

MARTEDÌ 18 DICEMBRE
SULL'UNITÀ
SPECIALE NATALE
ARCIGOLOSO

l'arcigoloso

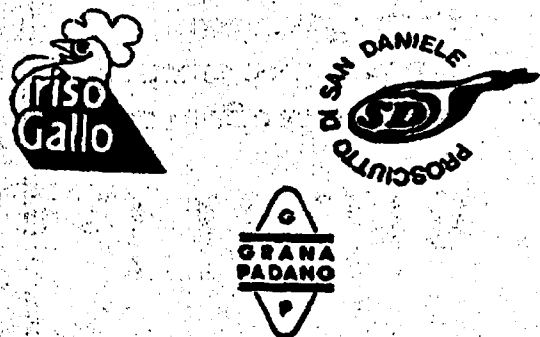
VIAGGIARE, MANGIARE,
BERE: MARTEDÌ 18
QUATTRO PAGINE
DI GHIOTTI CONSIGLI

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

Via della Mendicizia Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

CONGRESSO SLOW FOOD

A Venezia con la lumachina



Ad un anno da Parigi, dove nel dicembre scorso si svolse il Congresso di fondazione ed il lancio del Movimento internazionale per lo Slow Food, i delegati di venti paesi - dall'Australia al Brasile, dalla Spagna alla Danimarca, dal Giappone al Perù, da Singapore all'Italia - si daranno convegno dal 29 novembre al 2 dicembre prossimi a Venezia, città slow per natura, per il Congresso mondiale del movimento.

Molti i temi dibattuti nel corso di tre giorni di un'assemblea molto intensa per quantità e qualità. Anzitutto è stato definito ed approvato lo Statuto internazionale, al fine di dare solide basi organizzative al movimento. A partire dal '91 ogni delegazione nazionale dovrà dotarsi di strutture dirigenti, di momenti di dibattito, di fondi di autofinanziamento, di organi e strumenti per diffondere la filosofia dello Slow Food nel proprio paese. Naturalmente tutto questo dovrà avvenire, ferma restando la massima libertà d'azione delle singole realtà, sulla base di decisioni comuni e con il dovuto coordinamento da parte delle strutture centrali. A tal fine sono stati nominati ed insediati gli organi dirigenti del movimento: il consiglio magliorile, che conterranno su rappresentanti di tutti i paesi

aderenti. Un'altra esigenza non più dilazionabile, già presente nel Protocollo di fondazione sottoscritto a Parigi e venuta alla luce con forza nel corso del recente congresso dello Slow Food statunitense, è quella che impone ormai al movimento di dotarsi di un organo di stampa redatto in più lingue e diffuso a livello internazionale, che si faccia veicolo mondiale di propaganda delle tematiche che camminano sotto il segno della chiocciolina: anche di questo si è discusso a Venezia, decidendo di dare alle stampe quanto prima la rivista internazionale dello Slow Food.

Naturalmente, come è proprio dell'ormai collaudato stile Arcigola Slow Food, l'appuntamento veneziano sarà condotto da piacevolezze conviviali, con tappe golose nelle osterie e nei ristoranti veneziani più tipici e prestigiosi, brindisi in luoghi di suggestione e storici caffè e, in conclusione, una cena di gala all'hotel Bauer realizzata da grandi chef di diverse nazionalità: due italiani, uno spagnolo ed un francese. Insieme hanno preparato il menu che sabato sera all'hotel Bauer ha visto realizzarsi nei piatti dei commensali una sorta di internazionale della grande gastronomia sotto il segno dello Slow Food.

Osterie d'Italia, il sussidiario del mangiarbene all'italiana - edito da Arcigola slow food, è stato presentato alla stampa martedì 20 novembre alla Osteria del treno di Milano. In 512 pagine la nuova guida racconta 23 aree gastronomiche - le 22 regioni storiche italiane più il Canton Ticino - 738 locali e 46 piatti tipici, dando indicazioni su dove gustare 1.264 specialità; contiene inoltre l'elenco completo dei circoli Arcigola. In vendita in tutte le librerie a 35.000 lire. Osterie d'Italia si può avere in omaggio associandosi ad Arcigola per il '91.

