



La Gola

Mensile del cibo
e delle tecniche di vita materiale
Ottobre 1982
Anno 1 • Numero 1
Lire 3.000

Edizioni
Cooperativa Intrapresa
Via Caposile 2
20137 Milano
Telefono (02) 5457267

a un prodotto
to ai loro gu-
che un freno
e attuato con
credibilmente
esto vale per
considerare
vino nato con
pio consumo.
i, inoltre, sono
ato più di una
che di una po-
del mercato.
po poche de-
ido immobiliz-
zando uve non
onale, sempre
stata la molla
luttori.
he il Novello
una funzione
ni dei giovani,
vitori, se viene
o coerente, e
e comune sul
senso, ha avu-
be avere ancor
gnificato cata-
del vino.

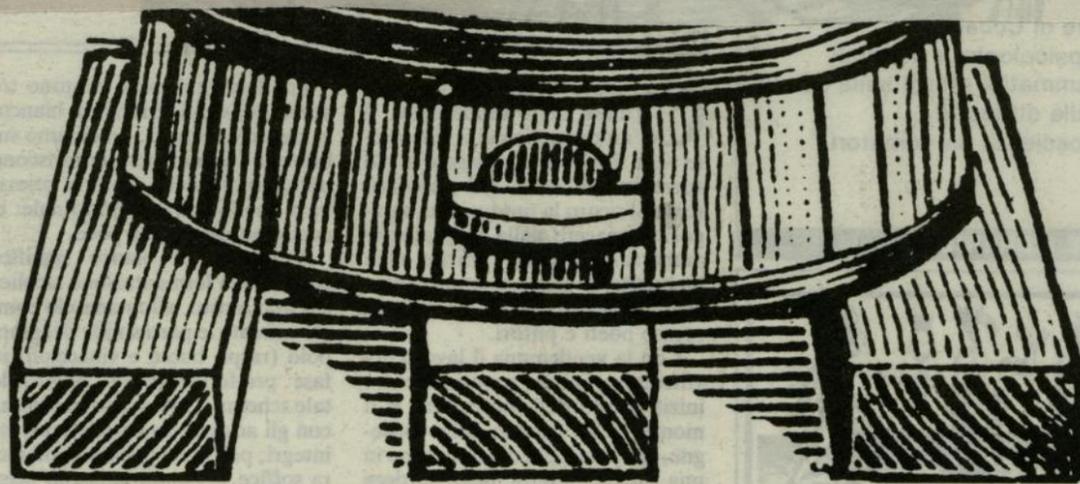
esempio il Dolcetto in Piemonte, consuetudinariamente furono proposti, pochi mesi dopo la vendemmia, i vini nuovi tradizionali, ancora acerbi, ricchi di tartarico, tannici e terribilmente disarmonici.

Il primo vino nuovo italiano, nella concezione moderna del vocabolo, appositamente preparato al fine di ottenere un prodotto armonico e fresco a metà novembre, è stato il Vinot di Angelo Gaja, vitivinicoltore a Barbaresco, cuore viticolo del Piemonte. Avvenne nel 1975. Gaja, impiegando uve Nebiolo vinificate con la macerazione carbonica, produsse 12.000 bottiglie di questo nuovo vino.

Il nome Vinot, scelto da Gaja, si ricollega a quel vino ottenuto sino al 1945 dai contadini langaroli utilizzando uve di scarto, addirittura aggiungendo acqua, e che rappresentava la bevanda immediatamente pronta dopo la vendemmia. Era vino fresco e leggero, facilmente deteriorabile: in ogni modo il primo vino pronto dell'anno. Per questo la scelta del nome cadde sul «vinello» della tradizione piemontese.

Lo stesso anno, anche gli Antinori prepararono un vino nuovo in Santa Cristina, poco distante da Firenze, utilizzando uve Sangiovese e in piccola parte Cannaiolo. La produzione sperimentale fu di 9.000 bottiglie, commercializzate nel gennaio 1976; anche in questo caso il vino fu vinificato con macerazione carbonica. Il vino degli Antinori si chiamò nel 1975 e l'anno seguente «Vino nuovo», e solo dal 1977 in poi fu etichettato con la dicitura «San Giocondo» e proposto il 14 novembre di ogni anno, ricorrenza del santo omonimo.

