

IL GOURMET

Organo Ufficiale della

www.ueg.it



2012
GENNAIO

in copertina:

IL COFANO CON AVORI INCROSTATI DEL TESORO DELLA CAPPELLA PALATINA DI PALERMO



Nel Tesoro della Cappella Palatina di Palermo si conservano numerosi cofanetti eburnei decorati con raffigurazioni di caccia, immagini sacre, motivi geometrici, tutti caratterizzati da un'accentuata ricercatezza e da una notevole raffinatezza consuete peraltro nel repertorio figurativo di età medievale. Uno dei manufatti più preziosi e straordinari che suscita grande ammirazione per le notevoli dimensioni e per le particolari decorazioni che lo rivestono è il cofano di forma ellittica con avori incrostati e lunga iscrizione in caratteri *naskhi*. Il cofano sovrastato da un coperchio a botte poggia su quattro piedi in bronzo dorato ed è inoltre provvisto di elementi di collegamento con terminazioni in forma di trifoglio traforato tra coperchio e corpo e tra fondo e corpo del cofano e di una piastra di chiusura pure in bronzo dorato. Una iscrizione in caratteri *naskhi* divisa in cinque parti si dispone sulla superficie del coperchio e del corpo dello splendido manufatto. L'iscrizione esalta la particolare bellezza del cofano che in origine conteneva gioielli e documenti preziosi. Diversamente dagli altri cofanetti del Tesoro, tale scrigno è pervenuto vuoto, come apprendiamo dall'*Inventarium Regiae Cappellae Sacrii Palatii Panormi* (1309), in Garofalo

1835, p. 102, dove si legge inoltre che il cofano è di avorio e di ebano. In verità non si tratta di ebano ma di mastice colorato di nero per coprire gli spazi di risulta in legno lasciati scoperti dalle decorazioni realizzate con le lamine d'avorio. La decorazione piuttosto complessa e sontuosa è costituita da cerchi con cornici perlinate includenti un rapace che ghermisce un uccello, un leone che azzanna un quadrupede, un animale alato con testa umana, coronato, e con il corpo di quadrupede, due figure umane stilizzate. Interessante e collegabile all'arte bizantina lo sviluppo dei cerchi all'interno di una sorta di nastro spirale piuttosto frequente nelle decorazioni dei paramenti musivi parietali e pavimentali nonché delle decorazioni di pregevoli manufatti bizantini. La superficie è ulteriormente arricchita da piccoli motivi cruciformi e romboidali che trovano confronto nel mondo bizantino ed anche in alcune tavole in legno incrostate conservate nel Museo Arabo al Cairo. Tali figurazioni si rivelano dunque assai vicine pure a quelle del repertorio iconografico islamico soprattutto dell'arte egiziana. Non sappiamo quando il prezioso cofano fu portato a Palermo, se in seguito a contatti politico-diplomatici e commerciali intrattenuti dalla monarchia normanna o in seguito ad eventi bellici. Certamente era già nel Tesoro della Cappella Palatina nel 1309, secondo quanto si deduce dall'Inventario di quell'anno, già sopra citato. Nei secoli successivi fu utilizzato come reliquiario, come apprendiamo dal resoconto della Visita Regia effettuata nel 1741 (*De Ciochis* 1836, p. 169). Sulla base degli elementi tecnici e stilistici analoghi a manufatti egiziani con incrostazioni il prezioso scrigno fu attribuito dal Monneret de Villard (1938) a maestranza egiziane ed assegnato cronologicamente tra la fine del XII e l'inizio del XIII secolo, anche in accordo con i caratteri paleografici dell'iscrizione. Su tale periodo concordano quasi tutti gli studiosi che si sono interessati all'argomento, i quali mostrano invece maggiori perplessità per quanto riguarda il luogo di produzione individuato dal Monneret de Villard. Concludendo riteniamo che si possa affermare che il cofano, pur manifestandosi apparentemente quale chiara espressione della cultura islamica, mostra elementi desunti dall'arte e dalla cultura bizantina, piuttosto incline all'acquisizione e all'uso di elementi decorativi e di iscrizioni islamiche su diversi manufatti, offrendo una precisa testimonianza della circolazione di idee e di motivi iconografici peculiari delle due importanti suddette culture.

Maria Annunziata Lima

Editore:

Il Presidente della U.E.G.

Guido Falgares

Direttore Responsabile:

Nino Di Cara

hanno collaborato a questo numero:

Maria Annunziata Lima

Guido Falgares

Tommaso Di Fazio

Tommaso Bucci

Luciano Franchi

Enrico Surra

S. Cappello, A. Traina e N. Salviato

Unione Européenne des Gourmets

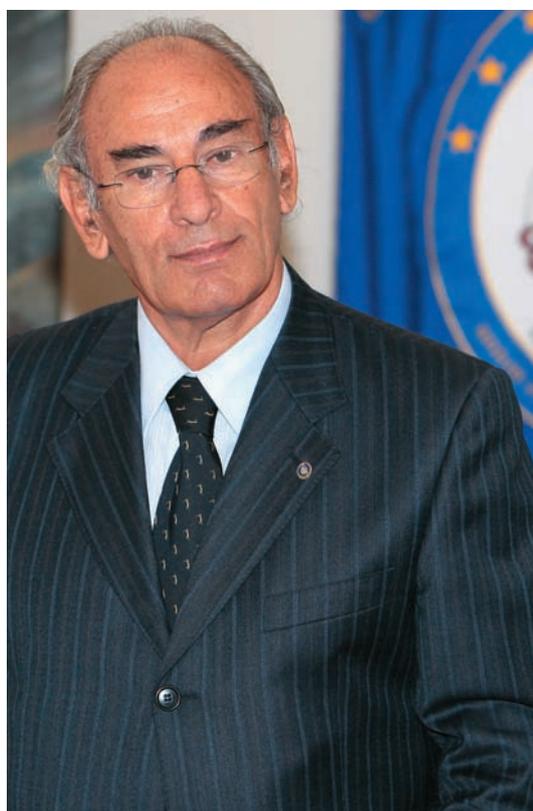
www.ueg.it - info@ueg.it

Tel. 347.0374196 / 336.756270

Fotocomposizione e Grafica

Compostampa di M. Savasta Tel. 091.6517945

Stampa: Puntografica - Tel.091.6303336



Editoriale

Nino Di Cara

Cari Soci della UEG Italia, desidero inviarVi un caro saluto ed un invito.

Ringrazio, innanzitutto, il Presidente e il Consiglio Nazionale per il prestigioso incarico di firmare il nostro organo di informazione ufficiale, **“il Gourmet”**.

Il Gourmet è di tutti i soci e tutti possono partecipare alla sua vita con contributi scritti, proposte e servizi che riguardano la vita associativa; ciò deve avvenire nel pieno rispetto delle regole stabilite dal nostro statuto e in particolare l'articolo 4 che stabilisce le finalità, gli scopi, e i propositi della UEG.

La nostra Associazione promuove il cibo, il vino, la birra, i distillati come sistemi capaci di organizzare rapporti, reciprocità, relazioni, storie. Stimola lo scambio di saperi organizzando dibattiti, seminari e incontri con accademici, professionisti, giornalisti, cittadini attivi.

