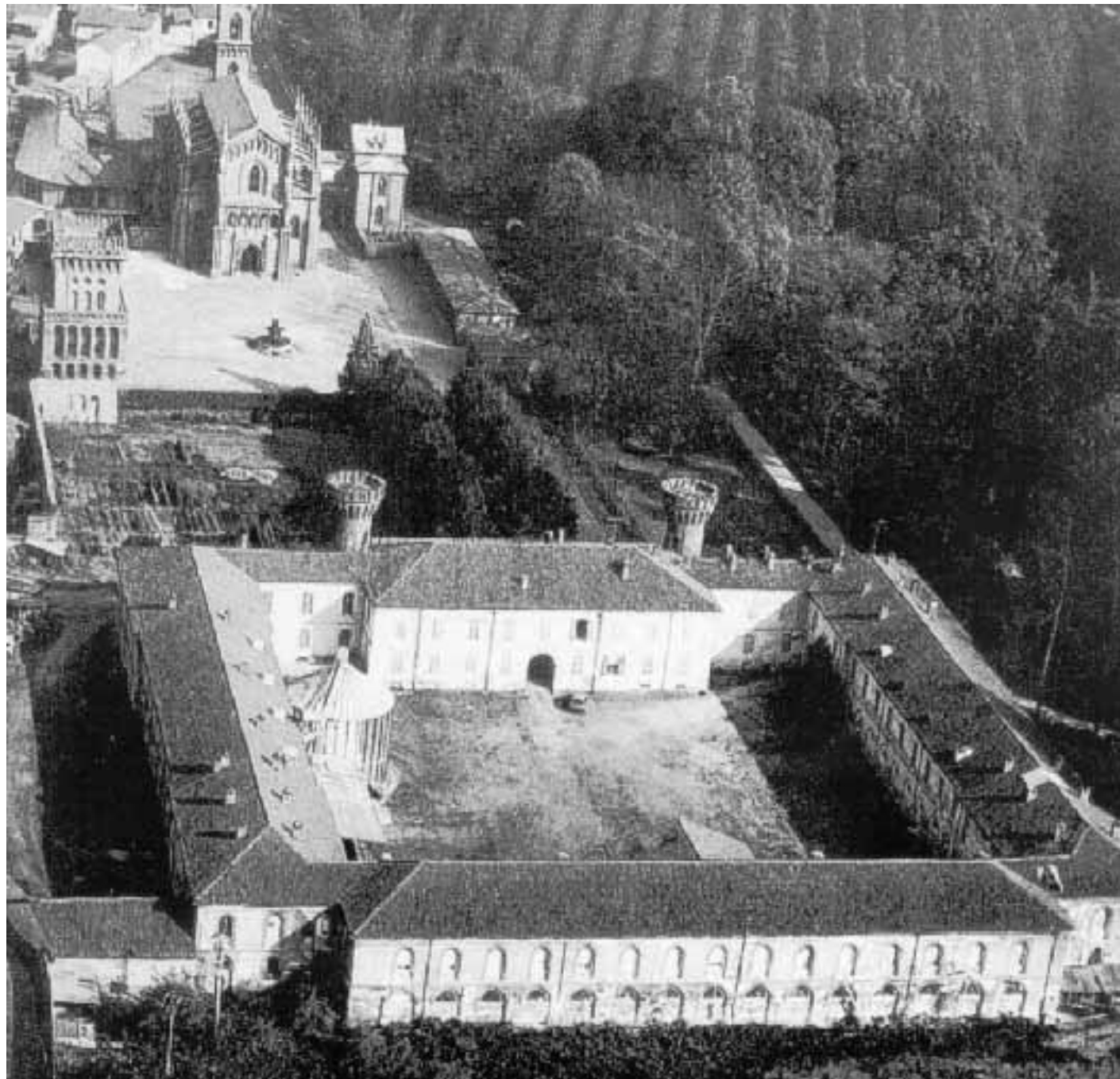


L'inchiesta



Nella foto grande, veduta aerea del fabbricato destinato all'Agenzia di Pollenzo; a fianco, disegni di Pedrazzini; a destra, il famoso tartufo d'Alba



L'ACCADEMIA DI BRA

Il castello per palati fini

BRA L'idea è un'idea: di quelle che, una volta realizzate, ti stupisce che nessuno ci abbia pensato prima. La base di partenza è il castello Reale di Pollenzo, una vasta area di oltre 40mila metri fatta erigere da Carlo Alberto nella prima metà dell'Ottocento come impresa agricola modello. Degli antichi fasti, a causa di un progressivo depauperamento, restano solo la sua storia e una ancor solida struttura.

