

# IL GOURMET

Organo Ufficiale della

[www.ueg.it](http://www.ueg.it)



MARZO

in copertina:

## Salone dei cinquecento a Firenze in Palazzo Vecchio



Battaglia di Scannagallo, copia di Paul Rubens

**La Battaglia di Anghiari** *Importanti novità sull'ubicazione dell'affresco perduto*: da cinque secoli si discute se il Vasari abbia scientemente nascosto dietro un muro di Palazzo Vecchio quello che viene ritenuto il più grande capolavoro di Leonardo da Vinci – la Battaglia d'Anghiari – allo scopo di evitare all'opera di questo grande genio una distruzione motivata solo dall'odio politico. Per evitare la rabbia dei Medici che non volevano simboli della vittoria della Repubblica nel Salone dei 500, Vasari avrebbe costruito un muro e poi lo avrebbe coperto lasciando un'intercapedine per proteggere – per quanto possibile – la pittura leonardesca.

L'ipotesi formulata da alcuni studiosi sostiene da tempo che tale affresco realizzato da Leonardo nel 1503 e raffigurante "la lotta per lo Stendardo", cioè la scena della "Battaglia di Anghiari", si possa trovare sulla parete Est del Salone dei Cinquecento a Firenze in Palazzo Vecchio dietro la muratura che il Vasari aveva fatto costruire durante i lavori di rifacimento strutturale e su cui il Vasari stesso nel 1557 dipinse l'affresco raffigurante "La

battaglia di Scannagallo" (la battaglia di Marciana in Val di Chiana).

Al di là di tale parete il radar impiegato ha rilevato una discontinuità tra il muro a mattoni e il più profondo e originale muro in pietra del palazzo.

Ciò significa che tra i due muri esiste uno spazio vuoto, un'intercapedine probabilmente lasciato dal Vasari per proteggere il muro più profondo e sul cui intonaco potrebbero ancora trovarsi tracce della "Battaglia di Anghiari".

I dati raccolti in questa ultima indagine sono stati incrociati con quelli delle precedenti sessioni di analisi e ora gli studiosi italiani ed americani impegnati nella ricerca potranno capire meglio se sulla parete più interna, quella costituita dal muro originale di Palazzo Vecchio, c'è ancora lo strato di intonaco su cui Leonardo dipinse l'affresco perduto.

Il team di ricercatori, con la sponsorizzazione del National Geographic sta documentando le ricerche con delle micro forature nell'affresco del Vasari (ma in zone con stuccature). L'operazione è sotto il controllo dei tecnici dell'Opificio delle Pietre Dure. Nei risultati presentati ci sarebbero quattro prove della presenza della Battaglia di Anghiari sulla parete est del salone dei Cinquecento.

La prima è un campione contenente materiale di colore nero analizzato con la tecnologia del microscopio elettronico a scansione con microsonda che permette di identificare i componenti chimici presenti nel campione. Il campione trovato ha una composizione chimica simile a quella di un pigmento nero trovato nelle vele della Gioconda e del San Giovanni Battista (come si legge da ricerche effettuate dal Louvre).

La seconda prova è data da frammenti di materiale rosso che sono stati trovati e analizzati e si ipotizza siano frammenti organici che potevano essere associati a lacca rossa. Terzo elemento le immagini ottenute tramite sonda endoscopica ad alta definizione che fanno capire come lo strato beige del muro originale può essere stato applicato solo con un pennello.

Il team di ricerca ha confermato, attraverso le indagini radar, l'esistenza di un vuoto inizialmente individuato sulla parete dove Vasari ha dipinto il suo affresco e il muro retrostante. La scoperta suggerisce che Vasari potrebbe aver voluto preservare il lavoro di Leonardo erigendo una parete di fronte all'affresco.

La fama di Anghiari deriva principalmente dal fatto di essere stata teatro della Battaglia combattuta il 29 Giugno dell'anno 1440 tra i Fiorentini, vincitori, guidati da Michelotto Attendolo e Giampaolo Orsini ed i Milanesi, condotti da Niccolò Piccinino. La battaglia viene così ironicamente ricordata dal Machiavelli: *"Ed in tanta rotta e in sì lunga zuffa che durò dalle venti alle ventiquattro ore, non vi morì che un uomo, il quale non di ferite nè d'altro virtuoso colpo, ma caduto da cavallo e calpesto spirò"*.

Ma, ricorda Piero Bargellini che se il bilancio guerresco risultava così modesto, non altrettanto scarso fu il bilancio politico della Battaglia d'Anghiari; infatti, il Machiavelli sottolinea, questa volta con maggior senso storico, che *"...la vittoria fu molto più utile per la Toscana che dannosa per il duca (di Milano), perché se i Fiorentini perdevano la giornata, la Toscana era sua; e perdendo quello, non perdè altro che le armi e i cavalli del suo esercito, i quali con non molti danari si possono ricuperare"*.



Battaglia di Scannagallo di Giorgio Vasari

### Editore:

Il Presidente della U.E.G.

Guido Falgares

### Direttore Responsabile:

Nino Di Cara

hanno collaborato a questo numero:

Nino Di Cara

Guido Falgares

Tommaso Di Fazio

Enrico Surra

Unione Européenne des Gourmets

[www.ueg.it](http://www.ueg.it) - [info@ueg.it](mailto:info@ueg.it)

Tel. 347.0374196 / 336.756270

Fotocomposizione e Grafica

Compostampa di M. Savasta Tel. 091.6517945

Stampa: Puntografica - Tel.091.6303336



## Editoriale

Guido Falgares



***I**Gourmet si sta trasformando nelle mani di chi lo cura e di chi lo aiuta a farlo, ma anche un po' in quelle di chi lo legge. I lettori avranno capito che non c'è in ballo solo una rivista sul vino e sul cibo, si tratta ogni volta di un'esperienza che ha il segno dell'irripetibilità, una cosa che a dirla sembra bella ma a realizzarla assume un segno difficile da interpretare.*