Il Gourmet è, allora, un laboratorio per arricchire la cultura degli Associati. Vi esorto, quindi, ad inviare gli articoli, i contributi che riterrete di particolare interesse per i soci.

La testata del nostro giornale è regolarmente iscritta presso il Tribunale di Palermo ed è fatto divieto a chiunque, non autorizzato dalla direzione e dall'editore, di usare il marchio per altre forme di pubblicazioni. Un invito questo per evitare dei risvolti legali per chi non dovesse rispettare le norme sancite dalla Federazione Nazionale della Stampa in Italia.

Tutti i Soci possono esprimere le loro idee nel “Gourmet”, anche se non condivise.

Diceva Voltaire:

*“Non condivido le tue idee,
ma sono pronto a dare la vita perché tu le possa esprimere”.*



La “Manovra”

Tommaso Di Fazio



L'incalzare della tensione finanziaria sui mercati che ancora oggi mostra solo rallentamenti ma non una stabile tendenza al superamento della crisi, comporta oramai in tutti noi una presa di coscienza e uno stimolo alla partecipazione che ci induce a divenire tutti economisti e a interessarci a fondo delle implicazioni sulla nostra vita di ogni giorno e delle implicazioni nazionali e globali delle scelte economiche governative.

Ecco perché la “manovra”, al di là di coinvolgerci per i riflessi sulla economia familiare, ci vede assai attenti, divenuti per necessità tutti economisti, ai risultati misurati non solo con riferimento alla economia nazionale ma sempre più con riferimento alla economia mondiale. L'Europa non è più l'astratto concetto di Unione di Stati ma è divenuta la nostra casa nella quale le nostre azioni vengono confrontate da tutti noi con quelle degli altri Paesi sia per evitare di essere meno bravi degli altri sia per non infilarci in una spirale di sacrifici che altri non farebbero.

La “manovra” la sentiamo profondamente partecipi degli obiettivi che essa si è posta e siamo estremamente attenti che essa produca i suoi effetti in Italia e in Europa, quest'ultima riconosciuta finalmente come entità a cui apparteniamo in competizione o confronto con gli altri giganti mondiali. E' per questo che con tutti i timori che intimamente abbiamo, stiamo anche alimentando la compagine governativa con un ampio credito di fiducia. E dentro di noi le perplessità sono nella stessa percentuale minoritaria della rappresentanza parlamentare che si esprime contro o delle frange anche

esse minoritarie che manifestano sulle piazze. Abbiamo bisogno di andare fiduciosamente avanti riesaminando criticamente il comportamento finora tenuto dalla nazione, cercando di eliminare tutti quei malfunzionamenti che ciascuno di noi ha conosciuto bene e che spesso ha anche denunciato, ma che ha poi tralasciato di perseguire per inerzia o per acquiescenza alla disattenzione generale, o per non ritenere che essi fossero determinanti nella vita complessiva del Paese. Tutti malfunzionamenti, però, che sommati assieme hanno rappresentato una forte zavorra all'efficiente funzionamento di uno Stato moderno. Una serie di piccoli privilegi e rendite di posizione, una serie di piccoli vincoli burocratici, una serie di piccoli cattivi comportamenti sociali hanno tutti assieme prodotto un grande freno alla possibilità di scattare in caso di necessità per essere pronti alle sfide economiche del nostro mondo globale. Abbiamo bisogno di avere fiducia che una serie notevole e oculata di provvedimenti che investono la vita e, anche, i privilegi in cui ciascuno di noi si è crogiolato nel tempo, diano una svolta vera alla situazione economica e sociale perché la fiera capacità che ciascuno di noi, indistintamente, sente e detiene come italiano possa ruggire nuovamente e riportarci al “miracolo” italiano tante volte nella storia passata e recente mostrato al mondo.

È per questo sentimento di volontà di rinascita profondamente sentito senza distinzioni, ed è incredibilmente vero, dal nord al sud dell'Italia, che siamo disposti al sacrificio che ci viene chiesto, e poche sono in fondo le critiche e le obiezioni.



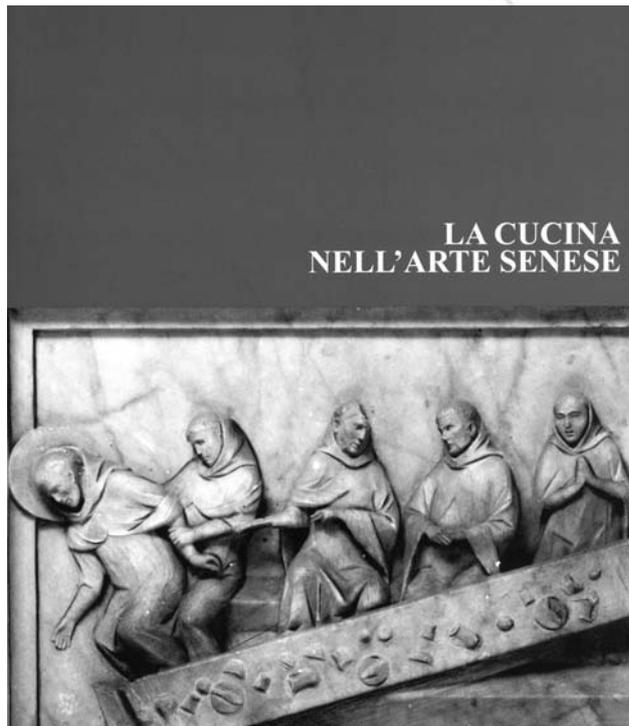
Mauro Civai e Luciano Franchi

La pubblicazione *La cucina nell'arte senese*, presentata nel mese di gennaio ultimo scorso nel complesso museale del Santa Maria della Scala, nasce da un'idea del Prof. Luciano Franchi per celebrare il decennale della fondazione della Delegazione Siena Valdelsa dell'Accademia Italiana della Cucina, il quadriennale del Consolato di Siena della Union Européenne des Gourmets e, in contemporanea, come ha scritto Mauro Civai (Direttore Musei Civici del Comune di Siena) nella presentazione, per valorizzare i fondi fotografici custoditi dal Comune di Siena. In effetti si tratta di un tema molto originale, sicuramente trattato per la prima volta, in grado di far conoscere una sezione specifica del cospicuo materiale catalogato della Fototeca Giuliano Briganti.

Nel libro, fuori commercio, ma richiedibile direttamente alla Fototeca, il tema della cucina viene affrontato in senso lato: nell'iconografia dell'arte, antica e moderna e nelle produzioni a soggetto sia sacro sia laico.

Il termine "cucina", quindi, non si deve intendere come un particolare, antico ricettario, ma, al contrario, nel senso estensivo della ricerca, nell'ambito della sacralità della pittura, nella proposizione di alimenti cotti e crudi, bevande, ambienti, arredi, tavole scarse o imbandite, tovaglie, stoviglie, e tutto quanto si possa ricondurre a questa parola, in un quadro di misticità del sacro che, fino ad oggi,

a cura di Luciano Franchi
Presidente Comitato
Scientifico UEG



richiedeva un'attenzione esclusiva, considerando le altre inclusioni, pur presenti e pur necessarie alla vita quotidiana, non degne di nota.

