

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 245, GENNAIO 2013 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CARI ACCADEMICI...

- 3 Contraffazione e cucina italiana
(*Giovanni Ballarini*)

FOCUS

- 4 La cucina di oggi è in TV: da Mario Soldati a Carlo Cracco
(*Paolo Petroni*)

CULTURA & RICERCA

- 5 Due Accademie, un'intesa
(*Silvia De Lorenzo*)
- 7 Il pan di Spagna
(*Paolo Lingua*)
- 8 La ristorazione a Bologna
(*Maurizio Campiverdi*)
- 10 Il vin brulé
(*Giancarlo Burri*)
- 11 La moneta di carne
(*Roberto Dottarelli*)
- 13 Viaggio fra i profumi del tartufo
(*Alfredo Pelle*)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

- 14 Obesità infantile
(*Paola Casucci*)
- 15 La tavola padovana
(*Gian Paolo Pinton*)
- 17 Il primo Accademico
(*Edoardo Mori*)
- 19 Il frutto della salute
(*Amedeo Santarelli*)



La copertina: particolare de "Il convivio, Picasso e i suoi personaggi" (1973, collezione privata), acrilico su carta intelata realizzato da Renzo Guttuso, insieme a un ciclo di venti dipinti e disegni di grande formato, come omaggio a Pablo Picasso nell'anno della morte di quest'ultimo. In questo dipinto, il pittore spagnolo che viene raffigurato a tavola, al centro, circondato dalle sue amiche (a sinistra Gertrude Stein), dagli amici e dai personaggi dei suoi dipinti (si notino la *demoiselle d'Avignon* sulla sinistra e l'*arlecchino* nella parte opposta). La prima antologica che Roma, a cento anni dalla nascita (in verità Guttuso nacque a Bagheria nel 1911 ma, per problemi con l'amministrazione comunale dovuti alle idee liberali dei genitori, fu registrato all'anagrafe nel 1912), dedica al pittore siciliano rimarrà aperta fino al 10 febbraio, Complesso del Vittoriano.

- 20 Una bestemmia gastronomica
(*Eugenio Menozzi*)
- 24 Quell'abusata specialità campana
(*Pier Carlo Lincio*)
- 25 L'isola d'Elba e le sue erbe
(*Gloria Peria*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 22 L'erba del vicino
(*Maria Cristina Carbonelli di Letino*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 27 Insetti nella pasta
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 18 Accademici in primo piano
- 29 Vita dell'Accademia
- 59 Carnet degli Accademici
- 62 Dalle Delegazioni
- 77 International Summary

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA 1988-2013

Albenga e del Ponente Ligure	<i>Pasquale Balzola</i> <i>Silvio Torre</i>
Apuana	<i>Gioacchino Cancemi</i> <i>Gino Mazzi</i>
Ascoli Piceno	<i>Sergio Sadotti</i>
Barcellona (Spagna)	<i>Annabella Di Montaperto</i> <i>Manuel Duran</i> <i>Elena Suma Pezzi</i>
Biella	<i>Stefano Balocco</i> <i>Gianni Bottura</i>
Bologna dei Bentivoglio	<i>Giacomo Marlat</i> <i>Giorgio Palmeri</i>
Bologna-San Luca	<i>Alessandro Marcheselli</i>
Bolzano	<i>Alessandro Bonvicini</i>
Cagliari Castello	<i>Rosy Sgaravatti Zuliani</i>
Castel del Monte	<i>Tommaso Jannuzzi</i>
Catania	<i>Achille Muscarà</i>
Cento-Città del Guercino	<i>Luigi Zoccoli</i>
Chieti	<i>Ruggero Cellini</i> <i>Rosetta Valignani</i>
Civitavecchia	<i>Armando Di Giorgio</i>
Cortina d'Ampezzo	<i>Gian Maria Amatori</i> <i>Blandina Menardi</i> <i>Renato Pesavento</i>
Elba	<i>Claus Pischel</i>
Fermo	<i>Giuseppe Casali</i> <i>Stefano Jacovacci</i> <i>Pasquale Mattiozzi</i> <i>Alberto Regno</i>
Ferrara	<i>Federico Franchella</i> <i>Giovanni Fusaroli</i> <i>Ludovico Sani</i>
Firenze	<i>Andrea Cassetti</i> <i>Gian Luca Pinto</i>
Formia - Gaeta	<i>Giuseppe Orlandi</i>
Gallura	<i>Marcello Bedogni</i>
L'Aquila	<i>Antonio Centi</i> <i>Fabrizio Foglietti</i> <i>Francesco Petitto</i>
Livorno	<i>Giorgina Dal Rio Maestri</i>
Manduria	<i>Arcangelo Gabriele Liguori</i>
Mantova	<i>Roberto Bertazzoni</i>
Maremma - Grosseto	<i>Luigi Jaselli</i>
Messina	<i>Gina Carleo</i> <i>Anita Russo Arcidiacono</i> <i>Francesco Trimarchi</i>

Milano	<i>Paola Lalatta Citterio</i>
Milano Duomo	<i>Giorgio Colli</i> <i>Anna Mattioli Galimberti</i>
Napoli	<i>Miriam Cimino Fonti</i> <i>Alfredo Diana</i>
Napoli-Capri	<i>Valeria Marsiglia</i>
Orvieto	<i>Pier Luigi Leoni</i>
Parma	<i>Roberto Restori</i>
Pavia	<i>Gaetano Nocca</i>
Pinerolo	<i>Umberto Raspini</i>
Pisa	<i>Tommaso Malorgio</i>
Pisa Valdera	<i>Enrico Braghieri</i>
Ragusa	<i>Giovanni Cartia</i> <i>Maria Ceci</i> <i>Carlo Giummarra</i> <i>Pina Pantaleone</i> <i>Pippa Pluchino</i>
Rio de Janeiro (Brasile)	<i>Fernanda Maranesi</i>
Roma	<i>Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio</i> <i>Giuseppe Manica</i>
Roma Aurelia	<i>Nicola Delli Santi</i>
Roma Castelli	<i>Bruno Cesaroni</i>
Roma Olgiata Sabazia-Cassia	<i>Claudio Filippi</i>
Salerno	<i>Roberto De Rubertis</i>
San Marino	<i>Italo Capicchioni</i> <i>Elena Malagola Cappi Amati</i>
Sassari	<i>Umberto Cabras</i>
Stoccolma (Svezia)	<i>Jole Björling</i> <i>Giovanni Gozzo</i>
Sulmona	<i>Antonio Cesare Pelino</i>
Suisse Romande (Svizzera)	<i>Lanfranco Gazzola</i>
Taranto	<i>Domenico Rana</i> <i>Ernesto Vozzi</i>
Teramo	<i>Sergio Gagliano</i> <i>Glaucio Tudini</i>
Torino	<i>Jean-Claude Passerin</i> <i>D'Entrevès</i>
Treviso	<i>Vittoria Magno</i>
Udine	<i>Milena Fioretti Broglia</i> <i>Renzo Mattioni</i> <i>Leonarda Rizzani</i>
Viterbo	<i>Italo Arieti</i> <i>Fabio Ludovisi</i> <i>Fausto Ludovisi</i> <i>Mario Quatrini</i>

Contraffazione e cucina italiana

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Nella cucina italiana vi sono piatti nei quali l'origine della materia prima è importante, ma altri nei quali è essenziale la qualità, non la provenienza territoriale.

Cari Accademici, *Italian sounding* identifica quei prodotti alimentari, generalmente di bassa qualità, confezionati con un nome o una bandiera italiana, ma che nulla hanno d'italiano. Questi prodotti fanno concorrenza a quelli che l'Italia esporta in un mercato sempre più globalizzato. Di fronte ad un fenomeno che non pare si riesca ad arginare, quale è il ruolo di una cucina nazionale? Un problema complesso che in una breve nota è possibile soltanto delineare, iniziando dal fenomeno del *made by Italy* o "fatto dall'Italia", non in patria, ma all'estero. Una nuova prospettiva, peraltro già in atto, è quella, ad esempio, di un'industria che in Italia produce cibi di stile italiano (pasta, salumi ecc.) usando materie prime d'origine anche non italiana (semola di grano duro americano, carni suine olandesi

ecc.) e che, in paesi esteri, costruisce stabilimenti nei quali produce, con le stesse attrezzature e soprattutto con le stesse tecnologie talvolta inventate e usate in Italia, i medesimi prodotti che distribuisce con il proprio marchio, ovviamente italiano. Questo accade già per la pasta e i salumi, e altri prodotti seguiranno.

Il *made by Italy* in paesi stranieri si sta inoltre ampliando alla grande ristorazione organizzata (GRO) nella quale il nome e soprattutto lo stile e la qualità italiana sono importanti. Per quanto riguarda l'America Settentrionale, il "mangiare italiano", e quindi la cucina italiana, non è più soltanto quella delle pizzerie o dei ristoranti di lusso, ma sta entrando nelle case degli americani con i piatti pronti di marchio italiano, fatti da industrie italiane, in conformità a ricette italiane interpretate e adattate alle condizioni locali. Questo *made by Italy* ricalca in modo speculare quanto le GRO multinazionali stanno facendo in Italia, dove utilizzano prodotti Dop (parmigiano reggiano) e Igp (speck Alto Adige) per "italianizzare" ricette internazionali. Nel quadro della GRO sono da comprendere anche i *convenience food*, alimenti già pronti, componenti e pasti completi da scaldare con microonde. Queste preparazioni soddisfano il bisogno dell'utilizzatore di accelerare i tempi di preparazione, sono apprezzate soprattutto da chi lavora, dai single, dalle persone con poca esperienza in cucina e dagli anziani. Anche per far fronte alla pressione del tempo per servire molti ospiti, la ristorazione fa capo alla merce precotta o prelaborata, che può essere elaborata velocemente. L'evoluzione della tecnologia alimentare va verso l'offerta di prodotti con forti prestazioni di servizio (*conve-*

nience food) e marcate caratteristiche di freschezza, che vengono genericamente raggruppati sotto la denominazione di "alimenti minimamente trattati" o "quarta gamma" secondo la terminologia di origine francese.

Di fronte allo scenario ora tratteggiato, diversamente dalla cucina italiana prevalentemente regionale e legata alle tradizioni, la cucina francese ha imboccato la strada di usare gli alimenti scelti in base alla loro qualità, non esigendo una specifica origine francese. In altri termini, non importa che un olio di oliva extravergine sia francese, basta che sia di ottima qualità, e lo stesso vale per ogni altro alimento, ad esempio la carne di bovini Charolaise o Limousine può derivare anche da allevamenti argentini. Quello che conta - dicono i francesi - è lo stile, la tecnica, il gusto francese che dà specificità e qualità alla loro cucina, senza dimenticare la capacità di scegliere il prodotto migliore per piatti che, in questo modo, possono essere diffusi e replicati in ogni parte del mondo, superando gli ostacoli di barriere commerciali.

Una cultura della qualità indipendente dal luogo di origine, si può ricordare, non è completamente estranea alla cucina italiana. Basta pensare alla pasticceria che, soprattutto per il cioccolato, lo zucchero e tante altre materie prime, non fa riferimento a un'origine italiana. Ancora più evidente è il caso del caffè italiano, o all'italiana, che ha invaso il mondo e che è italiano come scelta della materia prima, miscelazione e trattamento, modo di produzione e di presentazione e via dicendo.

Se si esamina senza pregiudizi la cucina italiana, è facile constatare che vi sono piatti nei quali l'origine della materia prima è importante, ma altri

nei quali è essenziale la qualità, non la provenienza territoriale. Al riguardo è utile qualche esempio. Quali sono i legami territoriali per le tagliatelle, le lasagne o i tortellini della cucina bolognese? La farina? Le uova? Le carni per il ragù o il ripieno? Certamente no, perché non sono codificati dalla tradizione e soprattutto si sono evoluti nel tempo. Solo il formaggio deve essere grana, preferibilmente, ma non necessariamente, parmigiano, ma anche padano, perché la città di Bologna, sia pur di poco, è fuori dal territorio di produzione del parmigiano reggiano. Senza contare che le larghe maglie dei disciplinari delle Dop e ancor più

delle Igp permettono di ottenere qualità molto diverse di prodotto! In modo analogo bisogna considerare che queste ricette sono sempre più destagionalizzate e possono essere riprodotte alla perfezione anche fuori del territorio d'origine. A ben vedere, la tipicità dei piatti bolognesi di pasta, presi come esempio, dipende in parte dalla qualità delle materie prime (farina, uova ecc.) ma soprattutto dalla capacità di chi li prepara, a iniziare dalla sapienza e manualità delle sfogline che fanno la pasta. Le sfogline non devono essere necessariamente bolognesi di stirpe, nascita o di lunga consuetudine e possono perfettamente

operare anche fuori Bologna! Così è per molte altre ricette regionali italiane per le quali bisogna riaffermare il primato dell'esecuzione secondo sistemi tradizionali.

Mai come oggi dobbiamo temere la falsificazione della cucina italiana che aggrava la già presente falsificazione dei nostri prodotti alimentari regionali e, al tempo stesso, mantenere viva la nostra attenzione accademica sulla ricerca, identificazione e valorizzazione dei buoni ristoranti italiani, inimitabile vetrina didattica della cucina italiana, in patria e soprattutto all'estero.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 77

FOCUS DI PAOLO PETRONI

LA CUCINA DI OGGI È IN TV: DA MARIO SOLDATI A CARLO CRACCO

In principio fu Mario Soldati. Correva l'anno 1957 e il noto regista ideò e realizzò il mitico reportage enogastronomico "Viaggio lungo la Valle del Po alla ricerca dei cibi genuini". Era da poco nata la televisione e di canali ce n'era uno solo, quello "nazionale", e quindi la trasmissione andava vista per forza. Erano 12 puntate da un'ora. Una a settimana. Lentissime e noiosissime, interviste interminabili a vignaioli e contadini, ma comunque fondamentali: nasceva infatti il giornalista enogastronomico televisivo. Celeberrima è rimasta la puntata sulla "salama da sugo" poi parodiata da Tognazzi e Vianello. Comunque Soldati, già allora, pensate un po', si lamentava delle perdute tradizioni e vituperava il progresso in agricoltura e in cucina bacchettando i progressisti dicendo: "non c'è niente di meglio della tradizione"! Ma fu Luigi Veronelli, nel 1974, ad inaugurare la prima vera rubrica di cucina in TV, sempre in bianco e nero, con "A Tavola alle 7"; pochi lo ricordano ma la rubrica era iniziata con Umberto Orsini e la spumeggiante e sfortunata Delia Scala, tutti infatti hanno nella mente la simpatica e soave Ave Ninchi che combatteva contro il puntiglioso Veronelli. Ricordo una vecchia puntata dove i due stettero mezz'ora a spiegare come si fanno le acciughe al limone e sulla gratella e dove silenziosi e imperturbabili ascoltavano il molisano Fred Bongusto mentre metteva la "mòllica" nella ricetta. Anche qui puntate lente, senza ritmo, ma per quel tempo innovative e interessanti. Bisogna arrivare al 1979 per trovare il colore in una trasmissione di Telemontecarlo. Ci pensarono Paolo Limiti e la cantante Wilma de Angelis. La trasmissione si chiamava "Telemenù" ed ebbe un successo travolgente tanto che le puntate, con frequenza giornaliera, proseguirono

per 18 anni. Ho incontrato la scorsa estate Wilma de Angelis, era molto orgogliosa di essere stata l'antesignana delle conduttrici in cucina. Prima di giungere ai tempi d'oggi ricordo il successo de "Il pranzo è servito", un quiz a premi ideato da Corrado e andato in onda dal 1982. Fu condotto proprio da Corrado fino al 1990 e poi da Claudio Lippi e Davide Mengacci. Ma la trasmissione moderna, dell'oggi, che più ha fatto da battistrada alle cosiddette "regine dei palinsesti" (cioè le ricette in TV) è senz'altro "La prova del cuoco", presentato da Antonella Clerici a partire dal 2000. Se ne può parlar male finché si vuole, fatto sta che i programmi di cucina spopolano e costano poco. Non c'è canale che non abbia il suo chef, la sua star. Ognuno ha la sua fetta di pubblico e il risultato sono ben 23 programmi di ricette (tra i più noti "Cotto e Mangiato" di Benedetta Parodi, ora passata ad altra rete con "I menu di Benedetta"). Unico flop finora segnalato è stato "La notte degli chef", condotto da Alfonso Signorini con Elisabetta Canalis e Belen Rodriguez. Ma il vero programma innovativo, in questo mare di cloni, è senz'altro "MasterChef Italia" sulla falsariga di "MasterChef USA". Privo di conduttore, ha tre giudici (Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich) per 18 concorrenti cuochi. Dotata di una regia spigliata, un montaggio magistrale e un ritmo incalzante, la rubrica si distacca, e di molto, da consimili trasmissioni. Con tanta abbondanza di informazioni, gli italiani sono diventati i maggiori esperti di cucina del mondo! Ne siamo felici. Di recente è stato chiesto all'Accademia di partecipare ad una nota trasmissione di cucina in TV: indovinate la risposta.

See English text page 77

Due Accademie, un'intesa

DI SILVIA DE LORENZO

*Il Presidente
Giovanni Ballarini
e Franco Scaramuzzi,
Presidente dell'Accademia
dei Georgofili,
hanno firmato un protocollo
d'intesa per promuovere
programmi di attività
culturali congiunte.*

Firenze. Logge degli Uffizi Corti. Torre de' Pulci. È qui che ha sede l'Accademia dei Georgofili ed è qui che è stato firmato, in dicembre, un importante protocollo d'intesa tra quella Accademia e l'Accademia Italiana della Cucina. Un accordo di intenti che pone le basi per attività culturali congiunte con l'obiettivo, per il prossimo triennio, di realizzare iniziative che valorizzino le tradizioni dei diversi territori nazionali sotto vari aspetti: la tutela dell'ambiente, lo sviluppo del mondo rurale, la sicurezza e la qualità alimentare, la cucina regionale, linfa vitale per una grande cucina.

Il perché di questo accordo e della sua importanza è stato ben espresso dal Presidente Giovanni Ballarini quando, nel suo discorso, ha messo in evidenza la valenza delle Accademie, quasi lucciole che brillano nel buio, centri di ricerca culturale, per alimentare la quale hanno bisogno di trovarsi insieme per guardare al futuro. Sono le Accademie attente all'attualità, quelle aspecialistiche, che hanno una visione ampia della realtà, e operano in un'ottica che non si perde nei dettagli, ma seguendo un pensiero unico che guardi al futuro, intervenendo anche sugli errori che l'Italia, l'Europa, il mondo hanno fatto, in campo alimentare, nel passato e continuano a fare oggi.

L'alimentazione, ha proseguito il Presidente Ballarini, non va vista solo in termini di grammi e calorie: l'alimentazione è cultura, saper mangiare è cultura, così come valori culturali sono i prodotti alimentari che vanno difesi e tutelati. E che si stia parlando di valori lo dimostrano tutte le molteplici contraffazioni: non si falsifica, forse, proprio ciò che ha valore? Dobbiamo sviluppare un

“pensiero lungo” e dare una risposta ampia e di largo respiro alle criticità cui ci troviamo di fronte.

E in questo quadro si inserisce l'importanza dell'opportunità che l'Accademia Italiana della Cucina ha saputo cogliere con la firma del protocollo con la storica Accademia dei Georgofili, un'Istituzione, come ha sottolineato il suo Presidente Franco Scaramuzzi, primogenita nel mondo dell'agricoltura, quando questa era la vita per il 90% della popolazione e le ricchezze da lavoro derivavano prevalentemente dal lavoro agricolo. Dal 1753, anno della sua fondazione, l'Accademia dei Georgofili si propone di contribuire al progresso delle scienze e delle loro applicazioni all'agricoltura in senso lato, ha fatto notare il Presidente Scaramuzzi nel suo intervento, e oggi, con il rapido susseguirsi di radicali cambiamenti in ogni ambito della società, sente che le problematiche da affrontare riguardano l'intero pianeta e non più i singoli paesi; problemi che



non sarebbero risolvibili senza decisioni condivise. La nuova realtà di una globalizzazione ormai avanzata, che non permetterà più di operare in un proprio microcosmo, coinvolge anche il ruolo delle Accademie, ed è per questo, ha concluso Franco Scaramuzzi, che la collaborazione avviata con l'Accademia Italiana della Cucina intende valorizzare l'impegno che le due Accademie pongono nel diffondere conoscenze e formare

coscienze attinenti il settore alimentare, raccogliendone anche le ricche e preziose tradizioni.

Numerose sono le affinità che uniscono la nostra Accademia, nata proprio quando il tramonto della cultura contadina e dell'agricoltura stava cambiando il valore dell'alimentazione, ha sottolineato infine il Presidente Ballarini, con quella dei Georgofili, che ha anch'essa dei Centri Studi nazionali e ha costituito un'unione eu-

ropea delle Accademie interessate alle problematiche alimentari (Ueaa) ed è per questo che il lavoro comune, di cui il protocollo d'intesa costituisce l'inizio, rappresenta una risposta vasta, unitaria, di largo respiro, per leggere e interpretare la realtà attuale e indicare alle nuove generazioni la via per affermare i valori culturali della cucina e dell'alimentazione.

SILVIA DE LORENZO
See English text page 77

PROSPERITATI PUBLICAE AUGENDAE

L'Accademia dei Georgofili fu fondata a Firenze, nel 1753, per iniziativa di Ubaldo Montelatici, Canonico lateranense, allo scopo di "far continue e ben regolate sperienze, ed osservazioni, per condurre a perfezione l'Arte tanto giovevole della toscana coltivazione". Il Governo Granducale Lorenese le conferì presto carattere di Istituzione pubblica (prima nel mondo), affidandole importanti incarichi. Con l'Unità d'Italia, l'Accademia dei Georgofili, che già di fatto aveva una dimensione extra-toscana, divenne anche formalmente nazionale. Nel 1897 fu riconosciuta come Istituzione Statale. Ospitata prima nella Biblioteca Magliabechiana e in Palazzo Vecchio, dal 1932, quando fu eretta in "Ente morale", ha sede nell'antica Torre de' Pulci.

L'Accademia dei Georgofili è al mondo la più antica Istituzione del genere ad occuparsi di agricoltura, ambiente, alimenti, e promuove il progresso delle conoscenze, lo sviluppo delle attività tecnico economiche e la crescita sociale. Adeguando ai tempi organizzazione, metodologia e strumenti di lavoro, ha sempre mantenuto il proprio ruolo e gli obiettivi enunciati con l'atto costitutivo.

Il lavoro svolto dall'Accademia fa emergere un richiamo alla consapevolezza della vitale importanza dell'agricoltura, da sempre giustamente considerata settore primario, non solo per la priorità temporale delle sue attività produttive, ma anche perché ha costituito e costituisce tuttora la fonte principale del sostentamento alimentare. L'Accademia ha accompagnato lo sviluppo delle scienze agrarie, nella loro accezione più ampia. Seguendo l'evolversi dei tempi, continua ad affrontare le nuove problematiche che investono l'agricoltura e tutti i rapporti dell'uomo con l'ambiente naturale. Conduce studi e ricerche, adottando le

più moderne metodologie, al fine di promuovere concrete iniziative. I risultati vengono esposti e discussi pubblicamente in apposite "Adunanze pubbliche", poi riportate nell'annuale volume degli Atti.

Per affrontare lo studio di ogni singola problematica, l'Accademia liberamente si avvale della collaborazione dei più qualificati studiosi e tecnici, ovunque siano, anche se afferenti a diversi enti pubblici e privati. Per lo studio di specifici temi sono costituiti anche appositi Centri e Comitati consultivi. Inoltre, al fine di potenziare attività e collaborazioni sull'intero territorio nazionale, i Georgofili hanno realizzato sezioni geografiche territoriali.

L'attività editoriale oggi comprende anche la "Rivista di storia dell'agricoltura", le "Informazioni dai Georgofili", monografie su specifici argomenti, pubblicazioni commentate di antichi manoscritti, vari cataloghi. La Biblioteca, la Fototeca e l'Archivio offrono agli studiosi un patrimonio documentario tematico di ineguagliabile valore. I pregi di tale patrimonio vengono messi in rilievo anche da numerosi momenti espositivi

organizzati periodicamente su tematiche specifiche. Attualmente la Biblioteca dispone di un totale di circa 85.000 volumi fra monografie, opuscoli, periodici. È fornita del catalogo cartaceo e del catalogo on-line delle monografie e periodici e del catalogo on-line degli spogli dei periodici.

