Il Messaggero
di Roma
Il Giornale del Mattino
Un numero L. 500 (arretrato L. 1.000)
Domenica 24 Aprile 1983
ediz. abbonamento postale Gruppo 1/70

GRANDE VENDITA PROMOZIONALE
CERAMICHE E ACC. BAGNO
Vasta scelta - Pronta consegna
Pagamenti dilazionati Citiffin
SOC. COVEMAR srl.
ACILIA-ROMA - V. Acilia, 54 - Tel. 6051234-6054815

Dolce tavola

Il maiale in salsa di capperi

di AVE NINCHI

Ricordando il vecchio adagio che dice «il miglior legume è la carne di maiale» inizio la mia chiacchierata: 12 piccole fettine di maiale — farina — uovo battuto — pangrattato — 2 cucchiai di aceto — olio — prezzemolo — mezzo cucchiaino di estratto di carne — 1 cipolla piccola — 2 acciughe — una manciata di capperi — burro — olio per friggere.

Far imbiondire la cipolla con il burro, poi aggiungere le acciughe (diliscate e dissalate) i capperi ed il prezzemolo tritati insieme, ed un pizzico di farina. Dopo un paio di minuti, bagnare con l'aceto ed un bicchiere di acqua nel quale si sarà fatto sciogliere l'estratto di carne. Intanto impanare e friggere in olio le fettine di carne. Quando la salsa sarà bene addensata, versarla sulle fettine impanate e fritte. Passo ancora una gustosa ricetta per braciole di maiale.

4 belle braciole di maiale — 80 gr. di burro — un quarto di latte — farina — semi di finocchio — sale — pepe.

Battere con la costa di un coltello da cucina le vostre braciole, infarinarle, salarle peparle leggermente e farle rosolare da ogni parte in burro abbondante ma non troppo dorato. Togliere dalla padella, piuttosto fonda, le braciole e versare poi nel recipiente il quarto di latte (meglio un pocolino di più che uno di meno) ed un generoso pizzico di semi di finocchio. Quando la salsa avrà ripreso il bollore, immergere di nuovo le braciole, coprire e far cuocere a fuoco dolce fino a che il latte non sarà quasi completamente consumato. Contorno ideale purè di patate o spinaci passati al burro.

Ho dovuto ricorrere per l'ennesima volta alla perizia, esperienza e ...pazienza della mia amica Mariuccia di Trieste per accontentare la cocchina Carla Todeschini di Ostia: ha chiesto (parecchio tempo fa ed io mi scuso pel ritardo) un dolce facile e di bell'aspetto. Io ti copio pari pari la ricetta che la bravissima Mariuccia mi ha inviato. Si raccomanda affinché gli albumi montati a neve siano aggiunti all'impasto delicatamente e senza che si «smontino».

200 gr. di burro — 200 gr. di zucchero — 4 uova — 50 gr. di cioccolato grattugiato — 125 gr. di farina — 100 gr. di amaretti secchi — una bustina di zucchero a velo.

Lavorare bene in una terrina i 200 gr. di burro con lo zucchero e quando sarà diventato spumoso, unire i tuorli delle uova ed il cioccolato grattato. Lavorare ancora per una decina di minuti e versare poco alla volta la farina e gli amaretti tritati finissimi. Lavorare ancora a lungo ed infine unire gli albumi montati a neve molto soda. Ungere con burro uno stampo liscio cospargendolo di farina (leggermente) versare il composto e porre in forno. Badar bene di non aprire il forno per sorvegliare la cottura prima che siano trascorsi almeno venti minuti. Quando il dolce sarà cotto, servirlo cosparso di zucchero a velo.

«Eccellente» il Franciacorta di Zanella

di ADRIANO RAVEGNANI

Ca' del Bosco Franciacorta Pinot Doc, vendemmia 1982, produttore Azienda Agricola Cà del Bosco (25030 Orbusco (Bs), tel. 030-7267196). Acquistabile all'Enoteca al Parlamento (via dei Prefetti 15, Roma, tel. 06-6795156) a lire 5.200. Bottiglia renana verde da dl. 7,5. Alcol: 11,9 per cento in vol.

Valutazione: 18,5 (scala delle valutazioni in ventesimi: 0-3, vino cattivo; 4-6, mediocre; 7-10, buono; 11-14, molto buono; 15-17, eccellente; 18-20, eccezionale).