All'ultima delle iniziative editoriali arcigolose il verbo «raccontare» calza a pennello. Osterie d'Italia infatti non si limita ad elencare e neppure a descrivere: racconta. Locali, ambienti, città, paesi, piatti, vini, personaggi. Così, oltre che una guida preziosa e un repertorio originale della cucina di territorio, queste 512 pagine sono uno spettacolo significativo della ristorazione tradizionale italiana e delle sue trasformazioni.

Che l'osteria classicamente intesa sia ormai quasi soltanto un ricordo del passato è una verità incontestabile, sottolineata sia negli scritti introduttivi alla guida sia in molte delle prefazioni alle regioni. Eppure di posti che della vecchia osteria hanno conservato la calda ospitalità, il servizio familiare, i piatti tipici, il prezzo contenuto, ce ne sono ancora, in ogni angolo d'Italia. Arcigola ne ha censiti e raccontati 738, suddivisi a seconda della loro tipologia: in osterie tradizionali, trattorie, ristoranti, enoteche con mesita e cucina, aziende agrituristiche, circoli. Un ventaglio che cerca di coprire una realtà multiforme e in evoluzione, caratterizzata dalla presenza di nuove energie e di nuove professionalità. È stupefacente infatti constatare quanti ristoranti giovani o comunque diversi dal prototipo dell'oste di paese compaiono nella guida. Alcuni sono figli d'arte (ma anche nipoti o bisnipoti), altri no: alcuni fanno i cuochi o i sommeliers da sempre, altri hanno alle spalle le



Molte strade portano ai fornelli

GRAZIA NOVELLINI



più varie esperienze. Ciò che li accomuna è un'autentica passione per il loro lavoro ed un mirabolante equilibrio tra le esigenze della conservazione e quelle del rinnovamento: credono nella cucina di territorio e del concetto corrente di osteria tradizionale: vogliono cancellare solo gli aspetti negativi, come il frequente «basso profilo» del vino.

Tra gli eredi innovativi di locali più o meno antichi, sudrendendo l'Italia da Nord a Sud, troviamo: Maurizio Grange a Gignod in Valle d'Aosta, Giovanna e Antonella Simonetta ad Alessandria, Romano Ravasi a Cremona, Maurizio Rossi a Palazzo sull'Orto, Luigi An-

denghi a Venezia, Giovanni Bianchi a Mosca (Gorizia), Alberto Bettini a Savigno (Bologna), Saverio Calzavara a Calenzano (Firenze), Franco e Giorgio Massari a L'Aquila, Mimmo e Matteo a Vieste, Enrico Riccio ad Avellino, Antonio e Gennaro pizzoli a Napoli, e si potrebbe continuare. Ma altrettanto numerose sono le «vocazioni» senza precedenti familiari, di osti che per diventare tali hanno abbandonato del tutto o in parte mestieri anche molto lontani dalla ristorazione.

Così, se un riferimento alla cucina si può trovare nel precedente lavoro di Mario Felzer e Nino Morandi, prima salu-

Giorgio Scarpa del circolo Il frantoio di Montescudaio e Giovanni Ramaglia del napoletano Da Dora, l'osteria è un approdo, un punto fermo dopo tanto peregrinare; la stessa motivazione di Vincenzo Pico, che al ritorno dalla Svizzera ha aperto a Cistermo, il suo paese in provincia di Brindisi, la Trattoria dell'emigrante. Ma ci sono anche «maxipendolari» dell'arte culinaria come Silvio Glison, che si divide tra il Friuli e il Brasile, o Enrico Camuri, che prima di trasferirsi a Palau dirigeva un complesso turistico ad Acapulco. E c'è una ristorazione fatta da immigrati: l'inglese Mary Bailey della Trattoria Barbi (e dell'omonima azienda vitivinicola) di Montalcino, il greco Touloumtzis della Taverna Kostas di Pisa, l'olandese Mathijs De Waele del Rifugio Passo Coe di Folgarida, l'iraniano Farshid del Semidivino di Roma.