Tanti gli artisti, anche anonimi, riportati attraverso le loro opere: Donatello, Duccio di Buoninsegna, Pietro Lorenzetti, Simone Martini, Bartolomeo Neroni, Rutilio Manetti, Lippo Vanni, Astolfo Petrazzi, Luca Tommè, Andrea e Domenico di Bartolo, Giovanni di Paolo, Sano di Pietro. Vasto il periodo analizzato: dal XIII al XIX secolo.

Tra le pagine de *La cucina nell'arte senese* la pubblicazione, per la prima volta, dell'affresco raffigurante il Cenacolo nell'ex Convento di Santa Marta in Siena, realizzato da Giacomo Pacchiarotti nel 1522. Ma anche un'analisi, di taglio simbolico, per alimenti e suppellettili riconoscibili sulle tavole di varie epoche.

La presenza del pane e del vino, legata, come spiega Lucia Simona Pacchierotti, al mistero dell'incarnazione e ai dettami della Chiesa che «obbliga la scelta delle pietanze seguendo un calendario cadenzato dai tempi di magro e tempi di

grasso»; per giungere ad un vero e proprio excursus, dalla fine del Duecento alla prima metà dell'Ottocento, per comprendere come mode e costumi abbiano influito sui momenti conviviali. Dalle portate agli arredi e, perfino, alla collocazione delle tavole dove mangiare. Nelle rappresentazioni artistiche la possibilità di cogliere, anche, l'importanza riconosciuta al puerperio. Nel saggio di Beatrice Pulcinelli si possono trovare le pietanze che meglio si confacevano alle donne che avevano partorito, la scelta degli oggetti per agevolare il pasto dal letto e gli arredi delle camere.

Completa il volume un approfondimento, delineato da Azelia Batazzi, sul tragitto degli alimenti: dalla terra alle tavole.

Il lavoro di Franchi aiuterà, sicuramente, alla promozione e alla conoscenza dell'arte cittadina dal punto di vista culturale e scientifico. Un contributo del quale si arricchiranno la città e gli studiosi.

Roberta Ferri

Capo Ufficio Stampa del Comune di Siena

Progetto “Viaggio intorno alla prevenzione”



I “maestri pasticceri” in Palermo,
Salvatore e Giovanni Cappello

Perché Viaggio intorno alla prevenzione? Questo studio è nato dalla collaborazione di un’equipe multidisciplinare che ha sentito l’esigenza di promuovere una campagna di prevenzione non solo rivolta alle malattie oncologiche ma anche alle malattie cardiovascolari, in generale alle malattie cronic-degenerative date le strette connessioni che legano l’origine di queste patologie. Pertanto si è pensato di divulgare la prevenzione primaria in ambienti diversi per riuscire a trasmettere un’informazione trasversale ed aperta a 360° a tutta la popolazione.

Saranno coinvolti dai grandi ai piccini e inseriti in contesti quali le scuole pubbliche, anche quelle alberghiere, le palestre, i centri benessere, le strutture turistiche e qualsiasi altra realtà idonea a diffondere il più possibile il nostro progetto.

Il principale obiettivo è quello di far comprendere come semplici presidi insiti nelle attività quoti-

diane quali la cucina e l’attività fisica aiutino a proteggere il nostro organismo dalle malattie cronic-degenerative ed aiutino anche a proteggere l’ambiente che ci circonda dalla degradazione/distruzione.

Le altre finalità del progetto mirano ad integrare delle realtà scientifiche e culturali che viaggiano su binari paralleli senza mai incontrarsi (per esempio il sistema nutrimento ed il sistema ambiente) e sono separate tra loro, ma hanno bisogno di agire in sinergia per poter essere efficaci nel raggiungimento dei risultati. L’esito di questa sinergia di professionalità sta nel poter infine concludere come siamo in fondo noi stessi il fulcro di questi due sistemi.

Inoltre non è da sottovalutare l’aspetto “ludico” dell’esperienza che consiste nell’obiettivo di fare comprendere il nostro progetto inserendo le nozioni scientifiche in ambienti e contesti gradevoli ed innovativi.



Alessandro Castro, Giovanni Speciale, Gabriele Lorito,
Pietro Pupillo, Nicoletta Salviato e Adele Traina



Il dott. Raul Abella
e la dott.ssa Teresa della Torre

Il Programma

Il progetto prevede la sinergia di diverse figure professionali: alcune impegnate nel settore della ricerca scientifica, altre nel settore alimentare altre, invece, in quello sportivo e in quello psicologico.

Il progetto prevede un corso di lezioni teorico-pratiche della durata di circa settimana e che si ripeterà con uno stesso programma di base e delle variazioni sul tema di volta in volta.

Una volta iniziato il programma, i soggetti saranno divisi in gruppi e alcuni sottoposti a valutazioni periodiche, esami strumentali e di laboratorio che si terranno periodicamente dall'inizio del cambiamento delle abitudini ad intervalli regolari.

Il programma ha avuto inizio in Sicilia, a Pantelleria, nel mese di settembre 2011 e proseguirà, con

cadenza mensile, nelle altre regioni d'Italia per essere successivamente esteso alle comunità italiane di alcuni Paesi della Comunità Europea. *Scienza e Cucina insieme per la prevenzione delle malattie cronicodegenerative*

Il corso teorico-pratico di cucina consisterà in diversi moduli sviluppati in una o più giornate, ognuno dei quali verrà preceduto da una lezione teorica riguardante la scelta degli alimenti in base ai loro principi nutritivi ed agli effetti benefici sull'organismo, l'importanza dell'attività motoria e della motivazione psicologica al cambiamento.

Verrà sviluppato un viaggio che vi porterà per mano attraverso la cucina mediterranea per scoprire il Valore del cibo nel Rispetto della Salute dell'Individuo e per la Salvaguardia dell'Ambiente.

PRIMO GIORNO

Raccomandazioni per prevenire le malattie cronicodegenerative.

Dieta mediterranea: nell'obesità, nelle malattie metaboliche, nelle malattie cardiovascolari, nelle malattie neurologiche e nei tumori. Attività fisica e prevenzione.

Corso di cucina: Aperitivi e antipasti. Degustazione

SECONDO GIORNO

Lo stile alimentare della dieta mediterranea: i cereali, i legumi, gli ortaggi e le verdure, la frutta, l'olio di oliva, il pesce. Lo stile di vita e la motivazione al cambiamento.

Corso di cucina: Primi piatti (pasta/riso e legumi). Degustazione.

TERZO GIORNO

Visita al mercato

Dal mercato alla tavola: come fare la spesa e come preparare i cibi in modo più salutare, le spezie e le erbe aromatiche, la stagionalità della frutta e verdura. Alimentazione sana per le persone, sostenibile per il pianeta.

Corso di cucina: Secondi piatti e contorni. Degustazione.

QUARTO GIORNO

Alimentazione e cancro: ruolo della dieta nello sviluppo e nella progressione dei tumori. Film *Supersize me*. Discussione. Gli aspetti psicologici del comportamento alimentare.

Corso di cucina: Secondi piatti (pesce) e contorni. Degustazione.

QUINTO GIORNO

Dal supermercato alla tavola: le etichette alimentari

Corso di cucina: Dolci e frutta. Degustazione.