*Dopo i primi anni, in cui la scelta degli argomenti è di rado uscita dal confine della convivialità, si è andata affermando l'esigenza di raccontarvi la bellezza, senza l'ambizione di insegnarvi qualcosa ma con la consueta voglia di condividere. Prima la ricerca fotografica, a cui ben presto si è associata quella pittorica, poi quella letteraria che ha visto la poesia in primo piano.*

*La tentazione è di aggiungere molte altre cose, mi rendo conto però che diverrebbe un esercizio stucchevole e in realtà sterile per l'obiettivo che ci siamo posti: non lasciare che il vino e il cibo si fermino alle schede e alle ricette.*

*Vogliamo far capire come si espandono dentro di noi, in che modo superano gli schemi sensoriali codificati e diventano un'esperienza trasversale e transculturale. In tutto ciò non c'è molta democrazia, io curo la rivista con la Ciurma e voi la "subite", per la verità non ho mai creduto fosse il caso di invitarvi ufficialmente a fare insieme la rivista, perché tanto chi in quest'anno ha proposto argomenti, canzoni, immagini e poesie è stato spesso accolto e gratificato dalla pubblicazione.*





Luciana D'Aprile Romano

*Credo che l'esercizio trasversale porti a un miglioramento della nostra concezione estetica, e aiuti a esaminare con maggior coinvolgimento ma anche con un più alto senso critico la qualità del vino e del cibo.*

*Ognuno quindi disegna il proprio percorso, che talvolta coinciderà col nostro, ma le forme artistiche naturali e quelle realizzate direttamente dall'uomo sono tali e tante che è più facile che succeda il contrario.*

*Col tempo, e attraverso la mia esperienza, ho imparato che si può assumere un senso comune che ci aiuta a riconoscere e a condividere la bellezza e la spontaneità, la varietà e la ricchezza di contenuto, anche se non ci si è mai conosciuti o parlati.*

*La figura del consumatore è sempre di più al centro di dibattiti, di articoli e di saggi letterari, non solo economici per fortuna; a molti la parola non piace perché si dà alla radice "consumo" un chiaro valore negativo. Non mi sento ancora di farne una questione semantica, troppi gli spunti sparpagliati tra una introduzione al numero di marzo e un editoriale che vorrebbe dare respiro ai nostri pensieri, il rischio sarebbe disperdere il valore di una riflessione che non è solo legata al vocabolo. Perciò presto dedicheremo al tema un articolo, vogliamo comprendere come mai i termini "consumatore" e "persona" sono tenuti così distanti, sempre a detrimento del primo che non riesce mai ad assumere una forma definita.*

*I Gourmets pubblicati nel 1° anno sono stati quattro; nel 2012 speriamo di portarli a sei.*

*Purtroppo conseguenza di questo successo è anche l'aver trovato chi cerca di scimmiettarcì ... e non soltanto la rivista. Ma l'argomento attiene alla sfera della povertà di idee e delle cadute di stile.*

*Semmai ne parleremo un'altra volta.*



UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS

**16° Gran Convegno  
Internazionale d'Italia  
Pescara  
31 Maggio - 1/2/3 Giugno**

*Luciana d'Aprile Romano, Console Territoriale di Pescara e Abruzzo ci aspetta. Per un'affascinante avventura in una terra di storia antica, terra di uomini, terra di parchi, terra di montagne, terra di borghi e rocche medioevali, Terra d'Abruzzo.*

*«...Quando c'è bisogno non solo di intelligenza agile e di spirito versatile, ma di volontà ferma e di persistenza e di resistenza io mi sono detto a voce alta: te sei abruzzese!»*

BENEDETTO CROCE



## Il messaggio dei sensi

Guido Falgares

***L'aspetto più affascinante del vino è la complessità del messaggio. Esso può assumere note di pesca o di mirtillo nero, di chiodi di garofano, di burro o di fichi secchi. E non tutto ciò che ha un nome gradevole si traduce in un sapore altrettanto buono. A volte sono proprio gli aromi più inconsueti a conferire a un vino quel non so che di speciale.***

L'aroma del vino è composto da due elementi: la parte che l'uomo riesce a percepire con l'olfatto e quella che può gustare. Odore e gusto sono quindi gli elementi più importanti della degustazione. Alcuni bevitori appassionati inneggiano anche al colore, che dà loro già un'anticipazione del sapore che si accingono a gustare. Oppure alla temperatura che, indipendentemente dal gusto, può rinfrescare la gola. O ancora al frizzare delle bollicine dello Champagne. Ogni vino infatti possiede non soltanto un aroma caratteristico e ben determinato, ma anche una qualità visiva, tattile e uditiva.

### ***Gli aromi primari***

Con il termine aromi primari si definiscono i profumi naturali che provengono dall'uva e che si sprigionano soprattutto dalla buccia degli acini. Si tratta in gran

parte di profumi floreali e fruttati che risultano dominanti soprattutto nei vini giovani. Successivamente si sviluppano anche note speziate. Ogni vitigno presenta aromi primari ben definiti: i vini ottenuti con uve Sauvignon Blanc hanno spesso un odore di uva spina, mentre i vini Pinot Noir sanno di ciliegie e susine. I profumi primari, tuttavia, possono variare e assumere sfumature diverse - anche in vitigni della medesima qualità - in base al terreno e al luogo di coltivazione. Un Cabernet Sauvignon della Napa Valley californiana è più fruttato di un Cabernet di Bordeaux, perché in California dominano terreni acidi, mentre nella regione di Bordeaux prevalgono quelli alcalini.

