

QUELLA STORIA DELL'ACCIUGA DELLA VAL MAIRA CHE S'INCONTRO' CON L'AGLIO

Nell'ambito della 164° Festa di S. Marcellin a Macra, in Valle Maira, si è svolto un interessante convegno denominato: "Laboratorio degli antichi sapori: l'acciuga, una storia che viene da lontano" proposto dalla neonata Confraternita degli Acciugai della Valle Maira. E' risaputo, tramite solide testimonianze orali e scritte, che questa bella valle delle alpi Cozie del Cuneese, ricca di storia, natura e gastronomia, sia stata la patria natia di tanti venditori di acciughe conservate (per lo più sotto sale) in molti luoghi dell'Italia settentrionale: da Milano a Bologna, da Pavia a Cremona e così anche all'estero. Singolare il fatto che dei montanari intrapresero la vendita di un tipico prodotto del mare, ma l'arguzia non ha

limiti. Tuttavia, il sopraddetto laboratorio non ha solo esposto, per mezzo del presidente della confraternita Riccardo Abello, la storia, il commercio, i metodi di pesca, le differenze delle varie specie, le ricette storiche e moderne di questo salutare e simpatico pesce azzurro. Infatti, è stata occasione e momento storico di incontro con i rappresentanti della Confraternita dell'aglio di Caraglio, principe Aulente (Carlo Rocca) in testa, dove sono state gettate le basi di una proficua collaborazione promozionale di questi due gustosissimi prodotti tipici praticamente inseparabili. Già, perché la maggior parte dei piatti in cui è presente l'acciuga, l'aglio l'accompagna. Pensate alla Bagna Caôda, alle acciughe al verde,

alla pasta alle acciughe ecc. Inoltre, è anche da segnalare, come evidenziato dal presidente della Comunità montana Valli Grana e Maira, dottor Roberto Colombero, come questo sia stato il primo importante atto di sinergia e collaborazione delle due valli (Grana e Maira) da pochi mesi unite a seguito del riordino degli enti territoriali montani. Infine, a gustosa chiosa di questa importante iniziativa, il pastificio Casoni di Campofiloni di Ascoli Piceno nelle Marche, presente all'evento, ha deliziato i convenuti con ottime tagliatelle, da loro prodotte con metodo artigianale, aromatizzate con acciughe e condite con olio e Aglio di Caraglio. Chi ben incomincia...

Lucio Alciati



La Confraternita dell'aglio di Caraglio si è incontrata con gli acciugai alla Fiera di San Marcellin a Macra

L'industriale ha compiuto 85 anni: il 24 aprile del '64 uscì il primo bicchiere

"Grazie, signor Ferrero"

Elogio della Nutella, un mito italiano

Alba

Nutella: dall'inglese "nut" (nocciola) con l'aggiunta del suffisso italiano "ella", ecco come Michele Ferrero ha "griffato" questa unica e deliziosa crema spalmabile. Accattivante e tentatrice del palato, è la nostra compagna nelle sere tristi e solitarie. Quando l'umore è grigio per un amore finito, per una sconfitta sul lavoro, o perché ci sentiamo soli davanti alla tv, è lei che ci consola. Afferriamo il barattolo con un senso di colpa preventivo (una generazione cullata e allevata nei sensi di colpa, la nostra), svitiamo lentamente il coperchio ed eccola. Ci sorride invitante. Affondiamo la lama del coltello, ne catturiamo una montagna per spalmarla sul pane. Ma quale pane e pane! Infiliamola direttamente in bocca, di nascosto, perché: giamai il coltello si porti alla bocca! Così si passa al cucchiaino. Lo portiamo dolcemente alla bocca, le papille gustative fanno festa, mentre la delizia scivola giù. In un gesto solenne chiudiamo gli occhi, ed esce un mugolio strozzato: "Hum!". Altra manchevolezza: non si mangia direttamente da un



barattolo. Che diamine! E quelli che vengono dopo! Insomma la Nutella ci rende peccaminosi. E' un pericolo e anche un attentato alla linea. Impossibile fare buoni propositi: ne mangio solo due cucchiaini e poi basta. Bene i cucchiaini, diventano cucchiaini, mestoli. Non ci basta mai. Neanche vale chiudere freneticamente il barattolo, per poi riporlo subito in dispensa e no, perché tanto c'è il ripensamento: si riapre, si rimangia e si richiude e... di nuovo in dispensa. Ma per quante volte? Molto veritiero e azzeccato un messaggio inviato a uno dei tanti Nutella Party da un fan sconosciuto: NUN TE LLA levi più dagli occhi e dal cuore.