I Georgofili hanno rappresentato e rappresentano uno strumento per confrontare e far circolare le idee, collegandosi con il mondo e contribuendo a mantenere alto il prestigio della nostra cultura, sempre nel pieno rispetto del motto "Prosperitati publicae augendae", che evidenzia come la sua attività sia sempre stata rivolta all'interesse pubblico.



Il pan di Spagna

DI PAOLO LINGUA

*Accademico di Genova Est
Centro Studi "F. Marengi"*

*Il pasticciere genovese
Giobatta Cabona
lo "inventò" in onore
del re Ferdinando IV.*

Nel corso d'una recente intervista (televisiva e per una rivista mensile che esce in Liguria), il principe Domenico Pallavicino, che appartiene a una delle più antiche famiglie patrizie italiane (quasi millenaria e con rami nel centro Italia e a Genova) e che è il Console generale del Principato di Monaco a Genova, ha ricordato, con simpatica ironia, la vicenda d'un singolare primato della sua famiglia. Un suo omonimo antenato genovese, a metà del XVIII secolo, il marchese Domenico Pallavicino, era stato nominato dalla Repubblica, ormai boccheggianti, Ambasciatore presso il re di Spagna Ferdinando IV detto "Il Savio". Domenico Pallavicino tenne la carica tra il 1747 e il 1749, risiedendo a Madrid. Nel corso di questi due anni, non sappiamo però in quale data, ci fu un banchetto che l'Ambasciatore Pallavicino organizzò in onore del sovrano. Pallavicino si era portato in Spagna un piccolo esercito di collaboratori, tra i quali il suo maestro pasticciere Giobatta Cabona. Di costui sappiamo poco e anche il principe Pallavicino, l'attuale Console di Monaco, non ha documenti precisi. Si sa che Cabona era nato nell'hinterland genovese e che si era formato alla scuola pratica della cucina patrizia, forse nello stesso palazzo di piazza Fontane Marose, nel cuore del capoluogo ligure, dove risiede il principe e dove ha sede il Consolato Generale di Monaco.

Il pasticciere Cabona volle "inventare" (come capitava sovente nel costume d'allora per certi banchetti di altissimo livello) qualcosa di nuovo in onore del sovrano spagnolo. Nei giorni precedenti all'evento si esercitò, facendo esperimenti differenziati. Quindi "inventò", modificando mo-

delli già esistenti, un dolce particolarmente soffice a base di uova e farina, in grado di contenere o trattenerne creme o altri ripieni. Pare, a quel che è tramandato, che lavorò, di gomito, di cucchiaino e mestoli, l'impasto ricco di uova in un vaso di coccio, collocato a bagnomaria: questa tecnica consentì di ottenere l'estrema leggerezza del dolce che di fatto era la vera novità, l'invenzione. Il pranzo si concluse con un successo e con l'elogio del re.

L'Ambasciatore Pallavicino, in onore del re Ferdinando IV, battezzò il dolce "pan di Spagna", ma gli spagnoli e anche i francesi, per più di un secolo, ricambiando la cortesia in un'elegante gara di stile, lo chiamarono "pâte génoise". Oggi, realizzato con tecniche moderne, si chiama ovunque pan di Spagna. Per la precisione, la metodologia di confezione, sia pure impiegando gli stessi ingredienti, è differente: o a caldo, o a freddo.

Giobatta Cabona, di cui si sono perse le tracce, tornò in patria carico di gloria. Ma quel XVIII secolo era un periodo storico fortunato per i pasticciieri di Genova, al centro del solito crocicchio di affari e di import-export. Monopolisti dello zucchero brasiliano, consolidarono la realizzazione di canditi e marrons glacés (forse "rubati" ai francesi), dei celebri "quaresimali" (dolcetti di pasta di mandorle) oltre che del gelato al caffè, la famosa "pànera" (panna nera).

L'economia opulenta e il monopolio dell'import-export dominavano decisamente le scelte della cucina dei ricchi genovesi, capaci quindi di esportare idee per "stupire" persino i monarchi.

See International Summary page 77

La ristorazione a Bologna

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

*Osterie e locande,
dal Medioevo al Settecento,
ciascuna con una propria
specialità gastronomica.*

La storia della ristorazione a Bologna, nel Medioevo e nei secoli successivi, è sempre stata scarsamente investigata perché si sono privilegiati gli studi su altri aspetti della vita economica e sociale di quelle epoche così lontane e assai avare di informazioni gastronomiche.

Il 1088, data di fondazione della Alma Mater Studiorum, l'Università più antica del mondo occidentale, è un punto di riferimento di grande rilevanza perché sancisce chiaramente che già allora doveva esistere un'efficiente sistema di ristorazione commerciale a disposizione dei professori e degli studenti, provenienti da tutta Europa, che frequentavano il celebre Ateneo bolognese.

Uno statuto del 1245 è particolarmente interessante perché di fatto inserisce i locandieri nella struttura amministrativa della città, rendendoli garanti delle merci depositate presso di loro dai mercanti, merci che erano colpite da una tassa sulle transazioni commerciali. Bologna infatti era anche un importante centro mercantile, commerciale e manifatturiero e tali attività contribuivano grandemente al suo benessere.

Ed è proprio all'inizio di quel secolo che si affermò definitivamente, per Bologna, l'appellativo di "grassa", affiancato a quello più antico e classico di "dotta". Il termine "grasso", nel Medioevo, aveva una connotazione altamente positiva ed era assimilabile ai concetti di "ricco, prospero, dovizioso, fertile" e, di conseguenza, se una città e il suo territorio erano definiti "grassi" ciò significava che per l'immaginario collettivo erano meritevoli di invidia perché vi si viveva bene, in serena tranquillità.

Già nel secolo precedente, tuttavia, due monaci della Francia settentrio-

nale, Barthelemy e Gautier, in una loro dotta relazione, avevano usato questo aggettivo per Bologna, contrapponendola a Parigi che essi definivano "magra" perché gli studi teologici della Sorbona erano in ribasso, mentre le discipline giuridiche insegnate a Bologna riscuotevano un successo e un favore sempre crescenti.

Molte città nel Medioevo aspiravano a diventare sedi universitarie e la disponibilità di abbondanti risorse alimentari e un contesto sociale tranquillo erano i pre-requisiti essenziali, perché gli studenti e i professori non avrebbero mai accettato di trasferirsi dove non vi fosse l'assoluta certezza di poter vivere bene, agiatamente e in piena sicurezza.

Le stesse autorità municipali si rendevano conto che questi requisiti erano indispensabili e inscindibili. Quindi "dotta" e "grassa" erano le due facce di una stessa realtà. Non vi sarebbe stata la prima senza la seconda e la seconda non sarebbe esistita senza la prima. Da allora ad oggi per Bologna è stato sempre così.

Antonio Ivan Pini ha scrupolosamente indagato sulla vita studentesca a Bologna dalla fondazione dello Studio alla metà del Trecento. Egli stima che nel 1294 esistessero in città circa cinquanta alberghi veri e propri e ben centocinquanta osterie, alcune delle quali in grado di fornire anche alloggio. La terribile pestilenza che infuriò tra il 1348 e il 1350, devastando l'Italia e l'Europa, pose fine all'epoca d'oro di Bologna, riducendone drasticamente la popolazione, tanto che un'analoga indagine, riferita all'anno 1396, riduce a meno della metà il numero degli alberghi e a 32 le osterie di cui conosciamo le insegne e l'ubicazione, ma che sono tutte scomparse.

Il cronista Antonio Masini, nella sua "Bologna perlustrata", ci segnala la presenza, nel 1666, di 110 osterie senza darne però né il nome né l'indirizzo. Ci fornisce tuttavia una notizia interessante e cioè che più della metà disponevano di camere da locare, erano cioè delle "locande", e questa nuova terminologia si consolidò dopo essersi già palesata sporadicamente nel secolo precedente.

Le autorità bolognesi ebbero sempre a cuore il buon funzionamento delle osterie e delle locande affinché la reputazione della città rimanesse immacolata. Numerosi bandi regolavano i prezzi dei cibi e dei vini, la qualità dei medesimi e il servizio che veniva offerto dagli osti. I controlli erano accurati e le pene per i trasgressori erano severe e pubbliche, per servire da esempio.

Facendo un ulteriore balzo in avanti, si giunge al 1712, che è significativo perché proprio in quell'anno

si verificò un fatto importante: il celebre incisore Giuseppe Maria Mitelli diede alle stampe una grande cartella rettangolare intitolata "gioco novo di tutte le osterie che sono in Bologna". Cinquantasette delle cinquantanove caselle del gioco, simile a quello dell'oca, contenevano le insegne di altrettante osterie, il loro indirizzo e la loro specialità culinaria, il tutto realizzato dall'artista con grande maestria. È una straordinaria fonte di notizie perché tutte le osterie si trovavano entro le mura della città e il tessuto urbano del centro di Bologna è rimasto quasi invariato negli ultimi tre secoli. Fa eccezione soltanto la famigerata "T" (vie Indipendenza, Ugo Bassi e Rizzoli) frutto di sventramenti di fine Ottocento e di inizio Novecento. Per tutte le osterie, salvo un paio, l'identificazione è certa. Singolare è anche il fatto che le 57 specialità gastronomiche elencate siano tutte differenti, senza ripetizioni.

Un'altra considerazione si impone. Pur essendo tre secoli un lasso di tempo indubbiamente lungo, solo due delle osterie raffigurate dal Mitelli sono ancor oggi in attività allo stesso indirizzo indicato dall'incisore: il "Cappello Rosso" in via Fusari, diventato nel frattempo un hotel di fascino, e l'"Osteria del Sole" in via Ranocchi, rimasta invece praticamente immutata e oggi come allora frequentatissima. Ultima vestigia di un tempo che fu.

Bisogna considerare infatti che le trattorie, i ristoranti e le osterie sono assai più caduchi degli alberghi, perché si tratta di attività quasi sempre legate alla figura del proprietario, che non è agevole trasmettere per via ereditaria.

A Bologna tuttavia esistono in questo momento più di dieci ristoranti che hanno brillantemente superato il secolo di storia.

See International Summary page 77

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

GENNAIO 2013

26 gennaio - **Arezzo**
Convegno "I giovani e le tradizioni della cucina italiana"

FEBBRAIO 2013

23 febbraio - **Alto Vicentino**
Decennale della Delegazione
Convegno "Alla ricerca della tradizione: storia e memoria della cucina vicentina in età contemporanea"
a Trissino (Vicenza)

MARZO 2013

15-16 marzo - **La Spezia**
Convegno "Il mais dall'asciutto un anno dopo" a Pignone (La Spezia)

23 marzo - **Garfagna-Val di Serchio**
Convegno "Celiachia e cucina"

APRILE 2013

5-7 aprile - **Borgo Val di Taro**
Cinquantennale della Delegazione

12-14 aprile - **Nuoro**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibi e sapori della Sardegna antica"

20 aprile - **Versilia Storica**
Convegno "Evoluzione della ristorazione tra fine Ottocento e Novecento"
a Pietrasanta (Lucca)

MAGGIO 2013

24-26 maggio - **Montecatini**
Assemblea dei Delegati
Consulta Accademica

OTTOBRE 2013

5 ottobre - **Viterbo**
Venticinquennale della Delegazione
Convegno sulla nocciola

17 ottobre
Cena ecumenica
"La cucina delle carni da non dimenticare"



Il vin brulé

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

*Gli aromi fruttati
di un vino corposo creano,
insieme alle spezie,
profumo e sapore
molto armoniosi.*

Per le origini di questa piacevole bevanda calda, a base di vino, zucchero e spezie, diffusa tipicamente nei Paesi del Nord Europa (nota come *Glühwein* in Germania e Austria, *Mulled Wine* nei paesi britannici, *Glögg* in Svezia e Norvegia, *Grzane wino* in Polonia), al di là di tante, campanilistiche (ma non adeguatamente documentate) rivendicazioni, dobbiamo risalire al *Conditum paradoxum* dell'antica Roma.

La ricetta, di probabile origine greca, di questo vino aromatizzato che veniva offerto ai convitati a fine pasto, apre il Libro I del "De re coquinaria", la preziosa e utilissima raccolta di ricette attribuita al raffinato buongustaio M. Gavio Apicio.

Per la presenza degli ingredienti affiancati al vino: miele, pepe, mastice (resina di lentisco), alloro, zaf-

ferano e noccioli di datteri, caratterizzati da benefici effetti per la salute (antibatterici, antinfiammatori e decongestionanti) e particolarmente efficaci contro il mal di stomaco e gli spasmi intestinali, la ricetta del "meraviglioso vino speziato" venne ripresa ed elaborata - nella quiete dei conventi medievali - dai frati erboristi.

Grazie all'efficace ed equilibrato dosaggio di cannella e chiodi di garofano da essi perfezionato, il "vinum calidum hippocraticum" venne inserito di diritto tra gli enoliti, ovvero tra i vini curativi, e come tale oggetto - nei secoli successivi - di dotte riletture di antichi testi e dotte dissertazioni. Come la traduzione del "De Agricultura Libri XX" del cartaginese Cassius Dionysus - a cura del medico e umanista Janus Cornarius (1543) - con l'intero primo capitolo del libro VIII dedicato alla "Vinorum salubrium confectio". O la "De salubri potu dissertatio" del medico fabrianese Francesco Scacchi (1622), che, sempre occupandosi della salubrità del vino freddo o caldo, descrive anche le caratteristiche produttive e terapeutiche dei vini rifermentati in bottiglia (gli antesignani dei moderni spumanti). E ancora la "De vini calidi dissertatio" di Giovanni Battista Davini (1720), medico curante del duca e cardinale Rinaldo d'Este, dedicata alle presunte proprietà terapeutiche delle bevande calde, e soprattutto del vino caldo, arricchita da un elevato numero di citazioni classiche.

Nella Francia di fine Ottocento, il "vin chaud" era più noto come "Il vino dei poeti di strada", in quanto essi vi trovavano, nelle lunghe serate invernali, giusto conforto e ispirazione nelle loro rappresentazioni

teatrali nelle vie di Parigi. Nella versione tradizionale, il vin brulé si prepara con vino rosso (tollerato anche vino bianco), zucchero a piacere, cannella e chiodi di garofano. In alcuni casi vi si aggiungono facoltativamente delle scorze di limone, anice stellato, e/o qualche spicchio di arancia o mandarino.

I puristi, che scagliano anatemi contro gli invadenti vin brulé economici pronti in commercio (spesso preparati con vini di scarsa qualità e fortemente dolcificati per mascherarla), raccomandano innanzitutto l'uso di un vino corposo, con decise note di frutta rossa, in quanto, a caldo, questi aromi fruttati si liberano più facilmente, creando, insieme alle spezie, un profumo molto armonioso.

Operativamente, è suggerito di mescolare accuratamente la preparazione con un cucchiaino di legno (in modo da favorire la completa dissoluzione dello zucchero), e portare lentamente ad ebollizione. Avvicinare, quindi, al bordo del tegame una fiamma, lasciando che l'alcol in evaporazione prenda fuoco, e lasciarlo fiammeggiare fino ad esaurimento.

È questo il vero "vino bruciato": pieno e piacevole senza essere acidulo come, purtroppo, il tanto diffuso vino... semplicemente riscaldato.

Per gli appassionati, la segnalazione di una vera leccornia: la lombarda "mortadella di fegato al vin brulé", o "mortadela de fidig o de fidich", dal gusto dolce e amaro-gnolo insieme, preparata aggiungendo vino aromatizzato caldo ad un impasto di fegato, carne e pancetta di suino, e insaccato in budello naturale.

See International Summary page 77

La moneta di carne

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

*Una teoria secondo la quale
le porzioni di carne,
infilate sugli spiedi,
avrebbero costituito
una prima forma di moneta.*

Scrive Aristotele in “La Politica” che “per effettuare il baratto ci si mise d’accordo di dare e prendere qualcosa che, essendo di per sé utile, fosse facile da usare nei bisogni della vita, come il ferro, l’argento e altri metalli del genere... qualcosa di definito, dapprima semplicemente, mediante grandezza e peso; mentre più tardi vi s’imprese anche un conio, per evitare di misurarlo”.

Ma, parlando di un tempo anteriore, Sabrina Grimaudo (“Misurare e pesare nella Grecia antica”, 1998, L’EPOS) riferisce che nell’“Iliade” la misura del valore era ancora rappresentata dal bue, che svolgeva funzione di bene equivalente, oggetto di tesaurizzazione e di scambio.

E a tal proposito, Nicola Parise (in AA.VV., “Sacrificio e società nel mondo antico”, 1993, Laterza) riporta che, in Omero, le quantità dei buoi con cui si esprimeva il valore di altri beni erano pressoché identiche alle quantità di bovini che dovevano essere immolati nei diversi tipi di sacrifici (1, 9, 12, 20 e 100); al punto da suggerire un’origine del valore a partire dalle consuetudini sacrificali, piuttosto che dalle transazioni commerciali.

Rivolgendo a questo punto la nostra attenzione alle pratiche sacrificali, va puntualizzato, in accordo con Detienne, che, nel mondo tradizionale, l’alimentazione carnea coincideva totalmente con la pratica sacrificale. In altri termini, nelle società agro-pastorali non vi era macellazione che non fosse ritualizzata, né pasto carneo che non fosse preceduto o accompagnato da qualche riferimento ideologico ad un’alterità, non importa se fossero antenati o divinità.

Una parte degli studiosi ritiene che la ritualità avesse come scopo quello di rimuovere, di nascondere il “crimen sanguinis” dell’uccisione di un animale mite e quasi umano come il bue. E poiché il consumo carneo coincideva con un momento di socializzazione molto importante, che quindi doveva essere tutelato, si adottavano le pratiche rituali con la mediazione e l’approvazione degli antenati e delle divinità coinvolte, alle quali veniva anche destinata una parte dell’animale sacrificato, per scongiurare gli effetti nefasti che le uccisioni avrebbero potuto provocare.

Nel mondo mediterraneo, la parte destinata all’alterità era costituita da ossa, pelle, tendini e grasso. E l’uso veniva fatto risalire a Prometeo (“Colui che pensa prima”), a cui sono dovuti, secondo la tradizione, il “sacrificio” e il “furto del fuoco”. Nel compiere il primo sacrificio di un bue a Zeus, Prometeo aveva ingannato il dio, riservandogli solo il grasso e le ossa. Ma Zeus, accortosi dell’inganno, si era infuriato e aveva negato il dono del fuoco agli uomini. Prometeo, allora, era salito in cielo e aveva rubato il fuoco dal focolare stesso di Zeus e lo aveva donato agli umani.

D’altra parte la ripartizione “asimmetrica” evidenzia l’importanza che i sacrifici ricoprivano in relazione alla dieta alimentare, tanto più se pensiamo che gli elementi destinati all’alterità non erano materiali di scarto, essendo materie prime di solito utilizzate per la lavorazione delle pelli.

Comunque, risolto a favore degli umani il problema della ripartizione tra loro e l’alterità, i rituali sacrificali prevedevano rigidi codici comportamentali in relazione alla suddivisione

della carne tra le persone partecianti al sacrificio. Dai testi pervenuti risulta che questo secondo tipo di ripartizione fosse prevalentemente gerarchico, con ben poche eccezioni. Tra queste, Parise e Detienne inseriscono il caso della Grecia antica, dove, nel processo di formazione della "polis", la distribuzione gerarchica delle porzioni in base allo "status", durante il banchetto successivo al sacrificio animale, venne gradatamente meno, cedendo il posto ad una spartizione paritetica.

Questo imperativo di uguaglianza, scrive Detienne (in AA.VV., "Sacrificio e società nel mondo antico", 1993, Laterza), è il fondamento vero della città. È il caposaldo della Sparta arcaica dei "simili", con i suoi pasti eguali chiamati "syssitia", costituiti dai prodotti portati da ciascuno: farina d'orzo, formaggi, fichi, vino, messi in comune e ridistribuiti tra tutti i membri della comunità dei "simili". È in questo contesto ideologico che

il "màgeiros", dapprima il "sacrificatore" e in seguito il "macellaio", impugna il coltello sacrificale, "màchaira", ammazza il bue e lo divide in parti "equivalenti", che vengono cotte con gli spiedi.

Nei poemi omerici lo spiedo era lo strumento con cui venivano arrostiti e poi distribuite le porzioni di carne preparate in precedenza. E la parola greca "obelòs" finì per assumere il duplice significato di "spiedo" e di "porzione", di modo che, quando non era utilizzata per ricordare un'offerta votiva o l'utensile, essa appariva nel ruolo di misura generale del valore e di mezzo della circolazione.

L'equivalenza propria delle porzioni di carne infilate sugli spiedi venne ad essere trasmessa all'oggetto metallico, che divenne dapprima un'unità di misura (il cui multiplo, il fascio di sei spiedi, è chiamato "drachmè") e, successivamente, una moneta vera e propria, l'"obolòs".

Orbene, l'idea di Parise di un'origine del valore monetario dal comportamento rituale non convince del tutto, poiché l'equivalenza passò dalle porzioni di carne di una specie animale che, in vita, già svolgeva funzione di bene equivalente, agli spiedi, che non avevano tutti la stessa lunghezza, o lo stesso peso o la stessa composizione metallica e che, quindi, non potevano assumere il ruolo di unità di misura a partire dalle proprie caratteristiche intrinseche o dalla propria funzione nel sacrificio.

In una visione al tempo stesso romantica e idealistica ci piace piuttosto pensare ad una "moneta di carne" specificamente bovina, che finì, tuttavia, col cedere la sua valenza al metallo, per via della neutralità di quest'ultimo, rispetto all'impurità e al rischio di contaminazione portato con sé dall'animale ucciso.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 77

LE LUMACHE CORRIDORE

Si tratta di lumache che vengono prese nei campi dopo la pioggia e che dal fatto che sono in movimento, comunque veloce rispetto a quelle che bivaccano in allevamento, son dette simpaticamente "corridore". Queste non possono essere consumate subito. Vanno "curate" per eliminare il sapore forte che altrimenti darebbero se cucinate immediatamente: custodite pazientemente in cesti di vimini, casse o altro contenitore ben areato, vengono alimentate con erbe meno forti di sapore e poi messe a digiuno per un poco. Poi, vanno lavate accuratamente, lessate e farcite con pane e formaggio. Vengono poi cotte in tegame con aromi, spezie e salsa di pomodoro, così da dare un sugo che è larga parte di quella vera e propria passione irresistibile per tanti golosi.

E' stato così che una serata organizzata dalla Delegazione di Chieti, per la felice intuizione di Mimmo D'Alessio, s'è trasformata d'incanto in un viaggio lungo le coste del Mediterraneo, con suggestive soste nei luoghi delle lumache. Le amiche Accademiche di Malta hanno confermato che anche in quell'isola, stratificata di storie e civiltà, i piatti a base di lumache di terra appartengono ad una consolidata tradizione non dissimile dalla nostra. Poi si è risaliti lun-

go le coste pugliesi dove resiste la passione per le lumache bianche, che gli abitanti di quelle terre arrivavano a raccogliere nei canneti delle paludi marittime, lungo le coste del medio Adriatico ben oltre il fiume Pescara. Risalendo la costa con una svolta all'interno dell'area frentana, s'è fatta tappa nell'antica città commerciale di Anxanum, oggi Lanciano, dove è riemerso il rito purificatore di "vuscica" (mescolare) le lumache nel tegame con un ferro arroventato. Di nuovo sulla costa adriatica s'è fatta una sosta nella suggestiva città e nelle "ville" (le grandi contrade) di Ortona, e di lì si è giunti a Francavilla al Mare e poi a Chieti. Il viaggio, con poche differenze e qualche simpatica curiosità, ha raccontato, tappa dopo tappa, una tradizione antica, ricca di sapori e gelosamente conservata, delle "lumache corridore", quelle prese una a una dopo la pioggia, curate e cucinate a dovere. Tra le particolarità vale la pena ricordare quella di un rito ormai perso, la raccolta delle lumache dei vigneti. I potatori delle viti si recavano nelle vigne del tempo con un sacco cinto alla vita, nel quale mettevano le lumache che s'erano arrampicate sui tralci dopo la vendemmia. (Maurizio Adezio)

Viaggio fra i profumi del tartufo

DI ALFREDO PELLE
Accademico apuano
Centro Studi "F. Marenghi"

*Un'Italia
"a macchia di tartufo"
che il mondo ci invidia.*

Sfuggente e misterioso, una vera Araba fenice della gastronomia, "inimitabile ma non indispensabile", come lo ha definito Vissani, prolifera nel buio della terra, sollecitando la fantasia e l'immaginazione di buongustai con un valore che è simile alle pepite d'oro dei cercatori del Far West: stiamo parlando del tartufo. Questo "diamante della terra", come lo definì Brillat-Savarin, ha due luoghi d'elezione: il Piemonte e l'Umbria, anche se si trova, a macchia di leopardo, in tutta Italia.