Ricevo una lettera mentre sono immerso nel Vinitaly che in questi giorni (chiuderà domani) sta mettendo a fuoco a Verona gli enormi problemi del vino italiano. E con la lettera una campionatura per gli assaggi. Leggo: «Penso che un produttore debba avvertire la necessità di distinguere i suoi vini anche in fase di abbigliaggio, dando indicazioni precise e veritiere, armonizzate in un contesto grafico piacevole. Pertanto, dichiarare in etichetta: — l'esatta collocazione geografica del vigneto; — l'uva (o le uve) da cui è prodotto; — il periodo e l'esito della vendemmia; — la quantità (in HL. e in bottiglie) ottenuta al termine della vinificazione; — l'esame organolettico corredato da analisi riguardanti sia le uve che il vino; — l'invecchiamento consigliato e il modo di servirlo; — i rapporti che lo legano alla gastronomia e ai cibi che accompagna; significa, a mio avviso, rendere un servizio importante per il consumatore».

Chi mi scrive è Maurizio Zanella (autore, tra l'altro, del migliore spumante «pas dosé» che si beve in Italia), presentandomi la sua nuova linea di vini quieti: il Franciacorta Pinot bianco, che descrivo in questa scheda, il Rosa cà del bosco, vino da tavola e il Franciacorta Rosso Doc. Rispondo: è un atto di coraggio che può farlo soltanto chi si sente, ed ha, la coscienza pulita; chi è convinto intimamente di fare, e di aver fatto, tutto il proprio dovere; e infine chi è certo di essersi incamminato sulla strada della qualità quando la più parte, pur di vendere, ha imboccato le scorciatoie che portano soltanto alla spersonalizzazione del prodotto.

Detto questo, al consumatore incuriosito non resta che degustare questo vino elegantissimo, italiano-italiano, il meglio che oggi si produca e a cui ho dato il massimo punteggio fino ad ora concesso, 18,5 ventesimi, cioè l'eccellente.

Eccone le caratteristiche (che si possono anche rilevare sulle etichette delle bottiglie, tutte numerate, e in controetichetta insieme a molti altri dati): colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato, elegante e continuo; sapore secco e senza asperità, piacevolmente fresco con una vena acidula; accompagna antipasti di magro, soufflés e sformati, piatti di pesce di acqua dolce sia in bianco che arrosto. Va servito a temperatura di 10 gradi nei bicchieri a calice bianchi.

Un clandestino: l'«aceto balsamico»

di STEFANO MILIONI

Tra i tanti tasselli che concorrono a creare l'Orgoglio Nazionale Italiano non è compreso quello relativo all'aceto. O, meglio, non tra quelli relativi all'Orgoglio Ufficiale. Perché anche in fatto di aceti qualcosa da opporre a francesi, californiani e spagnoli l'avremmo, ma non possiamo metterlo in mostra ufficialmente. Si tratta dell'Aceto Balsamico Naturale: un prodotto che vanta secolari tradizioni gastronomiche e terapeutiche, che richiede arte, pazienza e dedizione per essere prodotto, che fa trasecolare di piacere anche i palati più raffinati e smaliziati, ma che per la legge italiana non solo non esiste, ma dovrebbe essere perseguito, sequestrato e distrutto con multa finale per chi l'ha prodotto.

L'aceto balsamico non ha niente a che fare con l'aceto che conosciamo, vien fatto con mosto di uve trebbiano in fermentazione, cotto fino a ridurne la massa al 50%, conservato in ambienti caldi ed aerati in botticelle di legno scolmate, in maniera tale che evapori, travasato di anno in anno in botticelle sempre più piccole e di legni diversi (il ciclo classico è di 5 o 7 botti, ma c'è chi arriva a 20), ricolmando solo la prima e più grande con mosto nuovo. Il prodotto finale è un liquido di colore bruno, quasi nero, di grande densità, molto aromatico, che al gusto si presenta con un sapore a metà strada tra il dolce e l'acido. Approfondendo la degustazione si aprono al nostro palato una infinità di sapori, aromi, sfumature dovute alla mescolanza dei mosti delle varie annate, al legno delle botticelle (rovere, castagno, gelso, ciliegio, ginepro, robinia, ecc.), ai ritmi delle stagioni che in 20, 30, 50 anni di invecchiamento danno un marchio diverso, da zona a zona, da casa a casa, al compenetrarsi delle varie componenti.

Questo paradiso di sensazioni, dicevamo, è illegale e le acetaie che lo producono sono «clandestine». Il risultato che ne consegue è tipicamente italiano e negativo per il consumatore. Da una parte si affannano Consorterie e Confraternite di patiti e fedeli produttori ed estimatori di questo prodotto che lottano anche per un suo riconoscimento giuridico e sono costrette nell'attesa a limitarsi a scambi semiclandestini di preziose ampolline (il prezzo oscilla intorno alle 50 mila lire al litro). Dall'altra attenti mercanti hanno fiutato l'affare mettendo in commercio bottigliette di «aceto all'aceto balsamico», dove in genere le parole «aceto all'» sono scritte molto piccole e le altre molto grosse. Il prezzo è naturalmente meno proibitivo ma sempre eccessivo per un prodotto che può essere definito, nel migliore dei casi «un buon aceto aromatizzato».