Macerazione carbonica è la tecnica di vinificare senza pigiare le uve: consiste nel mettere i grappoli interi in una vasca chiusa aggiungendo anidride carbonica (CO₂). In tal modo le uve subiscono una fermentazione intracellulare; pigiatura e torchiatura sono effettuate dopo questa fase. La vinificazione con pigiatura parziale o senza pigiatura è pratica antica in molte regioni, soprattutto quando le uve non erano trattate meccanicamente. Già nel 1872 Pasteur si chiedeva quale sarebbe stata la differenza qualitativa tra due vini i cui acini siano stati, in un caso, perfettamente schiacciati nell'altro lasciati per la maggior parte interi. Sessant'anni dopo, sempre in



Francia, Flanzy approfondisce la conoscenza dei fenomeni e predispone l'utilizzazione più razionale del procedimento. Le uve in condizioni anaerobiche, senza ossigeno, in atmosfera di anidride carbonica, sono assoggettate a una fermentazione che trasforma una piccola quantità di zuccheri in alcool.

Non è questa l'unica trasformazione: in effetti, vi è una diminuzione dell'acido malico, componente che dà al vino acidità aggressiva ed eccedente. Altro fatto molto importante è che le sostanze aromatiche presenti nella buccia per mezzo della macerazione carbonica si diffondono nella polpa.

La macerazione carbonica è di particolare vantaggio per quelle zone che hanno tendenza a dare vini duri e acidi. I vini prodotti con questa tecnica conservano la loro gradevolezza nel corso del primo anno, mentre sopportano male l'invecchiamento, perdendo il proprio particolare carattere fruttato. È tecnica costosa e difficile da attuare per il controllo dei batteri acetici e lattici, ma se eseguita con rigore fa sì che il vino nasca armonico in termini di freschezza e di pronta beva, con profumo fragrante e fruttato di particolare serbevolezza.

In genere, la fermentazione malolattica viene attuata per la metà della quantità di acido malico presente, il che significa che il 50 per cento di questo acido si trasforma in acido lattico; la parte rimanente resta com'era dando al vino freschezza e sapidità.

Quali le motivazioni che hanno mosso i due vinificatori Gaja e Antinori, ignari dell'analoga iniziativa intrapresa

contemporaneamente? Senza dubbio il dilagante successo del Beaujolais Nouveau, quindi la necessità di utilizzare in maniera diversa le uve eccedenti, di realizzare un prodotto pronto e commercializzabile dopo poche decine di giorni dalla vendemmia evitando immobilizzi di capitale, di sollecitare un consumo alternativo, quello del vino nuovo, estremamente diverso dal vino tradizionale, nonché di proporsi come iniziatori di una moda. In parte ci riuscirono, soprattutto nei primi anni; il Ministero stesso, dopo le esperienze di Gaja e Antinori, varò la norma precedentemente citata del 1979.

Padre indiscusso dei novelli italiani è il Beaujolais Nouveau, che nasce in Francia tra il 1939 e il 1945, in seguito a una decisione amministrativa degli occupanti tedeschi che prevedevano una commercializzazione a partire a tempi alterni del raccolto. In questo modo una partita di vino Beaujolais fu messa sul mercato poco dopo la vendemmia e degustandolo ci si accorse che questo vino poteva essere commercializzato molto rapidamente. Individuata la tipologia, la legge francese ne difese caratteristiche e immagine.

La vinificazione del Nouveau francese avviene in tempi molto brevi, utilizzando uve Gamay, con una semimacerazione carbonica, senza l'impiego di anidride carbonica aggiunta. L'uva a grappoli interi è messa nelle vasche non completamente colmate, così che la parte superiore del vaso vinario raccolga l'anidride carbonica naturalmente sviluppata dall'uva in fermentazione.