Tartufai con cani bastardini che sono naturalmente vocati alla ricerca di questo prezioso tubero (che tubero, in realtà, non è) per il loro finissimo olfatto, vanno, fra piante di quercia, di tiglio, di salice, di pioppo o di nocciolo, in cerca di quel profumo variabilissimo ma sempre avvolgente, che rimanda a stupendi piatti anch'essi di

francescana semplicità come lo è l'Umbria: due uova al tegamino, un piatto di tagliolini col burro. Tanta è la semplicità e la centralità del profumo del tartufo che non reclama vini d'abbinamento: vanno bene quelli che sono naturalmente da accompagnare con il cibo sui cui si affetta il tartufo.

E se è vero che è presente tutto l'anno, è anche certo che il periodo del miglior tartufo va da novembre a gennaio, quando la brina sale dalla terra e, scongelandosi, porta su il profumo del nascosto fungo. Questo, detto bianco e in latino *Tuber magnatum Pico*, non ne vuol sapere di cotture e si esalta nei profumi che porta con sé. Così antipasti, carni crude, risotti, fondute, diventano piatti di una grandezza infinita, si ha il senso dell'evento nel trovarsi di fronte ad uno di questi piatti.

Subito dopo viene il nero pregiato, anche in termini temporali, fra gennaio e marzo, che continua ad avere grande profumo, ma non eccelso, prima di trovare il nero d'inverno, il moscato e il bianchetto. Seguirà lo "scorzone", che i francesi chiamano, ovviamente dato il loro sciovinismo "du Perigord", che è l'estivo. Sono in realtà diverse decine le varietà di tartufi e accompagnano l'uomo per tutto l'anno.

E il prezzo? È variabile secondo le piogge che hanno bagnato il terreno e reso la terra soffice e aerata (il tartufo ha bisogno di "respirare"); è anche variabile secondo la forma (più è a forma regolare più costa), più è intenso e meglio è, più ha quello che è chiamato in termini tecnici "attacco", cioè la capacità di colpire l'olfatto, meglio è. Un ottimo acquisto da fare, per il costo che è più contenuto data la "primogenitura" delle Langhe, è il tartufo delle città unite dal patto terri-

toriale dell'Appennino Centrale, le città di Gubbio e Città di Castello, ove esiste una Strada del tartufo che unisce le Comunità Montane dell'Alto Cascio e dell'Alto Tevere. Questo percorso ideale, che si snoda e si sviluppa lungo le vallate e le città dell'Appennino, permette di godere di un sistema di eccellenze che si integrano con il tartufo presente, nelle sue varietà, tutto l'anno. Qui, i tartufai cercano tartufi fra quei boschi di lecci e querce dove un tempo era presente il fratello lupo dei "Fioretti" di San Francesco.

Come conservarlo? Lontano dal riso, contrariamente a come comunemente si crede, perché si asciuga e perde profumo. Va bene una carta bagnata, di quelle da macellaio. E dobbiamo ricordare che dura poco in frigo: perde attorno al 5% di peso al giorno se non conservato a dovere. Oltre la settimana si rischia grosso.

Nella ristorazione, dato il prezzo elevato del tartufo, sta prendendo piede una moda: il cliente si porta il suo tartufo, se lo affetta e se lo mangia, pagando solo, presso qualche ristorante (ma molti non vogliono nulla), il "diritto" al ristoratore per il servizio reso. Già, in Australia e negli USA, si fa col vino e si paga il "diritto di tappo". In questo modo il ristoratore non deve emettere poi conti molto elevati (fra l'altro con ricarichi ridottissimi dato l'elevato valore del tubero) con soddisfazione per tutti.

E tutta Italia, a macchia di leopardo, profuma di tartufo (non è molto gradito quando il bianco sa d'aglio) dalle Langhe all'Eugubino, dal Molise alla Toscana. Un'Italia a macchia di tartufo che il mondo c'invidia, un bene territoriale molto raro del quale abbiamo la leadership.

See International Summary page 77

Obesità infantile

DI PAOLA CASUCCI
Accademica di Viareggio Versilia

*Gli oli adoperati negli
alimenti confezionati,
di solito, portano
a dipendenza
e sono i più dannosi.*

Riferendomi ad un articolo (“Gastronomia e obesità”) del Presidente Giovanni Ballarini, apparso sulla nostra rivista, secondo il quale la gastronomia ha il compito di prevenire la cattiva nutrizione che si esprime nel sovrappeso, mi sono voluta soffermare, nello specifico, sull’obesità infantile in Italia.

Da un recente studio del Ministero della Salute, in Italia risulta che i bambini obesi o in sovrappeso, tra i sei e gli undici anni, sono un milione e centomila, vale a dire circa il 36% della popolazione infantile. La regione che detiene questo triste primato è la Campania, dove il 49% - circa un bambino su due - risulta essere obeso o in sovrappeso, mentre in Valle d’Aosta troviamo solo il 23%.

Come mai questa differenza? Non esiste una sola causa, ma una multifattorialità d’eventi e uno su tutti è lo stile alimentare sbagliato: spesso i bambini mangiano male e soprattutto troppo.

In questi ultimi anni, in tutto il mondo, si è vista una crescita dell’obesità che ha raggiunto un miliardo di persone in sovrappeso e trecento milioni di obesi, tanto è che l’Organizzazione Mondiale della Sanità parla di epidemia di obesità, o con un neologismo di “globesità”.

Ma, ritornando al tema, è provato che bambini e adolescenti in sovrappeso od obesi sono esposti fin dall’età infantile a patologie varie: difficoltà respiratorie, problemi articolari, disturbi dell’apparato digerente e anche della sfera psicologica. E non solo, questi bambini sono destinati, da adulti, ad essere obesi o in sovrappeso e ad andare incontro, anzi tempo, a malattie cardiocircolatorie e metaboliche, come: infarto, diabete di tipo due e ipercolesterolemia.

Cosa ha portato a tutto questo? Molti motivi sono noti, e se ne è spesso parlato nelle pagine della rivista, ma forse vale la pena ricordarli. Innanzitutto il consumo, sponsorizzato anche dalla pubblicità, di alimenti spazzatura preconfezionati, che con la scusa della praticità invogliano all’acquisto, ma sono spesso pieni di oli dannosi per l’organismo come l’olio di cocco e di palma, o di conservanti e aromi tutti d’origine chimica. E poi, quante persone, quando vanno a fare la spesa, leggono la composizione degli alimenti scritta sulle etichette? Non avete notato che alla dicitura “oli vegetali” non è specificato di che tipo d’olio si tratta ed è solo menzionato l’olio d’oliva? Questo perché in Italia non esiste ancora la normativa che obblighi a specificare il tipo d’olio. Quelli che sono adoperati negli alimenti sono oli che di solito portano a dipendenza, e sono proprio quelli più dannosi.

Altra causa, per la quale i bambini crescono di peso, è la sedentarietà. È vero, oggi i bambini non possono più andare a giocare ai giardini o sul marciapiede, come usava un tempo, è troppo pericoloso, e allora passano il loro tempo davanti al televisore o ai giochi elettronici.

Tra qualche anno, se così vanno le cose e se non si cerca di motivare le persone a mangiare sano, saremo un popolo obeso e di grassoni malati. Perciò invitiamo i genitori a dare ai loro figli una merenda sana e nutriente come la fetta di pane con latte e zucchero, o con olio, sale e pomodoro “strusciato”.

Non vogliamo bambini obesi e malati!

See International Summary page 77

La tavola padovana

DI GIAN PAOLO PINTON
Accademico di Eugania-Basso
Padovano

*Dagli asparagi
alle galline col ciuffo,
al prosciutto di Montagna,
tutti i prodotti
di una terra generosa.*

Padova è una città medievale che ha anche il primato di avere la “Fiera dei Campioni” più antica d’Italia, che si svolgeva a cavallo del 13 giugno, festa del Santo Patrono. Erano proprio le fiere ad aver interpretato, nell’antichità, il primo luogo d’incontro dove i contadini portavano i loro prodotti e gli artigiani presentavano i loro oggetti e i loro servizi. Questa data mi dà lo spunto per citare la prima famiglia di prodotti della terra padovana: l’asparago bianco e verde di Padova. Infatti, la tradizione implica che la raccolta di questo tenero ortaggio, dal sapore decisamente dolce e gradevole e senza fibrosità, termini il 13 giugno.

L’asparago bianco è ottenuto in terreni preparati a cumuli, dai quali i turioni vengono raccolti con incisioni in profondità, prima di spuntare dal terreno. L’asparago verde, invece, viene raccolto quando i turioni sono emersi per circa 30 cm e hanno assunto la caratteristica colorazione, dovuta appunto alla formazione di clorofilla per esposizione alla luce solare. Restando nel mondo vegetale, noti sono i piselli dei Colli Euganei, rilievi collinari coltivati fin dall’Età del ferro con la vite, mentre l’ulivo è stato coltivato in epoca romana. La zona Doc è il territorio di Baone, il cui terreno dà ai piselli dolcezza e precocità. Già ai tempi della Serenissima venivano inviati, assieme ai loro “cugini” di Lumignano (Colli Berici), per il banchetto del Doge nel giorno della festa di San Marco: il 25 aprile. Altra zona tipica è quella fra Padova e Venezia nel paesino di Murelle. Due piatti da non perdere: “risi e bisì” e “l’oca in onto coi bisì”.

Un rapido passaggio su un pro-

dotto bizzarro e rustico come la patata americana. *Ipomea patata* è il nome scientifico, mentre l’appellativo è stato forgiato con il suo arrivo assieme alle caravelle di Cristoforo Colombo, che l’ha diffusa in tutta Europa, ben prima della patata propriamente detta, originaria invece delle Ande. Si trova nei terreni di Anguillara Veneta e di Pozzonovo per arrivare verso Sud nei comuni di Boara Pisani, Stanghella e Solesino. Un prodotto la cui polpa è leggermente dolce, con retrogusto di castagna e consistenza più viscosa della normale patata. Ottima per gli gnocchi, conditi con sughi saporiti per compensarne la dolcezza, può essere anche consumata lessa oppure arrostita in forno o sotto la cenere.

La generosità della terra padovana offre anche delle erbe aromatiche e delle insalatine deliziose. Dalle parti della Bassa Padovana e nella Saccisica, si coltiva una vasta gamma di prodotti, che va dall’indivia riccia alla scarola, dalla lattuga gentile alla valeriana, dallo spinacino alla rucola. Per quanto riguarda le erbe aromatiche, sotto le serre troviamo rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo liscio e riccio e numerose varietà di menta, maggiorana, crescione.

Prima di lasciare i vegetali ecco le mele e le pere di Castelbaldo, un piccolissimo comune della Bassa Padovana ai confini con le province di Verona e di Rovigo. La zona offre, fin dal dopoguerra, frutteti ordinati e ricchi di colore. Nota la mela Belfort, affiancata nel tempo da altre varietà. Per quanto riguarda le pere, quella estiva più diffusa è la William, a pasta rossa o gialla, con polpa morbida, succosa, dolce e acidula.

A settembre maturano le varietà a polpa più soda, quali le Kaiser e le Abate, mentre all'inizio dell'inverno si raccolgono le Decana.

Arriviamo alla mitica gallina padovana: giunta verso il Cinquecento, con il suo misterioso gran ciuffo. La storia dice che sia arrivata dalla fredda Russia, culla orientale del pollo selvatico, trasformatosi nel

tempo e nel suo percorso verso la Penisola, passando dalla Polonia. Diventato un vanto della Signoria dei Carraresi, passò tra le prelibatezze della Repubblica di Venezia, i cui traffici commerciali con il Nord Europa sono diventati i complici della sua diffusione. Dalle Fiandre al Brabante olandese e belga per arrivare anche in Francia. Viaggiò così

tanto in queste zone che oggi sono presenti razze che si assomigliano molto: Houdan, Crèvecoeur, Brabanter, Olandese.

Negli anni Sessanta del secolo scorso, le "padovane" scompaiono quasi del tutto, sopravvivendo in allevamenti amatoriali tra cui l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "San Benedetto da Norcia" di Padova.

Le particolarità della gallina padovana sono quelle di avere il cranio dotato di un'ernia ossea che sostiene un ciuffo di penne che ricadono sugli occhi. Di carattere timido e scontroso, non accetta forme di allevamento intensivo. La sua è carne magra e saporita, molto ricercata dai buongustai. Nota anche la gallina di Polverara, diversa per il ciuffo, che resta diritto sulla testa.

Altra delicatezza è il coniglio padovano, dalla carne salubre, perché l'animale non ingerisce cibi che non apprezza e "vuole vivere" in ambienti puliti e arieggiati. Da segnalare il coniglio del Brenta, un marchio registrato.

Particolare attenzione per il prosciutto Dop di Montagnana, dove l'equilibrio climatico del territorio risulta ottimale per una buona stagionatura. Questo prosciutto è uno dei tre grandi prodotti italiani assieme a quello di Parma e al San Daniele.

Nel disciplinare di produzione prevede una forma naturale semipressata (con o senza piedino) e una legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo; le cosce, provenienti esclusivamente da maiali allevati nel Nord Italia, vengono salate entro 48 ore dalla macellazione e massaggiate a lungo per stagionare poi per due mesi, quindi lavate, asciugate e stuccate con della sugna; la successiva stagionatura dura per almeno 10 mesi. Aroma delicato e personale, apprezzato per la sua morbidezza.

GIAN PAOLO PINTON

See International Summary page 77

LA PIANTA DAL NOME MITOLOGICO

Apprendiamo dalla mitologia che Minta, figlia del fiume infernale Cocito, amata da Plutone, dio degli Inferi, fu dalla moglie di questi, per gelosia, trasformata nella pianta denominata menta, alla quale, tuttavia, fu lasciato un gradevole profumo. Di tale pianta esistono oggi svariate specie, ma quella a cui ci riferiamo comunemente e più di ogni altra usiamo, è la menta piperita, cosiddetta per derivazione latina, ad intendere che il sapore e l'odore pungenti ricordano il pepe.

La pianta, notissima, fiorisce da giugno ad agosto e questo periodo è detto il "tempo balsamico". Tale pianta, prima ancora dell'uso gastronomico e dell'impiego in liquoreria o profumeria, ha sempre goduto di una buona reputazione per le sue virtù medicinali, come rimedio alle digestioni difficili, nei crampi di stomaco e intestino, nelle palpitazioni di cuore e nei dolori nevralgici. Tutto è dovuto ad un olio essenziale, contenuto nelle foglie e nelle sommità fiorite, costituito fondamentalmente da mentolo, eteri vari, prinene, oltre a sostanze taniche o resinose. Caio Plinio secondo (61-114 d.C.) enumera le svariate proprietà della menta, conosciute al suo tempo, a partire dalla cura dell'angina tonsillare alle malattie polmonari. Mattioli condivide le azioni della menta elencate da Plinio, ma aggiunge che alla pianta va riconosciuto un effetto afrodisiaco: "veneris voluptatibus mentha commendata est".

Nel Medioevo la menta veniva considerata uno dei principali farmaci. Carlo Magno ne obbligò la coltivazione con l'ordinanza: "capitulare de villis et curtibus imperialibus". Marziale definiva la menta con l'aggettivo prosaico "ructatrix", da non dimenticare nei banchetti, perché atta ad accelerare, sia pure "rumorosamente", la secrezione gastrica.

Per molte affezioni si usava l'infuso di menta, ad azione terapeutica polivalente, dissetante e rinvigorente la circolazione sanguigna. Si prepara facilmente facendo bollire per un minuto un cucchiaino di menta piperita in una tazza d'acqua, bevendolo dopo i pasti. Per le proprietà antisettiche e vulnerarie che possiede, l'infuso può essere aggiunto nel lavaggio di piaghe e ferite, oppure versato nella vasca per un bagno salubre e rinfrescante.

In gastronomia, le foglie e le sommità fiorite hanno utilizzazione considerevole. A partire dalle bibite estive che diventano più gradevoli con un rametto di menta; i cubetti di melone con foglie di menta e vino bianco o spumante diventano un gustoso dessert; il pesce, la carne, la cacciagione, aromatizzati con menta, acquistano un profumo che li rende più appetitosi. Anche con ortaggi e legumi la menta ha impiego, come con le uova, i piatti agrodolci, le frittate ed è sommente indicata per decorare gelati, insalate, bicchieri di succhi e di aperitivi, nonché impiegata nelle salse degli arrostiti. (A. S.)

Il primo Accademico

DI EDOARDO MORI
Accademico onorario di Bolzano

*Grimod de la Reynière
creò il primo club
di critici della cucina
e la prima guida
dedicata ai ristoranti.*

La critica gastronomica ha un suo preciso fondatore. Se si esclude Arcestrato di Gela, il primo di cui si ha notizia che abbia scritto di turismo gastronomico, le altre opere letterarie sono raccolte di ricette di cuochi, dal romano Celio (230 d.C), al medievale Le Viandier de Taillevent (inizio 1300), ai nostri autori del Rinascimento, Maestro Martino (c. 1460) e Bartolomeo Scappi (1570). Bisogna giungere a Giacomo Castelvetro (1614) per avere un buon trattato di cucina, scritto da un letterato, per valorizzare l'uso di erbe e verdure italiane.

In Francia, dove la Rivoluzione Francese ha liberato le energie della borghesia e della nuova classe politica, emerge la figura di un giurista-letterato, critico teatrale, colto, che ottiene celebrità e fortuna con il giornalismo gastronomico e la critica di cibi e ristoranti. Si tratta di Alexander Grimod de la Reynière, nato nel 1778 da una ricca famiglia di appaltatori d'imposte; aveva le mani deformi, il che lo costringerà a scrivere e mangiare con protesi e influirà sul suo carattere. Scriverà un suo biografo (G. Desnoiresterres, "Grimod de la Reynière et son group", Parigi, 1877) che egli fu un *viveur* ad oltranza, un epicureo, un eccentrico totale, sfron-tato senza freni, ma che incantava per la vivacità e acutezza del suo

spirito. Dimostrò il suo carattere durante la Rivoluzione quando, amico di Danton e Robespierre, si proclamava monarchico e fu molto prossimo alla ghigliottina!

Narra un aneddoto che una volta, in una locanda di campagna si fece preparare sette tacchini arrosto solo per mangiarne la parte migliore e cioè il "boccon del prete", in francese detto "sot-l'y-laisse e cioè "sciocco chi lo lascia".

La sua filosofia era "La vita è così breve che non dovremmo guardare né troppo indietro o troppo avanti...

meglio studiare come trovare la nostra felicità nel nostro bicchiere e nel piatto". Sua è la frase: "C'è troppo vino a questo mondo per dire messa e non ce n'è abbastanza per far girare i mulini; quindi non resta che berlo".

La conversione di Grimod alla ghiottoneria avvenne dopo un suo "imprigionamento" in un convento, ove l'abate si trattava molto bene. Già nel 1784 egli scriverà l'opera "Réflexions philosophiques sur le plaisir par un célibataire" dichiarandosi più favorevole al cibo che alle donne: "Mi propongo di pubblicare un giorno un elogio della ghiottoneria (gourmandise) in cui fornirò una topografia manducatoria della Francia perché ho sempre considerato il piacere che procura la buona carne come il primo piacere dello spirito e dei sensi. Si concorde-



rà sul fatto che si tratta del godimento che si gusta e che si può ripetere più spesso. Si potrebbe dire altrettanto degli altri? C'è una donna tanto carina di cui si possa supporre che può valere quanto le mirabili pernici rosse della Linguadoca o delle Cevenne, quanto quei paté di oca e di anatra di Tolosa e di Strasburgo... o quei formaggi italiani?"

Creò, inoltre, la Società del Mercoledì, in cui ogni settimana si ritrovavano in 17 amici a parlare di gastronomia. Con il tempo si trasforma in una Giuria di degustatori con il compito di giudicare gli alimenti in vendita a Parigi: in una dozzina di giurati (fra cui donne) si riunivano ogni martedì in cene molto formali e regole severe, con una sola cameriera che riceveva le comunicazioni mediante un interfono a tubo; venivano valutati cibi preparati da cuochi o inviati da ristoranti e alimenti acquistati dai fornitori del mercato di Parigi. Alla fine veniva redatto un vero e proprio verdetto di lode o di biasi-



mo. La penna di Grimod era intinta nell'acido e non perdonava nessuno. Le sue "decisioni" potevano far la fortuna o la rovina dell'esaminato.

Nel 1803 inizia a pubblicare l'"Almanach des Gourmands", con queste "decisioni" che estende a ristoranti e fornitori di tutta la Francia. Il successo è enorme (22.000 copie in quattro anni) e immediato e ne pubblicherà ben otto volumi, fino al 1812, quando cessa le pubblicazioni, pare per i troppi processi subiti. Nel corso dei nove anni l'"Almanach" si riempie sempre più di notizie: storia, ricette, aneddoti, consigli, lettere di lettori. Riceve informazioni da tutta Europa, progetta un'internazionale dei gourmand "per far progredire attraverso la Francia e l'Europa la miglior dottrina alimentare e far progredire l'arte culinaria e fissarne le regole".

Nel 1808 pubblica il "Manuale degli Anfitrioni" in cui tratta dell'arte del trinciare vari animali, di cui descrive le qualità culinarie, dei menu da servire nelle varie occasioni e stagioni, del galateo da osservare negli inviti, nel servizio, nella disposizione dei posti. Resterà opera indiscussa di riferimento per tutto il secolo. Egli critica gli errori della cucina del suo tempo: inutile molteplicità di piatti, il loro inevitabile raffreddamento, il prevalere dell'aspetto sul gusto; codifica l'ordine delle portate che devono arrivare al momento giusto e ben calde.

Usa lo stesso stile della critica teatrale e dà alla cucina un linguaggio spettacolare; inventa nuovi criteri per i nomi dei piatti, assegna nomi di personaggi famosi, cerca assonanze erotiche, attribuisce nomi di paesi con valore simbolico.

Brillat-Savarin prende molto da lui, senza ovviamente mai nominarlo, e si dirà: egli ha ereditato tutta la gloria che spettava a Grimod.

Si può ben dire che Grimod, creatore del primo club di critici della cucina, fautore della cultura culinaria, creatore della prima rivista di cucina e della prima guida di ristoranti, si meriti il titolo di primo Accademico della cucina!

EDOARDO MORI

See International Summary page 77

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Ragusa **Giorgio Assenza** è stato eletto membro dell'Assemblea Regionale Siciliana.

Luciano Garzelli, Vice Delegato di Monaco, è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere Ufficiale nell'Ordine Dinastico dei Grimaldi di Saint Charles.

Ulderico Bernardi, Accademico Consultore di Treviso e Membro del Centro Studi "Franco Marengli", è stato nominato Vice Presidente della Fondazione Cassamarca di Treviso.

Luigi Bolondi, Accademico di Bologna-San Luca, è stato eletto Presidente della Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università di Bologna, l'Alma Mater Studiorum.

L'Accademico di Nola **Ivan de Giulio** ha ricevuto, dal Consiglio comunale di Palma Campania (Napoli), l'encomio solenne "per l'alto valore dell'incessante attività di ricerca storica, per l'esemplare affezione e interessamento verso la comunità di Palma Campania".

L'Accademica di Macerata **Maria Gilda Murani Mattozzi** è stata eletta Presidente del Lions Club Matelica per l'anno sociale 2012-2013.