### ***Gli aromi secondari***

Accanto ai profumi caratteristici delle singole varietà delle uve, il vino presenta anche quelli sviluppati nel corso della fermentazione. Questi aromi secondari o fermentativi arricchiscono il vino, lo rendono "vinoso" e gli conferiscono un profilo aromatico diverso rispetto al succo d'uva originario. Responsabili di questi aromi secondari sono alcoli, acidi, aldeidi ed esteri. Essi dipendono dalle famiglie e dai ceppi di lieviti che operano la fermentazione alcolica degli zuccheri, ma anche dal grado di maturazione delle uve, ovvero dalla quantità e dalla composizione degli zuccheri dell'uva. Tipici profumi secondari possono essere note di burro,



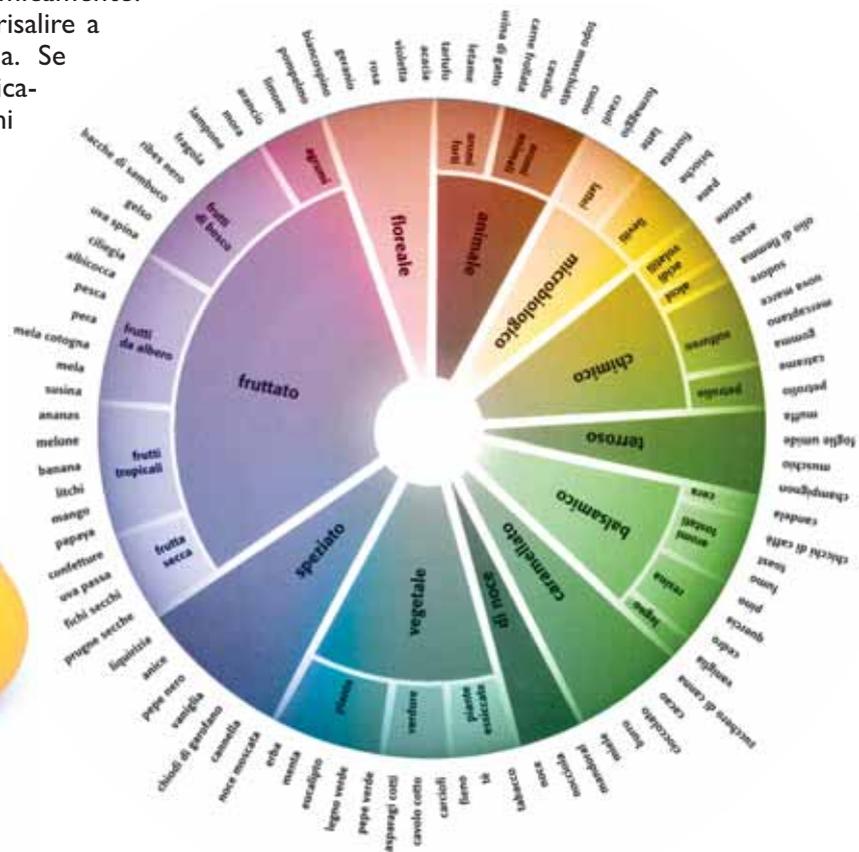
pane, funghi, cuoio, formaggio e note animali. Anche sentori di confettura, foglie autunnali umide e odore di stalla rientrano in questa categoria. Gran parte degli aromi secondari è di natura volatile e scompare subito: talvolta già durante la maturazione, talaltra più tardi, in bottiglia.

### **Gli aromi terziari**

Durante la maturazione l'aroma del vino comincia a modificarsi, indipendentemente dal fatto che si trovi ancora in botte o già in bottiglia. I profumi primari fruttati cedono via via il passo a nuove composizioni aromatiche. Diventano percepibili aromi speziati, balsamici e di legno: i primi segnali della maturazione in atto. Da questo momento gli esperti non parlano più di profumo bensì di bouquet del vino. Con il progredire della maturazione e con l'affinamento in bottiglia, il bouquet si sviluppa ulteriormente. Il vino diventa più complesso, sfaccettato e composito.

### **La descrizione degli aromi**

Gli scienziati sono riusciti a distinguere all'incirca 500 aromi diversi. Se i procedimenti di misurazione, la gascromatografia e la spettrografia di massa fossero più sofisticati, probabilmente ne risulterebbero ancora di più. La maggior parte di questi profumi non è descrivibile chimicamente. Soltanto in pochi casi è possibile risalire a una determinata formula chimica. Se dovessero essere definiti linguisticamente, ne risulterebbero definizioni spesso inconsuete e talvolta bizzarre. All'inizio degli anni '80 alcuni studiosi del Dipartimento di enologia e viticoltura della University of California Davis hanno catalogato in modo sistematico i diversi profumi. È nata così la ruota degli aromi, che tuttavia non ha portato a un'unificazione del linguaggio dei vini.





Savourez le temps sur les Routes du Comté...

## La production du lait à Comté



## Les routes du Comté

Enrico Surra

Il Comté è il formaggio DOP francese più prodotto ed incarna un fortissimo legame con il suo territorio d'origine: il massiccio dello Jura, una delle regioni più fredde della Francia.

Situata ai confini con la Svizzera e comprendente i dipartimenti dello Jura (39), del Doubs (25) e dell' Ain (01), la zona di produzione del Comté è costituita da un grande altipiano più a nord, ricco in boschi e praterie, e dalla zona del Parco Naturale Regionale dell'Haut Jura, più a Sud, vicino alla città di Ginevra caratterizzata da un ambiente montano molto suggestivo.

Il massiccio del Jura è di epoca geologica antecedente rispetto alle Alpi: dalle Alpi stesse è stato spostato più a Nord durante la loro formazione e non raggiunge altezze elevatissime. Al massimo nell'Haut Jura si raggiungono 1200-1300 m slm.

Enfin, il fallait tout de même patienter 8 mois avant cet heureux événement...  
Le temps de la gestation.



**La transformation du lait en fromage**

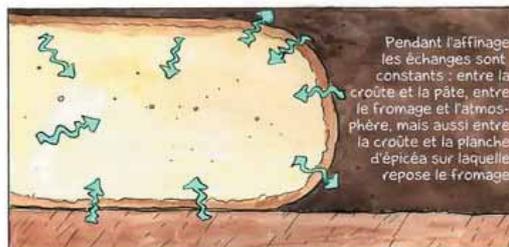
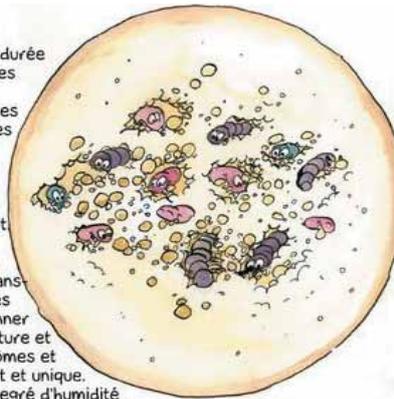


## L'affinage



Durant toute la durée de l'affinage, des quantités de micro-organismes de toutes sortes -bactéries, et levures en particulier- se régalaient des molécules du lait.