Alcuni dati relativi al 1981 sono, a mio avviso, sorprendenti. Il nu-

mero di produttori di vino Beaujolais e Beaujolais Villages (entrambe le denominazioni sono commercializzabili con la dicitura Nouveau) è di 5.500, le bottiglie commercializzate 42 milioni. È altresì sorprendente l'impegno promozionale attuato per questo vino: collaborazione stretta con le compagnie aeree, degustazioni negli aeroporti di Parigi e di Lione, organizzazioni di rallyes, animazione nel nuovo quartiere parigino Forum, capacità di diffondere simultaneamente il prodotto in quasi tutto il mondo. «Tirage de Primeur» è l'identificazione di una primizia che anticipa, di parecchio, il consueto rituale nella proposta dei vini: questo è l'elemento nuovo proposto dai francesi per mezzo del Beaujolais Nouveau.

Quale dovrebbe essere il significato dei vini nuovi italiani ora presenti in buon numero sul mercato? Il Novello dovrebbe rappresentare un consumo in più, diffondere la moda della novità nel vino (troppo spesso l'immagine di questa bevanda è legata a stereotipi obsoleti), inoltre sollecitare, incuriosire, spingere al consumo di vino nuovi soggetti.

Purtroppo il frazionamento territoriale dei produttori di Novello e la cronica incapacità dei vinificatori italiani di raggiungere un accordo collettivo sull'immagine non hanno permesso di creare una moda, di sancire un avvenimento, che sono fattori indispensabili per il successo di un nuovo prodotto. Nei primi anni essi ottennero, con la novità, un discreto successo, poi non suffragato per la mancanza di una immagine comune. L'iniziativa poteva espandere il consumo ri-

La contraddizione evidente del prodotto fresco, giovane, serbevole proposto a novembre alla temperatura di 14 °C è con la cucina regionale italiana. In autunno le proposte si alternano tra funghi, tartufi, cacciagione, piatti compositi e ridotti, ai quali è indispensabile abbinare vini di buon corpo, invecchiati, austeri: non v'è simbiosi tra questi cibi e i vini novelli. Per di più vi sono giacenze di notevoli quantità di vini invecchiati, una tradizione di abbinamento e soprattutto la necessità di difendere il patrimonio enoico italiano.

L'unico elemento di coerenza col Novello è dato dall'abbinamento alla cucina creativa italiana che sta largamente diffondendosi. Qui la gentilezza delle preparazioni e la freschezza dei piatti trovano coerente abbinamento con il Novello. Tuttavia, solo una élite di consumatori si avvicina a questo nuovo modo di proposta dei cibi, e quantitativamente, per quanto riguarda i consumi, ha un peso limitatissimo anche se ha grande capacità trainante per l'immagine di estrema raffinatezza che propone.



I Novelli previsti per il 1982 sono: Antinori: **San Giocondo**; Cà del Bosco: **Vino novello**; Cant. Soc. Cormaiano: **Vino di San Martino**; Coldercia: **Novembrino**; Contini Bonacossi: **Vin Ruspo**; Colosio: **Vino nuovo**; De Castris: **Novello**; Duca d'Asti: **Fior d'Autunno**; Frescobaldi: **Nuovo Fiore**; Fiorina: **Primaticcio**; Gaja: **Vinot**; Gradnik: **Vin nuovo**; Lamberti: **Bardolino**; Maculan: **Perla**; Negri: **Novello**; Pezzi: **Sangiovese**; Ronco: **Grignolino**; Serra: **Erbaluce**; Vallunga: **San Marten**; Volpi: **San Martino**.

Cronaca del primo simposio de La Gola
sul tema della convivialità, ovvero della condizione necessaria al gusto del cibo.

Pranzo del 1 ottobre 1982

Il luogo e il suo nome

L'osteria di Corte Regina si trova a Milano percorrendo via Padova fino al n. 244; si svolta a destra in via Emo e si arriva in via Rottolo dove al n. 60 corrisponde la semplice insegna Trattoria.