In una zona, quella delle Langhe e del Roero, che negli ultimi vent'anni è diventata una delle più importanti aree vitivinicole europee, sarebbe stato un delitto lasciare andare all'abbandono questo prezioso retaggio storico e artistico. Ecco, quindi, l'idea di cui sopra: ridare vita al castello facendolo diventare entro il 2001 una piccola città del gusto e dell'ospitalità. Come? Realizzando, in un'unica area, tre attività che si sposano reciprocamente come il Barolo con il brasato. La prima è un'attività alberghiera, simile ai «relais» francesi, che coniughi l'ospitalità turistica con la cultura locale. La seconda attività è quella di una banca del vino che garantisca l'accantonamento dei grandi vini per poterli gustare anche dopo il necessario periodo di maturazione. Infine, il fiore all'occhiello: è cioè l'Accademia europea del gusto, una sorta di università enogastronomica per chiunque intraprenda una professione legata a questi settori. Una laurea per dirigenti di aziende agroalimentari, presidenti di consorzi, giornalisti specializzati.

«Siamo rimasti colpiti», spiega Carlo Petrini, promotore dell'iniziativa e presidente di Slow food Arcigola - per l'adesione corale dei piccoli e grandi produttori. Tutti sono voluti entrare nel progetto partecipando alla capitalizzazione e coprendo quindi i costi dell'opera. Costi che dovrebbero aggirarsi attorno ai 24 miliardi, suddivisi a metà (12) tra privati e enti locali (12). In pratica partiamo senza chiedere prestiti alle banche. Mi sembra un ottimo risultato che conferma la bontà dell'idea. Giorgio Bocca, un piemontese che conosce la sua terra, è rimasto stupito. «Non è facile far scucire soldi ai Langaroli» mi aveva detto qualche mese fa. Invece l'adesione è stata generale. Probabilmente abbiamo colto una tendenza che era nell'aria. Poi questa iniziativa è importante perché incrementerà ancor di più l'afflusso di un turismo colto, che da queste parti porta ricchezza e prestigio. Negli ultimi due mesi, nelle langhe sono venute mezzo milione di persone. Una volta questo era un turismo mordi e fuggi, da scampagnata fuori porta. Adesso il turista si ferma, studia l'ambiente, va per vigneti. Acquista certo, ma prima vuole capire, informarsi. Questo è il turismo che ci piace, un turismo che unisce il gusto della buona tavola con l'armonia dell'ambiente. Un'utopia? No, ormai la realtà».

DA. CE.

Un tripudio di aromi e sapori

Dal 5 novembre al Lingotto di Torino il salone del Gusto

Dal nostro inviato
DARIO CECCARELLI

TORINO Tutto è pronto in un tripudio di portate di sapori, di sofisticate composizioni e di primitivi aromi. Si scaldano gli chief, zampettano rapidi i sommellier, s'infilano nervosamente i guanti i maestri pasticciere, si riempiono le bancarelle del mercato, si alzano potenti le voci degli artigiani e dei produttori. Via, allora.

Venghino, venghino signori, questo giovedì si aprirà il salone del gusto e delle meraviglie enogastronomiche. Per cinque giorni, fino a lunedì 9, sarete calati in un precipizio di meraviglie dal quale vi sarà difficile scappare. Giorni lieti non costano. Di sicuro, dopo questo struggente viaggio negli odori e nei sapori, avrete qualche difficoltà a tornare nelle frettolose mense delle città, nei chiassosi McDonald del vostro scontento. Per cinque giorni ci sarà una festa da far girar la testa con i salumi di castità e i caprini d'Europa, con i menu dei Buddenbrook e le forme i sughi dei pastifi-

INIZIATIVA SLOW FOOD
Un grande laboratorio per imparare a conoscere ed apprezzare gli alimenti

che alla solita mozzarella dell'intervallo di mezzogiorno.

