

TAVOLA
& DINTORNI

La cucina tipica avrà un attestato

marco gatti

Enogastronomia, arte e paesaggio. Queste le eccellenze che più determinano i turisti stranieri nella scelta di venire nel nostro paese. In particolare, per quanto riguarda la buona tavola, tipologia più richiesta, la cosiddetta "cucina tipica". Le ricette regionali un bene da difendere, quindi? Già. Questo il motivo che ha portato Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), a lanciare un'iniziativa che, nei prossimi mesi, vedrà contrassegnare i ristoranti tipici, con un marchio. «Il nostro obiettivo», dice Lino Stoppani, presidente Fipe, «è combattere l'omologazione. Con il marchio vogliamo sostenere lo sforzo dei cuochi che credono nella cucina del territorio e dare un servizio ai consumatori, che così potranno sapere dove gustare i piatti della nostra tradizione». Potrà accadere che a Roma, il marchio venga dato a un locale che fa cucina meneghina. Il marchio sarà semplice attestazione. Un esempio? Noi non negheremmo mai «il marchio», alla Mongolfiera dei sodi (tel. 0307268303). Se ne sta ad Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Serviti con professionalità rara, gusterete sfogliatina di porri e fegato di coniglio, ribollita, pappardelle al ragout di piccione, monumentale "fiorentina", cantuccini e vin santo.



Il piccolo grande salumiere di Lodi

tommaso farina

E' curioso, a volte, il mondo degli incroci gastronomici. Pasquale Forte, grande imprenditore, sommo produttore vinicolo a Castiglione d'Orcia (Siena), per trarre succulenti salami dai maiali di razza cinto senese che alleva si è dovuto rivolgere a Piero Cipolla, minuscolo salumiere di un paese ancora più minuscolo, Camairago (Lodi), nel pieno della Bassa lombarda. Proprio così: aveva bussato alla porta di molti altri salumai anche famosi, rimanendone non sempre contento. E' rimasto appagato da questo artigiano simpaticissimo e verace. Cipolla (via De Gasperi 3, tel. 037759044) è uno dei superstiti dell'antica tradizione dei salumieri famigliari. Piero Cipolla c'è ancora: Pasquale Forte gli ha affidato la cinta senese dopo aver gustato il suo salame tradizionale, di grana più grossa rispetto al citato "Milano", e tratto da suini di 230-240kg. La stagionatura minima è di tre mesi, ma questo salame, insaccato nel budello doppio crespone cucito, è come il vino buono: invecchiando migliora. Gli altri prodotti dell'arte di Cipolla sono sempre fascinosi: dalla pancetta stesa al Cognac, alla salsiccia fresca impastata col Parmigiano, dalla Culaccia (stagionata due anni, in pochissimi esemplari) ai cotecchini.

Gastronomia

CHEF SENZA SEGRETI

I cuochi si raccontano su internet e svelano i trucchi dei piatti della tradizione



trucchi del mestiere. Svelano i segreti che rendono perfetti i piatti tipici della tradizione.

L'iniziativa è dell'associazione Etiqua, agenzia di comunicazione specializzata nel settore enogastronomico. Le curatrici del progetto, realizzate con il supporto grafico del fotografo milanese Luigi Gattinara e la collaborazione tecnica di Situating, sono Valentina Marra e Stefania Villa. «Tutto nasce - racconta Stefania Villa

- dalla voglia di raccontare la cucina italiana attraverso le esperienze dei cuochi. Cuochintesta punta i riflettori sulla cucina dal punto di vista di chi la fa. Siamo molto diversi dalle guide. Abbiamo volutamente escluso le recensioni e le valutazioni dei locali».

Il viaggio attraverso le esperienze degli chef parte dalla Lombardia. Presto sul sito ci saranno anche i racconti dei cuochi liguri e piemontesi,

poi sarà il turno di quelli del Veneto e dell'Emilia Romagna. «Per la fine dell'anno completeremo il nostro viaggio attraverso l'Italia della cucina».

I riflettori sono puntati sui volti e le esperienze dei giovani chef italiani: con interviste ai cuochi di tutta Italia e una rassegna stampa quotidiana sul mondo della ristorazione, Cuochintesta vuole diventare un circuito per appassionati e operatori del set-

tore, un luogo di confronto stimolante e... appetitoso che, nell'intenzione degli ideatori, contribuirà alla crescita della ristorazione italiana d'eccellenza.

«La mia - prosegue Manzini - è una ricerca spasmodica per arrivare ai veri sapori del territorio. Su questa forte base tradizionale, poi, innoviamo piatti e idee. Il salmone affumicato con rovi di ginepro è una delizia. Coltiviamo direttamente alcune erbe come la santoreggia, il peperoncino, il timo selvatico, la borragine. E a fine serata mi piace entrare in sala. È il vero termometro per capire se la mia cucina piace davvero».

Una passione, dunque. La stessa che ha spinto Vinciguerra ad andare in Francia, formarsi Oltralpe, prima di trasferirsi in provincia di Varese («ho lasciato Napoli per raggiungere i miei genitori»). A Galliate Lombardo ha rilevato il vecchio circolo del paese dove «i vecchietti giocavano a carte e ai quali offro ancora la cena...».

«Bisogna partire dai piatti base, anche spaghetti al pomodoro (all'estero è il piatto che ti chiedono di fare come esame d'accesso nelle scuole), prima di sbizzarrirsi con la fantasia. Si può mangiare un ottimo maialino alla brace, senza la brace dopo aver affinato tecniche di cottura e l'uso di attrezzature costose e particolari. Ogni mercoledì e sabato vado a Milano di persona per scegliere il pesce».