Il frutto della salute

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico onorario di Termoli

*Ce lo ripete il martellante
e abusato detto
“una mela al giorno
leva il medico di turno”.*

L'albero di mele è presente in Italia da epoca preistorica, anche se la coltivazione iniziò molti secoli dopo, dal momento che dalla selezione e dagli incroci naturali non si erano avute piante dissimili dalle specie selvatiche originarie, dai frutti immangiabili e dal succo talmente aspro al punto, narra Plinio, da “ottundere il filo di una spada”. Tuttavia da detti frutti asperrimi, graditi comunque a cinghiali, maiali e mucche, uniti a pere selvatiche, bacche di biancospino o agrifoglio, poteva ottenersi un “vinello di fortuna”. Anche la corteccia di questi meli selvatici, tonica e astringente, veniva impiegata come surrogato della chinina, mentre il loro decotto (al 120%) in un litro di acqua o di vino, all'epoca, era ritenuto un buon febbrifugo. Il decotto di foglie, invece, si consigliava nelle oftalmie ribelli.

Storicamente, i primi incroci artificiali di meli sembrano essere stati eseguiti in Inghilterra verso la fine del Settecento. Mentre nel V secolo a.C., Erodoto già descrive esaurientemente le tecniche dell'innesto, tale da ottenere una varietà evoluta da un selvatico della stessa specie. A Roma il melo fu introdotto dagli Etruschi tanto che Catone (200 a.C.) ricorda più d'una varietà, mentre Columella, successivamente (I sec. d.C.), ne menziona 8 e Plinio addirittura 25.

Le proprietà addolcenti e calmanti della mela hanno da tempo avuto profitto nelle infiammazioni di vario tipo. Il decotto di una mela tagliata a fette era un tempo d'uso corrente in caso di febbre, nefriti, cistiti e, soprattutto, nel catarro bronchiale.

Della mela è stato da sempre considerato l'uso diuretico e l'effetto di eliminazione dell'acido urico. Due o tre mele bollite in un litro di acqua, o anche un cucchiaino di bucce ben secche, frammentate in una tazza, danno una bevanda di gusto gradevole, salutare per artriti, reumatismi, gotta, litiasi e affezioni renali. Il succo di mele per applicazioni esterne dava risultati eccellenti nelle dermatosi generalizzate ed era raccomandato anche nei disturbi cardiaci dati dall'ipertensione e dalle valvole imperfette. Il succo fresco di mela aveva anche fama di accelerare la cicatrizzazione delle ferite e, allo scopo, con la polpa si preparavano cataplasmi per varie infiammazioni. L'infuso di fiori di melo è usato come calmante per la tosse. Più di recente alla mela sono state confermate alcune proprietà di una volta con riscontri nuovi: soprattutto rilevante il potere antiossidante, l'azione antivirale e antitumorale e di stabilizzazione della pressione arteriosa e della glicemia,

non escluso e ultimo il potere di abbassare il livello totale di colesterolo nel sangue.

Oggi si conosce la ricchezza vitaminica della mela, B1, B2, C (che migliora il sistema immunitario), PP, provitamina A, sali minerali e la pectina concentrata nella buccia. Non si può parlare di mela senza ricordare il sidro che, dopo il vino, è forse “la più nobile delle bevande euforizzanti”. Poiché “malum” e “pomum” significano sia frutta in generale che mela in senso stretto, un'interpretazione letterale dei testi greci e latini della “Genesi” ha fatto sì che “il frutto morsa da Eva” sia stato a lungo figurato come una mela. In molti riti pagani la mela figura come simbolo erotico. In molti Paesi d'Europa, la mela figura nei riti nuziali, insieme a noci e noccioline, altri due frutti simbolo di fecondità e abbondanza. Paolina Borghese, la bellissima sorella di Napoleone, fu eternata nella scultura del Canova con una mela in mano. Alcuni medici svizzeri curano il diabete infantile con dieta a base di mele e ortaggi come pomodori cotti al forno.

In gastronomia, la mela è impiegata cruda, cotta al forno in tegame, privandola del torsolo, in composte con aggiunta di miele, in crostate, frittelle, calzoni ripieni e sformati. Nella sua “Bibbia in cucina” Artusi ricorda un “fritto di mele in gelatina” e “mele all'inglese”, da servire come dolce, suggerendo per quest'ultima ricetta di poterla chiamare anche come “pasticcio di mele”. “Dulcis in fundo” un verso dantesco (Purg. C. XXXII vv. 73-74): “quali a veder de' fioretti del melo che del suo pomo gli angeli fa ghiotti”, dove i frutti del melo simboleggiano la gloria di Cristo cui anelano desiderosi gli angeli.

See International Summary page 77

Una bestemmia gastronomica

DI EUGENIO MENOZZI
Accademico di Reggio Emilia

Riguarda la riduzione di aceto balsamico, che spesso i cuochi preparano riscaldando un nettare che, in questo modo, perde le fragranze, frutto di anni di paziente maturazione.

Troviamo sempre più spesso nei menu dei ristoranti, ma purtroppo anche in quelli delle Delegazioni, piatti con una “riduzione di aceto balsamico”. Non voglio innescare una discussione tra Reggio e Modena su pregi e difetti di questi prodotti, per me entrambi ugualmente prelibati, che traggono consistenza e profumo da una lenta costruzione che nelle due province si differenzia per piccoli e grandi particolari ma, sintetizzando brutalmente, si svolge in una sola semplicissima linea.

Il mosto d'uva bianca appena pigiato, senza alcun trattamento anti-fermentativo, viene ridotto con una lenta e ininterrotta bollitura, poi raffreddato e immerso prima in un contenitore poi nel ciclo dell'aceto.

È nelle botti della batteria che viene stagionato affinché si riduca grazie al caldo estivo e depositi le impurità grazie al freddo invernale. L'acetaia, infatti, deve essere collocata nel sottotetto, per subire le variazioni di temperatura. Essa non potrà mai trovare asilo in una cantina dove il *Mycoderma aceti* potrebbe fare inacidire il vino e dove l'umidità e la relativa stabilità della temperatura comprometterebbero la maturazione dell'aceto. Naturalmente si parla di solai con tetti in coppi e travetti, dove l'aria si muove liberamente, e di cantine con il pavimento almeno in parte in terra battuta, impareggiabili ostelli per la maturazione di vini e salumi (salamì, prosciutti, pancette, coppe, culatelli e altri ben di Dio), complice la giusta umidità.

La batteria è costituita da una serie di botti (normalmente cinque o sei) di essenze diverse e capacità decrescente, nelle quali si svolgono

acetificazione e maturazione. Lì il balsamico trae ed esalta, anno dopo anno, gli aromi dell'uva e dei legni scelti per le botti. Chi ama un lieve sentore di ginepro nel bouquet introduce in una botte un ramo di ginepro, oppure ne utilizza una nella quale uno dei due fondi è di ginepro, o chi, infine, ha una botticella fatta esclusivamente di ginepro. Da qui le diverse tonalità di sapore.

L'aceto balsamico ha quindi un giusto rapporto tra dolce e aspro, che devono sobriamente equilibrarsi senza prevaricazioni, per abbracciare morbidamente il palato di chi lo gusta sulla verdura cotta e cruda, su una scaglia di parmigiano reggiano, sulla crema di zucca ecc. Recentemente è stato introdotto nella crema gelato e viene utilizzato per concorrere al condimento delle fragoline di bosco e altre mille fantasiose preparazioni che non commento.

Periodicamente, e torno alla produzione, il titolare dell'acetaia preleva dall'ultima botte, la più piccola, un poco di aceto ormai maturo (il livello delle botti non dovrà mai scendere sotto un terzo della loro capacità) e lo ripone nella credenza pronto per l'uso. La botte viene poi rinalzata con il contenuto della penultima, questa con quello della precedente e così via fino a che la prima, la più grande, viene rabboccata con il mosto cotto e concentrato: questo sempre senza mai riempirle fino all'orlo né vuotarle completamente e badando a non rompere il reticolo che si forma sulla superficie. Per evitare questo, i più attenti usano la pipetta di vetro e rinalzano non versando l'aceto ma facendolo delicatamente scorrere

su di un'assicella inclinata e parzialmente immersa.

Non disquisisco sulla "madre" dell'aceto, ma ricordo che essa è un residuo dell'acetificazione, quindi è un corpo morto che occupa inutilmente spazio e dovrebbe essere presente solo nella prima botte per mantenere il ceppo. A mio avviso la madre potrebbe anche essere eliminata prima del travaso.

È però certo che la qualità della madre originaria, come i lieviti per il vino, influisce sul sapore del prodotto; per questo sia il contenitore del mosto che le bocche delle botti andrebbero coperti con una garza che consenta la circolazione dell'aria ma impedisca l'accesso alla *Drosophila melanogaster*, il moscerino della frutta, che è il principale vettore del micoderma. In questo modo si eviterebbe la contaminazione con ceppi non graditi, preservando la tipicità dell'acetaia.

Indicativamente, da circa cento-

cinquanta litri di mosto si ottengono, dopo svariati anni, quattro/cinque litri di aceto, ma poiché le botti non devono mai essere vuotate completamente, l'età dell'aceto che si toglie dall'ultima preziosa botticella è di molto superiore a quella calcolata semplicemente numerando le botti.

Ed è a questo punto che appare, inevitabile, la bestemmia: un cuoco prende dell'aceto balsamico che, grazie alla lunga permanenza nelle botti, si è formato e ridotto, un aceto che per anni ha pazientemente assorbito gli aromi delle essenze scelte dal proprietario, un nettare che si è ridotto naturalmente grazie al successivo pluriennale alternarsi del caldo e del gelo, una leccornia che esprime un inestimabile connubio di fragranze, dolcezze e asprezze che solo il tempo riesce a creare. Il cuoco, dicevo, prende questo nettare e lo scalda nella pretesa di ridurlo, ma ignora che tutti gli aro-

mi si volatilizzano già a trenta gradi ed è così che, con un semplice passaggio sulla fiamma, distrugge anni di paziente maturazione.

Delle due l'una: o il cuoco non sa assolutamente cosa sia l'aceto balsamico, o ha usato un prodotto che aceto balsamico non è, e il gusto che deriverà alla vivanda sarà aspro, colpirà violentemente il naso di chi, inavvertitamente, avesse a sporgersi sul piatto annusando per apprezzarne l'aroma.

Una volta, quando ad esempio si preparava il coniglio con l'aceto balsamico, se ne metteva un cucchiaino nel tegame fuori dal fuoco, si mescolava, si nappava la carne e si richiudeva subito. Quando in tavola si sollevava il coperchio, ecco emergere il profumo saporoso, dolce, morbido come una sciarpa di seta, che aveva anche pervaso le carni del coniglio.

Altro che riduzione!

See *International Summary* page 77

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

■ **Testi degli articoli:** è necessario, che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

■ **Rubrica "Dalle Delegazioni":** Al fine di agevolare la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi

■ **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le "Note e commenti" venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Si prega inoltre di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.



L'erba del vicino

DI MARIA CRISTINA
CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia

*Un incontro pubblico
sul tema dell'anno
ha preceduto
la cena ecumenica.*

Come tutti gli anni, la cena ecumenica della Delegazione di Isernia è stata preceduta da un incontro-convegno aperto al pubblico dove, attraverso gli approfondimenti presentati dai relatori, si traggono le conclusioni sul tema dell'anno, particolarmente seguito da tutti gli Accademici perché molto vicino alla tradizione della nostra cucina regionale. Le erbe spontanee e le verdure, infatti, sono ancora presenti e raccolte nei nostri campi e restano protagoniste di molti piatti tipici della gastronomia molisana che li sta rivalutando molto sia nel "riscoprirli" per uso familiare, sia nella ristorazione.

Così, presso la Biblioteca Comunale Romano, gentilmente messa a disposizione dal Comune di Isernia, si apre l'incontro con il saluto, rivolto ai numerosi ascoltatori, della Delegata Giovanna Maria Maj, che, presentando la pubblicazione accademica degli "Itinerari di Cultura Gastronomica", cui il CST del Molise ha offerto un significativo contributo, ricorda come "La cucina delle erbe e degli aromi" crei un ponte nostalgico fra presente e passato, per il futuro.

La Delegata racconta, con il suo solito appassionato, comunicativo parlare, come piatti con protagoniste queste numerose erbe e verdure, rappresentino la cucina della memoria; usate un tempo nei pranzi del pastore, sono divenute poi ricchezza variata dei piatti, anche negli abbinamenti con carni e pesci. Le ricette tramandate nella cucina molisana, tradizionalmente povera, nascono da un'esperienza pratica, senza supporti scritti, dove tutto è affidato alla reperibilità degli ingredienti disponibili e più graditi per la famiglia, ma soprattutto alla fantasia e alla capacità delle donne in cucina. Le poche ricette scritte, appartenute ai "nobili",

ma sempre gelosamente conservate senza uscire mai da una cerchia ristretta, sono, proprio per questo, irrimediabilmente perdute. Molte rimangono così "ricette di ricordo" ma le nostre erbe continuano fortunatamente ad esserci e la loro rivalutazione e riscoperta in cucina anche.

Ma non solo quelle del nostro territorio sono apprezzate in tavola, e l'Accademica Ersilia Caporale, con l'intrigante titolo "L'erba del vicino...", fa conoscere delle varietà di erbe e aromi nelle diversificate preparazioni culinarie fuori confine e poco note in Molise. Il suo parlare è piacevole, brillante, variato, seguito con incuriosita attenzione mentre ne nomina tante, partendo dall'Abruzzo, lungo "l'erbal fiume silente" che porta fino in Puglia, e tocca poi, diversificandone il tipico uso in cucina, tutto lo Stivale con le specifiche curiosità gastronomiche sul tema.

Ricorda, inoltre, con un breve interessante excursus attraverso la storia dell'uomo, come questi, da cacciatore a raccoglitore, dalla scoperta del fuoco alla scomparsa dei grandi animali, da coltivatore ad allevatore, da nomade a stanziale, iniziò a selezionare le piante più resistenti e quindi più adatte alla coltivazione, sempre con la costante presenza delle erbe spontanee come cibo. Cibo dei più poveri nell'Unità, dove trionfano in tutto il Bel Paese in minestre, zuppe e frittate, per arrivare poi al periodo del boom economico che le mette in ombra.

Non solo a tavola le erbe sono preziose e l'Accademico Giovanni Di Nucci, come medico, ne illustra l'aspetto salutistico. Ricorda come esse servissero soprattutto a saziare la fame e quindi spesso venivano raccolte col rischio di tossicità, ma chiarisce quanto sia sbagliato considerare quelle selvatiche meno sicure delle coltivate per-

ché, se si sanno utilizzare bene e riconoscere, sono ottime. Spiega come in esse ci siano molte sostanze benefiche anche se, e qui è categorico, le piante non curano! Possono però prevenire e aiutare i malanni come spiega con alcuni suggerimenti. Una sua vivace descrizione del raccoglitore di erbe illustra i benefici di questa piacevole attività: una bella passeggiata, sano esercizio fisico all'aria aperta, gratificante soddisfazione nella raccolta di una piccola ricchezza da portare a casa, prospettiva di un buon piatto di cucina...

Il relatore, amante solitario e incantato della natura, di cui gode il fascino e la purezza incontaminata, ha immortalato in fotografia le passeggiate nella splendida natura della regione e la ripropone con la proiezione e la descrizione particolareggiata di diapositive.

Rapiti dalla bellezza di fiori ed erbe in immagini esclusive, salutiamo gli ospiti con un aperitivo arricchito da tipici stuzzichini alle erbe e raggiungiamo il vicino ristorante "da Patrizio" dove questo giovane e capace chef ha saputo, per la cena ecumenica, realiz-

zare un menu ricco e variato, riuscendo a proporre una profumata serie di freschi aromi in tutti i piatti colorati e ben presentati. Il pesce è protagonista, in abbinamenti eccellenti con verdure, legumi, erbe, negli antipasti, nei primi, il tutto realizzato in studiato equilibrio. Il servizio ineccepibile, i vini molisani, un ambiente caldo e perfettamente adatto hanno reso questa cena ecumenica la piacevole conclusione di una serata che si è svolta in un bel clima di amicizia e convivialità.

See International Summary page 77

L'ARTE DELLA CUCINA A NOLA



La Delegazione di Nola, guidata da Giuseppe de Martino, ha offerto al Presidente Giovanni Ballarini e ai tanti Accademici che lo hanno accompagnato, tra cui il Vice Presidente Vicario Severino Sani, due giorni ricchi di impegni nei quali la storia del territorio nolano e la visita a luoghi emblematici della "Campania Felix" hanno rappresentato un momento di arricchimento culturale.

Pubblico attento e qualificato al convegno "L'Arte della cucina a Nola da Mestre Robert ai giorni nostri", tenutosi presso la Sala dei Medaglioni della Curia Vesco-

vile di Nola. Un interessante excursus storico dal 1500 ai giorni nostri, che ha visto alternarsi al microfono personalità del mondo della politica, della cultura e della società civile nonché diversi Accademici. Ha introdotto i lavori il Delegato di Nola, Giuseppe de Martino. Sono intervenuti, con interessanti relazioni, il Segretario Generale Paolo Petroni, Presidente del Centro Studi dell'Accademia, la giornalista Antonella Laudisi, l'Accademica di Napoli-Capri Leyla Mancusi Sorrentino, componente del Centro Studi "F. Marenghi", lo storico Carmine Cimmino, l'Accademico di Napoli Vito Amendolara, l'industriale Giuseppe Calcagni. I convitati hanno altresì ricevuto il cordiale saluto del Vescovo di Nola, Beniamino Depalma, e del Sindaco della città brunniana, Geremia Biancardi. Ha chiuso gli interventi, tra uno scroscio e prolungato applauso, il Presidente Giovanni Ballarini. Ha coordinato i lavori Luciano Scateni, giornalista Rai e scrittore.

La Delegazione di Nola ha voluto anche lasciare anche un segno tangibile dell'evento pubblicando, per la prima volta "con autonoma dignità di stampa", il ricettario manoscritto di Anton Camuria "Apparecchi diversi da mangiare", trovato nella Biblioteca Nazionale di Napoli e trascritto da Lejla Mancusi Sorrentino già nel lontano 1992. Un manoscritto che ha molti punti di contatto con il ricettario di Mestre Robert (non altri che il grande Roberto da Nola, cuoco di Alfonso d'Aragona e del figlio Ferrante, cui dedicò il suo importante ricettario "Libre del Coch"). L'articolato commento dell'artefice della sua scoperta dirà certamente, in ambito scientifico, una parola definitiva sull'argomento.

Gli ospiti, alloggiati presso il "Palazzo Giordano Bruno", struttura alberghiera che, nel nome, ricorda il filosofo nolano, hanno fatto visita al Museo Archeologico dove, accanto a monili preistorici, sono state osservate, con grande interesse, stoviglie in terracotta del periodo dell'Età del Bronzo. Attraente la ciotola contenente resti di semi di 4000 anni fa, unico esempio di cibo pervenutoci a distanza di millenni. La visita al complesso delle Basiliche Paleocristiane di Cimitile ha rappresentato un altro momento di forte impatto emotivo di fronte al primo campanile della cristianità e alla tomba di San Felice dove Giovanni Paolo II, ingiunocchiato, rimase in mistica concentrazione e preghiera. Delizie e prelibatezze della cucina campana sono state gustate presso il ristorante "Markus" in San Paolo Bel Sito (Napoli) e il ristorante dell'Hotel "La Certosa" di San Giacomo in Lauro (Avellino). Nel primo, i commensali sono stati dilettrati con la musica del trio "La voce del vento", mentre nel secondo, prima della cena in onore del Presidente, si è esibita la Corale Polifonica del Comune di Palma Campania con famose arie liriche e memorabili melodie della canzone classica napoletana. (Ivan De Giulio)



Quell'abusata specialità campana

DI PIER CARLO LINCIO

Delegato del Verbanco-Cusio-Ossola

*Elaborato un decalogo
della pizza italiana
contemporanea.*

Rende molto, in cassa, un prodotto dai grandi numeri di vendita, dai piccoli numeri di costo, dalla semplificata manifattura. Rende pochissimo, e deprezza ampiamente, in termini di reputazione di un'intera cultura nazionale. Salvo... Salvo che cosa? Un codice d'onore prima ancora che disciplinare di produzione.

Sono noiosi i decaloghi? Sì, sono noiosi, se si esauriscono in moniti censori e monotoni. Questo non è avvenuto per il "Manifesto della Pizza italiana contemporanea", elaborato ai primi di novembre a Vighizzolo d'Este (Padova): 10 principi etico-professionali, indirizzati a tutti i pizzaioli, per indicare i requisiti di una pizza intesa come piatto sano e gustoso oltre che porta di ingresso per tutte le tasche alla buona cucina italiana.

Ciò che interessa a noi Accademici - che abbiamo sovente sopportato per

amor di patria e soprattutto di richieste famigliari quel piatto sempre più abusato - è il valore intrinseco di quei principi, particolarmente vicini al nostro pensiero e oggetto statutario. Il potenziale di valori estendibili ben al di là della pizza, a preparazioni diffuse, abusate e guastate in passato e magari dimenticate oggi perché logorate da trascorsi squalificanti.

Leggendo quei dieci tutt'altro che noiosi articoli, vien voglia di portarseli appresso ed esibirli quando il cuoco che non fa più, come si deve, non solo la pizza, ma né la lasagna né il cannellone, né l'arrosto né il polpettone.

Senza trascurare che alimentazione non significa soltanto ingestione di cibo, ma anche, e soprattutto, cultura.

Questi i dieci punti del Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea sottoscritti anche dagli 80 pizzaioli presenti per l'occasione a Vighizzolo:

1. La pizza italiana valorizza le forme, le strutture d'impasto, le cotture e le farciture che nascono dalle tradizioni dei territori.

2. La pizza deve anche essere espressione della creatività del pizzaiolo, affinché il suo grado di cultura e di conoscenza del passato diventino semi di innovazione continua.

3. La pizza deve nascere da ingredienti e tecniche di lavorazione, conservazione e cottura che privilegino la digeribilità del piatto a tutto vantaggio del benessere del consumatore.

4. La pizza trova la sua espressione di massima eccellenza se realizzata con ingredienti di origine e produzione italiana, stimolando l'innalzamento della qualità nell'intera filiera agro-alimentare.

5. Tra gli ingredienti per l'impasto e per la farcitura della pizza devono essere preferiti quelli con minor grado di raffinazione per esaltare il va-

lore nutrizionale originario del prodotto.

6. L'impasto della pizza deve rispettare i tempi fisiologici di maturazione e di lievitazione che dipendono dalle materie prime e dalla tecnica adottate.

7. La dichiarazione d'uso di lievito madre deve essere esclusivamente riferita al risultato di un processo di fermentazione spontanea di un impasto di acqua e farina acidificato da ceppi di batteri lattici vivi, e non a polveri di lievito madre essiccato che non conferiscono le caratteristiche di digeribilità e conservabilità tipiche del lievito madre "vivo".

8. La carta delle pizze deve essere aggiornata secondo la stagionalità degli ingredienti per dare al consumatore l'opportunità di alimentarsi secondo i ritmi della natura.

9. Il pizzaiolo e i suoi collaboratori devono mantenere un buon livello di decoro delle attività e degli ambienti, lavorando a vista per trasmettere il valore della propria arte con un piatto rispettoso degli ingredienti e dei consumatori.

10. La pizza italiana deve dunque divenire strumento di divulgazione del gusto italiano e della ricchezza della dieta mediterranea che dai suoi prodotti trae origine.

Attraverso la creatività di quei pizzaioli che danno importanza all'approfondimento tecnico sulle farine, sui lieviti e sulle modalità di lavorazione e cottura della pizza, e che scelgono materie prime di qualità, dal grano ai condimenti, una pizza fatta bene può dare un contributo fondamentale alla diffusione e alla conoscenza dei grandi ingredienti italiani, oltre a essere una leva di sviluppo qualitativo e quantitativo dell'intera filiera agro-alimentare.