Il Castelmagno

Enrico Surra



Il turista che arriva in Valle Grana e che vuole raggiungere il piccolo comune di Castelmagno per assaggiare il suo inimitabile formaggio, ha appena attraversato il lembo più occidentale della Pianura Padana e durante il viaggio, in una giornata primaverile o estiva tersa, ha osservato l'imponente catena delle Alpi Marittime che domina il Cuneese. Da Caraglio in poi la strada si inerpica leggermente attraverso graziosi frutteti e fitti boschi di castagno. Dopo Monterosso Grana e Pradleves, che sono i primi due comuni di produzione del Castelmagno DOP, l'impressione che il turista può avere è quella di entrare in un canyon lungo, tortuoso e profondo dove esistono soltanto la strada ed il torrente Grana. La domanda sorge quindi spontanea: "ma sono proprio arrivato nella zona di produzione di un formaggio DOP?". Mai perdersi di coraggio ed avere pazienza, come indicano anche alcuni cartelli sulla provinciale che ricordano di essere nella zona di produzione del Castelmagno. La larga strada termina a Campomolino, una piccola frazione che rappresenta il centro pulsante del comune di Castelmagno, dove si trova anche il municipio. Sulla destra un cartello indica la salita al Santuario di San Magno ed ovviamente verso il colle Fauniera, uno dei preferiti dal grande scalatore Marco Pantani. In pochi chilometri la strada si inerpica

sulla parete del canyon. Verso la cappellina di San Bernardo da Mentone una indicazione fa sapere ai ciclisti che la pendenza è superiore al 15 %. Si superano le frazioni di Chiappi e Chiotti e finalmente si apre un anfiteatro montano con pochi eguali nel panorama alpino: "la culla del Castelmagno". Al centro il Santuario di San Magno dai muri bianchi e dal tetto in pietra sembra attirare tutta l'attenzione ma poi ci si guarda attorno e non si può non ammirare il contorno smeraldo e grigio di montagne e pascoli che contrastano con l'azzurro del cielo che, a 1.750 metri di altezza, sembra quasi di poter toccare con un dito.

Ebbene sì, adesso la domanda del turista trova la sua corretta risposta: il Castelmagno prende origine da questo ambiente incontaminato. Nei mesi estivi non è difficile osservare le varie mandrie al pascolo sugli alpeggi e vedere come gli animali siano a loro agio in questo contesto alpino. Un po' di storia ci chiarisce anche perché il formaggio in questo lembo di Alpi è importante: le prime segnalazioni di questo formaggio, al centro di una contestazione per l'usufrutto di alcuni pascoli tra i comuni di Castelmagno e Celle Macra, risalgono al 1277 ed i documenti sono tuttora presenti nell'archivio del comune di Castelmagno. La sentenza arbitrale fissò un canone annuo da pagarsi al Marchese di Saluzzo in forme di "formaggio di

Castelmagno". Successivamente anche un decreto di re Vittorio Amedeo II di Savoia ordinava, nel 1722, la fornitura di forme di Castelmagno al feudatario locale. Qualcuno racconta anche che il formaggio di questa zona fosse spesso presente addirittura sulla tavola di Carlo Magno e dei Papi di Avignone; infatti è ritenuto che la produzione di formaggio in questa valle sia iniziata intorno all'anno mille.

Ma perché il Castelmagno è così particolare?

La particolare conformazione del territorio comunale forse ce lo può spiegare: anticamente Castelmagno era composta da più di 10 borgate, ciascuna molto distante dall'altra. I montanari erano poveri e non possedevano che una o due vacche.

Da qui la disponibilità di quantità di latte molto basse e non sufficienti per produrre cagliata e fare un formaggio abbastanza grande da poter stagionare per lunghi mesi. I pastori escogitarono quindi una tecnica che consisteva nell'accumulare cagliata per alcuni giorni, raccogliendo le lavorazioni giornaliere in un fagotto e lasciandole appese nell'ambiente caldo ed umido della casa o addirittura della stalla. Quando il quantitativo di cagliata era sufficiente per produrre una forma del peso di 5-7 kg, si prendeva il contenuto di questi fagotti, lo si sbriciolava, lo si salava abbondantemente con sale grosso in mezzo alla pasta. Questa massa informe si assemblava infine in una forma che veniva messa in pressatura per alcuni giorni. La forma obbligatoriamente rimaneva con uno scalzo più alto rispetto al diametro, da qui la spiegazione del fatto che le forme di Castelmagno tendono ad essere alte. Un passaggio delle forme così ottenute nel sale fino, completava l'opera con la formazione di una crosta rossiccia ed umida. Inoltre l'alternanza di cagliate più o meno umide, più o meno acide, più o meno calde, più o meno esposte all'ambiente facevano sì che nella fase di assemblaggio si creassero delle condi-

zioni idonee per lo sviluppo del *Penicillium* che avrebbe favorito l'erborinatura all'interno delle forme.

Il Castelmagno è quindi a tutti gli effetti un formaggio erborinato e le venature blu al suo interno rappresentano una fonte di grandissimo pregio, che purtroppo oggi non si ricorda quasi più. A maggior tutela delle lavorazioni ancora classiche, la modifica al disciplinare del 2010 prevede l'introduzione del Castelmagno DOP avente la menzione aggiuntiva "di Alpeggio", riservata alle forme prodotte tra il mese di maggio e di ottobre, esclusivamente in alpeggio al di sopra del 1000 m s.l.m., ottenute da latte prodotto da animali che abbiano mangiato almeno il 90 % di foraggio locale. Anche se la tecnica di produzione odierna ovviamente non ricalca quella sopra descritta ma è condotta in ottemperanza alla normativa vigente, la grande richiesta del prodotto ha fatto sì che non si stagioni più il formaggio per lunghi mesi o addirittura per uno o due anni e quindi il consumatore medio non sa che il vero Castelmagno ha le venature blu. Chi parla e ne sa di formaggi deve diffondere questa conoscenza: il consumatore ha diritto di assaggiare un Castelmagno e di non dimenticarsene forma, odore e gusto.

Chi assaggia un Castelmagno fresco oggi si ricorda solo della consistenza friabile e gessosa, ma tende a dimenticare tutto il resto e talvolta lo preferisce come prodotto da impiegare in cucina più che non da consumare al taglio, a tavola, in convivialità. Fatte salve queste considerazioni, il Castelmagno DOP rimane uno dei più grandi formaggi italiani che vale la pena di conoscere nelle sue migliori espressioni e stagionature, attraverso il suo territorio, magari con una vista, attraverso la sua storia, attraverso le sue ricette ed infine, ma non in ultimo, con i suoi abbinamenti enoici che lo fanno compagno di importanti vini rossi vinificati nei loro grandi millesimi.

Zona di produzione:

Comuni di Monterosso Grana, Pradles e Castelmagno.

Denominazione di Origine:

Decreto del Presidente della Repubblica del 16/12/1982.

Denominazione di Origine Protetta:

Reg. (CE) n° 1263 del 01/07/1996. Domanda di modifica ai sensi del Reg. (CE) n° 510/2006 del 21-12-2009.

Forma e Dimensioni:

Forma cilindrica, su di una faccia è riportato il marchio del Consorzio di Tutela, il diametro va da 15 a 25 cm., lo scalzo da 12 a 20 cm. ed il peso da 2 a 7 Kg. La stagionatura minima è di 60 giorni.