Leur activité va permettre la transformation de ces éléments et donner à la pâte sa texture et surtout ses arômes et son goût délicat et unique. Température, degré d'humidité et temps sont les principaux facteurs de régulation de cette activité.



Pendant l'affinage les échanges sont constants : entre la croûte et la pâte, entre le fromage et l'atmosphère, mais aussi entre la croûte et la planche d'épicéa sur laquelle repose le fromage.

In questo contesto il Comté (o *Gruyère de Comté*) è un simbolo, una bandiera che rappresenta un intero movimento, quello del turismo. Il *Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté* pubblica annualmente un opuscolo (*Les Routes du Comté*) sul quale vengono indicate tutte le attività di accoglienza nell'ambito della produzione del formaggio. Si va dalle aziende agricole, che ricevono i turisti su appuntamento per far vedere la mungitura e l'allevamento degli animali di razza Montbeillarde o Pie Rouge de l'Est, alle cosiddette "Fruitières à Comté", i caseifici, per lo più cooperativi, che nella zona sono circa 190 e che accolgono i turisti sia su appuntamento che negli orari di visita. Infine meritano il viaggio le grandi "caves d'affinage" alcune delle quali situate all'interno di antiche fortezze, dove il formaggio matura ed acquisisce sapori ed aromi.

Insomma, il Comté rappresenta per i francesi l'equivalente del Parmigiano Reggiano per gli italiani, sia nella tipologia di formaggio (duro a pasta cotta), di stagionatura (il Comté stagiona almeno 4 mesi, ma può anche arrivare sino a 24) che di tradizione (produzione molto radicata sul territorio ed in mano soprattutto a piccole cooperative).

Da rilevare il termine "Fruitière à Comté", che indica il caseificio cooperativo e che trae origine dal fatto che trasformare il formaggio in grandi forme era il solo modo per fare fruttare (*fructifier*) il latte, quindi sin dal XII secolo gli allevatori si univano e facevano affluire il loro latte alle *Fructeries*; analogamente le cantine cooperative si chiamano "Fruitières viticoles".

Nella zona si producono anche il Morbier DOP, il Mont D'Or DOP, il Bleu dell'Haut Jura, de Gex ou de Septmoncel DOP, l'Emmental Grand Cru, la Cancoillotte..... Quindi buon viaggio e .... buona degustazione!



## Il progetto Magis

Esperienza in vitivinicoltura sostenibile

Nino Di Cara



**K**arina Von Detten da agosto è la nuova Ad di Bayer CropScience in Italia.

Rintracciabilità di filiera: esperienza in vitivinicoltura sostenibile del progetto Magis della Bayer CropScience. Questi gli argomenti trattati in un evento pubblico svoltosi a Verona nel contesto di Fieragricola 2012. La rassegna di Veronafiere (126 mila metri di superficie di esposizione) è una vetrina che ha visto, nella quattro giorni, la partecipazione di 1.300 espositori provenienti da oltre 20 paesi. Fieragricola, è una manifestazione rivolta a tutti gli attori della filiera produttiva, con una offerta espositiva ad ampio raggio con lo svolgimento di incontri tecnici, scientifici, dibattiti e mostre. Fieragricola è una vetrina importante per imprenditori agricoli, allevatori, imprese di meccanizzazione agricola, costruttori e commercianti di macchine agricole. La Bayer CropScience ha esposto in -un incontro- il Progetto Magis; un progetto rivolto al mondo agricolo in particolare per il comparto vitivinicolo. Gli obiettivi, li ha descritti Karina von Detten amministratore delegato di Bayer CropScience srl. Innovazione, fattibilità nel mondo vitivinicolo in particolare, attraverso il progetto Magis – rivolto all'ambiente e alla salute delle piante con l'uso di agro farmaci adatti per la difesa di malattie, e, solo quando servono -. Karina, sostiene che i protocolli non sono vincolati, ma si possono modificare all'occorrenza per un prodotto ecocompatibile. "MAGIS sta creando per questo uno strumento nuovo: il "protocollo di sostenibilità". Si tratta di un documento



Innovazione continua  
per la competitività l'ambiente e la salute

*di carattere pratico mutuato dalla medicina, dove ha avuto un eccezionale successo in termini di miglioramento della qualità dell'assistenza, che per la prima volta mette a disposizione di ogni operatore le migliori competenze esistenti. Una novità assoluta non solo nel panorama vitivinicolo, ma in quello agroalimentare. Proprio come il protocollo di cura in medicina, il protocollo di sostenibilità viene costantemente aggiornato per valutare e accogliere tutte le novità via via fornite dalla ricerca e dall'esperienza delle migliori aziende e dei migliori enologi, e poi messo a disposizione delle aziende partecipanti. Magis, infatti, è una parola latina che vuol dire "di più": un invito a migliorare costantemente, sforzandosi di superare sempre i traguardi raggiunti.*

*Il progetto MAGIS, promosso dall'Università degli Studi di Milano, con la collaborazione dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani (Assoenologi) e di Bayer CropScience, può vantare oggi il contributo dell'ISPA – CNR di Bari, del DEIAFA dell'Università di Torino, dei maggiori esperti nella protezione delle colture appartenenti al mondo accademico e della ricerca e di Image Line. Le aree di intervento prevedono il miglioramento della gestione della chioma per raggiungere il corretto equilibrio vegeto-produttivo, la corretta gestione della difesa del vigneto dalle principali avversità biotiche secondo le migliori e più recenti acquisizioni e in linea con i cambiamenti normativi in atto e con i principi dell'agricoltura integrata e il monitoraggio delle attività di cantina. È infine prevista un'attività analitica rivolta a misurare i parametri qualitativi e di salubrità delle uve e dei vini prodotti".*