Mica facile educare al gusto, soprattutto in un mondo come il nostro dove il binomio fretta-lavoro azzera ogni altro valore. Mangiare, in questo contesto di nervosa acria produttiva, diventa una sorta di fastidioso ostacolo da superare il più rapidamente possibile. E passi per il mezzogiorno. Ma anche le nostre cene, nevraticamente ingorde, si uniformano a questa smania aspiratutto dove qualità e originalità sono sempre messe al bando in attesa di tempi migliori.

catori di Gragnano. Gusterete i vini di Mahler Besse e i grandi rossi di Borgogna, la sala-ma di sugo e i pesci del Mar Baltico. Che sarà di voi, non sappiamo dire. Certo, sarete diversi: più sensibili ai «ciarimboli» e ai fagioli di Badalucco.

Ma qualcuno resiste. A far da contrappeso a questo nefasto andazzo troviamo per esempio lo Slow Food Arcigola, il movimento enogastronomico che, passo dopo passo, e quindi lentamente, sta cercando di ridare agli italiani quello che era degli italiani, e cioè una buona tavola, anzi una delle migliori tavole del mondo. In questo sfondo di rinnovato interesse verso la sensorialità come strumento di conoscenza dei cibi e delle bevande, ecco farsi avanti questa nuova iniziativa del movimento Slow Food che si terrà per cinque giorni a Torino. Una grande festa, imperniata sui valori del gusto, che porterà al Lingotto decine di migliaia di persone.

Ma non sarà solo una grande abbuffata. Questo nuovo salone del gusto, dopo la prima edizione sperimentale del 1996, si aprirà in una moltitudine di iniziative e di opportunità. «Il Lingotto sarà il palcoscenico», spiega il presidente dell'Arcigola Carlo Petrini - su cui riciteranno le culture gastronomiche del mondo nella loro grande varietà di cibi, linguaggi, identità. Per

cinque giorni Torino sarà la sede di un grande laboratorio che vuole dare maggiore dignità al comparto agro-alimentare inventando una formula che non si vuole di tipo fieristico, ma piuttosto di ricerca didattica, di informazione, di curiosità.

Benvenuti al salone, quindi. Che sarà così organizzato: 154 laboratori del gusto vi porteranno, attraverso 204 piacevoli lezioni, alla conoscenza di un alimento o alla verifica di un abbinamento. Cinquanta degustazioni di vini, 20 abbinamenti cibo, vino e birra, 22 incontri con salumi e carni, 27 assaggi con il formaggio. Sono previsti anche 50 appuntamenti a tavola con i grandi cuochi italiani e stranieri.

Un'altra importante iniziativa del salone sarà il Mercato: una grande piazza di 10mila metri quadrati

PIAZZA MERCATO
Trecento bancarelle per assaggiare le migliori specialità del mondo

che ospita 300 bancarelle di artigiani alimentari e stranieri, produttori di miele e salumi, salse e spezie, tartufi e funghi. Una grande piazza dove sarà possibile assaggiare (ed eventualmente comprare) le migliori specialità di tutto il mondo. Intorno al Mercato, 3 grandi sale dedicate a salumi e formaggi, gastronomia, cioccolato, dolci e caffè. Tre enoteche con 2000 vini, l'oleoteca, corsi di cucina, conferenze sulla storia dell'alimentazione, un salone Grandi Eventi per festeggiare con personaggi della cultura e dello spettacolo cibi e vini (tra gli ospiti: Dario Fo, Moni Ovadia, Pino Daniele, Michele Serra, Francesco Guccini). Ultimo, ma solo perché siamo sbadati, il laboratorio dei bambini. Qui dei ragazzini bendati, annusando i vari piatti, giocheranno a indovinare i cibi di volta in volta proposti. Altro che scuola dell'obbligo.