Tra le avanguardie della cucina di territorio troviamo ex insegnanti (al Campagna di Arona, al Fiocco di neve di Cutigliano, al Minicuccio di Valleascarda), operai (Fausto Frati del Povero diavolo di Torriana, Jano Andolina della Vecchia caserma di Cassibile), architetti (il ticinese Antonio Mazzolini, la romana Mary Paolillo), geometri (Federico Valicetti del Luna rossa di Terranova di Pollino, Paolo Giannotta del Cielo di rame di Dipignano), commercialisti (Adriano Partelli del Piccolissimo di Trento), consulenti finanziari (Antonio Burla, coge-

stione con lo chef Fulvio Pagliaccia e l'impiegato Lino Rocchi del circolo Arcigola La Torre di Viterbo), agenti di commercio (Angelo Gerbella dell'Antica osteria di Parma), muratori, boscaioli e panettieri (a Pavullo nel Frignano, Rocca di Papa, Bagnoli Iripino). Ci sono anche un musicista (il regista Imer Patascioli), un sub (il nuorese Riccardo Cedoni) e un ex giocatore di rugby (il romano Angelo Croce). Dietro il banco del Chiosco Frisco di Pistoia troviamo un'ex saldatrice e un'ex fotografa, ma la coppia più curiosa sta forse ai fornelli del circolo napoletano Il pozzo: la formano il sindacalista Antonio Tubelli e la palchiatra Elio Pomella. La vie che portano alla vecchia/nuova ristorazione di territorio sono tante. Come le piacevolose enogastronomiche raccontate dall'ultima guida Arcigola.

VETRINA DELLE OSTERIE

Pane, burro alici e nostalgia

ALAIN DENIS

Nel Faust di Charles Gounod c'è il dilemma: vino o birra? Per indicare una diversità di cultura. All'osteria non si poteva il problema, ma il vino veniva tagliato dalla spuma e la birra dalla gazzosa, quella con la pallina di vetro dentro. L'oste veniva sempre considerato a priori un furfante e il cliente si sentiva in dovere di fregarlo sistematicamente. Vinceva l'oste.

Numerose erano le osterie piacevoli, ma non dal punto di vista igienico, né alimentare, né per la qualità del loro vino; il tutto era generalmente deplorevole per i nostri criteri attuali, per la corrugata simpatia dell'oste o per l'ambiente affumicato sia dalla cucina sia dagli avventori che riempivano i posacenere giocando a carte, bevendo e vociferando al di sopra delle parolacce dell'oste. Se però per i giovani d'oggi la nostalgia ha il sapore di pane e nutella, ad alcuni di noi viene una lacrima agli occhi pensando a pane, burro e alici.

In fondo l'oste era buono: c'era Peppino, ai Greci, che ti chiamava in cucina per darti una vera bistecca, perché di trovata sciluppato o perché avevi l'esame domani; c'era la sora Rosa, l'heretese di Ripetta che chiudeva la serranda all'una e cantava con noi della casa o «Gorizia tu sia maledetta fino all'alba»; c'era Giulio a Monserrato che si diceva sa-

rebbe diventato ricco perché si faceva pagare in disegni e quadri dai suoi clienti artisti, ed è rimasto con i nostri quadri e non è diventato ricco; c'era - e c'è ancora - Mondino, da cui mangiavamo la stracciatella il sabato, quando il brodo era più buono perché lo cominciava il lunedì.

Come non rimpiangere la zuppa pavese così corrobicante e leggera, e gli involtini quasi vegetariani per il loro ripieno *nouvelle cuisine* ante litteram, o le tovaglie di carta sulle quali si disegnava con matite e gocce di vino che facevano l'alone, cosicché dicevano che l'oste ci aveva messo l'acqua, il che forse era vero, ma ritrovavi il tuo disegno appiccato l'indomani tra la breccia d'aglio e le salsicce appese.

Poi hanno messo la 44 davanti a osteria, e sono quasi scomparse. Per fortuna si sentono ancora, ma sempre, più raramente, vecchi romani cantare in coro dopo uno o due litri di buono benché raro «Castelli romani» e si può avere uno spezzatino come una volta, o giovedì gnocchi e sabbia trippa, per eccellente esempio da Enzo a via Santa Cecilia, degno discendente diretto delle *campone* della Roma di Tibero.

