

« Il menu in carta da bollo »; « il notaio in cucina »; « cucina italiana d'oggi sotto inchiesta ». Tre titoli, tre slogans diversi e interscambiabili per dire in poche parole il succo di una settimana di manifestazioni culinarie che hanno avuto per centro la Fiera di Milano. Sì, perchè quest'anno, dopo dieci anni di « Parata delle cucine regionali », dopo dieci anni durante i quali, ai fornelli del ristorante di piazza VI Febbraio, si sono alternati gli chefs dei locali più tipici d'Italia, lo scopo era ambizioso: dare al nostro paese una cucina « codificata », delle ricette precise che, salvaguardando ovviamente la fantasia personale, potessero dirsi « autentiche ». Lo scopo era quello di precisare con la massima esattezza possibile come bisogna fare quel dato primo piatto, quel dato dolce. E questo con l'aiuto non soltanto di un comitato di « esperti » che ha affiancato l'Expo ma, soprattutto, con quello degli chefs dei ristoranti tipici invitati alla manifestazione.

Ma andiamo per ordine. CT: una sigla che significa Esposizione del commercio e del turismo. E' la manifestazione più importante del nostro paese nel settore che ci interessa più da vicino. Per una settimana tutti i prodotti che hanno a che vedere con l'alimentazione sono stati esposti a un pubblico di visitatori che quest'anno ha toccato i 250 mila. Panificazione, pasticceria, surgelazione, vini di ogni zona, prodotti di ogni regione d'Italia. Per una settimana in Fiera si è potuto avere un panorama assolutamente completo. E, come negli anni precedenti, la « Parata delle cucine regionali » che ha visto all'opera, ogni sera, i cuochi di differenti regioni del nostro paese. Hanno aperto Calabria, Lombardia, Lazio e Liguria; hanno chiuso Marche, Campania e Puglia. Quest'anno non c'era soltanto la « codificazione » come novità. Non ci si è preoccupati soltanto di depositare davanti al notaio all'Accademia della cucina, alla Camera di commercio ed al Ministero del turismo, tutti i piatti presentati. Si è fatto di più: durante i mesi estivi ai turisti in uscita dai valichi di frontiera è stato distribuito un ampio questionario. Molte le domande:

**Felice intuizione
e splendida parata
all'Expo/CT
di Milano**

Un codice per i piatti della cucina regionale

di Edoardo Raspelli

« Che cosa avete mangiato? quali piatti vi sono piaciuti maggiormente? come avete trovato i prezzi? vi sono piaciuti i vini? avete scoperto delle novità gastronomiche, dei piatti tipici? ».

Alla fine le risposte sono state registrate e riproposte nelle serate finali attraverso collegamenti telefonici con le redazioni dei quotidiani o di una sede Rai. Ne è nato un dibattito interessante che ha coinvolto anche il pubblico in sala. Si è scoperto che il nostro paese, per fortuna, non è più per l'ospite straniero soltanto «pizza e frascati», «chianti e spaghetti». E la prova è stata data anche dal seguito che la manifestazione ha avuto da parte dei giornalisti stranieri invitati: i critici gastronomici delle più importanti testate di mezza Europa.

Processo, quindi, alla cucina italiana, senza, però, un vero imputato. Anzi, uno c'era o quasi: era il numero ristretto di locali italiani nei quali si fa cucina regionale. Il «qua-

si imputato » è stato però assolto perchè la cucina regionale tipica è sempre più riscoperta. In Fiera, poi, oltre ai piatti regionali si è pensato anche ai vini ed al pane: vini a doc (è opportuno farli conoscere sempre più al turista, specie straniero) e pane tipico che veniva appositamente preparato ogni giorno.

Ma veniamo ai piatti. Scegliamo tra i menu quelli che ci sono sembrati i migliori. Il secondo giorno della manifestazione aveva in carniere il Piemonte: secondo molti è stata la regione più applaudita. La rappresentava il ristorante « Vecchia lanterna » di Torino (una stella Michelin) che ha presentato questi piatti: cestino con fonduta e tartufi (Dolcetto d'Alba 1975); timballino d'anatra tartufato (Nebbiolo d'Alba 1971); un fantastico sformato di polenta di castagne con carbonada di cervo (sempre Nebbiolo d'Alba 1971); croccantino con gianduiot e panna montata (Passito di Caluso).

Nella serata si è difeso bene anche il Veneto con il ristorante « Da Paolo Zanatta » di Maserada (Treviso) il cui chef, Gigi Piovesan, aveva preparato: antipasto del Malgher cioè soppressa, formaggio, polenta e funghi (verduzzo); risi e luganega (Merlot del Piave); faraona con salsa peverada, radicchio trevigiano e di Castelfranco (Cabernet del Piave); zonclada (Prosecco di Cartizze).

L'Emilia Romagna era rappresentata da Tarcisio Raccagni del « Gigliolè » di Brisighella: cappelletti ricchi in brodo, garganelli romagnoli, parmigiana di tartufi, polenta e pane abbrustolito e, per chiudere, l'antico migliaccio, il dolce fatto con sangue di maiale fresco, latte, savoiardi, uova, frutta candita. I vini erano stati scelti da Nerio Raccagni, che a Santa Margherita di Pula in ottobre ha sfiorato la vittoria nel campionato nazionale dei sommeliers: Albana di Romagna secco; Sangiovese di Romagna, Albana di Romagna amabile. Interessante il dibattito durante il quale ci si è collegati con *Il Resto del Carlino* di Bologna. Dalle risposte dei turisti stranieri ai valichi di frontiera, si è potuto avere un bilancio positivo della passata estate. Gli ospiti, specie

i tedeschi, hanno messo in risalto per prima cosa la mancanza di scioperi, e, poi, hanno avuto elogi su elogi per la cucina (soprattutto il pesce: favoloso) e gli accostamenti dei vini ai piatti della riviera adriatica.

