

IL PIANETA TAVOLA

a cura di Eckhard Supp



LE MONDE

MAL
DI PÂTÉ

Tempo fa in Francia il "mal di fegato" era considerato una specie di malattia "en vogue". Sembrava infatti che la stragrande maggioranza dei cittadini fosse colpita da questo "male del secolo", di cui non si conoscevano né origini né cure. Visto che nel novanta per cento dei casi "diagnosticati" si trattava di una malattia immaginaria, una specie di ipocondria collettiva, i medici non davano troppa importanza al fenomeno.

Ma i francesi questa volta rischiano realmente di ammalarsi di fegato. Stando a quanto ha scritto recentemente il critico gastronomico "La Reynière" in un articolo apparso su "Le Monde", il famoso foie gras, tradizionalmente prodotto nel Perigord e in Alsazia, è un genere di consumo molto discutibile da un punto di vista qualitativo. In particolare quelli in scatola sono delle puree per i quali vengono utilizzate oche "magre" e addirittura malate; inoltre l'indicazione dell'origine delle materie prime è scarsa e imprecisa.

A tale proposito anche i più convinti difensori di questi volatili "nationales" sono costretti a riconoscere che quelli di provenienza israeliana e ungherese sono eccellenti. Si fa strada l'ipotesi di creare una denominazione di origine controllata, che potrebbe però avere delle conseguenze commerciali contrarie a quelle desiderate, dal momento che la materia prima proveniente da alcuni paesi stranieri per la preparazione di foie gras è di ottima qualità.

VINUM

BOLLICINE
DA TUTTO IL MONDO

Si è tenuto recentemente in Svizzera un test comparativo tra Champagne francesi e spumanti provenienti da tutto il mondo. I redattori della rivista "Vinum", che ha organizzato la degustazione internazionale, hanno assaggiato più di 400 bottiglie, sottoponendosi a un "tour de force", un lavoro lungo e impegnativo, in quanto il gas carbonico contenuto in questi vini attacca sensibilmente mucose e gengive.

I risultati emersi dalla degustazione sono molto interessanti: le "imitazioni" straniere si stanno perfezionando al punto da raggiungere, in alcuni casi, i livelli dei grandi Champagne e si distinguono per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

I migliori in assoluto, secondo quanto stabilito da "Vinum", si trovano nelle categorie "Blanc e Blancs", "Rosé" e "Prestige Cuvée", mentre i "Millesimé", gli "Extra Brut" e ancor più gli "Champagne Brut" hanno deluso le aspettative.

Sorprendente la presenza massiccia dei "Sekt" tedeschi, che sono entrati nella rosa dei "40 top" con ben cinque etichette, a prezzi oltretutto imbattibili.

L'Italia è stata rappresentata nell'élite dei primi in classifica dal "Marchese Antinori" e "Cà del Bosco". Poco convincenti invece gli spumanti californiani e quelli australiani, che mancavano di "grandeur" e di "finesse".

I prodotti che offrono il migliore rapporto qualità/prezzo, secondo la rivista "Vinum", sono i seguenti: Piper Heidsieck Extra-Brut, Guy Jacopin Blanc de Blancs, Legras Blanc

de Blancs, Castellane Brut, Paul Gobillard 1982, Billecart-Salmon Rosé, Patrick Soutiran Rosé e diversi prodotti delle case Besserat de Bellefon, Barancourt, Maxim's, Boizel e Bricout, per la Francia; Marchese Antinori, Contessa Rosa 1983 di Fontanafredda, Firmato della Cavit, Conte di Cavour, Pinot di Pinot Gancia per l'Italia.

GAULT MILLAU

A QUALCUNO
PIACE CALDO

La temperatura giusta è un elemento fondamentale per una corretta fruizione del vino, soprattutto quando si tratta di un prodotto di alta qualità. Queste le conclusioni di un test pubblicato sul numero di gennaio della rivista francese "Gault Millau". Il test, guidato da Jacques Dupont, ha sottoposto ad un gruppo di esperti vari vini e ciascuna bottiglia è stata servita a diverse temperature. Le differenze organolettiche sono risultate tali da rendere i vini quasi irriconoscibili. Uno "Chateaufort du Pape" bianco, ad esempio, che alla temperatura ideale di 12 gradi si contraddistingue per i suoi delicati aromi di acacia, miele, e frutta secca, degustato invece a 3 gradi perdeva qualsiasi bouquet e personalità e risultava amaro al sapore. Viceversa il "Saint Emilion", un eccellente rosso della zona di Bordeaux, degustato alla sua temperatura ideale di 16 gradi, era ben equilibrato, di buona stoffa, e grasso, a 22 gradi risultava alcolico, pesante e troppo "boisé".

I vini rossi, come raccomandano i francesi, vanno bevuti a "temperatura ambiente", ma spesso, anche nei migliori ristoranti, si dimentica che lo "chambre" di questi

vini si riferisce alle condizioni climatiche delle abitazioni del secolo scorso, che oscillavano tra i 16 e i 18 gradi, mentre oggi gli interni dei locali, come delle case, superano, soprattutto durante i mesi estivi, i 30 gradi.

Le temperature ideali di degustazione, come consiglia Dupont nel suo articolo, sono le seguenti: Champagne 7, Sauvignon e Muscadet 8, vini dolci 9, Chablis, Rosé, Sancerre, 10/11, Chardonnay 12, Beaujolais 13, Bourgogne e grandi Bourgogne 14, Bordeaux rossi 16/18.