Lunedì 26 aprile 2010, Michele Ferrero, il suo inventore, ha compiuto 85 anni! Il 24 aprile 1964 il primo bicchiere di Nutella, usciva dalla fabbrica, era inimmaginabile il successo che avrebbe riscosso.

Fu già una grande intuizione quella di Pietro Ferrero, che inventò il "Giandujot", confezione in pacchetti, che divenne poi "Supercrema", fino a quando il figlio Michele segnò l'inizio di un grande impero: perfeziona il prodotto, ne deposita il marchio e ne avvia la commercializzazione su scala nazionale.

Sempre fedele al suo motto "Lavorare, creare e donare" ha portato avanti l'azienda creando altri prodotti di grande successo, con il sostegno della moglie Maria Franca e ora affiancato anche dai suoi figli Pietro e Giovanni.

Ora la Nutella è conosciuta in tutto il mondo, in molti hanno provato ad imitarla, ma nessuno è riuscito ad eguagliarla. È l'unica incontrata, inimitabile, crema spalmabile: una passione che ha travolto generazioni, di cui è stata ed è compagna fedele. La sua popolarità è cresciuta, fino a diventare un

mito. Si è scritto molto su di "lei". Riccardo Cassini, con il suo libro "Nutella Nutella" ne ha dato una fantascienza quanto divertente disquisizione, con linguaggio latino maccheronico esilarante. A lui va il merito della frase più brillante: "Conditio sine qua non per exercitare Sbuffationem Peccaminosam atque Clandestinitatem est Absentia mammae". Anche il giornalista Gigi Padovani scrive un saggio di ben 200 pagine intitolato: "Nutella un mito italiano", in cui narra di questa leggenda e ne riporta notizie, con curiosità sul fenomeno ormai dilagante in tutto il mondo.

Chi non ricorda Nanni Moretti, nel film "Bianca" davanti a un barattolo gigante di Nutella?

Insomma, prima o poi tutti sono stati contagiati dalla "nutello-mania".

E' stata citata da molti personaggi, nel campo della letteratura, del cinema, della musica, su tutti i fronti, nessuno escluso, persino in politica. Perciò non mi resta che recitare un famoso ritornello pubblicitario: "Che mondo sarebbe senza Nutella?"

Fiorella Avalle Nemolis

La nostra ricetta

Le lasagne al forno come le fa mia suocera



di Rita Quattroni

Lasagne di farro, signori!". Le serve un cuoco etrusco, un po' di millenni orsono... Si narra infatti che fu proprio quel misterioso popolo a inventarle, con il cereale simile al frumento, ma molto più resistente del grano al clima e alle malattie. Un piatto che conoscevano anche i romani, inventandosi il nome di "lagane". Le lagane romane erano differenti dalle attuali, ma erano anch'esse fatte a base di farina, una traccia in un antico libro di ricette romane, scritto da un tale Apicio, che diceva di utilizzare "dutili lagane per racchiudervi pasticci e timballi". Come Orazio, che invece di frequentare banchetti imperiali amava mangiare a casa una ciotole di porri, ceci e strati di pasta e di formaggio: le lagane, appunto. Un mistero il passaggio dalle antiche alle moderne lasagne, la cui fama si è diffusa in tutto il mondo grazie a ristoratori emiliani che depositarono alla camera di commercio di Bologna la ricetta. Di lasagne al forno ve ne sono di tutti i gusti: dalle farciture al pesto, al gorgonzola, ai carciofi, alle cipolle... come per la pizza ogni idea è ben accetta. Ogni famiglia ha la sua ricetta e i suoi segreti. Ecco la ricetta (pluricollaudata da mia suocera Rosa) per questa gustosa pietanza, tale da far festa in famiglia e affinché ogni giorno sia sempre "domenica".

Ingredienti: 500 g di lasagne fresche, 100 g di pancetta, 150 g di lonza di maiale tritata 180 g di polpa di manzo tritata, 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta, 150 g di salsiccia, 2 cipollotti freschi, 1 carota, 1 sedano, 400 g di pomodori pelati in scatola, 250 ml di vino rosso, 250 ml di brodo vegetale, 4 cucchiaini di olio, 50 g di burro, 250 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Per la besciamella: 60 g di farina, 60 g di burro, 650 ml di latte, noce moscata, sale e pepe.

Procedura: tritare il prosciutto crudo e la salsiccia spellata. Passare i pelati al passaverdura. Preparare il brodo vegetale (1 litro di acqua, 1 carota, 1 zucchina, 1 cipolla).