*I 12 studenti che beneficiano di altrettante borse di studio con il progetto MAGIS. A destra, padre Ludovic Lado SJ, responsabile locale del progetto.*



Le valutazioni e le applicazioni del Magis, sono state esposte da ricercatori, tecnici e imprenditori agricoli nel forum svoltosi alla presenza di giornalisti specializzati del mondo agricolo e non. Una prima analisi del progetto Magis l'ha fatta Attilio Scienza dell'Università di Milano, un luminaire del mondo vitivinicolo, il quale ha sostenuto la validità e il successo di Magis, in quanto all'interno del progetto, c'è un comitato scientifico che raccoglie gli stimoli delle aziende, li elabora, restituendoli alle stesse aziende. Un binomio -per Scienza- di tecnologia e ricerca di 15 ricercatori produttori che compongono il comitato scientifico e altre 75 aziende aderiscono al progetto. L'intento trainante è "innovazione e ricerca applicata". Questo a sancire l'utilizzo di prodotti adatti, stabiliti dallo studio attraverso la innovazione scientifica. Mauro D'Arcangelo del CRA di Arezzo, ha evidenziato le linee operative del protocollo su cui lavorano le aziende; e sono stati definiti gli obiettivi principali attraverso un percorso di maggiore conoscenza con i contributi tecnici e scientifici

della commissione. Un contributo importante lo hanno portato vari rappresentanti di aziende vitivinicole come la Montresor, di Castello di Cigognola, di Conti Zecca e Fazi Battaglia, i quali hanno raccontato le loro esperienze e le novità del progetto Magis. I produttori, sostengono che vigne e cantine sono monitorati attraverso il Magis e si degustano i vini certificati. Unire gli sforzi è utile per produrre bene, anche con la formazione, che è prevista nel progetto Magis, su tutta la filiera. Roberta Urso della Cantina Settesoli ha sottolineato l'appartenenza al progetto Magis nel quale riconosce l'utilità, e ritiene anche che il Magis può essere usato in altre colture agricole. Va sottolineato anche che il progetto tiene rapporti con i costruttori di macchine agricole. La considerazione che è scaturita dal dibattito con i giornalisti, è stata quella della -coscienza dei produttori- nell'uso dei prodotti di sintesi. Anche per conservare la natura e naturalmente il prodotto certificato anche da Magis -come ente terzo- potrebbe farlo.



La cucina Toscana

Sonia e Francesco

**D**i seguito 2 proposte, un primo ed un secondo. Voglio però uscire dagli schemi classici. Pensando alla Toscana, nel caso nostro il senese, uno potrebbe pensare subito ai picci oppure alla pappardelle. Niente di ciò, voglio iniziare con un risotto. Un risotto al piccione che vi assicuro squisito. Stesso discorso per il secondo. Cosa di più semplice che pensare alla carne del vitellone chianino o alla cacciagione. Pesce, ma pesce di terra. Il baccalà, presente in tutte le regioni in mille ricette. Pesce adesso ricco, ma in passato pesce povero, l'unica possibilità di consumare pesce anche in luoghi lontano dal mare. La nostra proposta, una variazione sul tema del baccalà con i ceci.

**Risotto al piccione**, i suoi fegatini flambati al vin santo la sua tagliata di petto ed il profumo di menta. Il piccione. Spesso le persone che vengono dalle città rimangono perplessi dall'utilizzo gastronomico del piccione. In Toscana non esisteva



casa colonica che non avesse un piccolo allevamento di piccioni. Carne sopraffina, veramente per le feste, forse la carne considerata più nobile fra quelle allevate. In questo caso utilizziamo tutto. Un piccione ogni 2 persone. Si cuoce il piccione tagliato in 2 in casseruola con un trito di sedano, cipolla, carota aglio e salvia sfumando con vino rosso. Una volta cotto lasciamo mezzo petto (per la tagliata) il resto si disossa e si trita grossolanamente. Mettiamo al fuoco in una casseruola il riso (consiglio il Carnaroli, ottimo quello della Cascina Veneria oppure della Riserva San Massimo), una cipolla tritata, sfumiamo con vino rosso ed uniamo il piccione tritato. Portare a cottura il risotto. Nel frattempo il fagatino si salta velocemente in padella sfumando con vin santo. Servire il risotto sul piatto di portata mettendo sopra i pezzetti di fegato e la salsa fatto dalla sfumatura col vin santo ed un ventaglio di scaloppe del petto. Profumare con delle foglie di menta sminuzzate all'istante. Ovvio, un rosso. Siamo in Toscana, non posso non consigliare un Chianti Classico. Non una selezione, ma un vino già maturo. Stesso di scorso con un Rosso di Montalcino, un Carmignano.

**Filetti di baccalà profumati alla salvia** in sfoglia croccante di ceci su pomodoro fresco, olive e capperi. Mare e terra, qui si incontrano in una unione antica. Baccalà, di quello



buono, ben alto e già dissalato. Ridotto in bastoncini e condito con salvia ed un profumo di aglio. I ceci. Utilizzandone la farina per fare delle crespelle che poi abbracceranno i filetti di baccalà. Poi l'essenza mediterranea, pomodorini, scalogno, capperi, olive, origano e l'immanicabile olio extravergine. Questi una cottura veloce, quasi una "non cottura". Uniti quindi ai filetti di baccalà abbracciati dalle crespelle di ceci. Questi sì, cotti in forno ad alta temperatura così che l'abbraccio diventi croccante.

Con un piatto così fresco ma fortemente sapido un rosso. Non maturo. Un Chianti giovane, con una buona nota fresca, un Morellino, un Cerasuolo di Vittoria, un... Vini di mediocorpo con una bella nota fruttata. Non abbiate timore di servirlo a 15 -16 gradi in barba a chi dice - a temperatura ambiente - anche con temperature di 25-30 gradi!