Il Trentino era rappresentato dal ristorante «Da Silvio» di San Michele all'Adige. Questo il menu di Franco Manna. Carne «salada» ai ferri e fagioli con «conziere»; strangolapreti al burro fuso; sguazett e tonco de pontesel con tre polente: gialla, nera di grano saraceno e di patate; frittelle di mele (Lago di Caldaro, Teroldego Rotaliano, Lagrein Dunkel, Moscato). Il collegamento era con la redazione de *L'Adige*, gli ospiti erano Marcello Voltolini per il quotidiano; lo storico della cucina Aldo Bertoluzza, Augusto Giovanni dell'Accademia della cucina, gli esperti Anna Minati e Carlo Alberto Bauer e il sindaco di Trento Giorgio Tononi. Con il Trentino si è fatto un salto nel passato, quando qui nacque il primo champenois italiano, il Ferrari, quando il vitigno, il Pinot nero venne importato per la prima volta nel 1901. Un esempio che è stato seguito e attorno al quale, ora, in Italia, è sorto un Istituto di tutela che garantisce uno spumante alla pari dei migliori champagne. Un salto all'indietro di secoli: addirittura al Concilio di Trento quando la città, diventata una piccola capitale d'Europa, accolse le esperienze di tutte le nazioni e conobbe ed imparò le più diverse cucine. Trentino e i funghi: di questo ha parlato Carlo Alberto Bauer, ricordando il suo mercato che è il più grande d'Europa, con le sue 243 qualità.

E, infine, riuniti in una stessa serata, Alto Adige e Friuli. Per l'Alto Adige c'era «Genziana» di Santa Geltrude in Ultimo il cui chef, Giancarlo Godio, aveva presentato: filetto di trota affumicato, zuppa contadina della Val d'Ultimo, sella di capriolo del Burgraviato, con spatze; apfelstrudel (Lago di Caldaro, Cabernet, Traminer aromatico). Collegamento con l'Alto Adige, e il suo capocronista Giuseppe Ferrari. Gli ospiti erano Renato Penso dell'Accademia Italiana della cucina; Giorgio Gray, enotecnico e titolare di un noto bar di Bolzano; Reinhart Knoll, chef del Park Hotel Lau-



In passerella i piatti del Friuli, rappresentato dalla cucina del ristorante *Là di Moret di Udine*. (A.P.G. Foto Milano)

rin di Bolzano, e il signor Platter dell'Ept di Bolzano. Si è parlato delle preferenze dei turisti che hanno portato in patria, soprattutto, il ricordo delle «selle di capriolo» e degli «strudel di mele». E anche, della zuppa contadina, molto saporita, molto apprezzata, fatta, anziché con le solite cipolle, con i crauti. Durante il collegamento si è discusso anche dei vini («Sono da favola, peccato siano poco conosciuti» ha commentato amaramente uno degli ospiti) e del papavero che, coltivato estesamente, ora entra nei krapfen, negli strudel, nei kanederli con le albicocche (come salsa), costituendo una delle curiosità più interessanti dei pur vari piatti italiani.

Per il Friuli, per presentare gli ospiti accolti nella redazione Rai di Udine Giorgio Mistretta ha lasciato il microfono a Bruno Pizzul. Ah, ma dimenticavamo di dirvi il menu, presentato da Agostino Colaone, de «La' di Moret» di Udine: crustulins e foncs insalate; bocui furlans Rossitti, nombul di purcitt, verduris di stagion, gubana (I vini erano: Sauvignon del Collio; Pinot bianco dei Colli orientali Perusini Antoni; Pinot Nero del Collio; Verduz-

zo Colli Orientali). Alla Rai di Udine c'erano il giornalista Claudio Coiutti, l'assessore regionale al turismo Renato Bertoli, Valerio Rossitti, Accademico della cucina e membro dell'Onav (l'Ordine nazionale assaggiatori vini) e l'enotecnico Italo Gottardo. Schede alla mano si è parlato dei piatti preferiti dagli stranieri: al primo posto c'è la pasta e fagioli, a ruota, nelle preferenze, la classica gubana. Piatti del presente certo, ma accostati a quello di secolari tradizioni, come ha ricordato uno degli ospiti. Che altro dire, sennò, della classica e «moderna» besciamella che, in Carnia, si conosce da cinque secoli con un altro nome, quello di «brusat»? Dal passato al presente, con i suoi tragici problemi. La vendemmia: abbastanza buona, con un calo della produzione limitato, dopo tutto quello che è successo, al 10 per cento. Ma perchè piangere sul latte versato? La terra trema? Sì, ma anche per le moderne vendemmiatrici meccaniche che, nell'anelito del Friuli verso il futuro, lavorano con infernale fragore in mezzo ai filari. Un fragore che vuol dire «vita», uno strepito che vuol dire «continuare».



Da IL VINO dicembre 1976