Corte risale molto probabilmente al nome delle proprietà fondiarie longobarde, dette «curtes», di amministrazione ducale oppure regia. Nella Pieve di Bruzzano resisteva dunque il ricordo di due tipiche «curtes» longobarde, una appartenente alla casata di Arimanno (Curtis Cumana) e una del demanio del Re (Curtis Regina). Alcuni hanno pensato a Beatrice Regina, figlia di Martino II della Scala, signora di Verona, che nel 1350 venne a Milano come sposa di Barnabò Visconti. Ma il nome di «Corte Regina» è sicuramente precedente. In un celebre catalogo compilato in redazione definitiva nei primi anni del Trecento (il Liber Notitiae Sanctorum Mediolani) si legge che esisteva un altare dedicato a San Tommaso di Canterbury nella chiesa di Santa Maria della «Corte Regina». Potrebbe avere anche il senso di corte (stazione di posta in insediamento agricolo) sulla via «regia» per eccellenza, quella che da Porta Argentea (Porta Orientale) raggiungeva Bergamo e proseguiva per Brescia, Verona e Aquileia.

La chiesa di Santa Maria, quando ormai sembrava perduta, è stata recuperata da un sacerdote che nel 1941 vi ha fondato una parrocchia nuova, tra gli ultimi orti della periferia milanese. Ora restaurata, rivela la sua struttura architettonica tipicamente gotico-lombarda.

Via Rottolo: probabilmente da una famiglia «de Rotolis» che aveva in questa località vasti possedimenti. Di una «Cascina Rottolo» si ha memoria in un documento del 1494, di proprietà del patrizio D. Jacopo Rotoli.

L'ospite (o l'oste)

Nicola Silvestri, che ha restaurato i locali della cascina restituendole il grande decoro delle travature in legno massiccio. Coltiva la cucina «creativa» nel rispetto dei sapori e dei profumi intatti.

La guida

Antonio Piccinardi, che ha concordato il menù per La Gola e ha suggerito gli abbinamenti con i vini da lui scelti.

I commensali

Il discorso iniziale, o inaugurale, riguarda lo stare a tavola insieme, il senso che ha oggi, e che noma *nuovo* o antico si può dare a questo incontrarsi senza scopo, cioè senza fini di utilità immediata, senza la mira di un compenso che non sia lo stare a tavola assieme, il comunicare tra amici e anche il conversare con persone prima non conosciute.

Un'osservazione. Si prevedono difficoltà nel recupero di un senso del tutto gratuito dello stare a tavola insieme, oggi che siamo corrotti da anni di «pranzi e colazioni di lavoro». Il cibo «finalizzato» dovrebbe ridiventare un «cibo amicale», interessato alla sola amicizia, dunque del tutto disinteressato.

Intanto, c'è un interesse al cibo, o meglio: al racconto del cibo, come si dirà anche dopo, alla sua storia, ai suoi riflessi, e a quel recupero di memoria che il cibo può favorire e a volte decisamente determina. Si fa rilevare che lo stare a tavola, insieme e a lungo, ha un gusto «rétro», non più praticabile in un'epoca tardomoderna, in cui il cibo è assunzione frettolosa, da

greggi in movimento. La mobilità del moderno sembra negare la staticità del sedersi a tavola. Ma proprio di qui emerge sempre più chiara la necessità di non essere succubi di un moderno che è pura imposizione, e che occorre avere la forza di fermarsi, perfino di essere rétro.

Infatti, l'ospite ricorda subito la tavola dei genitori come luogo deputato alla comunicazione e al racconto. Era a tavola che si parlava e si prendevano anche decisioni importanti. E a tavola si raccontavano delle storie, secondo una tradizione contadina invernale. Ma a tavola il racconto di fondo è il racconto del cibo, delle sue ricette.

È fuorviante, e forse anche un po' ridicolo, tentare un recupero del termine simposio o convivio. Questo si sarebbe un rétro degradato. Basta pensare alla parola pranzo (pranzo con amici) per essere soddisfatti dall'indicazione e ben vengano poi anche argomenti non strettamente legati al «racconto del cibo», tra letterati ma anche tra non letterati. Si ricorda la quasi impossibilità di mangiare da soli e le conseguenze nefaste della solitudi-