*Oliver  
Wine House*

di Nino e Francesca



La cucina Siciliana  
Le ricette di Francesca

## *Involtini di pesce spada agli agrumi*

### **Ingredienti:**

- Fette di pesce spada sottili
- Olio extravergine, Dop Val di Mazara

### *per il ripieno:*

- Quadrucci di pan carrè
- Tocchetti di spada
- Pesto di pistacchio
- Pomodoro secco
- Mentuccia
- Scorzetta di agrumi
- Succo di arancia

### **Procedimento:**

nel mixer insieme pesto di pistacchi, pomodoro secco, menta e olio extravergine di oliva; a parte rosola i tocchetti pesce spada e aggiungi il pan carrè a quadrucci e il succo di arancia; farcisci ad involtino le fettine di spada e unte appena di olio extravergine di oliva passale nel pan grattato insaporito con pistacchi e scorza di arancia...  
Passa a forno preriscaldato a 180° e buon appetito!!



*Il vino, Zibibbo di Pantelleria in purezza.*

## *Zuppa di ceci con cozze*

### **Ingredienti:**

- Olio extravergine, Dop Val di Mazara
- Ceci
- Pomodorini
- Cozze pulite
- Aglio
- Prezzemolo
- Salvia e sale

### **Procedimento:**

Mettere in acqua per 24 ore i ceci. Dopo farli bollire con salvia, olio e sale fino a  $\frac{3}{4}$  di cottura.

Prendere  $\frac{1}{4}$  di ceci e passarli. Fare saltare in padella uno spicchio d'aglio con olio di oliva e aggiungere la passata di ceci, sfumare con acqua di cottura delle cozze e aggiungere al resto dei ceci.

Scoppiare le cozze e sgusciarle. Nel frattempo si preparano in soffritto di aglio dei pomodorini sfilettati e ridotti a quadrucci e saltarli con le cozze.

Al momento di servire "in fondina" metter i ceci con due cucchiaini di cozze e del prezzemolo tritato al momento.



*Il vino, un Etna Rosso Doc.*

## Verso una nuova legge elettorale

Governabilità o rappresentatività?

Tommaso Di Fazio



Abbiamo eco di tanto in tanto di dibattiti accesi attorno alla riforma della attuale legge elettorale, con la quale tutti noi abbiamo eletto il Parlamento negli anni 2006 e 2008. Dibattiti e anche raccolta quasi plebiscitaria di firme per la sua abrogazione, che non assurgono poi a trasparente e approfondita conoscenza della materia attraverso la continuità martellante della informazione mediatica giornalistica e televisiva. C'è dietro, difatti, il gioco della politica che suggerisce ai partiti politici di opposizione di eliminare dalla legge i vantaggi goduti dalla maggioranza essendo contemporaneamente consapevoli che tali vantaggi sarebbero comunque goduti in toto se saranno vincitori nella prossima tornata elettorale. E questo impone grande prudenza e, soprattutto, attenzione ai sondaggi di opinione e alla conseguente formazione degli schieramenti di coalizione.

La legge elettorale attuale ha penalizzato difatti nelle elezioni del 2006 proprio il centro-destra che l'aveva fortemente voluta e approvata pochi mesi prima delle elezioni. Nota come Legge Calderoli dal suo promotore, questi in una esternazione la definì in seguito "una porcata" ed è quindi meglio nota come "porcellum".

La formula elettorale ha comunque mostrato abbastanza presto le sue criticità per la governabilità e una precoce crisi di governo ha condotto alle elezioni anticipate del 2008. E nel 2008 la vittoria dello schieramento che l'aveva proposta ha fatto godere al centro-destra consapevolmente tutti i suoi vantaggi, non riuscendo però ad evitare che l'exasperazione tutta italiana del bipolarismo, assieme alla criticità di tenere stabile a lungo una coalizione di più partiti, rendesse

comunque critico il percorso di legislatura. Se, dunque, ci dovessimo porre il problema di varare una nuova legge elettorale che conduca ad una rappresentatività dell'elettorato capace di sorreggere una stabilità di governo, ci troveremmo comunque di fronte ad un serio dilemma e alla consapevolezza della storia che non ci ha sinora fornito un sistema adeguatamente sicuro.

Rappresentatività e governabilità sono gli obiettivi fondanti di un sistema elettorale. In seguito si delinea quello attuale per comprenderne punti di forza e punti di debolezza, e poter avere elementi per meglio maturare una opinione per il dibattito in corso.

La legge elettorale precedente, utilizzata dal 1993 e denominata "mattarellum" dal nome del proponente, on. Mattarella, attribuiva il 75% dei seggi sia della Camera sia del Senato con il sistema di elezione maggioritario (un unico candidato è vincitore sulla base della maggioranza di voti ottenuti nel suo collegio territoriale ove compete per un solo seggio parlamentare).

Il restante 25% veniva attribuito in modo proporzionale ai voti ottenuti da tutti i candidati, mitigando gli effetti tipici del sistema maggioritario, che tende a premiare i partiti maggiormente rappresentati sul territorio oppure forti localmente, a discapito dei partiti minori.

Con la Legge Calderoli, oggi in atto, si è inteso superare tale caratteristica del sistema maggioritario, sistema peraltro di antichissimo uso, adottato dal Senato di Roma, e di rendere il sistema il più possibile rappresentativo della variegata realtà politico-partitica del paese, adottando estensivamente l'attribuzione dei

seggi in modo proporzionale ai voti ottenuti dai candidati.

Accanto all'indubbio risultato di ottenere una elevata rappresentatività, il sistema solo proporzionale conduce ad eleggere in Parlamento una variegata compagine di forze politiche che pur rappresentando la multiforme eterogeneità di pensiero della popolazione italiana, discendente da antiche stirpi con radicate e tutte eccellenti idee e che ha saputo esprimere in Machiavelli il padre mondiale della politica moderna, conduce ad una governabilità critica per il fatto di dover trovare in parlamento gli opportuni accordi tra gli schieramenti al fine di raggiungere una stabile maggioranza. Criticità e anche specificità storica della nostra vita politico parlamentare del dopoguerra che, avendo adottato il sistema elettorale proporzionale puro, anche se con sbarramenti di ingresso, è stata segnata da continui rimpasti, crisi ed elezioni anticipate fino alla fine della "prima Repubblica".