Aspetto della forma e della pasta:

Crosta bruno-rossastra, rugosa ed ispessita, talvolta ammuffita. Pasta di colore bianco-perlaceo o bianco-avorio, sottocrosta giallo o ocra. Presenti, a volte, venature di erborinatura blu-grigio-verdastre se più stagionato. Alla consistenza la pasta può essere friabile nelle forme più fresche e più compatta nelle forme stagionate.

Caratteristiche gusto-olfattive:

Aromi intensi e persistenti, ricordano il latte acido della fermentazione lattica, il foraggio secco di montagna, ed il locale umido e fresco della stagionatura. Al sapore predominano l'acido ed il salato, gli aromi più comuni ricordano i vegetali, (fieni, piante aromatiche), gli animali, la stalla e le sensazioni tostate (nocciola, noce). Assume contorni forti e piccanti nelle forme più stagionate. In bocca la consistenza è dapprima friabile poi finemente granulosa. Il Castelmagno più stagionato è più solubile.



Le Denominazioni d'Origine Queste sconosciute

Tommaso Bucci

Metti una sera a cena con l'assessore regionale all'agricoltura della Toscana, metti che un produttore di Nobile di Montepulciano si lamenti con questo dell'esistenza del Montepulciano d'Abruzzo, e così la discussione si fa interessante. Il fatto è, che noi italiani parliamo di denominazioni d'origine pensando normalmente ai vitigni. I francesi che la sanno lunga, hanno capito da subito che l'origine era ed è l'unica cosa tutelabile, perché inesportabile e non replicabile, mentre noi ci sveniamo nella difesa impossibile dei vitigni che invece possono essere coltivati in ogni angolo del globo. Facendo un paragone: se ci riferiamo alle sole 72 DOCG di fine 2011, trenta di queste sono origini vere mentre ben 42 si riferiscono ad un vitigno, quasi il 60%. In Francia solo meno del 6% delle AOC fanno riferimento a vitigni, un decimo dell'Italia, e riguardano comunque, solo appellations (AOC) di secondo piano. Lo spirito delle leggi (1): tutelare l'origine, per motivi inspiegabili è stato via via confuso ed infine assimilato alla tutela del vitigno. La difesa dell'autoctono sta assumendo latenti sfumature di razzismo. Le basi del diritto affermano che in assenza della norma valga la consuetudine, con le denominazioni, di fatto la consuetudine ha fagocitato la norma, comunque viene tradita la ratio della tutela dell'origine. La cosa è talmente ingarbugliata che il legislatore con la 164/92 dopo aver affermato con l'Art-1" Per denominazione di origine dei vini

*si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani." E Con il successivo comma 4 dell' Art-4. **Le denominazioni di origine possono essere seguite, dopo la dicitura DOCG o DOC, da nomi di vitigni, menzioni specifiche, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.***

Aveva in pratica messo fuori legge qualche centinaio di denominazioni. Infatti, se la denominazione è un: "...nome geografico..." e le menzioni possono seguire la denominazione-luogo geografico, non si sarebbe potuto dire: Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, ma correttamente si sarebbe dovuto dire: Montepulciano DOCG Nobile, Montalcino DOCG Brunello, Scansano DOCG Morellino. Ovviamente gli stessi svarioni si ritrovano in ogni regione italiana e ognuno potrà sbizzarrirsi nel cercarli. Ma finché si giocava in casa, tutto filava liscio. Poi com'è noto, le competenze in materia, sono passate nel 2010 dagli stati membri alla CE. Il legislatore per non essere tirato per le orecchie, avendo consentito denominazioni in contrasto con la legge relativa, ovvero avendo legiferato non tenendo conto dello stato di fatto, ha rattoppato le cose col Dlgs 61/2010:

Art. 1. Per denominazione di origine protetta (DOP) dei vini si intende il nome



geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale ed ai fattori umani. *Costituiscono altresì una denominazione di origine taluni termini usati tradizionalmente, alle condizioni previste dall'articolo 118-ter, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.*

Di fatto abbiamo legalizzato la forzatura: l'origine, anziché essere un luogo, geografico nella maggioranza dei casi è un vitigno.

Non è sorprendente la forzatura della logica e dello spirito della tutela dell'origine; sorprende di più, quando se ne parla, leggere lo stupore dei vari interlocutori che sembra dicano a se stessi: possibile che finora non mi fossi accorto di questa stranezza tutta italiana? Come sia avvenuto questo stravolgimento è difficile da spiegare, di certo si è fatta molta confusione fra origine e tipicità. In definitiva, pur ricchi di tradizioni, abbiamo scimmiettato le viticulture dei nuovi mondi, che non avendo storia, hanno trovato nei vitigni la loro bandiera. Purtroppo i nostri rattoppi legislativi, come il recente citato decreto, seppur buoni per salvar la faccia in Europa, ci lasciano del tutto indifesi ed indifendibili nel resto del mondo. Infatti, sebbene con gli ultimi accordi del WTO, i paesi terzi alla CE si sono impegnati a riconoscere le nostre denominazioni d'origine, le nostre che origini lo sono assai poco, sono esposte a molti rischi. Illuminante il caso di un certo Lorenzo Petroni, (di origini livornesi) ora produttore di un suo Brunello di Sonoma, (Sonoma Valley California) che la fa franca, nonostante i nostri ricorsi. Argomenta il giudice americano: gli USA rispettosi degli accordi WTO, non possono sanzionare il Petroni, perché questi indicando Sonoma, non abusa dell'origine Montalcino. Per contro sarà impossibile che qualcuno al di fuori della Francia possa fare un Bordeaux o un Bourgogne, nonostante che in giro per il

mondo i vitigni di quelle zone siano ampiamente coltivati. I francesi nel difendere l'origine, difendono interessi esclusivi della loro terra; noi da bravi benefattori dell'umanità difendiamo un bene universale come i vitigni. Concludendo se il legislatore, la giurisprudenza, la consuetudine del comune sentire nostrano avessero avuto la necessaria coerenza il termine "Montepulciano" che vale molto di più di "Nobile", sarebbe rimasto a totale disponibilità dei vini di quel territorio. Per inciso Montepulciano è forse una delle prime forme di denominazione d'origine, così come si desume dalle note di Sante Lancerio bottigliere di Papa Paolo terzo (1534-1559) scritte dopo la morte del pontefice. Il Lancerio descrive 53 vini, 22 varietali con 8 "Greco", le origini pure ovvero con la sola citazione del luogo erano ben 31 (al contrario di oggi) e fra queste, Montepulciano aveva un'eccellente recensione:

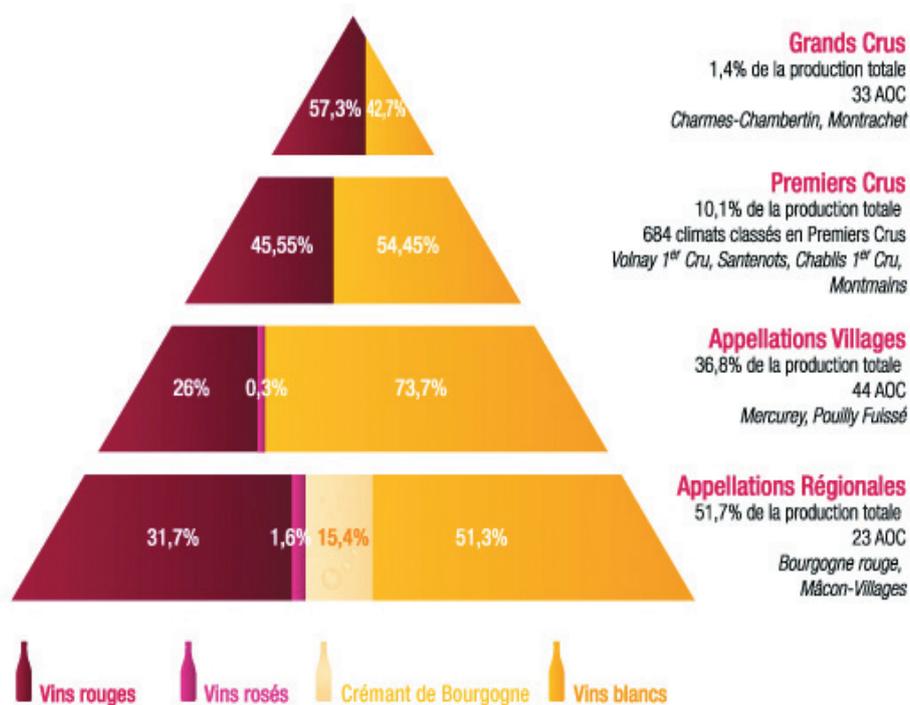
"E' perfettissimo tanto il Verno quanto la State, et meglio è il rosso la State, io ne sono certo. Tali vini hanno odore, colore et sapore et volentieri S.S. ne beveva..." Fra le origini Lancerio riporta anche un "Vino Siciliano" così descritto: "Ne vengono di più sorti e da più luoghi dell'isola, bianchi e rossi, ma generalmente più bianchi che rossi. Li bianchi hanno un colore bellissimo et odore grandissimo" Nell'isola ora si dibatte sulla recente DOP Sicilia, origine che evoca un certo fascino ed una pari notorietà in Italia e all'estero, ciò che poteva essere positivo se ben fatto, rischia invece di trasformarsi in una banale copia della vecchia Igt Sicilia. Sarebbe stato intrigante rifarsi ai soliti francesi inventori e maestri delle "appellations" ispirandosi per esempio alla struttura piramidale di Bordeaux e Bourgogne. Quest'ultima ha un centinaio di appellations e 4 livelli: regionales; villages, premiers crus; grands crus, con rispettivamente il 51,7, il 36,8, il 10,1 e l'1,4 % della produzione. Certo, il disciplinare (DOP Sicilia) consente rese troppo generose, mentre solo quelle basse sono la premessa indi-





spensabile per la qualità e la ricerca-tezza dei vini. D'altronde perché produrre tante uve se poi si è costretti a svenderle? Lo stesso disciplinare consente, poi, di potere imbottigliare fuori dalla regione Sicilia; molto dipenderà, quindi, da come tutto questo sarà utilizzato. I negociants, per esempio hanno fatto la fortuna di Bordeaux. Più che strapparsi le vesti per ciò che ormai è legge, bisognerà sfruttare ogni occasione per mettere a frutto il fascino che i vini siciliani suscitano nel mondo, ma ci vorrà il coraggio di abbandonare

il rifugio sicuro dei mercati di massa per far crescere inizialmente con qualche rinuncia il filone della qualità; solo allora il fertile humus del termine Sicilia darà i suoi frutti. Sarà interesse di tutti operare per una denominazione forte anche di coloro che ora giocano al ribasso, perché loro per primi non trarrebbero vantaggi da una DOP screditata. Il cammino è appena iniziato. In questo caso più che la legge conterà moltissimo la quotidianità, solo la volontà diffusa dei produttori determinerà il risultato finale.



Ho il piacere di comunicarTi che il Corpo accademico ha accettato all'unanimità la Tua nomina ad Accademico Aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Nell'esprimerTi i più vivi complimenti, Ti ricordo che la consegna del Diploma avverrà nella Tornata di apertura dell'Anno Accademico, che si svolgerà a Firenze presso l'Accademia dei Georgofili, che è anche nostra sede legale, in via degli Uffizi Corti, venerdì 2 marzo alle ore 15.30. Il filosofo inglese Barry Smith direttore dell'Institute of Philosophy nella School of Advanced Study della University of London, che si occupa di filosofia del linguaggio e che è uno dei pochi filosofi che ha trattato l'argomento vino/gusto dal punto di vista speculativo intellettuale nel volume "Questions of Taste: The Philosophy of Wine" terrà la prolusione sul tema; "Il vino e la filosofia".

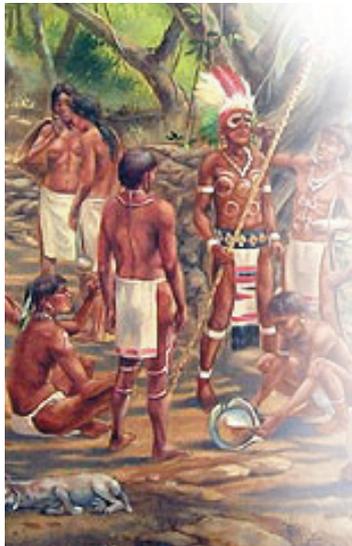
Con un arrivederci a Firenze, Ti saluto cordialmente.

IL PRESIDENTE
Prof. Antonio Calò



Sigari & Co.

Guido Falgares



Sigari & Co. potrebbe non essere un titolo appropriato. Non parleremo, infatti, esclusivamente di sigari, ma di attualità, pipe e trinciati, fiuto, storia, personaggi, curiosità, mercato e altro ancora. Il nostro obiettivo sarà di mettere a Vostra disposizione uno strumento informativo che offra una visione più ampia del mondo del tabacco e di ciò che lo circonda proponendo anche prospettive sconosciute e canoniche del fenomeno e della sua evoluzione nei tempi.

L'approfondimento su argomenti di attualità come la "normativa anti-fumo" e su aspetti storico-culturali inconsueti o poco noti ai più occuperà grandi spazi insieme a curiosità e notizie sul mercato italiano.

Quindi, se già sapete cosa facevano i Tainos prima di inalare il fumo

del loro tabaco o cosa accadesse esattamente a Guanaha il 5 ottobre 1492; se poi siete già ben informati su ciò che avvenne a Cuba il 17 maggio 1959 e cosa rispose Menéndez al generale Francisco de la Cruz, nella Manifattura Montecristo della Habana, al momento della confisca; se non vi interessa affatto quanto ricava un vegueros cubano da un quintale di tabacco o come può sopravvivere un torcedor nella Isla Grande con mezzo dollaro al giorno, iniziare questa nostra rubrica potrebbe risultare per Voi superfluo. Ma noi ci auguriamo sinceramente che così non sia.

Non c'è altro da aggiungere. Vi auguriamo buona lettura sperando che il nostro lavoro soddisfi appieno le Vostre attese.