La tinca è il pesce più grasso e serve per legare gli altri. La ricetta è antica. Intorno al 1500 il lago di Pusiano, notissimo per le predilezioni di letterati come Parini (che di lì veniva), era la peschiera privata degli Sforza. Due volte la settimana portavano il pesce fresco a Milano coi carrettini pieni di ghiaccio prodotto l'inverno e conservato tutta l'estate nelle nevére (ghiacciaie). I contadini che abitavano intorno al lago (di contadini si trattava e non di pescatori) non potevano catturare questo pesce e le pene erano molto severe. Così lo rubavano e per nascondere lo conservavano lo tagliavano a grossi tocchi e lo mettevano nelle retine di maiale. Lo salavano per conservarlo. Da questa cronaca ho dedotto la ricetta. Dalla retina al salame di pesce. Bisogna mangiarlo subito, entro due giorni al massimo. Per conservarlo di più bisognerebbe salarlo e salandolo scomparirebbero i gusti che invece vogliamo far emergere.

Qualcuno chiede se è più pregiato il piatto di pesce o quello di carne. Piccinardi non ha dubbi: il pesce, più costoso perché più difficile

ce Nicola: dunque una violenza trattenuta.

È ancora valida la raccomandazione di Socrate: gustare, certamente, ma bere da poter controllare l'ebbrezza? Socrate era un pedante ma aveva ragione. Il cibo amicale, il pranzo degli amici, non deve trasformarsi in un rito orgiastico perché le comunicazioni verrebbero interrotte... Anche il racconto del cibo diventerebbe ininfluente e prevarrebbe l'ingurgitare, l'esibizione, insieme al linguaggio gutturale. Siamo ancora al tema della guerra dei ghiotti contro i ghiottoni. I buongustai hanno spesso fisico asciutto e sanno anche smettere di bere per certi periodi in modo da non corrompere il gusto con l'abitudine, che è scelta opposta a quella di chi vuol vincere l'abitudine con sempre nuove raffinatezze che alla fine si trasformano in autentiche sofisticazioni, cioè bugie alimentari.

Passiamo ai ravioli. Sono classicissimi, dice Silvestri, ma con un ripieno di trota passata. Il ragù è fatto con zucchine, carote e basilico. Diciamo che i ravioli col bran-

avere poi conferma o smentita. Prevala una proposta mediatrice: assaggiare, sapere circa a metà portata, e a conoscenza sopraggiunta continuare a mangiare raddoppiando il piacere, o forse triplicandolo: avventura, conoscenza, e poi fusione tra avventura e memoria...

È meglio sapere durante. Il grappolo di vitello. Poiché siamo ormai in ottobre, dice Silvestri, è doveroso un omaggio figurato alla vendemmia. Ecco un semplice involtino di vitello cotto col vino, con verdure fresche, sistemato nel piatto in forma di grappolo d'uva. A questo punto entra in scena il Dolcetto d'Alba, vendemmia 1979, del vigneto Rossana - Madonna Como. Dunque un vino fatto tenendo separate le uve di una certa vigna, precisa Piccinardi. Quando si fa una mescolanza di uve di varie vigne, la personalità del vino scompare. Il Dolcetto è uno dei vini meno tannici del Piemonte, e non è troppo detergente. Lo stiamo bevendo a una temperatura di circa 19 gradi e invece ci fa l'effetto di essere più fresco (non più di 14 gradi di temperatura). Questo è l'effetto del tannino e una delle ragioni del successo del vino rosso. Il vino bianco a queste temperature sarebbe imbevibile e nei campi fa molto caldo: ecco la preferenza per il rosso da parte dei contadini che ne hanno una sensazione di freschezza, di alleviamento della fatica. Tutto merito del tannino.