L'ingrediente migliore, comunque - racconta con un entusiasmo tipico dei napoletani - resta la passione. Quando i clienti vanno via con il sorriso sono contento. Questo mi piace e mi dà grande soddisfazione». Sono molto soddisfatti e a noi è venuta fame... Buon appetito.

GIOVANNI LONGO

■ ■ ■ Gianbattista Manzini detto "Titta" ha riscoperto il "rostrato dell'isola", una farina molto rara, quasi introvabile, utilizzata durante e subito dopo la seconda guerra mondiale a Bergamo e dintorni per fare la polenta. Ilario Vinciguerra, invece, non usa né burro né panna, ma solo olio extravergine di oliva. Al cuoco non si comanda. Il primo ha chiesto ad un suo amico di coltivare appositamente per lui il "rostrato dell'isola", di colore rossastro e che nel nome ricorda il rostro del gambero o della nave. «È un caso di fornitura privata - racconta "Titta" -. Faccio di tutto pur di cucinare nel rispetto della tradizione».

«Nel mio ristorante - prosegue Vinciguerra - la regola è quella delle tre "P": pane, pasta, pasticceria fatte tutte da noi. Per me è impensabile che un cliente possa dire "che buono questo pane" e il prodotto è acquistato da un fornitore. Sarebbe una sconfitta».

Manzini e Vinciguerra, dunque, ti prendono per la gola. Il primo dalla cucina del "Ristorante" di Alzano Lombardo, il secondo dietro i fornelli dell'«Antica Trattoria Montecosone» di Galliate Lombardo, in provincia di Varese. «Ma sono nato a Napoli», precisa. Entrambi sono cuochi. Entrambi hanno riposto il cappello da chef, solo per un momento, per rispondere alle domande della redazione del sito www.cuochintesta.it. La nuova brigata di cucina, vale a dire professionisti pieni di fantasia che hanno in comune la voglia di trasmettere la qualità e il territorio. Figure in grado di assimilare le tradizioni per elaborarle in una idea personale di tecnica culinaria. Non solo. I cuochi raccontano on line tutti i

Fiorentina story

Il ritorno della bistecca più famosa del mondo

FRANCO GALASSI

■ ■ ■ Fiorentina story. La bistecca più famosa del mondo, riabilitata dopo le note vicende della "mucca pazza" va a gonfie vele, ed è diffusa sempre più oltre che in Italia anche in tutti i Paesi dell'area occidentale. Tenteremo un breve viaggio della fiorentina (che si ottiene soprattutto dalla razza Chianina, ma anche dalla Romagnola e dalla Marchigiana) dalla produzione al desco familiare o al tavolo del ristorante. Con osso o senza osso la Chianina è senz'altro la fornitrice della migliore fiorentina. Razza rustica e robusta è menzionata perfino in alcuni bassorilievi etruschi. Allevata in alcune zone della Toscana e dell'Umbria, ha conservato nel tempo le caratteristiche morfologiche (notevole sviluppo delle masse muscolari per l'antica attività di lavoro nei campi) pur assoggettandosi al miglioramento genetico, che vede oggi coniugate l'eleganza armonica e la bellezza funzionale. Andrea Petrini, funzionario del Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale afferma che «la Chianina insieme alla Romagnola e alla Marchigiana, ha ottenuto dalla Ue il riconoscimento dell'unico marchio di qualità ad Indicazione Geografica Protetta sulla carne bovina fresca prodotta in Italia». Sono 2500 gli allevamenti sotto controllo (di cui 900 di razza Chianina) e circa 530 i punti vendita autorizzati alla commercializzazione di carne così certificata.

La Fiorentina: la famosa bistecca con il controfiletto alta 6/8 centimetri, del peso di oltre un chilo. Sentiamo a questo proposito il parere di Walter Venturi, presidente dell'Assomacellai: «La Fiorentina più pregiata è quella di

lombata che costa al negozio 20-22 euro al chilo, mentre quella di costola viene 16-18 euro. L'allevatore le vende a 2-5 euro al chilo al peso morto. La migliore è quella che proviene dalla "Scottona" manza di 16-18 mesi, ma la più apprezzata per il brodo è quella delle pluripare, che ha già avuto più di un vitello. Se la carne ben frollata rivela un colore rosso intenso, nel tessuto muscolare sono evidenti sottili venature di pregio grasso d'infiltrazione. Ricca di proteine nobili la fiorentina che - assicurano i nutrizionisti dovrebbe essere consumata alternandola ad altre carni, un paio di volte alla settimana. Infatti, occorre incrementare il consumo di carne, che nei 25 stati europei è il prodotto di solo 88 milioni di capi, inferiore di gran lunga a quello degli stati del Sud America e degli Stati Uniti. Salvatore Gurrieri, dirigente di un'azienda che commercia carni e pesci pregiati in Sicilia afferma che «la fortuna della fiorentina è legata alla tracciabilità». Questo tipo di carne infatti ha un vero e proprio "passaporto", con cui vengono certificate la provenienza, l'età, la data di abbattimento. Alberto Fraiese D'Amato ristoratore a Bologna ribadisce la garanzia che viene dall'uso della certificazione e la possibilità di praticare dei prezzi concorrenziali per un "secondo" principe che è di nuovo di moda nei ristoranti.

Il segreto della fiorentina pare stia nella cottura, che a Firenze è fatta alla brace e che conferisce fama a questo piatto ed è diffuso in tutto il mondo dove è stato adottato grazie anche ai ristoranti italiani d'oltre oceano. Fiorentina con l'osso (come fanno a Firenze) o senz'osso? That is the problem.



La Fiorentina Olycom