L'ingresso al Salone costa 15mila lire (10mila per i soci Slow Food), l'abbonamento per 5 giorni costa 40mila lire (25mila per i soci Slow Food).

WANG KE LIANG

Mostra antologica
3 - 10 Novembre
Palazzo Barberini
Via Quattro Fontane, 13
Sala Giulio Cesare
(Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia)

Orari: dal lunedì al sabato 10-15, 17-20
domenica 10,30-15,30

il ponte

della Lombardia

numero speciale

Milano - Francoforte
Verso l'Europa sociale

Forum per un'alternativa al liberismo

I documenti preparatori e conclusivi dei 2 appuntamenti svolti

a Milano il 19 settembre '98 con gli interventi di:

Giorgio Cremonesi, Giorgio Lunghini, Dino Greco,
Gigi Malabarba, Betti Leone, Heinz Birnbaum,
GianPaolo Patta, Ugo Spagnoli, Alessandra Mecozzi,
Luca Casarini e Giacinto Botti

e a Francoforte il 3 ottobre 98 con gli interventi di:

Horst Schmitthenner, Fulvio Perini, Adriana Buffardi,
Michel Rousseau, Mario Agostinelli, Rosi Rinaldi e
Angel Crespo Sanchez

Sono inoltre disponibili copie dei numeri speciali con i convegni de il manifesto di Venezia, Torino e Milano e del Pds, Rifondazione comunista e Cgil Lombardia sulle 35 ore

Per ricevere questi numeri:
tel. 02/28.22.415 - fax 02/28.22.423 e/o versare
L. 8.000 a copia sul ccp postale n° 21007208 intestato a
Comedit 2000 sri - Via delle Leghe, 5 - 20127 MILANO
oppure abbonandosi (L. 70.000) riceverete copia dei numeri
speciali o un nostro libro a vostra scelta
www.ilponte.it

Periodico di commento,
critica, progetto
a sinistra
www.ilponte.it

TARTUFI E IDEE IN TAVOLA

FESTA REGIONALE DE L'UNITÀ

SAN MINIATO (prov. Pisa) 7-29 NOVEMBRE '98

In occasione della 28ª mostra mercato nazionale del Tartufo bianco

Ristorante "I giorni del Tartufo"
Piazzale Dante Alighieri

Il Ristorante è aperto
Sabato 7 novembre (solo cena)
Sabato 14-21-28 (pranzo e cena)
Domenica 8-15-22-29 (pranzo e cena)
Venerdì 27 (solo cena)

INCONTRI - DIBATTITI
(le iniziative politiche saranno definite
nella prima settimana di novembre)

Ds San Miniato
Informafesta e prenotazioni:
0571400995/0571401157
Ufficio Turismo: 057142745

Menù	
Antipasti	
Tartine al tartufo	L. 8.000
Bruschetta tartufata	L. 6.000
Fantasia al tartufo	L. 14.000
Crostini toscani	L. 4.000
Primi	
Tagliolini al tartufo	L. 15.000
Pizzottini tartufati	L. 15.000
Fagottini tartufati ai formaggi	L. 14.000
Crepes al tartufo	L. 13.000
Risotto verde al tartufo	L. 13.000
Penne al tartufo	L. 12.000
Penne ai funghi	L. 10.000
Penne al pomodoro	L. 5.000
Secondi	
Tagliata tartufata	L. 22.000
Lombatina in salsa tartufata	L. 18.000
Scaloppine al tartufo	L. 17.000
Prosciutto arrosto tartufato	L. 16.000
Prosciutto arrosto	L. 12.000
Hamburger e patatine	L. 8.000
Contorni	
Patate e polenta	L. 4.000
Funghi fritti	L. 7.000
Insalata toscana	L. 6.000
Insalata	L. 2.000
Dessert	
Ananas all'arancia	L. 4.000
Panna cotta al tartufo	L. 6.000
Cantuccini e vinsanto	L. 5.000
Grappa al tartufo	L. 4.000
Caffè	L. 2.000

Vini delle Colline Samminatesi