See International Summary page 77

L'isola d'Elba e le sue erbe

DI GLORIA PERIA

Responsabile archivi storici dell'Elba

*Sopravvivono ancora,
nel territorio,
tracce di antichi orti
il cui impianto
era obbligatorio
per ogni famiglia.*

Negli Statuti cinquecenteschi delle comunità elbane sottoposte ai Signori di Piombino, si trovano Rubriche che impongono ad ogni famiglia l'impianto primaverile dell'orto, la quantità di ortaggi da coltivare "tanto da bastare alla famiglia stessa" e l'imposizione di seminare un certo quantitativo di legumi. Perfino la quantità d'acqua necessaria all'irrigazione era regolata da un'apposita Rubrica: non se ne poteva usare se non per due o tre ore al giorno. Nel caso la famiglia non possedesse un terreno vicino casa, erano gli Anziani costituenti il Magistrato della Comunità a concedere del terreno di proprietà della Comunità stessa.

Sopravvivono ancora oggi, nella valle di Pomonte e in quella che da Rio Castello scende alla Marina, tracce degli antichi orti comunitativi de-

limitati da recinti di cannicci o siepi che segnavano il confine della proprietà e proteggevano le coltivazioni dagli animali e dai ladri. Portoferraio, la roccaforte ideata da Cosimo I dei Medici, non prevedeva nel suo Statuto una particolare rubrica dedicata alla cura dell'orto, ma basta vedere i dipinti seicenteschi che raffigurano la città per rendersi conto che esistevano, all'interno della struttura urbana, diversi orti o giardini circondati da mura, sul genere di quelli monastici. Lo stesso duca Cosimo, sulle balze che portano alle fortificazioni, volle introdurre alcuni ortaggi - soprattutto carciofi, i suoi preferiti - e, nei giardini e lungo le piccole vie interne, favorì la piantagione di alberi da frutto provvidenziali nel caso di un'eventuale forzata autosufficienza. Il Duca fiorentino conosceva bene l'utilizzo nutritivo e farmaceutico degli ortaggi e dei frutti, grazie alla passione per la botanica, condivisa anche dalla moglie, Eleonora di Toledo, alla quale era dedicato un orto-giardino chiamato appunto, della Duchessa, che si trovava nella zona delle fortificazioni culminanti con il Forte Falcone.

All'Elba, come un po' in tutta la Toscana, sono sempre state destinate all'alimentazione molte piante spontanee, come le foglie e i fiori della borragine, i getti primaverili del pungitopo, della vitalba, dell'asparago e del finocchio selvatico. Negli orti sono ancora coltivate la salvia, la nipitella, l'alloro che, da tempo immemorabile, erano usati insieme con altre specie erbacee non solo nei cibi ma anche per curare piccoli malanni: l'alloro, con il suo potere antisetico, era usato anche per ricoprire o fare da letto alle "picce" (coroncine) di fichi secchi, e il rovo, così come

la salvia, veniva usato anche per le qualità antinfiammatorie. L'uso delle piante medicinali è stato spesso legato popolarmente a una ritualità più o meno complessa: la semplice camomilla comune (*Matricaria camomilla*) e il sambuco (*Sambucus nigra*) esprimevano al massimo la loro efficacia se raccolti il giorno dell'Ascensione, mentre le foglie della ruta (*Ruta graveolens*), considerata una pianta portafortuna, svolgevano la funzione di tenere lontani gli influssi negativi se, associate al bulbo dell'aglio schiacciato, erano applicate sul ventre come "empiastro antielmintico".

Accanto alle piante più innocue, è interessante sottolinearne alcune il cui uso, legato all'esecuzione di appositi rituali, sconfinava nella pratica magica. Ricordiamo tra queste l'iperico (*Hypericum perforatum*), detto anche erba di San Giovanni. Si riteneva, secondo un retaggio medievale, infatti, che la pianta, raccolta nella notte del 24 giugno, avesse il potere di guarire le più disparate malattie e il suo succo, chiamato per il colore rosso intenso "sangue di San Giovanni", costituiva l'ingrediente indispensabile nella composizione di filtri e pozioni con le quali, con una certa dose di verità, si riteneva di poter influenzare la volontà umana. La pianta contiene, infatti, una sostanza che anche la medicina ufficiale usa tuttora nella cura degli stati emotivi patologici. E chissà se la consuetudine dell'impiego dell'oppio, in voga presso le popolazioni elbane, che il naturalista Thiebaud de Bernaud rileva e disapprova nei primi anni dell'Ottocento, si deve invece riferire al diffusissimo uso del papavero, *Papaver somniferum*, il cui decotto si usava comunemente

contro l'insonnia e il nervosismo anche infantile tanto che, fino a tutto il secolo scorso, si potevano vedere, appesi alle finestre delle case, mazzolini di fiori essiccati pronti per l'uso.

L'uso tradizionale delle erbe medicinali si è tramandato con relativo vigore fino al XX secolo, ma è andato poi scemando, fino a scomparire quasi totalmente per il progressivo affievolirsi della cultura contadina e per il senso di inadeguatezza che la società consumistica provocava in chi continuava a praticare la medicina naturale.

Per concludere, un breve accenno antropologico. Dai tempi più remoti, era la donna a raccogliere le erbe e ad essere pratica di pozioni e rimedi. Per questa conoscenza, essa godeva del riconoscimento sociale non solo perché, al bisogno, prestava le sue cure alla famiglia, ma anche perché conservava e tramandava la memoria popolare. Accanto alla funzione individuale del sapere che ogni donna conservava e utilizzava nell'ambito familiare, c'era la funzione pubblica della curatrice, di colei che più delle altre "sapeva" e che, grazie ad un intuito particolare e a doti inconsuete, metteva in pratica il suo sapere dispensandolo a chiunque ne avesse bisogno.

Queste capacità, in particolare nel XVI secolo, furono purtroppo associate alla stregoneria e, di conseguenza, criminalizzate al punto da causare la scomparsa della figura della curatrice pubblica. L'Elba, probabilmente grazie al suo isolamento, è sfuggita alle conseguenze di questi pregiudizi: nel 1660, infatti, la Comunità di Rio dette incarico ufficiale ad una donna di praticare l'arte della "cerusicheria". Per uno scudo al mese, Donna Margherita Bonci, riconosciuta "pratica" della medicina, doveva impiegare il suo "sapere" non solo presso le donne ammalate ma presso chiunque ne avesse avuto necessità.

GLORIA PERIA

See International Summary page 77

MAGNIFICENZE A TAVOLA

Nell'ambito dello sviluppo delle conoscenze storico-culturali sulla cucina italiana, si è svolto a Tivoli un simpatico incontro tra le due Delegazioni di Roma Appia e Roma Aurelia. Si è trattato di un incontro culturale (che ha preceduto quello gastronomico) che si è tenuto nella prestigiosa villa del cardinale Ippolito II d'Este, riconosciuta come valore patrimoniale dell'Unesco, in occasione della mostra delle "Magnificenze a Tavola - Le Arti del Banchetto Rinascimentale".

La manifestazione, proposta dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici per le Province del Lazio, è stata curata dall'Accademica June Di Schino, docente di Storia e Cultura dell'Alimentazione Italiana, la quale, oltre ad aver preparato con cura e competenza la mostra, ha tenuto in una sala della villa una brillante relazione sulla storia e sulle arti del banchetto in epoca rinascimentale, un periodo in cui veniva data grande importanza alla preparazione della cucina e al piacere della tavola, esponendo come in quel periodo storico l'egemonia politica del principe si evidenziava non solo attraverso lo sfarzo e il lusso, ma anche, e soprattutto, per l'importanza e l'imponenza del banchetto, che diventava un'espressione di arte, non solo culinaria, ma anche pittorica e musicale, aspetto che costituiva un'importante espressione del suo potere temporale. In particolare la relatrice ha puntualizzato come lo scopo di tutta l'arte di quel tempo fosse principalmente quello di evidenziare il valore e il significato del convivio che si esprimeva nel presentare piatti preparati con cura e soprattutto con maestria, come le focacce, gli intingoli, i guazzetti, la cacciagione, e altro ancora, così come veniva curata la componente ornamentale, che esaltava il valore edonistico, ma anche il valore simbolico degli incontri a tavola. Dopo la sua esposizione, l'Accademica June Di Schino ha accompagnato gli intervenuti nelle sale del palazzo onde ammirare le suppellettili, le posate, i piatti, le anfore, e alcuni trattati e ricettari dell'epoca rinascimentale esposti nelle vetrine da lei accuratamente preparate. Tra i ricettari, di rilievo è stato il trattato di Bartolomeo Scappi (cuoco segreto del Papa Sisto V) di cui durante il pranzo sono state distribuite due interessanti ricette. Alla riuscita della manifestazione ha molto validamente collaborato l'Accademico di Roma Nomentana Mauro Gaudino, che ha accompagnato gli intervenuti nella visita della magnifica villa, illustrando con competenza la bellezza dei giardini e del palazzo, e soprattutto delle sale splendidamente affrescate, tra cui l'appartamento del cardinale che ospita la mostra del banchetto rinascimentale, sottolineando il significato degli affreschi. È seguito poi l'incontro a tavola in un'accogliente e deliziosamente affrescata sala del ristorante "L'angolo di Mirko", situato nel centro della città di Tivoli, incontro nel quale è stato presentato un menu "rinascimentale" preparato dalla Simposiarca June Di Schino, coadiuvata dall'Accademico Mauro Gaudino, unitamente con lo chef Gioacchino Jannelli, menu che non poteva non iniziare se non con gli "sfizi dei Borgia" e terminare con la "torta di Messisbugo". I Delegati Giovan Battista Guerra e Publio Viola hanno ringraziato June Di Schino per l'impegno e la capacità dimostrati nel preparare e illustrare la bellezza delle sale e il significato dei dipinti alle pareti, rilevando come con questa manifestazione siano stati rispettati i concetti istitutivi dell'Accademia, che consistono non solo nel presentare una buona tavola, ma anche nel favorire le conoscenze gastronomico-culturali della nostra Italia nei tempi attuali e nei secoli trascorsi. (Publio Viola)

Insetti nella pasta

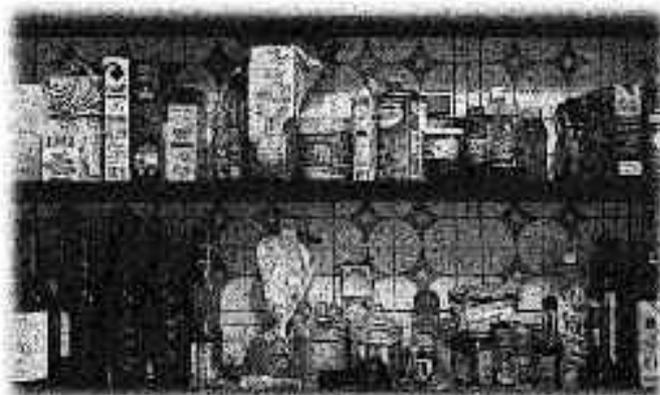
S spesso, aprendo una confezione di pasta alimentare, sia in cartone come in cellophane, scopriamo dei piccolissimi insetti, vermetti o larve. La cosa appare più evidente quando, nella fase della cottura, vediamo venire a galla, nell'acqua che bolle nella pentola, puntini neri o altre impurità. Controlliamo allora la data di scadenza riportata sul contenitore e di sovente, con meraviglia, constatiamo che il prodotto è ancora nei limiti di conservazione.

Le cause dell'inconveniente possono essere molteplici. Qualche volta la responsabilità risale al non corretto stoccaggio nel magazzino o nello scaffale del supermercato o alla scarsa igiene del pastificio e del mulino. Ma il più delle volte anche le nostre dispense agevolano lo sviluppo del fenomeno. Questi animaletti passano facilmente da una confezione all'altra forando i sacchetti o le scatole di cartone e, aprendo i contenitori, possiamo a volte notare dei sottili filamenti che denotano l'infestazione. Se notate piccoli bruchi e farfalline è segno che la dispensa va pulita a fondo, possibilmente con una spugnetta umida imbevuta di una soluzione di acqua e aceto.

Se si ingerisce la pasta, una volta cotta, con qualche animaletto non s'incorre certo in pericolo mortale ma in ogni caso è meglio evitarlo. Se trovate il prodotto infettato, è opportuno gettarlo. L'ideale sarebbe conservare la pasta in contenitori di vetro sigillati, considerando che una modesta umidità, anche provocata dal vapore acqueo, ben presente in cucina, può incidere sulla tenuta del contenitore di cartone. In ogni modo bisogna evitare di conservare troppo a lungo alimenti secchi e mantenere

l'igiene più scrupolosa negli armadi di cucina. Alcuni espedienti ereditati dall'esperienza delle nonne sono tuttora validi, come le foglie d'alloro fresche che agiscono come repellente naturale, analogamente ai chiodi di garofano e alle bucce d'arancia, o anche ai batuffoli d'ovatta imbevuti di olio essenziale di eucalipto.

Per combattere le farfalline esistono in commercio dei cartoncini adesivi che attraggono e imprigionano le farfalline. Ma ricordiamoci che quando vediamo svolazzare le farfalline è ora di sgombrare l'armadio, controllare i prodotti e pulire tutto a fondo.



PRODOTTI BIOLOGICI

È forte la preoccupazione del consumatore di alimentarsi con la sicurezza di mangiare sano. La comunicazione pubblicitaria spesso fa leva su questa richiesta di consumare alimenti "genuini", non manipolati, immuni da elementi inquinanti e potenzialmente nocivi. A volte la pubblicità abusa della tolleranza del consentito "dolus bonus", esaltando eccessivamente la salubrità del prodotto e incorrendo in sanzioni degli organi vigilanti, com'è accaduto re-

centemente in Germania per una "merendina" di produzione italiana, vantata come "sana". Il prodotto biologico, tanto richiesto dal mercato, segue cicli produttivi naturali senza il ricorso a sostanze chimiche, e quindi è immune da residui di pesticidi, fitofarmaci ecc.

In effetti, negli alimenti convenzionali, la presenza di questi elementi dovrebbe in ogni caso essere contenuta e al di sotto dei limiti di sicurezza stabiliti dalle autorità sanitarie nazionali e comunitarie. Perciò anche consumando gli alimenti di normale produzione, si dovrebbe stare certi di alimentarsi senza pericoli.

Non possiamo, comunque, ignorare che le sostanze chimiche presenti in natura, come le microtossine, i microrganismi, i virus, i batteri, i funghi, i parassiti di origine ambientale, possono anche rinvenirsi negli alimenti

biologici ed essere responsabili delle infezioni tossiche alimentari.

Altro aspetto dei biologici è il loro costo eccessivo rispetto agli altri prodotti, derivante principalmente dalle norme comunitarie che impongono una certificazione, la cui spesa deve essere sostenuta direttamente dai produttori e che va a ricaricarsi sul prezzo finale del prodotto. Ridurre questi costi aiuterebbe ad aumentare il consumo dei prodotti biologici, per ora riservato a una ristretta categoria di consumatori.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

DOLCE SICILIA

di Giò Martorana

Electa - Milano
www.electaweb.com
€ 85,00

Dolce Sicilia è un magnifico viaggio per immagini percorso da Giò Martorana, fotografo palermitano fra i più versatili (divide l'attività professionale tra la fotografia di moda, il reportage, la pubblicità e il ritratto) attraverso l'eccellenza dolciaria siciliana, il cui racconto è sintetizzato da Marco Ghiotto. "Dolce", in Sicilia, significa più dello zucchero, del miele, del passito. È più degli ingredienti di una cassata o di un cannolo. Rappresenta il vertice di una piramide alla cui base convivono armoniosamente l'arte, la tradizione, il territorio e la cultura del Mediterraneo. È il saper vivere, godendo dei doni di una terra generosa: delizie del palato create per accompagnare i riti del pasto. Dolce è il risultato di millenni di influenze culturali e multietniche. Non esiste nel calendario una ricorrenza storico-religiosa che non sia legata a un dolce, dalle kubbaita ai sammartinelli, alle ossa di morto, tutto annegato in un buon vino. L'inventiva straordinaria dei più rinomati maestri pasticceri, artefici di veri capolavori, e dei vinificatori siciliani genera ogni giorno nuove interpretazioni di antiche formule, senza rinun-



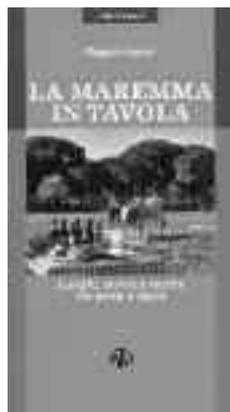
ciare al gusto impareggiabile che dalla notte dei tempi caratterizza i prodotti della Dolce Sicilia. È un libro fotografico di taglio innovativo, che rappresenta l'essenza del made in Italy mediterraneo nel mondo, con ambientazione sul territorio: dolci fotografati sul mare, nelle isole, tra i vigneti e gli oliveti. È un invito al viaggio, che valorizza tradizione, arte, cultura e territorio siciliani, attraverso la pasticceria tipica e i suoi complementi agro-enologici locali. Un contesto di artigianato eccellente, in contrapposizione alla spinta "globale" del contesto mondiale attuale. Solide radici mediterranee e gusto del saper vivere fanno della Sicilia un luogo unico al mondo e universalmente apprezzato per la varietà dei suoi costumi urbani e rurali. L'eredità agroalimentare, originata dall'opulenza della terra, ha favorito lo sviluppo di una enogastronomia inimitabile.

LA MAREMMA IN TAVOLA

di Ruggero Larco

Aska Edizioni - Firenze
www.askaedizioni.it
€ 12,00

Un itinerario attraverso la Toscana, che idealmente prosegue quello già iniziato con la precedente pubblicazione "Pievi e Ricette", che l'autore



(Delegato del Valdarno Fiorentino) aveva dedicato al territorio del Chianti. Questa volta l'incontro è con una zona altrettanto affascinante e interessante: la Maremma toscana, alla riscoperta di alcuni dei luoghi, sia della costa sia dell'entroterra, che ne costituiscono il tessuto storico, architettonico e gastronomico. Non solo pievi, quindi, ma anche castelli, borghi fortificati e tori di avvistamento e, di conseguenza, i possibili menu legati ai territori che prevedono, questa volta, anche piatti di mare. Ricette di terra e di acqua, dunque - non dimentichiamo che in Maremma c'è anche la laguna palustre di Orbetello - che con le loro peculiarità rendono ancora più ricco l'elenco dei cibi del territorio. Territorio vocato alla caccia, ad esempio, per cui i piatti di carne possono andare dalla starna al fagiano, dal cinghiale al daino; senza dimenticare l'olio, più leggero e aromatico di quello del Chianti, con un sentore di salsedine che ben si adatta ad alcuni piatti tipici. Una cucina, quella della Maremma, veramente povera, come i suoi due piatti più tipici: l'acquacotta e la scottiglia, quest'ultima piatto unico che aveva in origine come ingredienti le parti meno nobili della macellazione degli ovini e del pollame. E oltre alle ricette, si diceva, c'è l'affascinante storia di piccoli ma incantevoli borghi che si in-



crocia, spesso, con quella che ha visto protagonisti personaggi famosi (Dante, ad esempio).

'NT EL KALDIERON DELLE "STREGHE" DI VAL MOREL

di Giorgio Viel e Rosanna De Menech Perera

Delegazione
di Belluno-Feltre-Cadore
Fuori commercio

Nel "calderone delle streghe" ci sono "storie e ricette d'erbe", come precisa il sottotitolo del bel volumetto edito dalla Delegazione dell'Accademia. E le "streghe" non sono più quelle temibili vecchie megere dalla pessima fama (delle cui imprese, frutto di antiche credenze popolari, si traccia, comunque, una breve storia nelle pagine iniziali). Sono invece donne moderne, in carne ed ossa, che operano nei settori della ristorazione (Eleneora Roffarè), dell'agriturismo (Ezia Nard), delle aziende agricole (Carla Vibani), coloro che hanno fornito gran parte delle ricette che compaiono nella pubblicazione. Le altre provengono, invece, dagli archivi familiari dei due autori. Ma il filo conduttore, che unisce le preparazioni e le storie sulle erbe utilizzate, resta quello della magia, trattato con sottile ironia, cui si affiancano proprietà curative e cenni storici. Ed è così per il luppulo, ad esempio, che entrava nelle pozioni dell'eterna giovinezza, ma di cui si dà la ricetta di gustose crocchette, o per il dragoncello, le cui radici ricordano un groviglio di serpenti, con cui si prepara una profumata zuppa. Dagli antipasti alle salse, seguendo, in ordine alfabetico, le erbe e le loro elaborazioni in cucina, si scorre, quindi, molto piacevolmente questo ricettario, elegante anche nella grafica, ricco del sapere e dei sapori del territorio.



PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO
9 novembre 2012

Ristorante "Osteria del Borgo" di Giuseppina Cavarero, fondato nel 1997. ●Via Garibaldi 19, Carrù (Cuneo); ☎0173 759184; coperti 70. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie giugno; chiusura martedì sera e mercoledì tutto il giorno. ●Prezzo € 38; famiglia, accogliente.

Le vivande servite: carne cruda; carrello di trippa in umido; finanziaria e raviolini in brodo di bue; bollito misto completo di sette tagli e sette salsine; torta di noccioline con zabaione, bonet e martin sec.

I vini in tavola: Dolcetto; Tremin; Nebbiolo.

Commenti: Una serata riuscitissima quella organizzata dall'Accademica Evelina Ribero. È andato in scena il bollito nei suoi sette tagli, tutti straordinariamente morbidi. Deliziose anche le salse. Gustosi e al tempo stesso delicati i primi piatti serviti al carrello. Nessuno ha scelto solo una delle tre proposte; tutti hanno assaggiato e apprezzato la trippa, la finanziaria e i raviolini in brodo. La carne cruda, battuta al coltello, servita come antipasto, era perfetta sia nel colore che nel sapore. Un locale davvero piacevole a gestione familiare: la mamma Giuseppina e il papà Gianni in cucina, con i figli Daniele e Paolo in sala. Il locale era affollato (per la riunione conviviale è stata riservata una saletta) a dimostrazione della genuinità dei prodotti impiegati e della maestria nell'elaborazione dei piatti. Trattandosi di territorio ancora in via di assegnazione, non è consentita la votazione ma confidiamo di poter tornare presto per dare un buon voto a questo locale perché lo merita.



LIGURIA

GENOVA
13 novembre 2012

Ristorante "Hostaria I Maneggi" di Corrado Bisesto & C, fondato nel 2012. ●Salita S. Viale 19r, Genova; ☎010 5530268; coperti 40/45. ●Parccheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliata; chiusura lunedì e martedì a cena. ●Valutazione 7; prezzo € 30; semplice, accogliente.

Le vivande servite: piccoli ripieni misti alla genovese, focaccia al formaggio; trofiette di Recco "alla Gigia"; orata del golfo alla ligure su letto di patate al forno e verdure grigliate; panera cotta.

I vini in tavola: Cormorano bianco frizzante (Cantina Produttori di Cormons); Vermentino Colli di Luni Doc 2011 (Azienda agricola La Colombiera).

Commenti: La straordinaria partecipazione a questa riunione, cui ha preso parte, gradito ospite di passaggio a Genova, il Vice Presidente Benito Fiore, non ha certo facilitato il compito al proprietario, che da poco gesti-

sce questo locale di vecchia tradizione. La cena ha offerto piatti tipici della cucina locale, tradizionale e di mare, con l'unica eccezione delle "trofiette alla Gigia", cioè servite, invece che col classico pesto, con una leggera passata di pomodoro e una crema di basilico, separati, da amalgamare nel piatto. Da parte della brigata di cucina un'onesta prestazione. Vanno elogiate la gentilezza e l'efficienza del servizio in sala. Validi la scelta dei vini; particolarmente gradito il bianco frizzante Cormorano. L'impressione è quella di un locale in progress, che può fare ancora meglio e che merita una successiva verifica, in un'occasione un po' meno impegnativa

come numero di partecipanti, per approfondire la conoscenza della sua "cucina alla casalinga".

SAVONA

18 novembre 2012

Ristorante "Casa del viandante" di Bruna Cambise, fondato nel 2004. ●Via Piano Sottano 27, Bormida (Savona); ☎019 54835; coperti 50. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie occasionali; chiusura lunedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 65; familiare.

Le vivande servite: focaccia calda al rosmarino; carpaccio con pecorino e tartufi; tagliolini al burro con tartufi; uova al tegamino con tartufi; fonduta con tartufi.