Sarebbe da rilanciare la moda del cantare a fine pranzo anche stonando; ma come suoi darsi, o tempora o mores!



UN LOCALE ROMANO

Angelo d'un oste

Angelo Croce, ex giocatore di rugby di buon livello, ha rilevato questa vecchia osteria con l'intento, pienamente riuscito, di farne una specie di vetrina della cucina tradizionale capitolina. Il menu varia ogni giorno secondo la stagione, l'istinto del momento e la disponibilità del mercato e propone tutte le ricette canoniche della cucina romana, ivi comprese alcune ormai nel dimenticatoio. La saletta (solo d'estate d'Angelo) si arricchisce di alcuni tavolini sui marciapiedi e calda e accogliente: pochi tavoli, un rustico mobile con vetrina, il frigorifero per le bevande e su una parete un affresco, riprodotto anche sui sottoplati di carta che appaiono sulla tavola, riprodotto l'esterno di una vecchia osteria. L'elenco dei piatti è sterminato: salsicce di cinghiale, fagioli all'uccelletto, panzanella come antipasti, poi paste all'amatriciana, alla carbonara, al

sugo di coda, con la pajata, degli strepitosi tonnellati cacio e pepe, zuppa di ceci o di fagioli, minestrina di arzilla con i broccoli, spaghetti con le vongole veraci, rigatoni con ricotta e cannella (piatto ormai introvabile); infine trippa, coda alla vaccinara, filetti di baccalà, spezzatino «alla picchiappo», pollo con peperoni, abbacchio a scottadito e tanti altri ancora. Il tutto annaffiato da un discreto bianco dei colli lanuvini e concluso con ciambelline dolci e vino frizzante abboccato.

La limitata ricettività e la fama crescente e meritata che il locale sta acquistando impongono di fatto il ricorso alla prenotazione.

Osteria dell'Angelo
Via G. Bettolo, 24 - Roma
Tel. 06/389218
Chiusa sabato a pranzo
e domenica
Prezzi: 25.000

Osterie d'Italia

Un viaggio affascinante
alla ricerca degli eredi della
cucina e dell'accoglienza delle
osterie di un tempo.

Il vademecum del viaggiatore
goloso.

Più di 700 locali di tutta Italia provati e raccontati.

Un indice ragionato per scoprire i piatti tradizionali e trovare locali dove poterli degustare.

22 prefazioni scritte per noi da personaggi della cultura e dello spettacolo.

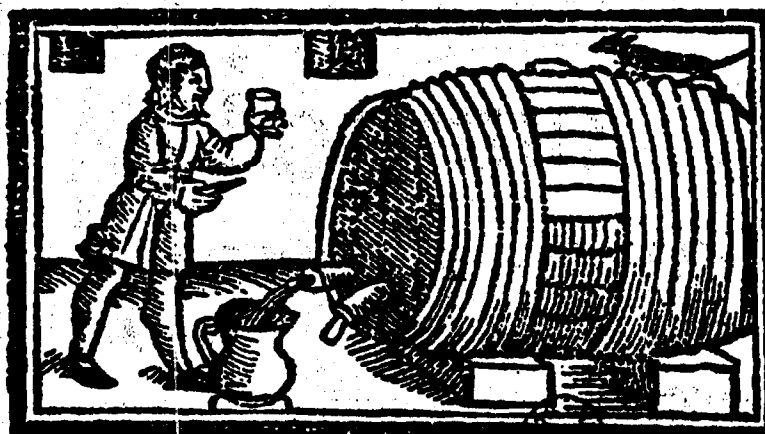


In tutte le librerie a lire 35.000
Gratis ai soci Arcigola del 1991

AL SAPOR DI VINO

Sulla scia del Beaujolais, arrivano i «nuovi»

LORENZO TABLINO



Tutto scontato, programmato nei particolari: la scena si ripete ormai da molti anni. Il 14 novembre scorso all'ora X a Los Angeles, Tokio, Milano, sono state aperte le prime casse di Beaujolais-Nouveau: appassionati degustatori hanno alzato i calici attenti ai profumi vinosi di quest'ultima eccezionale vendemmia. Tutt'intorno, il grande battage giornalistico e televisivo di prim'ordine. Da circa venticinque anni, l'interesse economico verso questi vini è enorme: cento milioni di bottiglie, per la fortuna del vitigno Gamay e dei viticoltori del Rhone e della Saona e Loire, a sud della Borgogna.

