggi. Trieste il panorama, regna il disordine. Se per la caccia è certezza la mancata festa, sappiamo ancora l'uva capace di possibilità. La vendemmia è una scelta. Ha contenuto di salvezza, è il miracolo che si rinnova. Non legato alla fede ma alla coscienza operosità dell'uomo. Se gli spiedi non iniziano una preda ben identificabile, il calice innalza il nettare voluto da giusto intento. Il vino è alba nel tramonto di ottobre. Del resto è da sempre la luce è l'ombra dell'ombra, il piacere del dispiacere. E se di vino disculiamo scegliamo una sede adatta alla cucina.

L'aria rinfresca e odora della legna bruciata all'imbrunire. È tempo di stracotto, il manufatto è realizzabile in due versioni. L'una con il brodo e l'altra con il succo della fatica. Preferiamo la seconda, ha colori e sapori che esprimono meglio il momento. Attenzione al procedimento. Lo stracotto non è un brasato che condia e mortifica la carne in circa dodici ore di permanenza nel vino. Impiega il prodotto dell'uva nell'iter di costruzione. Per quattro commensali ottocento grammi di collo di bue o vitellone adulto. Preghiamo il macellaio di ridurre la carne a dadini. Pesiamo quattrocento grammi di cipolle medio piccole e altrettanti di carote. Spacchiamo a metà ciascuna cipolla dopo averla sbucciata e riduciamo a rondelle le carote. A parte stacciamo una grossa cipolla con chiodi di garofano e battiamo sul tagliere con la lunetta due gamberi di sedano e una piccola cipolla.

Disponiamo in pentola, di cocchio o di ghisa, il battuto, quattro bacche di ginepro, cinque foglie di alloro secco e la cipolla staccata. A fuoco vivo imbrodiamo con olio extra vergine e una noce di burro. Aggiungiamo le carote e le cipolle ridotte e circa due etti di pancetta amolata tagliata a dadini e sbollentata. Rosoliamo e versiamo circa mezzo chilo di pomodori pelati. Lasciamo riassorbire e aggiungiamo timo fresco in misura da rendere dominante di sapore. Quindi un litro di Bonarda secca e novella, quindi la carne. Portiamo a bollore e diamo il sale e il pepe necessario macinato al momento. Riduciamo la fiamma e copchiamo ponendo un cucchiaino di legno di traverso. Lo stracotto deve sobbollire lentamente. L'aspetto visivo deve rammentare la chiacchiera lenta e rassegnata dei vecchi contadini sull'aja di casa la sera.

Circa un'ora e mezza di cottura sarà sufficiente a sprigionare il profumo della compiuta opera. Stacciamo le carni e le verdure con una schiumarola e lasciamo ridurre il fondo a fiamma alta e a pentola scoperta. Ricongiungiamo le componenti in contenitore da bagnarona e teniamo pronto il servizio. A parte cuociamo una polenta gialla aggiungendo il sale il timo che caratterizza il sapore dello stracotto. Apriamo con fiducia la finestra alla nebbia che scende. Sarà sconfitta dai vapori di questa splendida vivanda.

**VETRINA DELLE OSTERIE D'ITALIA: INGREDIENTI, LOCALI E PERSONAGGI DELLA CUCINA ABRUZZESE**

**Le scrippelle del frantoio**

è una preparazione radicata nella cucina popolare, che utilizza ingredienti semplici (acqua, farina, uova, latte) per poi sporsarsi con prodotti della stalla di casa (cacio di pecora). Le scrippelle sono appunto crespelle utilizzate in diverse preparazioni. In quella tradizionale, le scrippelle imbutite, sono arrotolate con poco formaggio pecorino e coperte di brodo di gallina. Ma si fa anche il timballo: in questo caso le crespelle vengono sistemate in piano allungando a fette di scamorza e strati di ragù.

Se sarete fortunati, Otello vi farà assaggiare i *fasci di la secc*: fagioli lottanti semplicemente lessati e conditi con olio e pepe. Non sono da meno i secondi: l'agnello cace e ove, lo spezzatino di vitello in umido, il misto al forno. A fine pasto, il dolce preparato da Maria Teresa. Del tutto dignitoso il vino rosso della zona.

Un consiglio: se potete, cercate di evitare il sabato sera, ma nelle altre giornate, nei momenti di calma, vi potrà capitare di trovare Otello intento ad accomodare apparecchi radio o televisori in un angolo della sala.

**La Trattoria Largo Nappete**  
Largo Nappete Sauro, 12 - Collecchio (Pe)  
Tel. 085/8207230  
Chiuso mercoledì e domenica sera  
Prezzi: settembre  
Prezzi: 20-25 mila

**La sera che da zi' Nicola emulammo «frios» ritrovandoci poi a chilometri di distanza**

La osteria di Zi Nicola era posta a metà del corso Garibaldi che dal Belvedere sul mare portava alla scalinata di San'Agostino. Di fronte, il palazzo Comunale, all'angolo sinistro, per via Santa Chiara, si ergeva il palazzo della Manifattura Tabacchi, un isolato più avanti, sulla destra, il Teatro Comunale e la piazza del mercato, ove quotidianamente i contadini offrivano i prodotti della terra: dagli animali da cortile alle uova, al pecorino; dall'olio di oliva alla frutta di stagione, alla verdura.