GAULT MILLAU

I RISTORANTI
DEGLI CHAMPS ELYSÉES

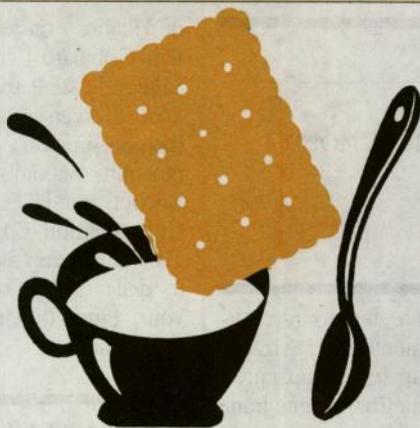
La rivista "Gault Millau" ha pubblicato un'utilissima miniguide dei ristoranti lungo la passeggiata dei mitici Champs Elysées di Parigi, locali che si rivelano molto spesso delle trappole, soprattutto per i turisti stranieri in soggiorno nella capitale francese. La guida ne cita alcuni tradizionali: "Taillevent", "Chiberta", "Elysée Lenôtre", "Couronne", "Laurent" e il famoso "Guy Savoy"; ma non mancano ristoranti di buona cucina a prezzi convenienti: "Ajani", "Le Lord Gourmand", "Fakhr El Dine", "Le Chambellan", e soprattutto "Alain Rayé" sulla rue Colisée e "Les Géorgiques" sull'avenue George V.



LE STAGIONI DI MONSIEUR DE LA VARENNE

distanza di trecento-sette anni dalla prima edizione italiana del Cuisinier françois di François Pierre de La Varenne l'editore Forni ne ha preparato una ristampa anastatica, quanto mai utile ma sulla quale vorrei rapidamente e preliminarmente soffermarmi. L'edizione Forni non riproduce quella del 1682 ma una edizione italiana ("diligentemente corretta") del 1787 pubblicata a Bassano dai famosi stampatori Remondini di Venezia. Probabilmente non vi sono differenze sostanziali tra le due edizioni, ma dopo centocinque anni e in un clima inquieto, quasi di attesa di imminenti rivolgimenti, anche la cucina era sfiorata dalla politica e si era, per così dire, democratizzata.

Non nel ricettario, ovviamente, ma solo nel frontespizio del volume. Nel sottotitolo originale si parlava infatti di piatti "che si servono tanto sulle Tavole dei Grandi che dei particolari"; nell'edizione settecentesca non vi è alcun cenno a questa divisione in classi (che la cucina, comunque, riesce a superare) e si accenna solo a divisioni più innocenti e naturali: "Conforme le quattro Stagioni dell'Anno". Una frase che significa tutto e



niente, ma che comunque è molto bella. Mi permetterei di suggerirla agli autori contemporanei di libri di cucina (anche per far capire ai lettori se questi autori inseguono le primizie e i surgelati, oppure no).

L'edizione Forni è curata da Giuseppe Mantovano che vi ha premesso una acuta introduzione. Mantovano è infatti un noto storico del gusto che ha, in più, il gusto dello storico; e questa mi pare una ricetta culturale vincente. Infatti la prefazione non entra in merito a questo o quel capitolo del prezioso ricettario di La Varenne, ma fa un'analisi filologica e storica dei rapporti tra le due cucine, la francese e l'italiana e soprattutto dell'influenza

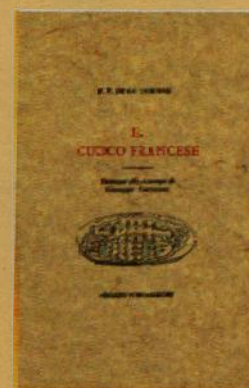
francese sulla cucina italiana a partire dalla seconda metà del XVII secolo.

Secondo Mantovano quando il Cuisinier françois giunge in Italia, "La Varenne era già fortemente contestato in patria come esponente di un gusto sorpassato".

L'opera di La Varenne era apparsa a Parigi esattamente a metà '600, ma già nel 1674 un cuoco di cui conosciamo solo la sigla L.S.R. considerava, in un suo libro di cucina, alcune ricette di La Varenne "miserie che si sottoporrebbero più volentieri fra gli Arabi e i Marhajat, che in un paese come il nostro, che si è sbarazzato di ogni volgarità". Mantovano anche se non accetta questo giudizio riconosce che "La Varenne è certamente il primo autore francese di cucina moderna, ma non un innovatore vero e proprio sul piano del gusto". Ma sfogliando questo volume non si può non riconoscere che le ricette di La Varenne sono più vicine a quella cucina equilibrata, gustosa e non inutilmente fantasiosa, che molti di noi preferiscono. Come giustamente, d'altronde, sottolinea l'autore italiano anonimo della breve prefazione all'edizione 1787.

Si sente aria di illuminismo, infatti, nell'allusione a un'arte che aiuti ad "accremare la sanità perfetta nei corpi nostri, sempre che ce ne vogliamo valere col debito temperamento e col saggio discorso della ragione".

Lucio Villari



il cuoco francese
di F. P. de la Varenne
Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1989
L. 40.000, pagg 330



ALLA RICERCA DEL NASO PERDUTO "Le Nez du Vin,,

Il primo alfabeto
degli odori
ideato da
Jean Lenoir



54 aromi illustrati
da schede guida
con note
di degustazione

Distribuzione
esclusiva per l'Italia
UNICOPLI
Via Rosalba Carriera, 11
Tel. 479770 - 477858
Milano