I vini in tavola: Barbera e Nebbiolo (Ratti); Arneis (Verzorio).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in questo locale situato nell'entroterra savonese, accogliente e sobrio, per degustare il prezioso tubero di stagione: il tartufo, che ha arricchito in abbondanza i piatti semplici della cucina tradizionale della Valle Bormida rivisitata con accuratezza e misura, sposando in armonica congruenza la tradizione piemontese con tocchi magistrali. Il ristorante ha mantenuto da tempo la propria gestione, rimasta familiare e accurata. Le vivande, tutte raffinate nella loro essenzialità, hanno rivelato come i gestori si prodighino nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime altamente selezionate, di origine locale, e le combinino con maestria e cura per presentarle con estro e originalità. Unanime apprezzamento hanno riscosso la cortesia, la cordialità e le premure dei gestori, che da soli avrebbero già meritato il piatto dell'Accademia che è stato loro consegnato.

TIGULLIO

17 novembre 2012

Ristorante "Ostaia du Pellegrin" di Franca Chiesa, fondato nel 1908. ●Frazione Romaggi, San Colombano Certenoli (Genova); ☎0185

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Piemonte, Liguria	pagina 29
Lombardia, Trentino-Alto Adige	30
Veneto, Emilia Romagna	31
Toscana	33
Marche	34
Umbria, Lazio	35
Abruzzo, Molise, Campania	36
Puglia, Sicilia	37
Sardegna, Europa, Nel mondo	38
CENA ECUMENICA	39
CARNET DEGLI ACCADEMICI	59
DALLE DELEGAZIONI	62
CENA ECUMENICA	69

Ai Delegati: imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.

LIGURIA segue

358066; coperti 80. ●Parcbeggio in prossimità non custodito; prenotazione consigliata; ferie gennaio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: antipasto di salumi e sottaceti della casa; polpettone di fagiolini e melanzane ripiene (tutte le verdure di produzione propria); ravioli e tagliatelle fatte in casa con sugo di funghi e ragù; cima alla genovese; fritto misto all'italiana; gallina ripiena; torta di mele; crème caramel; panna cotta.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba 2011 (Cantina Terre di Barolo); Gutturmo frizzante 2011 (Az. Il Negrese).

Commenti: Incontro conviviale all'insegna dei funghi. Il Delegato, dopo un saluto agli Accademici e ai graditi ospiti, ha ringraziato l'Accademico Simposiarca G. Saverino che ha svolto una breve presentazione dello storico locale, aperto da oltre un secolo e sempre gestito dalla stessa famiglia. A ragion veduta, si può definirlo "giacimento culturale" di tradizioni locali la cui memoria è vanto della signora Franca, del marito e dei figli. Il locale è stato recentemente rimodernato e reso più accogliente, mantenendo il suo antico carattere. Le abbondanti portate, preparate sapientemente, hanno riscosso ottimo apprezzamento in un'atmosfera di grande simpatia. Pur trattandosi di trattoria, vi è stata attenzione alla presentazione dei piatti e al servizio; apprezzata anche la scelta dei vini rossi coerenti con il menu. Buono il rapporto qualità/prezzo.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
27 novembre 2012

Ristorante "Pepe Nero" di Igor Leoni e Agostino Civati, fondato nel 2011. ●Piazza Monsignor Bollati 8, Cerro Maggiore (Milano); ☎0331 516991; co-

periti 40. ●Parcbeggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo € 25; accogliente, moderno, essenziale.

Le vivande servite: grissini e pancetta; sfornato di melanzana su crostoni di pane; zucca spaghetti con sugo di capretto; spiedini di capretto con polenta; polenta e zinzolin locale; tiramisù ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry (Bellussi).

Commenti: Bellissima atmosfera, particolarità dei cibi cucinati con cura: è veramente importante poter sempre contare su Accademici di qualità, collaborativi e propositivi quali Ambrogina Pravettoni che ha voluto far conoscere la zucca spaghetti, ha trovato un ristorante che ha voluto cimentarsi in questa sperimentazione, ha offerto la materia prima e ha cucinato personalmente il sugo di capretto che ha ottenuto incondizionata approvazione. Altrettanto apprezzamento è stato inoltre esternato per lo "zinzolin" (formaggio originario del Comasco). La particolarità di quello servito con la polenta consisteva però nel fatto che era stato prodotto da un'azienda di San Vittore Olona (2 chilometri dal ristorante). Le vivande utilizzate erano quindi a chilometro zero e dagli entusiastici commenti è scaturito un meritissimo applauso allo chef, al patron, all'azienda produttrice, ma soprattutto all'Accademica Simposiarca.

BERGAMO
1° dicembre 2012

Ristorante "La Braseria" di Luca Brasi, fondato nel 2012. ●Via Risorgimento 17, Osio Sotto (Bergamo); ☎035 808692, anche fax; coperti 80. ●Parcbeggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 50; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: spumante con stuzzichini; plin

in brodo di carne; lessi misti; panettone artigianale con zabaione.

I vini in tavola: Brut Medolago Albani (Valcalepio Cantina Sociale); Moscato dolce (Cantina Testa di Carobbio degli Angeli).

Commenti: Cena degli auguri, con una presenza di molti Accademici, con un menu adeguato all'atmosfera natalizia. Il successo di partecipazione si deve anche alla notorietà dello chef, Luca Brasi, che anni fa lanciò, negli stessi locali, il ristorante "La Lucanda" che ebbe grande successo; l'attività fu poi ceduta e solo ora ripresa in mano da Luca. Molto apprezzati il primo piatto e il brodo chiarificato di carne "vera", alla luce dei sette tagli di carne serviti, caldi, come secondo, con sei diverse gustose salse. Apprezzata l'idea dell'Accademico Pinetti che ha mostrato una splendida e preziosa icona, con fondo oro, che rappresentava la natività, realizzata in stile bizantino e illustrata nei particolari dalla prof.ssa Anna Serena Pirola. Parlare della nascita di Gesù nel corso della riunione conviviale natalizia è stata una scelta felice e appropriata.

LODI
16 novembre 2012

Ristorante "In Coldana" di Alessandro Ferrandi, fondato nel 2005. ●Via privata del Costino, Lodi; ☎0371 431742; coperti 70. ●Parcbeggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,4; prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: tris di paté ricoperto di cioccolato; lasagnette al cacao con crema al gorgonzola e pere; coppa di maialino con salsa al parmigiano, pomodorini secchi e scaglie di cioccolato; patatine arrosto; tortino al cioccolato su crema inglese.

I vini in tavola: Gewürtztraminer 2011 (S. Michele Appiano); Frappato 2011 (Cos); Gutturmo superiore 2009 (La Tosa); Don Zoilo (Pedro Ximenes).

Commenti: Alle porte di Lodi, in una cascina elegantemente ristrutturata, questo bel ristorante, dopo alterne fortune, è ora gestito da un gruppo di giovani appassionati ed entusiasti. Giovane anche il cuoco Alessio, marchigiano, con buone esperienze alle spalle, che ha accettato la proposta di affrontare un menu caratterizzato dalla presenza del cioccolato in tutte le portate. Dopo l'introduzione del Delegato, con il richiamo alle origini e alle note virtù del cioccolato, ottima apertura con i 3 paté (naturale, ai frutti di bosco e all'arancia) sotto forma di piccoli (un po' troppo!) bonbon. Molto gradite le lasagnette al cacao (queste sì abbondanti) ben amalgamate con il dolce della salsa. Qualche problema di temperatura e cottura della coppa di maialino, ben presentata e accompagnata da ottime patatine al forno. Ottimo il ben collaudato tortino fondente. Molto curato e ben illustrato l'abbinamento dei vini, sicuramente non facile, che ha dato una nota ulteriore di interesse ad una piacevole serata.

SABBIONETA
DESTRA OGLIO
15 novembre 2012

Ristorante "Locanda Cà Rosa" di Maurizio e Rosy Ceresini, fondato nel 2005. ●Via Giuseppina 20, San Giovanni in Croce (Cremona); ☎0375 91069, fax 0375 312090; coperti 35. ●Parcbeggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e fine dicembre-inizio gennaio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini e Lugana brut; sfogliatina di ricotta, bufala, piccole verdure e funghi pioppini su fondente di grana padano; risotto allo Champagne e crema di tarluffo bianco; entrecôte di bue piemontese con fiocchi di sale maldon e olio moraiolo; patate a spicchi e cipolle di Tropea caramellate; semifreddo di zabaione con fondente di cioccolato e cialda di croccante.

I vini in tavola: Lugana brut (Az. Agricola San Giovanni); Il Friulano (Cantine Livon); Rosso di Montalcino (Cantina Altesino).

Commenti: Il ristorante è parte di un relais ricavato da una villa del XVIII secolo elegantemente ristrutturata. Cena piacevole in tutti i suoi aspetti in un ambiente curato, con presentazione della tavola di alto livello. Buoni gli stuzzichini, serviti in piccoli contenitori individuali, il contenuto dei quali, avrebbe avuto bisogno di un tocco di maggior sapidità e di un elemento croccante a contrastare la morbidezza delle creme vegetali e della mousse. Buoni l'antipasto e il risotto di perfetta cottura. Ottima l'entrecôte, tagliata alla presenza dei commensali, accompagnata da un contorno insolito, ma che si sposava bene con la carne. Pane di diverse qualità di produzione propria. Molto apprezzato il dessert. I vini erano tutti di buona qualità e adeguati ai piatti. Con il dessert è stato servito, a sorpresa, un ottimo Moscato passito di Samos. Servizio efficiente, preciso e veloce. Presentazione dei piatti molto curata. Buono il rapporto qualità/prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
15 novembre 2012

Ristorante "Zur Kaiserkrone" di Robert Wieser, fondato nel 2010. ●Piazza della Mostra 1, Bolzano; ☎0471 980214, anche fax; coperti 90. ●Parcbeggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giugno-4 luglio; chiusura domenica. ●Valutazione 7,80; prezzo € 49 vino escluso; raffinato, elegante.

Le vivande servite: salade japonaise; fettine di patate lesse, spicchi di carciofi lessati, cozze cotte in "court bouillon di odori", il tutto condito con erbe aromatiche

e una leggera vinaigrette; soufflé au fromage su una dadolata di pomodori; gigot d'agneau béarnaise/agnello stufato; petites madeleines.

I vini in tavola: Beaujolais 2012 (Village Nouveau Château Lacarelle); Château Sociando Mallet 2000 (Haut Medoc).

Commenti: Interessante serata all'insegna di Proust, organizzata dai Simposiarchi Carlo Perseghin e Andrea Galantini. L'originale idea ha tratto spunto dal libro "Proust - la cuisine retrouvée" che riporta le ricette dei cibi descritti da Proust ne "Alla ricerca del tempo perduto". Bravo lo chef che si è prestato a cucinare pietanze, ovviamente non nel menu abituale, e la buona riuscita merita un plauso. La salade japonaise è un abbinamento insolito oggi ma di gran moda a quell'epoca; il soufflé era soffice e profumato; l'agnello è stato cotto in due modi, come si cuoceva cento anni fa (temperatura non troppo alta e lunga cottura), servito con salsa bernaise, e come lo si cuoce adesso (cottura più breve con salsa, spezie e aromi): buone entrambe le versioni. Le petites madeleines sono state servite con il sorbetto di mele, mele cotte e una croccante cialda alle mandorle. Fresco e profumato il Beaujolais, veramente speciale lo Château Sociando, in bottiglia da 6 litri, proveniente dalla cantina dell'organizzatore Carlo Perseghin, al quale va un sentito grazie.



VENETO

RIVIERA VERONESE DEL GARDA
11 ottobre 2012

Ristorante "Dalla Rosa Alda" di Lodovico e Noris Testi e Severina Donatelli, fondato nel 1853. ●Str. Garibaldi 4, San Giorgio di Valpolicella (Verona); ☎045 7701018, anche fax; coperti 50+50. ●Par-

cheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie fra gennaio e febbraio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto; tagliatelle embogoné; polpettine di carne ai ferri; brasato all'Amarone; pissotta con l'olio.

I vini in tavola: Bianco di Custoza Doc (Cavalchina); Valpolicella classico superiore ripasso (Bertani); Recioto della Valpolicella 2006 (Bri-galdara).

Commenti: Ristorante molto caldo, dove la partecipazione dei proprietari si vedeva e si sentiva nei minimi particolari. La cena è stata organizzata, come deciso dalla Consulta, da tre giovani Accademici: Michelin, Bissaro e Cesari. L'aperitivo è stato offerto nella cantina. Il menu è stato molto piacevole e, vista la riuscita, lo ripeteremo ancora.

TREVISO
16 novembre 2012

Ristorante "Enrica Miron" di Enrica Miron, fondato nel 2011. ●Via Costa Alta 56, Conegliano (Treviso); ☎0438 24660; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 6,90; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: polpettine di vitello al timo e crema di patate, salsina frita, crostini di polenta bianco perla e baccalà mantecato, ricotta di Soligo alle erbe aromatiche, radicchio rosso trevigiano in agrodolce, manzo affumicato al ginepro; risotto ai chiodini del Consiglio mantecato al Piave vecchio riserva; cosciotto d'oca arrostito al Prosecco, con castagne e profumo di rosmarino su insalatina di radicchio rosso trevigiano; strudel tiepido di mele e pinoli con salsa di vaniglia e composta di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco frizzante Doc (Angelo Tormena, Colbataldo di Vidor); Prosecco particecca 68 Docg

(Sorelle Bronca, Colbataldo di Vidor); Pinot Grigio 2012 Doc (Bonotto delle Tezze, Tezze di Piave); Ser Bele 2006 (Sorelle Bronca, Colbataldo di Vidor); Molcese (Castelvecchio, Sagrado, Gorizia).

Commenti: Un complimento alla giovane ed energica Enrica Miron, che ha voluto misurarsi da sola nella ristorazione slegandosi da una famiglia di grandissima tradizione. Apprezzati i "passatempoli" in piedi e non solo per l'appetito evidente, ma anche per la pregevole fattura. Interessante il manzo affumicato al ginepro, meno l'abbinamento col radicchio in agrodolce. Ordinato il risotto anche se un po' carico di formaggio. Buono e bello il cosciotto d'oca disossato anche se con qualche preziosismo di troppo nell'accompagnamento. Ottimo il dessert. Appropriati i vini anche se non tutti all'altezza delle pietanze. Gli auguri sono d'obbligo per questa sfida che fino ad ora può solo essere apprezzata.

TREVISO
ALTA MARCA
16 novembre 2012

Ristorante "Monastero di Rolle" di Roberto Martin, fondato nel 2001. ●Via Enotria 21, Cison di Valmarino (Treviso); ☎0438 975423; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane a gennaio; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno, escluso sabato e domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo € 30; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: focaccia e soppresa con porro fritto; musetto con radicchio e funghi; pappardelle fatte in casa con sugo d'oca; risotto "imbriago"; "ossocollo" allo spiedo con patate al forno, funghi chiodini e radicchio spadone in insalata; dolcetti della casa e marroni arrostiti.

I vini in tavola: Prosecco Spumante Brut Docg (Azienda del Monastero); Merlot Doc 2011 (Azienda Vigne Matte); Salarato 2007 (Azienda Luca Ricci); Marzemino passito 2008 (Azienda Agricola Liessi).

Commenti: Cena dedicata ai soli Accademici per una discussione sull'attività di monitoraggio dei locali del territorio. Il numero contenuto ha reso possibile visitare un locale che offre poca ricettività ma che ha le carte in regola per farsi apprezzare. Il gestore cuoco, di lunga e qualificata esperienza, ha impostato la propria attività con menu ogni giorno diversi e fatti di pochi piatti. Un fenomeno che va studiato anche per gli orari di apertura e chiusura, diversi da quelli abituali. Il Siniscalco Consultore Albertin ha evidenziato queste caratteristiche del locale e ha commentato la genuinità dei piatti e i sapori ben abbinati e facilmente riconoscibili. Insomma, una cucina tradizionale dove risultano determinanti l'uso del prodotto locale e la capacità dello chef. Il piatto forte, costituito dall'ossocollo di maiale allo spiedo, di cottura e sapidità perfette, non ha evitato di fare due assaggi di primi veramente eccellenti: pappardelle con sugo d'oca e risotto "imbriago" condito con vino rosso e formaggio, "imbriago" perché lasciato a maturare nelle vinacce di uve nere. Approvazione unanime per i piatti e i vini abbinati.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
28 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo Corte Valle San Martino - Moglia" di Claudio Meazza, fondato nel 2002. ●Via Valle San Martino 30/a, Moglia (Mantova); ☎0376 557943, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 1° agosto-14 settembre. ●Valutazione 7; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: antipasto di salumi misti locali; riso con salame; tortelli di zucca; arrosto pancettato; coniglio arrosto; dolci della casa: cro-

state e semifreddi al cioccolato e zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bortolomio); Lambrusco Pjafoc (cantine Virgili); Moscato d'Asti.

Commenti: Il pranzo della domenica, tradizionale convivio della Delegazione, che, oltre alla valutazione del locale, ha anche lo scopo di approfondire, diffondere e preservare nelle famiglie la tradizione e la cultura del mangiare, ha avuto luogo in un ambiente rurale essendo l'agriturismo anche fattoria didattica con annesso museo della cultura contadina. Il pranzo si è svolto in modo tradizionale, con il commento e la spiegazione delle vivande da parte dell'oste sig. Claudio che ha definito e chiarito le particolarità della sua cucina che muove da tre province, con una profonda cultura nel buon gusto: Mantova, Reggio Emilia e Modena. Un legame che definisce le terre padane destra Po un eccezionale tesoro di tradizioni dell'arte culinaria e gastronomia: basti pensare al parmigiano reggiano, al Lambrusco, ai salumi tradizionali. Simposiarca l'Accademico Paolo Avaltroni.

CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA
15 novembre 2012

Ristorante "Uinauno" enoteca con cucina di I. Nannoni srl, fondato nel 2011. ●Via dei Mille 8, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051 948464; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 45; cucina del territorio innovativa.

Le vivande servite: pancotto con cicoria e guanciale; uovo fritto, patate, funghi saltati al timo; risotto al "Dracone", fichi caramellati, ricotta salata; passatelli gratinati al ragu bolognese, crema di zucca, salsa di parmigiano; costoline ripiene di patate al tartufo nero; millefoglie di zucca; premiato gelato "Gran Torino".

I vini in tavola: Prosecco Dru Crù-drusian; Grüner Vel-

EMILIA ROMAGNA segue

tliner Hott Amberg 2011; Dracone 2008 (Palazzona di Maggio); Bolognino rosso frizzante (Il monticino); La pia 2007 (Cantina Le Reniere); Rubacuori Centesimino passito 2004 (Morini).

Commenti: Evento davvero speciale organizzato dall'Accademico Andrea Stanzani. La visita a questa enoteca con uso di cucina ha permesso di apprezzare alcuni piatti insoliti, ricchi di sapori, abbinati a vini altrettanto interessanti. Andrea, con l'aiuto di Angelo, titolare del locale, ha fatto sì che ogni piatto, con abbinato un calice di vino diverso, fosse illustrato in maniera esauriente. Tutto questo ha permesso agli Accademici di apprezzare e valutare l'accostamento tra cibo e vino. Praticamente alla pari, hanno ottenuto l'apprezzamento maggiore l'uovo fritto abbinato a un bianco austriaco di grande eleganza, con una piacevole nota minerale e il riso al Dracone servito con lo stesso vino, un rosso ottenuto da un uvaaggio a prevalente base di Cabernet. Infine un dovuto ringraziamento al signor Angelo e al giovane chef Dimitri Galuzin, di origine bielorusa, formatosi all'Istituto Alberghiero locale, che ha collezionato già numerosi riconoscimenti per la sua perizia in cucina.

CESENA

24 novembre 2012

Ristorante "Osteria dell'Allegria" di Anna Cangini, fondato nel 1904. ●Via Ciola 321, Ciola di Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎0547 692382; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie fine settimana di giugno e luglio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 65; famiglia, rustico.

Le vivande servite: aceto balsamico tradizionale di Modena; ricotta e ravvigliolo con savor; cappellacci di ricotta al tartufo; tagliolini al tartufo e al ragù; allodole in umido; funghi fritti; olive al tegame; zuppa inglese; ciambella.

I vini in tavola: Sangiovese di Romagna superiore Doc

"Camillo" 2010 (Azienda Cà di Camilla, Valbiano di Sarsina).

Commenti: Pranzo tradizionalmente dedicato al tartufo e alla cacciagione, quest'ultima offerta, insieme al Sangiovese prodotto nell'azienda del Simposiarca Franco Fabbri. Graditi ospiti, Vincenzo Ferrari Amorotti della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Salvatore Alberghini in rappresentanza della Delegazione di Cento che hanno offerto, nelle tipiche ampolline, il loro prezioso nettare. Il menu ha avuto come protagonisti i piatti tradizionali della montagna cesenate: cappellacci e tagliolini fatti in casa, conditi generosamente da ogni commensale con tartufo e aggiunta di burro fuso, cui hanno fatto seguito la cacciagione in umido, i funghi fritti e i dolci casalinghi. Le portate hanno riscosso un incondizionato gradimento, così come il vino, perfettamente intonato al menu. Un incontro conviviale molto riuscito e con un'atmosfera particolarmente allegra, in sintonia con il nome del locale e con il carattere della conduttrice.

IMOLA

23 ottobre 2012

Ristorante "Caffè Bologna" di Andrea Vernocchi, fondato nel 2010. ●Via Emilia 206, Imola (Bologna); ☎0542 22517, fax 0542 061105; coperti 28. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura domenica (solo in estate). ●Valutazione 8,15; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: vellutata di patate novelle e rapa rossa con pepite di gorgonzola; tortelli ripieni del sottobosco e ricotta di bufala; polpettine di agnello in umido al tajine; tiramisù all'arancia con croccante di mandorle.

I vini in tavola: Lugana brut Doc Ottella (Az. Agr. Ottella); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Villa Gemma 2009 (Az. Agr. Masciarelli); Lagrein 2008 Colterenzio (Cantina Produttori Colterenzio);

Albana di Romagna passito (Fattoria Monticino Rosso, Imola).

Commenti: Nella saletta superiore di uno storico caffè, il giovane Andrea Vernocchi, grazie alla sua innata passione enogastronomica, ha avviato un ristorantino con una carta dei vini di ottima qualità. Al suo fianco in cucina operano Roberta Mordini (ex "San Domenico") e Simone Tarroni. I piatti presentati nel corso della rituale riunione della Consulta hanno ricevuto ampio gradimento, partendo dalla squisita vellutata dove l'amalgama degli ingredienti si è dimostrata un fattore di successo. Indovinati i tortelli con un ripieno che ha riscosso, grazie anche ad una ricotta ben saporita, un generale plauso. Gradevoli le polpettine nell'umido raffinato e di buon sapore. Molto apprezzati i vini con una segnalazione per l'ottimo equilibrio tra nota acida e sensazione minerale per il Lugana e per la piacevolezza del Cerasuolo, frutto delle uve del Montepulciano d'Abruzzo. Al termine della cena i Consulitori hanno espresso il loro gradimento al gestore e all'intera brigata di cucina.

IMOLA

16 novembre 2012

Ristorante "Hostaria 900" di Domenico Di Maggio, fondato nel 1999. ●Viale Dante 21, Imola (Bologna); ☎0542 24211; coperti 75+50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in agosto; chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,40; prezzo € 35; tradizionale, famiglia, accogliente.

Le vivande servite: crema di patate con bignè fritti di ravvigliolo dell'Appennino tosco-romagnolo (presidio dell'Emilia Romagna, il boschetto di Premilcuore); ravioli di burrata su crema di carciofi; cupola di zucca violina con petto di faraona e salsa al parmigiano reggiano; millefoglie alle mandorle con composta di mele cotogne e chantilly alle mandorle amare.

I vini in tavola: Divo, Ravenna Igt Famoso spumante extra dry (Cantina la Sabbiona, Faenza); Ciardo, Colli d'Imola Chardonnay Doc (Az. Agr. Tre Monti, Imola); Assiolo, Sangiovese di Romagna superiore Doc (Az. Agr. Costa Archi, Serra di Castelbolognese); Venus, Colli Piacentini Malvasia dolce (Cantine Valtidone).