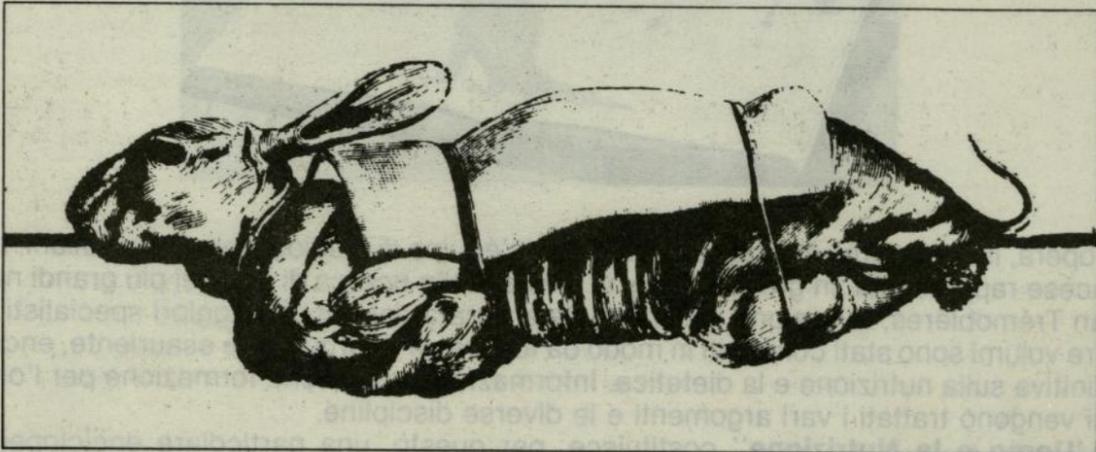
Torta di pane. Silvestri: «È la vecchia torta dei contadini poveri, solo pane e latte (la torta di Michelaccio: mica e lace...), che si è arricchita man mano con il cacao, i pinoli, gli amaretti. Questa la fa la nonna del cuoco, una brianzola (pensate: il mio cuoco ha solo ventun'anni e una passione formidabile). Ci vogliono 12 ore per farla, non meno. Bisogna lavorare a lungo il pane ammollato nel latte perché diventi un vero amalgama, senza grumi. È una torta che si trova in tutte le pasticcerie di Milano ed è spesso immangiabile: perché la fanno in fretta senza rispettare i tempi naturali di questa torta».

Forse la possono fare solo le nonne, ormai... o forse l'hanno sempre fatta solo le nonne, che hanno abolito il tempo dell'orologio e stanno attente solo ai tempi naturali... Qui è accompagnata da una crema di caffè (uova, mascarpone e caffè) di vecchissima data: la davano anche agli studenti per «tirarsi su» in tempo di esami.

Antonio Piccinardi nota che abbiamo gustato tutti i cibi del nord Italia, sensazioni vellutate, sfumate, profumi di orti sommessi; ora si passa per un attimo a una sensazione diversa, al Malvasia delle Lipari, un vitigno che è stato recuperato da un milanese appassionato: Carlo Hauner, naturalmente innamorato di quelle isole, nel cuore del Mediterraneo. Qui si sentono i mortaretti, i fuochi d'artificio, le esplosioni del sole. Un grande recupero per un eccellente dessert.

C'è infine una grappa che non si può trascurare (Grappa Vuisiñar, Nonino). Secondo una prescrizione che risale al VI-VII secolo è stata invecchiata in botti di ciliegio, l'unico legno che non trasmette nulla di sé al liquido che protegge.

Cronaca di Antonio Porta. Hanno partecipato al pranzo: Pier Maria Fasanotti, Francesco Leonetti, Giuseppe Pontiggia, Giovanni Raboni, Giorgio Taborelli, Patrizia Valduga e naturalmente il cronista.



ne a tavola, che significa spesso rimpinzarsi senza gustare e soprattutto non digerire. Il cibo esige sosta e compagnia, sospensione del tempo e comunicazione. A tavola ci si riconosce sodali e compagni, a volte nemici, ma le ostilità stanno in sospenso. Prevala la comunicazione.

Si può subito fare un passo indietro, all'aperitivo raccontato da Antonio Piccinardi. È un Pinot di Franciacorta «méthode champenoise» (si prevede che questa dicitura sarà proibita da una norma Cee e verrà sostituita con «metodo classico») le cui doti nascono da particolari cure. Un eccellente vinificatore è come un pilota di formula Uno: rischia il massimo e lo può fare solo se è bravissimo. Il cantiniere in questione è stato assunto sei anni fa nella favolosa terra di Champagne.

Il Franciacorta di Cà del Bosco come tutti i grandi spumanti (e champagne) scompare subito dopo aver toccato la lingua, è un concentrato di presenza-assenza, più che essere bevuto vola via per salire subito al cervello. A quel punto tutte le sensazioni si unificano e il vino ci restituisce intatta la memoria della propria origine. Un grande vino è solo borghese, dice Piccinardi. I vini contadini possono essere gradevoli ma non sono mai grandi.