Da Colombo al Proibizionismo

in tre atti e una farsa finale

Atto primo: La scoperta

Il tabacco fu certamente scoperto dagli uomini di Colombo, nel corso del viaggio del 1492, nelle prime isole toccate dall'ammiraglio: San Salvador, Cuba, e Hispaniola dove, come vedremo dopo, veniva consumato dagli indigeni Tainos-Arawak nel corso di cerimonie rituali e offerto quale bene prezioso agli uomini bianchi venuti sulle grandi barche. Con quest'argomento avremo modo di dilettarci, in seguito, approfondendone, per quanto possibile, le circostanze; ma non vi sono dubbi che sia andata così! In passato, per la verità, alcuni hanno tentato di sostenere, forse per la grande diffusione del tabacco nei paesi orientali, che lo stesso non fosse di origine americana ma asiatica o afro-asiatica. In arabo il termine tubbaq indi-

ca, in effetti, una pianta o una sostanza derivata dalla stessa, conosciuta in tutto il Medio-Oriente e che da lì con la deportazione degli schiavi africani verso il nuovo mondo avrebbe raggiunto le americhe.

Molto improbabile!

La deportazione degli schiavi iniziò, com'è ovvio, molto tempo dopo l'arrivo di Colombo e il tabacco fu scoperto e conosciuto in occasione dei viaggi di Colombo.

I marinai al loro ritorno nel vecchio continente ne portarono piccole scorte e lo fecero conoscere in patria dando così inizio a quella affascinante avventura che ha accompagnato l'umanità per i secoli successivi.

La parola tabaco la troviamo per la prima volta nella "Historia" di Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés pubblicata a Siviglia nel 1535.

Continua



Quanto posso Bere? Un calcolo con la formula di Widmark

Nota per il lettore:

I dati esposti hanno una limitata attendibilità perché per la determinazione del tasso alcolemico incidono troppi fattori che non possono essere sintetizzati con singole formule matematiche; pertanto si declina ogni responsabilità per chi prende a riferimento quanto riportato.



CONSIGLIO:

il metodo migliore per non incorrere nella violazione dell'articolo 186 C.d.S., oltre che essere un potenziale pericolo per la circolazione stradale, è quello di bere in modo consapevole.

L'articolo 186 del Codice della Strada disciplina la guida sotto l'influenza dell'alcool e come tutti gli operatori di polizia stradale sanno, qualora dall'accertamento risulti un valore corrispondente ad un tasso alcolemico superiore a **0,5 g/l**, l'interessato è considerato in stato di ebbrezza, a cui si collega una sanzione amministrativa e una penale in rapporto alla quantità di alcool trovata. Ma, tante volte il cittadino pone all'Autorità il classico quesito: quanto si può bere per non superare il limite di concentrazione alcolica corrispondente a **0,5 g/l**? Per dare una risposta pratica, si può effettuare un calcolo approssimativo del tasso alcolemico attraverso la formula matematica di Widmark, precisando che l'alcool viene assorbito dal corpo umano, in parte attraverso le pareti dello stomaco, mentre il resto dai tessuti intestinali. Gli elementi principali per calcolare il tasso di concentrazione alcolica nel sangue, comunemente detto alcolemia, sono: *il peso della persona che ha bevuto, il sesso, la quantità di bevanda alcolica assunta, la gradazione della bevanda alcolica assunta*. La formula matematica di Widmark esprime il tasso alcolico per litro (TA) ed è data da:

$$TA \text{ (espresso g/l)} = \frac{\text{peso alcool ingerito} \times 1,055}{\text{peso persona} \times FW}$$

TA = tasso alcolico
1,055 = peso specifico del sangue

FW = fattore Widmark (indice che rappresenta il rapporto tra peso corporeo e sangue, corrisponde: per uomini = 0,73 per donne = 0,66)

Come si calcola il peso dell'alcool ingerito?

Si precisa che un litro di alcool puro pesa: **800g = 0,8kg**.

Tutte le bevande alcoliche sono formate principalmente da acqua ed etanolo, ma l'elemento che più ci interessa è

la quantità di etanolo contenuta in una determinata bevanda, dove in Italia è espressa in percentuale (%) e si indica col termine di **grado alcolico**. Pertanto, esempio, **1 litro di vino** con gradazione alcolica **13°** corrisponde ad una concentrazione etilica pari al 13%, ovvero il litro del vino in questione è composto da una parte acquosa e da **130 millilitri** di alcool. Questi **130 millilitri** di alcool hanno un determinato peso; infatti applicando il sistema proporzionale **1000ml:800g = 130ml:X** otteniamo un peso corrispondente a **104 grammi**. **Così i nostri 130 millilitri di alcool pesano 104 grammi ed il nostro riferimento è che 1 (un) litro di vino a 13° contiene alcool per 104 grammi.**

Esempio pratico: Un soggetto uomo (**peso 80 kg**) durante una cena ingerisce **0,5** litri di vino con concentrazione **12°**. Cominciando ad effettuare il calcolo dei grammi di alcool ingerito per poi applicare la formula di Widmark, avremo: 1 litro = 1000 ml in cui a **12°** corrisponde il **12%** ovvero **120ml** sapendo che 1 litro di alcool pesa 800g facciamo la proporzione ed otteniamo $1000\text{ml}:800\text{g} = 120\text{ml}:X$ risultato **96 grammi** (peso di 120 ml di alcool). *Nota: il nostro soggetto ha bevuto 1/2 litro di vino, pertanto i grammi di alcool ingeriti sono 48.*

Precisazione: la formula di Widmark presenta una percentuale di errore abbastanza elevata, infatti un elemento che incide sul

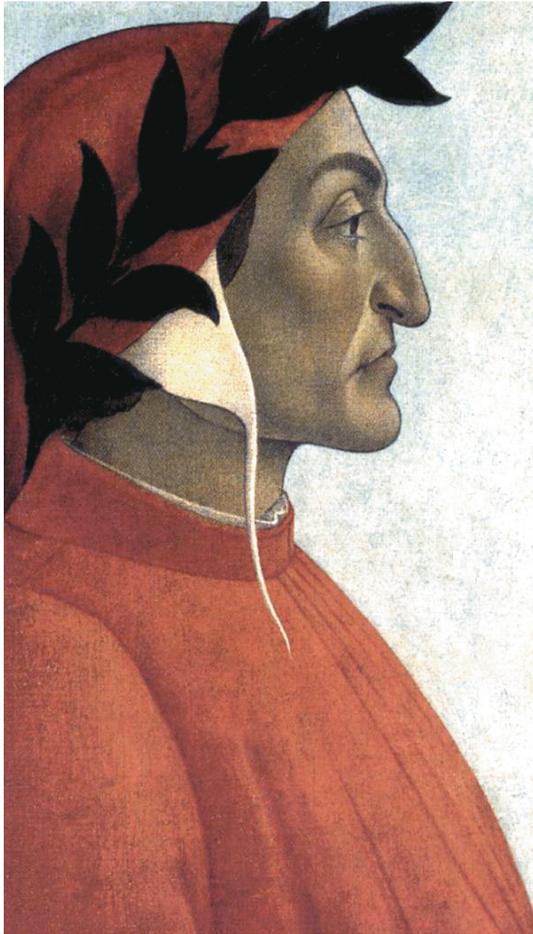
$$TA = \frac{48 \times 1,055}{80 \times 0,73} = \frac{50,64}{58,4} = 0,86 \text{ g/l} \quad \text{il limite normativo è stato superato}$$

fattore "Tasso Alcolico" è il quantitativo di acqua totale nel corpo (TBW – Total Body Water). Per questo motivo un gruppo di studiosi ha sintetizzato una apposita formula matematica per ottimizzare la predetta formula di Widmark, ma la stessa non viene rappresentata perché troppo complicata da sviluppare. Comunque un ulteriore riferimento di calcolo del quantitativo di alcool che il singolo soggetto può ingerire, senza oltrepassare il limite consentito dalla norma di cui all'articolo 186 del Codice della Strada, è dato dal fatto che un soggetto di sesso maschile può bere tanti grammi di alcool quanto è il peso del suo corpo moltiplicato per un indice corrispondente a **0,53**.