La legge Calderoli, che comunque mutua dal precedente ordinamento del "mattarellum" il sistema di competizione di liste di candidati collegate o coalizzate, in modo da creare una sorta di "bipolarismo all'italiana", ha teso correggere la tendenza del proporzionale alla ingovernabilità introducendo un premio di maggioranza da assegnare alla coalizione che consegue la maggioranza assoluta. Pertanto la coalizione che raggiunge il 50% +1 dei voti validi in tutti i collegi della nazione, da notare non la maggioranza assoluta dell'elettorato, occupa alla Camera 340 seggi anziché i 316 che spetterebbero come risultato della conta dei voti. Per il Senato vale analoga regola, in proporzione ai suoi seggi, ma il premio di maggio-

ranza è assegnato su base regionale, conducendo ad una diversa maggioranza, per alcuni politologi più rappresentativa. Altro elemento introdotto dalla legge per favorire la stabilità di governo è l'adozione di liste "blocate" di candidati, per cui l'elettorato, pur nella massima rappresentatività del voto consentita dal proporzionale, non può scegliere i propri candidati nominativamente, ma solo nell'ordine prestabilito dal partito che li propone.

Questo consente ai partiti di portare in Parlamento non i candidati con il maggior consenso popolare, che nella vita politica farebbero pesare questo entro lo stesso partito e fuori, ma bensì i candidati più fedeli e più ortodossi nei confronti della disciplina di partito, in modo da formare una squadra parlamentare obbediente e sicura al pari di una testuggine romana o di una falange macedone. È su tale caratteristica che il malumore politico

si è poi fatto sentire, giungendo alla definizione dispregiativa di "porcellum", da parte almeno di quegli eletti che in corso di legislatura hanno avuto modo di maturare dei distinguo nei confronti della propria compagine di originaria appartenenza. Di certo, anche, la legge Calderoli tiene conto dei pragmatici meccanismi parlamentari che necessitano spesso non di idee ma di numeri per andare avanti, per cui la disistima verso i "peones" è comunque da contrappesare con le esigenze di governabilità spicciola di tutti i giorni. E va detto che noi dall'esterno siamo svegliati solo dalle situazioni di emergenza che di tanto in tanto si rendono evidenti nella vita legislativa. Infine un ultimo elemento contraddistingue la legge Calderoli nella innovazione della precedente legislazione e consiste nello stabilire soglie di sbarramento minime abbastanza elevate per poter accedere alla

ripartizione dei seggi. Ne consegue un meccanismo per la ripartizione dei resti, voti inutilizzati perché inferiori al numero minimo percentuale prescritto, che ancora favorisce il vincitore della competizione.

La legge elettorale in vigore ha quindi elementi di positività verso la governabilità che possono essere sfruttate positivamente dalla coalizione che si impone nella competizione. Per questo motivo, auspicando molti una riforma del meccanismo, non è politicamente pensabile una sua completa revisione o sua totale abrogazione.

Più importante il dibattito e le scelte vere che proverranno dal legislatore per la diminuzione del numero dei seggi parlamentari, di ciascuna delle due camere, e per la soppressione di uno dei livelli amministrativo-legislativi tra Regione e Provincia.