Con il Franciacorta si assaggia un cannoncino riempito di mousse di peperone giallo. Piccolo esempio di «cucina creativa»: una pasta destinata al classico dolce alla crema si fa portatrice di un gusto aspro e stuzzicante. E subito al primo piatto: salame di pesce di lago, in salsa d'aceto e lattuga. Spiega Nicola Silvestri: «Si tratta di un salsiccione di pesce in bianco: trota salmonata, tinca e lavarello.

da trovare e da conservare. Un altro suggerisce: dipende dai tempi e dalla storia. Non è una preferenza assoluta. Forse il pesce non è per i ghiottoni ma per i ghiotti, i buongustai, che prediligono le piccole porzioni. Occorre tenere ferma questa distinzione tra ghiotto e ghiottone, cioè mangione. Oggi il ghiottone è l'obeso. L'obesità, derivata di ansie formidabili, è problema di oggi. Quindi La Gola fa la guerra agli obesi, ai ghiottoni? La risposta è: tendenzialmente sì.

Prosegue il racconto del cibo con Piccinardi che illustra l'Arneis di Cornarea, Canale d'Alba, vendemmia 1981. Il vitigno Arneis era sconosciuto, e l'hanno riscoperto alcuni studenti della scuola di enologia di Alba, quindici-vent'anni fa. Si sono accorti che tra le vigne di Nebiolo e di Dolcetto c'era ogni tanto qualche pianta di uva bianca. Hanno selezionato e radunato queste viti e hanno scoperto che si trattava di Arneis. Questa è la prima tenuta (Cornarea) a proporre un catino meraviglioso dove viene coltivato solo l'Arneis. A differenza di quasi tutti i vini bianchi contemporanei, troppo acidi a causa di certe mode, questo vino è morbido, suadente, vellutato, pacioso; ha un profumo lievemente selvaggio, un vento di brughiera che finisce in calma, paciosità. Eccezionale mi sembra l'abbinamento col salame di lago, anch'esso un piatto pacioso, crepuscolare. Gli abbinamenti cibo-vino si dividono in cinque gruppi: quattro sono per simbiosi e uno solo per contrasto. Beviamo l'Arneis anche col bottaggio di pollo (il nostro secondo piatto) che pure ha un sapore suadente, anche se più violento del salame di pesce. Un omaggio alla futura cassola, di-

zino (o spigola) alla francese li fanno un po' dappertutto e poi li condiscono con un fumetto di pesce e il tutto è forse raffinato ma anche pesante, a mio parere. Questo è invece un sapore italico: c'è l'aglio, il basilico... Sì, aggiunge Piccinardi, è un piatto interessante. C'è il recupero della pasta italiana per eccellenza, con tanto rosso d'uovo, quella che si mastica con violenza, che qui si unisce alla paciosità della trota, che si abbandona; e poi il profumo forte dell'orto che dà freschezza al piatto. Ecco, il profumo dell'orto dà allegria.

Il risotto alla carne di piccione. È fatto col riso nuovo, dice Silvestri, è arrivato da due giorni, da Isola della Scala (Verona), pilato a mano, cioè lavorato con quel grosso passino o setaccio che fa la pilatura. Se si fa un po' di attenzione si sente ancora il profumo delle erbe, quel profumo che non ha più il riso messo normalmente in commercio. Il riso nuovo emana una freschezza che ben si unisce a un condimento classico-lombardo, la carne di piccione.

Un punto suscita discussione. È meglio avere prima la descrizione del cibo e verificarla mangiando oppure è meglio mangiare e ascoltare dopo il racconto della ricetta in modo da rigustarla «in memoria»? C'è chi sostiene sia meglio sapere prima che cosa si sta per mangiare. Si ricorda l'origine della parola «credenza», che era l'assaggio preliminare del cibo in modo che chi stava a tavola (il signore) fosse rassicurato, cioè prestasse fede alla portata (che non fosse, per esempio, avvelenata). Il cibo deve mostrare le sue «credenziali» e poi essere mangiato. Altri contestano, preferiscono l'avventura del gusto e