In Italia i vini novelli sono da alcune settimane sul mercato, precisamente dal 6 novembre: la loro produzione, per certi aspetti, è regolamentata e la corsa per arrivare ad ogni costo primi nelle enoteche, per fortuna è terminata. Da alcuni anni, ai primi di novembre, apre i battenti a Vicenza il salone del vino novello: con l'occasione si mettono a fuoco i problemi del settore. Il mercato è attivo, è un business di dieci milioni di bottiglie che coinvolge duecento produttori, distribuiti nelle varie regioni italiane. Per la produzione si utilizzavano uve di diversi vitigni, con risultati qualitativi non

sempre omogenei, soprattutto nei caratteri gustativi. In generale la tipologia del Beaujolais-Novelli è ben accettata dai consumatori: sono vini freschi, fruttati, fragranti, non impegnativi, adatti a tante occasioni, con un rapporto prezzo-qualità quasi sempre interessante. Solamente 40-50 giorni fa i grappoli facevano bella mostra nei vigneti; oggi nei bicchieri sprigionano profumi varietali intensi e piacevoli. Merito della «macerazione carbonica», una tecnica particolare di fermentazione messa a punto in Francia, a metà de-

gli anni trenta, dal professor Michel Flanzy. In breve: le uve sane e mature, raccolte in cassette, vengono immerse in vasche o serbatoi, preventivamente saturati con azoto. Si lasciano macerare per diciannove giorni ed in questo periodo avvengono fenomeni molto complessi, non del tutto conosciuti, definiti genericamente «fermentazione intercellulare». Si sviluppa alcool, si abbassa l'acidità, si formano i primi composti aromatici. Al termine si effettuano le operazioni di pigiatura e la massa vinosa completa la fermentazio-

ne in pochi giorni. Facilitate le successive operazioni di travaso e stabilizzazione, ai primi di novembre il vino è pronto.

In Italia i primi novelli nacquero nel 1975 in due aziende note per la loro tradizione: Antinori e Gaja. «Occorreva dare una soluzione diversa alle partite di Nebbiolo che non ritenevamo idonee a produrre un grande vino da invecchiamento», così ricorda quel periodo Guido Rivella, enologo delle cantine Gaja in Barbaresco. «Bisogna considerare un ciclo di vendemmie non pro-

prio grandiose, 1972-1975; proprio in quegli anni si incrementava in Italia il consumo del Beaujolais-Nouveau. Emergeva pure un aspetto tecnico non secondario: le uve di annate non eccelse consentono, per ovvi motivi tecnici, di avere un prodotto che meglio si presta alla tecnica della macerazione carbonica (gradazione non molto alta, acidità vivace). Trovato il nome - Vinot - iniziamo a porre al consumo il nuovo prodotto ai primi di novembre. Prevedeva accanto ad uno spiccato profumo di macerazione carbonica, una nota tannica tipica del Nebbiolo, che gli consentì una vita ben oltre la primavera dell'anno successivo alla produzione».

Terminiamo con alcuni consigli per la degustazione: i novelli in genere vanno consumati presto, entro sei o otto mesi dalla vendemmia; usando bicchieri a calice, la temperatura ideale è sui 12-13 gradi. Si considerano vini a tutto pasto; il tardo autunno, l'inverno sono le stagioni adatte per valorizzarli con la giusta cucina. Vini giovani, vivaci, bevibili per piatti allegri, semplici, gustosi: frittate di vario genere, preparazioni a base di funghi, bolliti con le invitanti salse, le parti magre e grasse del maiale, le prime cialdaroste.