Fare un trito con cipolle, carote, sedano e pancetta; versarlo in una pentola insieme a 2 cucchiaini di olio e 50 g di burro. Soffriggere per qualche minuto e aggiungere la salsiccia, il prosciutto crudo e la carne. Rosolare per pochi minuti a fuoco vivace, aggiungere vino rosso e farlo evaporare. Aggiungere i pelati, il brodo, il sale e il pepe. Cuocere a pentola semicoperta per circa 2 ore, mescolando e aggiungendo brodo se occorre.

Cuocere la pasta (a meno che non si scelga la qualità secca o fresca che non necessita di cottura prima di essere infornata). Cuocere pochi rettangoli alla volta in abbondante acqua salata con 2 cucchiaini di olio in modo che le lasagne non si incollino. Prelevare la pasta ed immergerla in acqua fredda per fermare la cottura e farla asciugare su un telo da cucina.

Preparare la besciamella: mescolare un po' di latte con la farina in modo che non si formino grumi; aggiungere il restante latte, il burro e una grattata di noce moscata, sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento mescolando con un cucchiaino fino a quando la besciamella non si sia addensata.

Preriscaldare il forno a 180°. Imburrare una teglia rettangolare profonda. Foderare il fondo con 2 cucchiaini olio e con 5 cucchiaini di ragù (per non far attaccare la pasta); aggiungere le lasagne, coprirle con qualche cucchiaino di besciamella, distribuire un po' di ragù e spolverizzare con parmigiano. Coprire con altra pasta e continuare (per almeno 4 strati) fino ad esaurire gli ingredienti. Terminare con uno strato di besciamella mescolata al ragù, aggiungere altro parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infornare per circa 30 - 40 minuti, sino a quando la superficie delle lasagne non sia ben dorata.

Togliere dal forno, aspettare 15 minuti in modo che la pasta si amalgami e servire.

Il piatto si presta a un uso per famiglie impegnate tutto il giorno con il lavoro. È possibile preparare porzioni "monouso" avvolte con carta forno, congelarle e utilizzarle in settimana per un pasto veloce: dal freezer al microonde a una tavola speedy genuina e saporita.

"NEBBIOLO PRIMA" DAL 16 AL 20 MAGGIO AD ALBA

Appuntamento dal 16 al 20 maggio al Palazzo mostre e congressi di piazza Medford ad Alba. Dietro le quinte di Albeisa c'è un grande fermento per rendere unico l'esordio di Nebbiolo Prima, evento che raccoglie il testimone di Alba Wine Exhibition. Dopo 14 anni, l'associazione ha deciso, infatti, di rinnovare il format. Non cambierà però la filosofia che ha sempre caratterizzato l'appuntamento: offrire agli specialisti del vino una panoramica completa dei volti del Nebbiolo nel suo territorio di elezione in un contesto altamente professionale. Protagonisti saranno la relazione tra i vini e gli infiniti tasselli del mosaico che compongono la Langa e il Roero, interpretati dalle aziende, spesso "passioni di famiglia" che mantengono una dimensione a misura d'uomo. L'edizione di quest'anno prevede la partecipazione di circa una sessantina

di giornalisti italiani e stranieri provenienti da tutto il mondo, Australia, Cina, Corea, Giappone, Israele, Stati Uniti e per l'Europa, da Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Germania, Polonia, Spagna e Svezia. Per quattro giorni, le firme più prestigiose del giornalismo italiano ed estero si incontreranno al Palazzo Mostre e Congressi di Alba per una vera full immersion nelle nuove annate: Barolo 2006 e Riserva 2004, Barbaresco 2007 e Riserva 2005, Roero 2007 e Riserva 2006 presentate in anteprima. Circa 200 aziende e 500 vini, suddivisi per annate e menzioni geografiche aggiuntive, presenteranno le espressioni del Nebbiolo, un nome che in Langa e Roero unisce i tre volti di un mondo affascinante, dove il terroir determina sfumature uniche. In quello che è stato definito "il wine summit per eccellenza", gli ospiti po-

tranno così avere un'idea complessiva delle annate di prossima commercializzazione. L'evento sarà unico per tre motivi: in soli quattro giorni offre una panoramica completa sulla produzione dei territori più vocati, dà l'opportunità di confrontarsi con i colleghi di tutto il mondo, permette di degustare i vini in un ambiente ideale ed incontrare i produttori. Il programma si presenterà come sempre vario e articolato. La mattina si terranno le degustazioni tecniche, rigorosamente alla cieca. Il pomeriggio sarà invece dedicato alle verticali e all'incontro con le aziende, dando così la possibilità di unire la conoscenza dei vini a quella dei volti e dei cuori di chi li ha prodotti. A questo format consolidato, che in questi anni ha reso l'evento di Albeisa un esempio unico in Italia, si affiancheranno alcune novità.

c.s.