Commenti: In occasione della rassegna enogastronomica "Baccanale" sul tema "musica in cucina", gli Accademici hanno ascoltato la relazione del Vice Delegato Sergio Galassi su "I suoni del vino". Si sono quindi recati all'"Hostaria 900", una villetta d'epoca dove l'attenzione ai prodotti del territorio e alla tradizione ben si intravede in piatti mai mancanti di spunti innovativi. Si è iniziato con una piacevole crema di patate che accompagnava il bignè di ravvigliolo, con seguito di ravioli di una gustosa burrata abbinati ad una crema di carciofi un tantino predominante. Indovinato il piatto di un godevole e ben cotto petto di faraona con una sorprendente cupola di zucca gialla. Buono anche il risultato d'insieme del millefoglie. Attento e premuroso il servizio, nonostante l'alto numero di presenze. Al termine, plauso generale per la brigata di cucina e consegna del piatto dell'Accademia al gestore Domenico Di Maggio e della raccolta "Bianchi & Neri" al maître di sala Orazio, che ha curato anche la presentazione dei vini.

MODENA

19 novembre 2012

Ristorante "Il Fantino" di Mauro Calzolari e Marco Bianco, fondato nel 2007. ●Via Donzi 7, Modena; ☎059 223646, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie due settimane centrali di agosto, Natale; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,96; prezzo € 25; tradizionale.

Le vivande servite: cubetti di mortadella, ciccioli, parmigiano, involtini di pomodoro secchi e acciughe; tortelli in brodo; lasagne; conigli alla cacciatora; costine

di maiale, gnocco fritto; tigelle e affettati; zuppa inglese e dolce salame.

I vini in tavola: Pignoletto del Moretto; Lambrusco di Sorbara (Paltrinieri); Lambrusco Grasparossa (Cà Bertì).

Commenti: Il locale riprende il vecchio nome di una locanda che era poi diventata un ristorante cinese fino a quando, nel 2007, Mauro Calzolari e Marco Bianco hanno deciso di riaprire il ristorante, nel pieno centro storico, per offrire un menu tradizionale e buono, ad un prezzo adatto ai giovani. Il successo è stato subito notevole, tanto che al venerdì e al sabato è difficile mangiare senza prenotazione. I piatti offerti agli Accademici hanno riscosso un meritato successo e il rapporto prezzo/qualità è stato una vera piacevole sorpresa. Unica critica l'acustica del locale, veramente infelice. Una serata all'insegna della tradizione che ha soddisfatto in pieno Accademici e ospiti.

RICCIONE-CATTOLICA

14 novembre 2012

Ristorante "Enoteca Pizzeria Gradisca" di Massimiliano Mennella, fondato nel 2002. ●Via Risorgimento 11, Cattolica (Rimini); ☎0541 833218; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura mercoledì (tranne in estate). ●Valutazione 6,9; prezzo € 48; accogliente.

Le vivande servite: pane cotto a legna e olio di Cartoceto; selezione di salumi e formaggi artigianali; spaghetti al parmigiano e pepe; guancia di manzo brasata al vino rosso con contorno di verdure croccanti e fior di sale; semifreddo ghiacciato vaniglia e nocciola Igp Piemonte.

I vini in tavola: "Tamburello" Pignoletto Doc 2011 Colli Bolognesi, Sangiovese di Romagna Superiore Doc 2011, "Le Morine" Sangiovese di Romagna Superiore Doc 2007, Albana di Romagna Passito Docg 2009 (tutti della Fattoria Monticino Rosso, Montecatone di Imola, Bologna).

Commenti: Situato in pieno centro, il ristorante, enoteca e pizzeria "Gradisca" costituisce un comodo punto di riferimento per chi intenda gustare piatti preparati con materie prime di qualità, accompagnati da ottimi vini. In un ambiente sobrio, essenziale e ben attrezzato (si noti la vasta esposizione di vini conservati alla giusta temperatura), la serata si è sviluppata attraverso la degustazione di piatti preparati seguendo la filosofia del locale: utilizzo di materie prime di pregio. Ha ottenuto il massimo gradimento il piatto di entrata, rappresentato da una selezione di salumi e formaggi di produzione artigianale. A seguire, molto graditi, gli spaghetti di differenti tipologie preparati con parmigiano e pepe, quindi il brasato, molto tenero. Per finire, il semifreddo con vaniglia e nocciola, molto apprezzato in assoluto, con qualche riserva sull'accostamento ai piatti che l'hanno preceduto. Buoni i vini, tutti dello stesso produttore.

SALSOMAGGIORE TERME
26 ottobre 2012

Trattoria "La Buca" di Miriam Leonardi, fondata nel 1897. ●Via Ghizzi 6, Zibello (Parma); ☎0524 99214, fax 0524 99720; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 50; rustico, tradizionale.

Le vivande servite: culatello di Zibello Dop 20 mesi; tortelli di ricotta ed erbe; germanino reale in salmi; anguilla con piselli; carrello dei dolci con scelta di torte di mandorle, di mele, contadina, cacio bavarese, polentina di semolino con zaibone.

I vini in tavola: Fontana La Buca (Cantine Bergamaschi); Lambrusco La Buca (Cantine Bergamaschi); Moscato di Piemonte.

Commenti: Trattoria di antica tradizione, dal 1897, propone i piatti più tipici della tradizione culinaria della

"Bassa" parmigiana. Immacabile quindi il culatello di buona, ma non estrema, stagionatura, così come vuole la patronne del locale Miriam Leonardi, per la quale un buon culatello non deve superare i venti mesi di stagionatura. Poi i classici tortelli di erbe e profumata ricotta; la proposta del germanino reale e della tenera anguilla accompagnata dalla dolcezza del sugo di piselli. La riunione conviviale ha avuto come ospiti d'onore il Presidente Giovanni Ballarini con il Coordinatore Territoriale Vittorio Brandonisio. Il Presidente Ballarini ha tenuto, per l'occasione, l'interessante intervento "Orio Vergani nelle terre delle nostre Delegazioni", lanciando l'idea di apporre una targa che ricordi le frequentazioni, in questi luoghi, di Vergani - che abitò per un certo periodo a Colorno e fu un convinto alfiere delle radici territoriali della cucina - sul ponte del Tarò voluto da Maria Luigia.



TOSCANA

APUANA
16 novembre 2012

Ristorante "Enoteca Velia" di Francesco Bonucelli, fondata nel 2004. ●Via A. Manzoni 1/D, Carrara (Massa Carrara); ☎0585 777602; coperti 30. ●Parccheggio sufficiente, nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 6,93; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: frittelline di baccalà; sfornatino di porri con salsa al curry; risotto al Chianti Superiore con spezie e salsiccia nostrale del norcino Bacci; stracotto di chianina al Montepulciano con polenta di farina di granturco macinato a pietra e coltivato in Toscana; torta di riso dolce.

I vini in tavola: Prosecco Brut Doc Treviso (Az. Agr.

Adelaide, Colbertardo, Veneto); Chardonnay Marche Igt 2010 (Cantine Carminucci, Grottammare, Marche); Chianti Superiore Docg 2010 (Podere Spazzavento, Ponsacco, Toscana); Naumachos Doc Rosso Piceno Superiore 2008 (Cantine Carminucci, Grottammare, Marche); Skasso al Poggio Doc Candia dei Colli Apuani Amabile 2011 (Alberto della Tommasina, Massa, Toscana).

Commenti: Serata conviviale per soli Accademici, anche per le dimensioni del locale. È stata l'occasione per discutere delle varie iniziative accademiche da intraprendere e da impostare per il prossimo anno. La cucina è stata di buon livello e tra i piatti ha riscosso particolare apprezzamento lo sfornatino di porri con salsa al curry, veramente eccellente. Ottimi i vini, specie per l'abbinamento riuscito alla perfezione. Dopo la relazione del Delegato hanno preso la parola diversi Accademici sviluppando gli argomenti all'ordine del giorno. Il Coordinatore Territoriale Franco Cocco ha potuto registrare gli aspetti trattati dando anche il suo contributo alla discussione.

LUNIGIANA
21 novembre 2012

Ristorante "Manganelli" di Giancarlo Bellesi, fondata nel 1900. ●Piazza San Nicola 5, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187 493062; coperti 65. ●Parccheggio comodo e sufficiente nella piazza davanti al ristorante; prenotazione consigliabile; ferie nel periodo natalizio; chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo € 25; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: torta d'erbi; torta di patate e porri; polpette di patate; zucchine fritte; taglierini ai funghi; baccalà al pomodoro con polenta e insalata mista; crostata di mele.

I vini in tavola: vino bianco e rosso della casa.

Commenti: Per l'annuale riunione conviviale riservata ai soli Accademici, la Vice Delegata Ragna Engelbergs

ha scelto il ristorante dello storico albergo "Manganelli" a Villafranca. Gli Accademici hanno valorizzato il locale con un punteggio meritatamente alto. Molto graditi, per la loro delicatezza, gli ottimi antipasti; buoni i taglierini ai funghi fatti in casa; squisito il baccalà con la fumante polenta ben presentata su taglieri di legno. Deliziosa la torta di mele; vini gradevoli, serviti in originali brocche di ceramica. Servizio attento e gentile, ambiente caldo e accogliente; allestimento della sala molto curato, ottimo rapporto qualità/prezzo. La serata è stata la conferma che la buona cucina non ha bisogno di artifici. Con la bravissima Orianna Veroni, che adopera ad arte ingredienti di ottima qualità, la tradizione in cucina è assicurata dall'eredità culturale della secolare ristorazione di famiglia. A fine serata consegna della vetrofania dal Delegato al titolare Giancarlo Bellesi e meritato applauso a un ristoratore che ha fatto dell'ospitalità un valore di vita.

MONTECATINI TERME VALDINEVOLE
23 novembre 2012

Trattoria "I Violi" di Gino Rosellini, in gestione dal 1974. ●Via Francesca Violi 472, Loc. Violi, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572 62526; coperti 120. ●Parccheggio riservato, incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in luglio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo € 25; tradizionale, rustico, famigliare.

Le vivande servite: aperitivi con antipasti (crostini, salumi, formaggi, frittate, polpettine, pappa di pomodoro e zuppa di cavolo nero); pappardelle al cinghiale; fegatelli con cime di rapa; prosciutto arrosto con patate; torte di fichi e di zucca.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Carpené Malvolti); Rosso da tavola (Cantina di Larciano); Moscato d'Asti Docg (Fontanafredda).

Commenti: È spiacevole consuetudine che, dalle nostre parti, nascano nuovi ristoranti promettenti che, do-

po non molti mesi, si rivela una delusione. Questo locale, invece, attivo da decenni, ma certamente assai più vecchio, posto com'è sulla Regia Strada Francesca, variante d'una Romea, ha conseguito una valutazione analoga a quindici anni fa, segno d'una lodevole coerenza da attribuire alla famiglia dei gestori. Adempiendo alla promessa d'una cena schietta, con i semplici ingredienti locali, è stato servito un ricchissimo antipasto e, per secondo, un fenomenale fegatello con eccellenti cime di rapa; un po' asciutto l'arrosto, assai buone le pappardelle, così come la tradizionale torta di zucca. Molto apprezzato il rapporto qualità/prezzo. Accoglienza semplice, impegno e premura professionali, cibi buoni, prezzo onesto, conversazioni amichevoli: cosa chiedere di più?

MUGELLO
24 novembre 2012

Ristorante "Il Camino" di Rita Bassetti con la figlia Simona e il genero Mirko, fondata nel 1965. ●Viale Baccarini 38, Loc. Marradi (Firenze); ☎055 8045069, anche fax; coperti 90. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prime settimane di settembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: crostini caldi; cappelletti in brodo; paglia e fieno del bosco; filetto del camino; agnello alla mediterranea; fritto all'italiana; dolci della casa.

I vini in tavola: Chardonnay Ciardo (Cantina Tremonti); ORA Sangiovese di Romagna (S. Patrignano); Peppoli Chianti Classico Docg (Antinori); Albana Dolce di Romagna (Le Querce Celli).

Commenti: Cucina all'altezza delle aspettative, preparata con fantasia ma di tipo tradizionale. Tra i prodotti tipici della zona appenninica si hanno delle eccellenze come i cappelletti in brodo e il dolce di marroni. Il pranzo, estremamente ricco di portate, ha consentito di gustare la maggior parte delle tipici-

TOSCANA segue

tà, preparate dalla cuoca Rita Bassetti. Cortesia e gentilezza sono una caratteristica del popolo romagnolo che meglio si esprime nelle vallate dell'Appennino: queste caratteristiche non possono che rendere ogni riunione conviviale un'intensa festa fra amici.

PISA VALDERA
14 novembre 2012

Ristorante "I Maggi" di Luca Doveri, fondato nel 2012. ●Via Rio dei Ceci 2, Buti (Pisa); ☎0587 722046, fax 0587 212221; coperti 68. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì. ●Valutazione 7,15; prezzo € 40; accogliente, di design.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e stuzzichini; zuppa di cipolle rosse, formaggio fuso e pane in cassetta; gnudi alla carbonara, crema all'uovo e briciole di pancetta; tortiglioni cacio e pepe e baccalà; controfiletto di manzo con patate mantecate all'olio novo di Buti; zucchetto, pinoli di San Rossore e arance.

I vini in tavola: Roero Arneis Il Mandorlo; Dolcetto d'Alba Olmiolo; Barbera d'Alba La Sconsolata; Moscato d'Asti (tutti della Cantina del Glicine, Neive, Cuneo).

Commenti: Riunione conviviale in un locale sulle colline pisane, in zona di produzione di un olio di alta qualità. Il ristorante presenta una cucina innovativa, con il gusto di qualche abbinamento provocatorio. Dopo un gradevole aperitivo, in tavola una variante della zuppa di cipolla, un classico della cucina toscana, gli gnudi, ma realizzati alla carbonara, e tortiglioni, anche in questo caso con un tocco romano, al cacio e pepe, e una variante estemporanea, il baccalà. Buono il controfiletto, di puntuale cottura, con patate mantecate, e con l'olio "novo" di Buti. Gradevole lo zucchetto. Il titolare del locale è stato incoraggiato a proseguire in un percorso di crescita, con una più attenta calibratura di alcuni dei piatti presentati.

SIENA
8 ottobre 2012

Ristorante "Osteria Il Grattacielo" di Luca Mancianti, Matteo Anicbini, Gabriele Lonzi, fondato nel 1850. ●Via dei Pontani 8, Siena; ☎334 6311458; coperti 16+20. ●Parccheggio insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,1; prezzo € 23; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto misto toscano "Grattacielo"; panzanella; picci con briciole, prezzemolo, aglio e acciughe; tegamata di maiale con spinaci e fagioli; cantucci con Vin Santo.

I vini in tavola: Chianti della casa.

Commenti: Il Simposiarca Roberto Boccanera ha voluto calare gli Accademici senesi nella atmosfera delle osterie cittadine, organizzando la riunione in uno dei luoghi storici della città, ritrovo di generazioni di studenti universitari e di contradaioli appassionati del Palio di Siena, ancora adesso punto di riferimento per chi desidera assaporare piatti tradizionali insieme ad un bicchiere di Chianti. L'ambiente tipico da osteria, con possibilità di apparecchiare nel vicolo adiacente - grazie al clima mite - ha favorito la scelta di un menu che ha rispettato la tipicità del locale, offrendo un assaggio di pietanze altrove non sempre disponibili, come la panzanella, eccellendo nei picci con le briciole.

SIENA VALDELSA
21 novembre 2012

Ristorante "La Galleria" di Michele Targi, fondato nel 1991. ●Galleria Cavalieri di Vittorio Veneto 20, Poggibonsi (Siena); ☎0577 982356, anche fax; coperti 45+20. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1-10 maggio e 5-25 agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,58; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con involtino di seppia con zucca gialla, insalatina di mare, fantasia di gamberi

e carciofi; bavette alla Mirko con seppioline, calamari e gamberi; risotto Camaroli al nero di seppia; trancio di scorfano all'acqua pazza con carciofi; budino dei Medici con crème caramel, riso, pinoli e uvetta; gelato artigianale della casa alla crema.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Andreola Orsola; Vernaccia di San Gimignano S. Chiara 2011.

Commenti: La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale in un ristorante che, a fronte della sua ubicazione nell'entroterra, in quanto ad offerta di specialità marinare non ha nulla da invidiare a molti celebrati locali rivieraschi. Già visitato molti anni or sono, forte allora per proposte tipiche toscane di carne, il ristorante si è ultimamente fatto conoscere soprattutto per piatti a base di pesce. Si è deciso quindi di valutare nuovamente la struttura. L'affabilità del titolare e chef Michele Targi e di tutto il personale di sala ha ampiamente compensato la qualità dell'ambiente, che definiremo un po' troppo vintage. I numerosi Accademici hanno particolarmente apprezzato i delicati antipasti di mare e il risotto al nero di seppia. Giudizi molto lusinghieri sono stati espressi anche per il secondo, un trancio di scorfano all'acqua pazza, molto fresco e ben cucinato, e per l'ottimo gelato artigianale. Concorde è stata infine la positiva valutazione del rapporto qualità/prezzo.

VALDARNO
FIorentINO
16 novembre 2012

Ristorante "Enoteca Gallo Nero" di Lucia Piccini, fondato nel 1984. ●Via Cesare Battisti 9, Greve in Chianti (Firenze); ☎055 853734, fax 055 8544802; coperti 80. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,36; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: fettunta all'olio nuovo; crostone di lardo con tartufo; ravioli di zucca, pera e pecorino; tagliata con sesamo, semi di papavero e scalogno glassa-

to al Vin Santo; cinghiale in umido; verdure grigliate; gelato alla crema con pinoli e caramello.

I vini in tavola: Chianti Gallo Nero Riserva 2008 (Lamole di Lamole).

Commenti: Riunione conviviale autunnale con sapori di stagione, dall'olio "novo" al tartufo, e con piatti tipici della tradizione del Chianti fiorentino. Molto apprezzata la bruschetta con l'olio; valutato con l'eccellenza il crostone di lardo e tartufo; gradita la tagliata; più che lodato il cinghiale in umido. Vino di livello superiore. Il tutto offerto in una saletta riservata, con l'intera famiglia a disposizione, dalla nonna, autrice del cinghiale, sino ai due nipoti che contribuiscono al buon funzionamento del servizio. Ambiente raccolto e piacevole, situato sull'angolo della piazza principale di Greve, cuore pulsante del Chianti. Simposiarca della serata l'Accademica Paola Mainardi. Al termine della riunione conviviale, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato alla signora Lucia il guidoncino dell'Accademia in ricordo della piacevole serata.



MARCHE

ANCONA
2 novembre 2012

Ristorante "Le Grotte" di Luciano Bardella, fondato nel 1979. ●Via Ponteboveseco 14, Genga (Ancona); ☎0732 973035; coperti 60 sala ristorante, 30 saletta, 40 altra sala e salone 180-200. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile, non necessaria; ferie 10-31 gennaio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 40; elegante, tradizionale, familiare (cucina di mare).

Le vivande servite: polenta al sugo di cinghiale; zuppa di ceci; tagliolini ai funghi porcini freschi; faraona disossata

al tartufo; insalata di stagione; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Riserva Docg "Cambrugiano" (Cantine Belisario); Lacrima di Morro d'Alba Doc "Selezione Guardengo" (Cantine Lucchetti).

Commenti: Il titolare Luciano Bardella, che ha trasformato la piccola trattoria dei genitori nel ristorante attuale con hotel annesso, ha accolto la Delegazione con entusiasmo. Lo chef Alessandro Montanari, appassionato di tradizione e qualità biologica, ha proposto un menu succulento e molto equilibrato. Strepitosa la polenta al sugo di cinghiale, sia per la consistenza che per il sapore; zuppa di ceci allo stesso livello di fragranza e qualità. I tagliolini ai funghi porcini sono stati ottimi e la consistenza e il profumo dei porcini freschi hanno contribuito alla bontà del piatto. La faraona disossata, sia per la presentazione che per il sapore, è stata l'ennesima conferma della grande professionalità dello chef. Il dolce magistralmente eseguito. Servizio impeccabile, attento e disponibile. Il vino sia bianco che rosso, entrambi riserve di eccellenza, ha accompagnato perfettamente i piatti. L'intervento culturale dell'amico prof. Tommaso Lucchetti su "funghi e tartufi" ha appassionato tutti.

MACERATA
27 ottobre 2012

Ristorante "Carnevali" di Bruno Carnevali, fondato nel 1977. ●Bivio Maddalena, Muccia (Macerata); ☎0737 646191, fax 0737 646428; coperti 200. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: sformatino di melanzane; frittatina all'orzo; crema di castagne; ravioloni con risotto ai funghi porcini; lombetto di agnello con salsa di uova; funghi fritti e arrosto; mousse al cioccolato; gelato ai porcini.

I vini in tavola: Bianco dei Colli Maceratesi Doc (Santa

Cassella); Rosso Conte Leopoldo Igt (Santa Cassella); Recioto di Soave Classico.

Commenti: Il Simposiarca Orlando Simoni ha dedicato questo appuntamento gastronomico ai funghi, di cui quest'anno, nel territorio camerte, si è avuta una produzione eccezionale, per qualità e quantità. Lo stesso Simoni si è preoccupato di andare alla ricerca dei funghi e di prepararli per farli arrivare nelle migliori condizioni allo chef Dino Casoni, che ha presentato dei piatti interessanti e gustosi. In particolare gli antipasti ma soprattutto la crema di castagne, il ripieno dei ravioloni con riso ai funghi porcini, la salsa di ovuli e i funghi fritti. Ottimo anche il gelato ai porcini. Puntuale l'abbinamento con i vini dell'azienda Santa Cassella. La parte culturale è stata affidata al dott. Claudio Modesti (docente dei corsi dell'Associazione italiana sommelier) che ha disquisito sulle caratteristiche e le proprietà dei funghi, ma anche sulla loro pericolosità. Al termine sono stati serviti i classici liquori Varnelli.



UMBRIA

FOLIGNO

22 novembre 2012

Ristorante "Mangiafuoco" di Cristina e Daniele Costarelli, fondato nel 2011. ●Viale IV Novembre 11, Foligno (Perugia); ☎0742 359373, fax 0742 622724; coperti 100. ●Prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,15; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: pinzimonio di crudité di verdure con olio nuovo; vellutata di ceci con baccalà; tagliatellina all'uovo fatta in casa con ragù bianco; tagliata di manzo all'olio aromatico servita su rucola; grigliata di carne di maialino di cinta senese; erba campagnola ripassata in padella; crème brûlée al cara-

mello; bruschettina all'olio nuovo e cioccolato c'era una volta; arancia con olio.

I vini in tavola: Adarmando Trebbiano Spoletino Igt 2010 (Az. Agricola Tabarrini); Montefalco Rosso Doc (La Perticaia); Vendemmia Tardiva (Palazzone).

Commenti: Locale moderno e innovativo; i gestori molto gentili hanno curato il servizio con premura ed efficienza. La cucina ha preparato un'ottima vellutata di ceci con baccalà, una grigliata di maialino troppo asciutta; una buona tagliata; una buona campagnola, buona anche la crème brûlée. Per una migliore valutazione è necessario ritornare senza prenotazione. Durante la serata si sono degustati al buio sei oli novelli del territorio.

GUBBIO

16 novembre 2012

Ristorante "Faro Rosso" di Giovanni Urbani, fondato nel 1982. ●Montanaldo, Gubbio (Perugia); ☎075 9258010, anche fax; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: cestino con frittatina al tartufo bianco; coratella di agnello con crescìa; risotto ai funghi porcini; umbricelli alle verdure; filetto di cinta senese con radicchio alla griglia; patate al forno; "montebianco".

I vini in tavola: Prosecco (cantine Ca' del Bosco); Sauvignon; Rosso dei Colli Altopertineri (Perugia); spumante Conte Cavour.