Per la donna si fa lo stesso calcolo, ma si devono togliere 3 grammi dal risultato ottenuto.

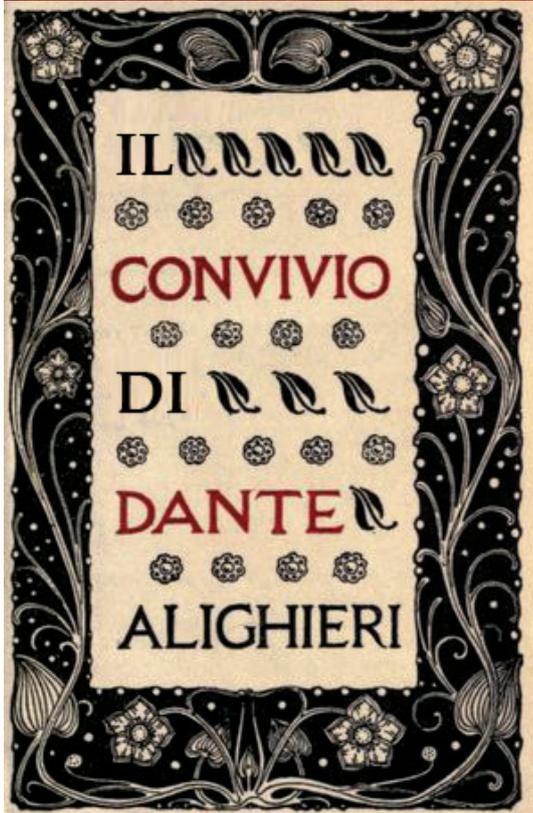
Esempio: soggetto maschio peso 80 kg moltiplicato per 0,53 avremo 42,4 grammi di alcool massimi da ingerire per non superare (approssimativamente) il limite di 0,5 g/l.

Nota: sicuramente altri fattori incidono sulla determinazione del Tasso Alcolemico, come: l'assunzione di cibo, il bere nell'arco di un determinato tempo, ecc.



IL CONVIVIO "L'OZIO DI SPECULAZIONE"

- 1 *Si come dice lo Filosofo nel principio della Prima Filosofia, tutti li uomini naturalmente desiderano di sapere. La ragione di che puote essere [ed] è che ciascuna cosa, da providenza di prima natura impinta, è inclinabile alla sua propria perfezione; onde, acciò che la scienza è ultima perfezione della nostra anima, nella quale sta la nostra ultima felicitade, tutti naturalmente al suo desiderio semo subietti.*
- 2 *Veramente da questa nobilissima perfezione molti sono privati per diverse cagioni, che dentro all'uomo e di fuori da esso lui rimovono dall'abito di scienza.*
- 3 *Dentro dall'uomo possono essere due difetti e impedi[men]ti: l'uno dalla parte del corpo, l'altro dalla parte dell'anima. Dalla parte del corpo è quando le parti sono indebitamente disposte, sì che nulla ricevere può, sì come sono sordi e muti e loro simili. Dalla parte dell'anima è quando la malizia vince in essa, sì che si fa seguitatrice di viziose dilettazioni, nelle quali riceve tanto inganno che per quelle ogni cosa tiene a vile.*
- 4 *Di fuori dall'uomo possono essere similmente due cagioni intese, l'una delle quali è induttrice di necessitate, l'altra di pigrizia. La prima è la cura familiare e civile, la quale convenevolmente a sé tiene delli uomini lo maggior numero, sì che in ozio di speculazione essere non possono. L'altra è lo difetto del luogo dove la persona è nata e nutrita, che tal ora sarà da ogni studio non solamente privato, ma da gente studiosa lontano.*
- 5 *Le due di queste cagioni, cioè la prima dalla parte [di dentro e la prima dalla parte] di fuori, non sono da vituperare, ma da escusare e di perdono degne; le due altre, avegna che l'una più, sono degne di biasimo e d'abominazione.*



Continua...



Raccontò la vita ordinaria, le piccole-cose-quotidiane e il crollo delle ideologie, vinse il Nobel nel 1996 ed è morta il 1° febbraio a 88 anni.

LE POESIE DI WISLAWA SZYMBORSKA

Il primo amore

*Dicono
che il primo amore sia il più importante.
Ciò è molto romantico
ma non è il mio caso.
Qualcosa tra noi c'è stato e non c'è stato,
è accaduto e si è perduto.
Non mi tremano le mani
quando mi imbatto in piccoli ricordi
e in un rotolo di lettere legate con lo spago
nemmeno con un nastrino.
Il nostro unico incontro dopo anni,
la conversazione di due sedie
intorno a un freddo tavolino.
Atri amori
ancora respirano profondamente in me.
A questo manca il fiato per sospirare.
Eppure proprio così com'è,
è capace di ciò di cui quelli
non sono ancora capaci:
non ricordato,
neppure sognato,
mi familiarizza con la morte.*

Scrivere un curriculum

*Cos'è necessario?
E' necessario scrivere una domanda,
e alla domanda allegare il curriculum.
A prescindere da quanto si è vissuto
il curriculum dovrebbe essere breve.
E' d'obbligo concisione e selezione dei fatti.
Cambiare paesaggi in indirizzi
e ricordi incerti in date fisse.
Di tutti gli amori basta quello coniugale,
e dei bambini solo quelli nati.
Conta di più chi ti conosce di chi conosci tu.
I viaggi solo se all'estero.
L'appartenenza a un che, ma senza perché.
Onorificenze senza motivazione.
Scrivi come se non parlassi mai con te stesso
e ti evitassi.
Sorvola su cani, gatti e uccelli,
cianfrusaglie del passato, amici e sogni.
Meglio il prezzo che il valore
e il titolo che il contenuto.
Meglio il numero di scarpa, che non dove va
colui per cui ti scambiano.
Aggiungi una foto con l'orecchio scoperto.
E' la sua forma che conta, non ciò che sente.
Cosa si sente?
Il fragore delle macchine che tritano la carta.*

“La poesia nasce dal silenzio”, è una frase che le attribuiscono in molti; e infatti fu proprio una certa riservatezza, un carattere schivo e timido, riluttante alle celebrazioni e agli incontri in pubblico, a caratterizzarla. Difficilmente rilasciava interviste, neanche dopo l'assegnazione del Premio Nobel per la poesia nel 1996, o partecipava a reading delle sue composizioni: piuttosto preferiva girare per le scuole della sua Polonia, incontrare studenti e ragazzi, per parlare del valore della poesia, in questo tempo che pare averla dimenticata.