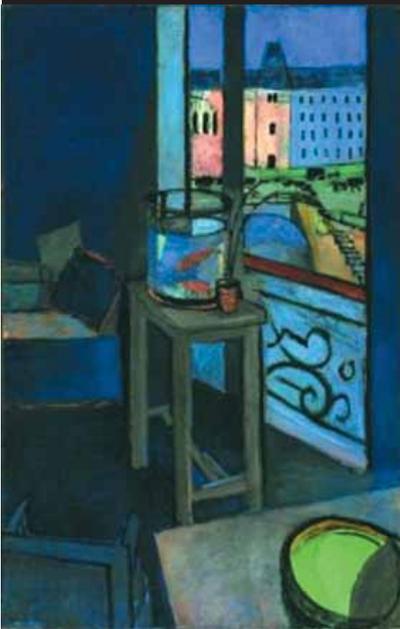
## *Gli eventi che vi proponiamo*

### **MATISSE. PAIRES ET SÉRIES**

Dal 07/03/2012 al 18/06/2012

Centre Pompidou

Place Georges Pompidou - 75001 Paris

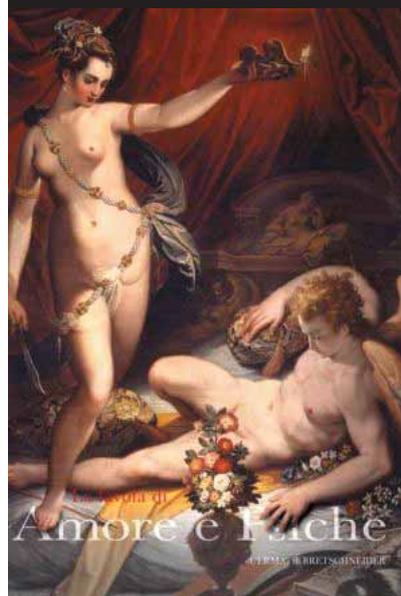


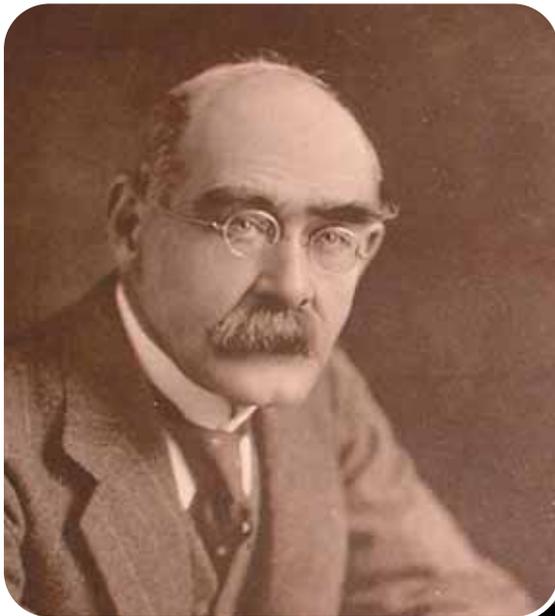
### **LA FAVOLA DI AMORE E PSICHE**

Il mito nell'arte  
dall'antichità a Canova

16 marzo - 10 giugno 2012

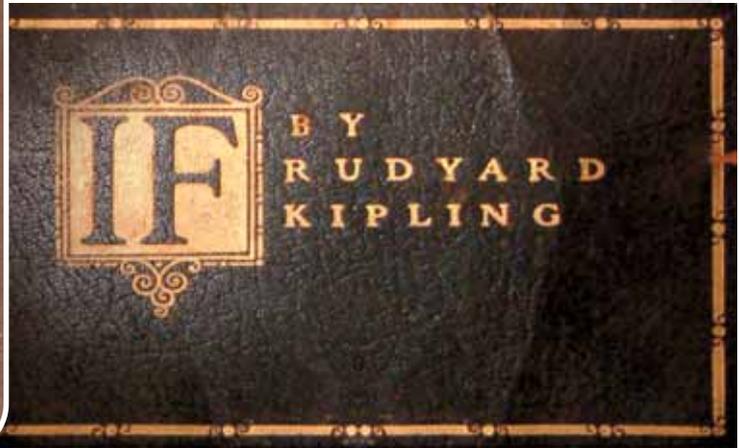
Roma, Museo di Castel Sant'Angelo  
Lungotevere Castello, 50





Premio Nobel per la letteratura 1907

**Se** (in inglese *If*) è il titolo di una celeberrima poesia di Joseph Rudyard Kipling scritta nel 1895 dedicata al figlio. La si trova nel capitolo "Brother Square Toes" del libro "Rewards and Fairies".



**If**  
*If you can keep your head when all about you  
 Are losing theirs and blaming it on you;  
 If you can trust yourself when all men doubt you,  
 But make allowance for their doubting too:  
 If you can wait and not be tired by waiting,  
 Or being lied about, don't deal in lies,  
 Or being hated, don't give way to hating,  
 And yet don't look too good, nor talk too wise;*

*If you can dream—and not make dreams your master;  
 If you can think—and not make thoughts your aim,  
 If you can meet with Triumph and Disaster  
 And treat those two impostors just the same:  
 If you can bear to hear the truth you've spoken  
 Twisted by knaves to make a trap for fools,  
 Or watch the things you gave your life to, broken,  
 And stoop and build 'em up with worn-out tools;*

*If you can make one heap of all your winnings  
 And risk it on one turn of pitch-and-toss,  
 And lose, and start again at your beginnings  
 And never breathe a word about your loss:  
 If you can force your heart and nerve and sinew  
 To serve your turn long after they are gone,  
 And so hold on when there is nothing in you  
 Except the Will which says to them: "Hold on!"*

*If you can talk with crowds and keep your virtue,  
 Or walk with Kings—nor lose the common touch,  
 If neither foes nor loving friends can hurt you,  
 If all men count with you, but none too much:  
 If you can fill the unforgiving minute  
 With sixty seconds' worth of distance run,  
 Yours is the Earth and everything that's in it,  
 And—which is more—you'll be a Man, my son!*

**Se**  
*Se riesci a conservare il controllo quando tutti intorno a te  
 lo perdono e te ne danno la colpa,  
 Se puoi avere fiducia in te stesso quando tutti dubitano di te,  
 Ma prendi in considerazione anche i loro dubbi.  
 Se sai aspettare senza stancarti dell'attesa,  
 O essendo calunniato, non ricambiare con calunnie,  
 O essendo odiato, non dare spazio all'odio,  
 Senza tuttavia sembrare troppo buono, né parlare troppo da saggio;*

*Se puoi sognare, senza fare dei sogni i tuoi padroni;  
 Se puoi pensare, senza fare dei pensieri il tuo scopo,  
 Se sai incontrarti con il Successo e la Sconfitta  
 E trattare questi due impostori allo stesso modo.  
 Se riesci a sopportare di sentire la verità che hai detto  
 Distorta da imbrogliatori che ne fanno una trappola per gli ingenui,  
 O guardare le cose per le quali hai dato la vita, distrutte,  
 E piegarti a ricostruirle con strumenti usurati.*

*Se puoi fare un solo mucchio di tutte le tue fortune  
 E rischiarlo in un unico lancio di una monetina,  
 E perdere, e ricominciare daccapo  
 Senza mai fiatare una parola sulla tua perdita.  
 Se sai costringere il tuo cuore, nervi, e polsi  
 A sorreggerti anche quando sono esausti,  
 E così resistere quando in te non c'è più nulla  
 Tranne la Volontà che dice loro: "Resistete!"*

*Se riesci a parlare alle folle e conservare la tua virtù,  
 O passeggiare con i Re, senza perdere il contatto con la gente comune,  
 Se non possono ferirti né i nemici né gli amici affettuosi,  
 Se per te ogni persona conta, ma nessuno troppo.  
 Se riesci a riempire ogni inesorabile minuto  
 Dando valore a ognuno dei sessanta secondi,  
 Tua è la Terra e tutto ciò che contiene,  
 E - cosa più importante - sarai un Uomo, figlio mio!*



*Paris la Nuit*  
(Jacques Prevert)

*Trois allumettes une à une allumées dans la nuit  
La première pour voir ton visage tout entier  
La seconde pour voir tes yeux  
La dernière pour voir ta bouche  
Et l'obscurité tout entière pour me rappeler tout cela  
En te serrant dans mes bras.*

*Tre fiammiferi accesi uno per uno nella notte  
Il primo per vederti tutto il viso  
Il secondo per vederti gli occhi  
L'ultimo per vedere la tua bocca  
E tutto il buio per ricordarmi queste cose  
Mentre ti stringo fra le braccia.*