Sul lato destro, a ridosso del muro e degli scalini che conducevano all'ampio sala, il carretto di Michele «il castagnajo» col suo carico di semi, noccioline e le fumanti caldaroste; i consueti stuzzichini durante le conversazioni bagnate da abbondanti bicchieri di Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano delle vigne circosanti che Zi Nicola sapientemente selezionava di persona prima di accogliere i vini nella sua cantina. In capienti damigiane o botti, per servirvi sempre a temperatura ambiente.

Era una tappa obbligata l'osteria di Zi Nicola.

All'alba si animava dell'operaio e del braccante che, prima di raggiungere il cantiere e la masseria, vi empivano i loro fiaschi di vino per «riscaldarsi» - dicevano - nelle fredde giornate invernali o «rinfrescarsi» nella calda estate. Era poi la volta dei contadini che, di ritorno dal mercato, vi si conducevano a gruppi per la colazione col consueto panino con la porchetta calda ed una bevuta: un quartino a testa. Si riempiva nelle ore dei pasti di famiglia che, ancora così

grembiuli della scuola, numerosi vi venivano mandati ad acquistare l'immanicabile fiasco di vino da porre sul frangente desco familiare. Ma il vero pieneone, da Zi Nicola, si aveva la sera, fino a tardi. Vi si raccoglievano gli abituali avventori, a dar vita a «tirate» partite di briscola e tressette, cariche di concentrazione e di tensione ludica; i tavoli circondati di capannelli di spettatori, ansiosi, al termine di ogni partita, di partecipare all'immanicabile rito della «passatella»: un'abbondante bicchierata cui si partecipava tutti, inframmezzata da «stotto».

Vi si raccoglievano altresì avventori occasionali delle contrade vicine a gustare trippa, unico e sublime piatto forte dell'osteria: da Zi Nicola non mancava mai.

Per i più intimi stipava, nel retro della cantina, una forma di pecorino oppure salumi nostrani barattati con una copiosa bevuta mattutina col contadino del mercato. Veniva gustato a notte fonda, allorché le conversazioni diventavano accese, come per ricondurre alla normalità: operazione difficile se non impossibile, tra aneddoti, barzellette, pettegolezzi. C'era Antonio detto «l'abruzzese», operaio della Manifattura Tabacchi, che doveva raccontare a tutti, fino alla noia, il suo «gesto eroico». Caricato dalla polizia durante la manifestazione in piazza, era stato inseguito da un poliziotto per via Santa Chiara; imbutatosi all'ingresso della manifattura col capo operaio suo avversario e «ruffiano», all'arrivo del poliziotto con il manganello aveva esclamato forte: «io crumiro, lui sciopeperante». Giù botte da orbi per l'ignaro capo operaio e Antonio se la rideva offrendo da bere a tutti



VINCENZO BROCCO

**Un minestrone pieno di virtù**

Le virtù sono uno dei grandi piatti della tradizione teramana: si tratta di una sorta di minestrone primaverile che prevede, nella ricetta originaria, sette tipi di verdure ed erbe aromatiche, sette di legumi freschi e sette di legumi secchi, sette tipi di pasta e, ancora, sette di carne. Sul nome del piatto esistono due interpretazioni: la prima parla di sette fanciulle virtuose e belle che parteciparono alla creazione di questa minestra portando ognuna un ingrediente. Altri, forse più razionalmente e prosaicamente, parlano di massaia «virtuosa» che utilizza tutti gli avanzi delle provviste invernali mescolandoli - sapientemente con le tenere verdure di primavera. Fra le carni, ci sono le cotiche, il piedino, il prosciutto crudo; le verdure vanno dall'indivia alle bietoline, dal sedano alle carote; poi molte erbe odorose, come la maggiorana, la mentuccia, il prezzemolo.

Questo piatto viene celebrato particolarmente, non senza dispute filologiche e con inevitabili riduzioni di ingredienti, il primo di maggio. L'«Antico cantinone», locale simbolo della gastronomia teramana, è puntualmente, ogni anno, uno dei luoghi prescelti per consumare questo rituale.

La nascita del locale, il più antico della città tra quelli ancora aperti, risale al 1906; dal 1951 è gestito dalla famiglia Firocchi, che ne ha rispettato e conservato la struttura ambientale, calda e protettiva, nella più tipica tradizione teramana. Qui si trovano, oltre alle virtù, le *fregnacce*, pasta sfoglia di media grandezza condita con un sugo di salsiccia e carni di manzo, i ceci con le castagne, tipico piatto autunno-invernale, il tacchino alla canzanese (coperto con la sua gelatina, dopo la cottura al forno, e quindi messo a riposare), le preziose *mazzarelle*, che meritano una breve descrizione: si tratta di interiora d'agnello tagliate sottilmente ed unite al timo, foglie di verdura e prezzemolo, quindi arrotolate e legate con budellina di agnello.

Il vino, all'«Antico cantinone» è anch'esso rigorosamente abruzzese e teramano in particolare: pregevole, e praticamente completa, la selezione delle migliori etichette. **Antico cantinone**  
Via Ciotti, 5 - Teramo  
Tel. 0861/35863  
Chiuso la domenica  
Ferie: agosto-settembre  
Prezzi: 20-25mila escluso il vino