Commenti: Nelle colline prospicienti la città, la struttura dei fratelli Urbani opera ormai da un trentennio, presentando proposte ancorate alla tradizione gastronomica eugubina. Tradizione che comunque non significa di certo scelta limitata. La Delegazione aveva chiesto solo sapori d'autunno (con particolare riferimento a funghi e castagne e possibilmente tartufo): così è stato. Si è iniziato con un delicato cestino al

parmigiano contenente una frittatina al tartufo bianco di Gubbio e a seguire la coratella d'agnello, vera specialità della casa, accompagnata dalla "crescia". Buoni i primi, con speciale riferimento agli umbricelli. Gustoso e cotto a dovere anche il filetto con i gradevoli contorni. Delizioso, in chiusura, il "montebianco", dolce a base di castagne. La cura nella cucina guidata dalla bravissima signora Onelia, il servizio cortese, la scelta e l'abbinamento dei vini, il buon rapporto qualità/prezzo hanno fatto raggiungere una valutazione complessiva più che lusinghiera.

TERNI

11 novembre 2012

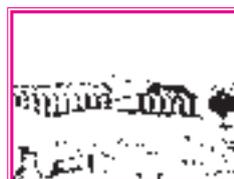
Ristorante "Osteria dello Sportello" di Angelo Francucci, fondato nel 2010. ●Via della Rocchetta 2, Casteldilago-Arrone (Terni); ☎335 7529229, fax 0744 388710; coperti 60. ●Parcheggio di limitata dimensione; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: patate al focolare (6,5); patata arrosto e spalletta di maiale umbro (6,5); uovo strapazzato su schiacciata di patate e tartufo estivo (8); prosciutto 22 mesi stagionatura naturale (8); coppa del macellaio Libero di Arrone (7,5); raviolone farcito al prosciutto in salsa al tartufo (7,5); raviolone farcito di chianina in salsa al tartufo (7); ciriole ai funghi sanguinelli appena raccolti 8,50; cacciagione allo spiedo (8,5) e verdura di campagna colta e subito ripassata in padella (8); zuppa inglese (8); castagne arrosto con vino appena spillato.

I vini in tavola: Grechetto dei Colli Martani 2011 (Cantina Di Filippo); Merlot Castello delle Regine 2004 (San Liberato Terni); Vernaccia di Cannara in abbinamento alla zuppa inglese.

Commenti: Il Delegato, con i Simposiarchi Dino Vittori e Giuseppe Metastasio, ha ricordato le antiche consuetudini dell'autunno ternano: cacciagione allo spiedo e ca-

stagne arrosto con il vino appena spillato. Si inizia con le patate di Leonessa cotte al focolare sulle quali è adagiata la spalletta di maiale; accanto, su schiacciata dello stesso tubero, uovo strapazzato profumato dal tartufo di stagione; seguono grandi piatti di prosciutto "stagionato 24 mesi" e la coppa preparata dal macellaio Libero di Arrone. Due assaggi di ravioloni: con ripieno di prosciutto (i più saporiti) e con farcia di chianina. Fuori programma, ciriole condite con il classico sugo di funghi sanguinelli: la freschezza dei funghi, la buona qualità del pomodoro e l'ottima cottura della pasta ne fanno il piatto più votato insieme alla cacciagione succulenta, cotta perfettamente allo spiedo. Al termine, tradizionale zuppa inglese, abbinata alla Vernaccia di Cannara e, per rientrare in tema, castagne arrosto e vino, quello tradizionale di San Martino, spillato dalla botte nella fase finale di fermentazione, abboccato, frizzante e ancor ricco dei profumi dell'uva.



LAZIO

FORMIA-GAETA

7 ottobre 2012

Ristorante "La Cucina di Popolla" dello chef Massimiliano Popolla, fondato nel 2011. ●Piazzetta Cardinal De Vio 5, Gaeta (Latina); ☎0771 450611. ●Parcheggio pubblico, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da stabilire; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; ambiente marinaro molto piacevole ed accogliente.

Le vivande servite: focaccia "la Cucina"; polpetto in tempura su crema di cannellini; risotto gamberi, cipollotto e limone su fonduta di zucca; vermicello alle alici fresche e olive di Gaeta; filetto di dentice con spadellata di friarielli (piccoli peperoni verdi, tipica verdura della zona); crème brûlée.

I vini in tavola: Charmat Tefrite Brut, Femmina, Fa-langhina Tardiva, Le Cinque Pietre (tutti della Cantina Tellaro di Galluccio).

Commenti: Serata meravigliosa fra "tradizione e innovazione" (tema del menu), che la Simposiarca Fiorita Maria Capuano ha organizzato con grande cura e maestria. Complici il fascino dell'antico borgo marinaro di Gaeta borbonica e gli ottimi vini, gentilmente offerti dalla Cantina Tellaro di Galluccio (Ce) e sapientemente abbinati dalla Simposiarca-sommelier. Molto apprezzata la cucina dello chef Massimo Popolla. Particolarmente gradita la focaccia, sublime il polpetto in tempura su crema di cannellini. Molto ricercato il risotto, ben dosato nel sapore e nell'odore di limone in contrasto con il dolce della zucca. La tradizione ritorna con il vermicello alle alici fresche e alle olive di Gaeta, antico piatto dei pescatori. Unico l'abbinamento tra i friarielli spadellati e il dentice, pesce nobile del golfo. Conclusione non allo stesso livello con la buona crème brûlée. Unanime il consenso degli Accademici per l'"oste" Popolla, interprete autentico della cucina classica del golfo di Gaeta. Piacevole l'ambiente e ottimo il servizio curato dalla discreta e gentile signora Popolla.

ROMA EUR

6 novembre 2012

Ristorante "Gavius dell'Hotel OP" di Gianluca Pasquali, fondato nel 2011. ●Viale dell'Oceano Pacifico 153, Roma; ☎06 592801, fax 06 52208441; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; accogliente (ristorante annesso all'albergo con cucina e cuochi certificati Wellness®).

Le vivande servite: salmone marinato al Mojito; seppioline aglio, olio e peperoncino su vellutata di patate viola; polpo grigliato; spaghetti del pastificio artigiano Giuseppe Cocco con ricciola e finocchio stufato; risotto al nero di seppia con seppie e carciofi; ricciola alla griglia

LAZIO segue

con crumble al cioccolato e cicoria; babà con panna e fragole; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Calende, bianco del Lazio Igt (Az. Agricola La Luna del Casale, Lanuvio, Roma).

Commenti: Lo chef Mirko Di Mattia, cuoco certificato Wellness®, ha confezionato per l'occasione un ricco menu degustazione, dai sapori veramente notevoli, che ha riscosso ampi apprezzamenti da parte di tutti i Consulitori. Difficile stilare una classifica delle preferenze anche se alcune portate, come gli spaghetti con la ricciola e il finocchio stufato e la ricciola alla griglia con crumble al cioccolato e cicoria si sono distinte, oltre che per la particolarità dei gusti, anche per l'originalità della presentazione. Impeccabile il servizio, sapientemente coordinato dal maître de salle Andrea Pucci. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Il risultato complessivo della serata, forse anche grazie al numero limitato dei commensali, è stato talmente lusinghiero da farla ritenere una delle migliori in assoluto.

ROMA EUR
20 novembre 2012

Ristorante "La Perla Calabra" di Andrea Poliforni e Conny Ritorto, fondato nel 2012. ●Via Corinto 66/68, Roma; ☎06 59600545; coperti 40. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 35; familiare.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e zippole; antipasto con mix di piccole specialità calabresi (sopressata, bruschettine con la "bomba" e la crema di verze, frittatine di ricotta, fiori di zucca e zucchine, polpettine di melanzane e di riso, formaggio silano con marmellata di peperoncino); fusilli con 'nduja e ricotta fresca di pecora; foglie d'ulivo con salsiccia e finocchietta selvatica; capretto in umido con peperoni e patate; insalatina mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Cirò rosso classico Doc (Az. Vitivinicola

Enotria, Cirò Marina, KR); Federico II rosso di Calabria Igt (Cantine Lento, Lamezia Terme, CZ); Greco di Bianco liquoroso Doc (Az. Vinicola Pasquale Ceratti, Bianco, RC).

Commenti: La Delegazione riprende gli appuntamenti con le cucine regionali e trovare a Roma un locale che proponga cucina calabrese è di per sé una fortunata esperienza. A condurre il ristorante, con la passione di valorizzare le ricette dell'antica Calabria, è una giovane coppia: Andrea in cucina e Conny in sala. Molto valido il menu composto con l'aiuto del Delegato Simposiarca. Gradito l'antipasto, ricco e vario, che avrebbe raggiunto la perfezione se alcuni assaggi fritti fossero giunti in tavola più caldi; gustosi i fusilli con la 'nduja e la ricotta fresca di pecora per la cremosità e l'amalgama dei sapori. Ottimo il capretto in umido ove il gusto selvatico delle carni è stato stemperato dai sapori morbidi degli ortaggi. Materie prime di qualità e freschezza che arrivano quasi ogni giorno dalle province calabresi, come, dalle migliori cantine, giungono i vini. Menzione particolare al servizio di sala, attento e puntuale. Il voto complessivo è stato forzatamente contenuto in considerazione del carattere e della categoria del locale.



ABRUZZO

TERAMO
23 novembre 2012

Ristorante "La Locanda dei Parchi" di Paolo Pompa, fondato nel 2012. ●S.S. 81 Loc. Bivio Campli, Campli (Teramo); ☎0861 569011, fax 0861 250881; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura dal lunedì al giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 9; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: zuppa di ceci di Navelli e castagne

della Laga; millefoglie di patata viola con funghi porcini di Valle Castellana al profumo di tartufo; "papicci" cacio e pepe; magro di maiale farcito ai marroni di Senarica con guanciale croccante di Paganica e cicoria di campo saltata; mousse di ricotta vaccina "conciata" con marmellate, mieli e gelatine del Gran Sasso d'Italia.

I vini in tavola: vino novello; Cerasuolo 2011 (Azienda Agricola Cioti di Campli); Montepulciano d'Abruzzo 2010 (Villa Medoro di Fontanelle d'Atri).

Commenti: Nei locali dell'antica stalla del casale, ora museo delle tradizioni popolari, sono stati serviti formaggi, ventricina, lardo aromatizzato di Paganica, accompagnati da marmellate, gelatine di vino, tutti prodotti locali e di superba qualità. Sulla falsariga delle antiche abitudini contadine, è stata servita un'ottima zuppa di ceci con castagne, tortino di patate viola, queste ultime da poco recuperate e frutto di una coltivazione tipicamente aquilana. Anche i "papicci", pasta di acqua e farina, con pecorino e pepe, sono frutto di un sapiente recupero della cucina povera di un tempo. Insolito il secondo piatto, maiale farcito alle castagne, accompagnato da un'aromatica cicoria di campo. I dolci elaborati non sono tipici della cultura contadina, quindi è stata gustata una ricotta "conciata" con una sublime marmellata di mosto, miele e gelatine. Ogni piatto è stato illustrato dall'avv. Mazziti, coniuge della Simposiarca Agnes Lyet Mazziti. Al termine della serata, il giovane chef Alessandro ha avuto i suoi giusti riconoscimenti.



MOLISE

ISERNIA
11 novembre 2012

Ristorante "Agriturismo San Mauro" di Gianguido Berar-

di, fondato nel 2010. ●Strada Provinciale S. Mauro, Agro di Vastogirardi (Isernia); ☎0865 836147; coperti 70. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni tra gennaio e febbraio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 20; familiare, accogliente (in cucina Gianguido Berardi, in sala Federico Di Lorenzo).

Le vivande servite: zuppa di ceci, castagne e porcini; gnocchi al ragù di maiale; costatine e salsicce di maiale; "pallotte cacio e ova"; cicoretta di campo e peperoni arrostiti; ricottina al mosto cotto; caldarroste.

I vini in tavola: Vino novello abruzzese (cantina Evangelista, San Salvo, Chieti).

Commenti: San Martino! Santo tutt'ora ricordato in maniera beneaugurante, in ogni attività collegata alla vita rurale e per questo celebrato e festeggiato in Molise, con eventi e cibo rituale. La Delegazione ha pensato di entrare nello spirito, che ha animato il folclore rivolto al santo propiziatore di abbondanza, con un incontro in un locale posto in un luogo ameno, accolti dalla calda ospitalità dei giovani proprietari e dallo scintillio dei due camini accesi. Era questo il periodo di uccisione del maiale e proprio questa carne diviene condimento e componente delle "pallotte cacio e ova", nel rituale alto molisano di festeggiamenti al Santo. I piatti sono stati preparati con successo nella maniera più tradizionale, ove entrano in gioco anche il vino novello e le caldarroste. Riunione conviviale piacevole, spensierata e festosa conclusasi con il gioco a carte che animava le antiche cantine. Ottimo rapporto qualità/prezzo.



CAMPANIA

AVELLINO
15 settembre 2012

Ristorante "Il Cavallino dell'Hotel de la Ville" di Hotel Italia s.r.l., fondato nel 1996. ●Via Palatucci 20, Avellino; ☎0825 780911, fax 0825 780121; coperti 250. ●Parccheggio sufficiente, in zona riservata; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo € 50; raffinato in Hotel a quattro stelle superiore.

Le vivande servite: canestrelli di sfoglia alla polpa di granchio; marinato di mare; mezzi paccheri di Gragnano al ragù di ricciola del golfo di Napoli; orata in crosta di patate; julienne di finocchi al vapore con limone; torta artigianale con l'emblema dell'Accademia.

I vini in tavola: Santè Falanghina Brut (Donnachiara, Montefalcione); Falanghina (Vigne Irpine, Santa Paolina).

Commenti: Nella cornice del convegno "La gastronomia nelle arti pittoriche", gli Accademici si sono riuniti nel sontuoso ristorante "Il Cavallino" dell'Hotel de la Ville per la cena in onore del Segretario Generale Paolo Petroni. Tra i 90 commensali, erano presenti 14 Delegati provenienti da ogni parte d'Italia. In conformità al tema del convegno, sul menu è stato raffigurato il quadro di Pietro De Longhi "La polenta". Come è ormai consolidata consuetudine del ristorante, tutte le pietanze sono state preparate magistralmente dallo chef Luigi Favichio e portate in tavola in maniera esemplare dagli addetti al servizio, guidati dal maître Giuseppe Di Maio. Finita la cena, Paolo Petroni si è congratulato per l'ottima riuscita del convegno, ha ringraziato il Delegato per la sua appassionata dedizione all'Accademia e ha consegnato le targhe ricordo alle relatrici.

NAPOLI

20 novembre 2012

Ristorante "A Ridosso" di Gigi Palumbo, fondato nel 1972. ●Via Mercato di Saba- to 30, Bacoli (Napoli); ☎081 8689233; coperti 40+40. ●Parcheggio custodito; pre- notazione consigliabile; ferie 15-30 agosto e tra Natale e Capodanno. ●Valutazione 9; prezzo € 35; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: crudo di ostriche, tartufi e vongole, soufflé di spigola, polpo affettato, polipetti alla Luciana su crostone; risotto alla pescatora; gramigna ai crosta- cei; semifreddo alla nocciola; sfogliatina della casa con crema pasticciera e amarene.

I vini in tavola: Falanghina La Sibilla Cruna del Lago (Cantine Di Meo).

Commenti: Rapporto pre- zo/qualità ottimo. Ostriche, tartufi e vongole freschissimi. Polpetto alla Luciana su crostone veramente saporito. Ben presentato il polpo affettato. Risotto alla pescatora straordinario. La gramigna era una vera novità, perché accoppiata ai crosta- cei, ma il piatto di maggior effetto è stato il soufflé di spigola, delicato e sublime. Friabile e superba la sfogliatina con crema pasticciera e amarene, fatta in casa. Delizioso il sem- ifreddo alla nocciola. Tutti entusiasti. Il pranzo si è con- cluso con un'ovazione al signor Palumbo e al suo staff e ad Isa Contaldi che ha se- gnalato questo ottimo risto- rante nella zona di Campi Flegrei. Dal Delegato com- plimenti anche ad Enzo del Genio e Vera Gallo che, an- dati in avanscoperta, ave- vano sperimentato la cucina raffinata e gli ottimi piatti di pesce freschissimo. Il De- legato Leonardo Bianchi ha donato al sig. Palumbo il piatto dell'Accademia.

SALERNO

16 novembre 2012

Ristorante "Donna Margheri- ta" di Andrea Giannattasio, fondato nel 2000. ●Via Roma 282, Salerno; ☎089 223935, anche fax; coperti 120. ●Fe- rie solo a pranzo 2 settimane di Ferragosto; chiusura mai.

●Valutazione 7,30; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: misto di mare; paccheri alla cetarese; frittura del golfo; Mont Blanc della pasticceria Pantaleone di Salerno.

I vini in tavola: Vino Coda di Volpe Doc (De Meo); Aglianico Doc (Cantine Barone Pietralena).

Commenti: Accoglienza ot- tima da parte del propieta- rio e servizio buono. Il me- nu è stato di gradimento, in special modo l'antipasto molto vario e il secondo piatto. Il ristorante si trova in un posto centrale della Saler- no storica, di fronte alla villa comunale che in questo pe- riodo è illuminata dalle luci d'artista. Accanto il comples- so della Chiesa della S.S. An- nunziata con il campanile del Vanvitelli.



PUGLIA

FOGGIA

23 novembre 2012

Ristorante "Del Cacciatore", di Francesco Pilla, fondato nel 1960. ●Via Mascagni 12, Foggia; ☎0881 771839; co- perti 80-90. ●Parcheggio in- custodito; prenotazione con- sigliabile; ferie 15-30 agosto; chiusura domenica. ●Valu- tazione 7,5; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: fave e cicoria; orecchiette e cime di rape (in alternativa orec- chiette con pomodoro e ri- cotta dura); agnello, salsiccia e torcinelli (involtini di interio- ra di agnello) con patate al forno; insalata mista; big- nè; frutta fresca.

I vini in tavola: Falanghina Igt e Nero di Troia (Cantine Teanum, San Paolo Civitate).

Commenti: Nel rispetto del- la più schietta tradizione ga- stronomica dauna, nello stori- co locale "Del Cacciatore", che ha da poco, completa-

mente rinnovato, riaperto i battenti, si è svolta la riunion- e conviviale organizzata dal Simposiarca Paolo Pepe, con un meni fondato sui piatti simbolo della cultura contadi- na foggiana, come le fave e cicoria, le orecchiette, l'agnel- lo e i torcinelli con patate. Tutte le portate sono state apprezzate, ad eccezione dei bignè, non all'altezza del resto. Indovinato l'abbinamen- to dei vini. Al termine della serata, il Delegato si è com- plimentato con lo chef e gli ha consegnato la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

FOGGIA - LUCERA

25 novembre 2012

Ristorante "La Villetta" di Rosa Franchino, fondato nel 1975. ●Via Minerva 12, Alberona (Foggia); ☎0881 592042; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; prenota- zione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valu- tazione 7,5; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: antipa- sto all'italiana con salumi, ricottina e formaggi teneri del subappennino dauno; cava- telli fatti a mano con verdure di stagione; arrosto misto di vitello, agnello e maiale; dol- ce della nonna; composta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosso Tuc- canese Igt di Orsara di Pug- lia; Nocino della casa.

Commenti: Una riunione conviviale con il Club Une- sco di Lucera. Il pranzo è se- guito alla tavola rotonda sul tema "Dieta mediterranea e valore dei prodotti della no- stra terra", che ha visto fra i relatori anche il Delegato Luigi Altobella. Prima del convivio e dopo il brillante intervento della Simposiarca Accademica Orfina Scrocco, ha preso la parola il Vescovo di Lucera, grandissimo ospi- te, S.E. Mons. Domenico Cornacchia, che ha tenuto un interessante e simpatico intervento conclusosi con la benedizione pastorale. Otti- ma la realizzazione del me- nu; un po' lento il servizio, giustificabile forse dall'ina- spettato numero di convenu- ti che ha superato le 80 pre- senze. La giornata alberone- se si è conclusa nel pome-

iggio con la visita al museo civico, gentilmente aperto per gli Accademici nono- stante la giornata festiva.



SICILIA

CALTAGIRONE

9 novembre 2012

Ristorante "Agriturismo bio- logico Non solo vino" di Mario Coffano, fondato nel 1995. ●Via Vittorio Emanuele 1, Caltagirone (Catania); ☎0933 31068, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio no; prenotazione consigliabile; ferie seconda settimana di settembre; chiusura lunedì tranne festivi. ●Valutazione 7,5; prezzo € 20; accogliente.

Le vivande servite: frittatine di carciofi e asparagi; caponata; involtino di melanzana; fungo a cotoletta; olive bianche e nere; tuma infornata; salame di Brolo; formaggio pecorino; bruschette; pasta con finocchietti; riso con gli asparagi; cassatelle di ricotta; frutta di stagione.

I vini in tavola: Cantine di Firriato.

Commenti: Dopo la brillante esposizione della prof.ssa Maria Attanasio su "Dalla parola all'alimento, dal cibo alla poesia", la Delegazione, convenuta numerosa, si è recata al risto- rante "Non solo vino". Simposiarca la Delegata, cui si deve la scelta del menu vera- mente indovinata. Ottima la preparazione degli alimenti, in particolare gli antipasti, abbon- danti e vari al punto da non notare l'assenza dei secondi piatti; delizioso il dessert con le cassatelle di ricotta elabo- rate secondo la ricetta tipica siciliana. Una particolare segnala- zione va fatta sul buon rap- porto qualità/prezzo. Celere e professionale il servizio.

MARSALA

25 novembre 2012

Ristorante "Agriturismo Car- bona" di Rosaria Di Benedet-

to, fondato nel 2009. ●Con- trada Seggio-Strasatto, Marsa- la (Trapani); ☎0924 906919, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio privato; prenotazione gradita; chiusura martedì e tutti i giorni a pranzo, tranne la domenica. ●Valutazione 8,50; prezzo € 25.

Le vivande servite: zuppet- ta di macco con finocchietto selvatico e lardo di maialino nero, con crostini all'olio no- vello, bruschette di pane no- vello, olive schiacciate condite, tagliere di salumi e formaggi locali, tabulé di verdurine; busiate col mata- rocco; grigliata di carne: vi- tello, salsiccia tradizionale e campagnola, spiedino misto, con contorni di "qualeddu" soffritto al pomodoro secco e patate al forno; frittelle di mele; cassatelle di ricotta.

I vini in tavola: Syrah (Can- tine Tasca D'Almerita).

Commenti: La colazione si è svolta in un ambiente ru- stico molto accogliente. L'at- mosfera è stata festosa e fa- miliare e i padroni di casa di tre generazioni (nonni, figli e nipoti) si sono rivelati affa- bili e ospitali. Le pietanze preparate con materia prima molto genuina, proveniente dall'azienda stessa, la cura e la fedeltà alle tradizioni culi- narie siciliane, grazie alla nonna che sovrintende in cucina, hanno suscitato en- thusiasmo e meritevole ap- prezzamento. Il servizio è stato solerte e senza pecche. Simposiarca Epifanio Barrac- co, che, con dovizia di parti- colari, ha illustrato il menu.

SIRACUSA

6 novembre 2012

Ristorante "L'Ottavo Peccato" di Alessandro Napoli, fondato nel 2012. ●Contrada Sinerchia-Tremilia 1/F, Siracusa; ☎0931 711176; coperti 165. ●Parcheggio ampio, interno, incustodito; prenotazione con- sigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo € 35; elegante, accogliente (Villa Cassandra è una costru- zione ottocentesca, in contra- da Tremilia, con vista sul porto di Siracusa ed Ortigia; possiede ampi prati e curati spazi al- l'aperto con esemplari botanici di macchia mediterranea).

SICILIA segue

Le vivande servite: fantasia "Mare Nostrum" (gamberetti di nassa marinati, alici gratinate, insalata di mare, cozze gratinate); casereccia Lygdamis (con ragù di cernia); bracioline di pesce spada e spiedino di gamberoni gratinati; sfornato dell'orto; tortino "duca dell'amore" (cioccolato fuso con salsa agli agrumi).

I vini in tavola: bianco "Fania" e rosso "Fanus" Igt Sicilia; Moscato di Siracusa "Don Nuzzo" (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: "Una magnifica British Summer dopo il Giubileo della Regina Elisabetta II e il trionfo olimpico" è stata l'intrigante tematica sviluppata da Antonio Caprara, Accademico onorario di Londra, storico volto del giornalismo italiano. Ognuno ha potuto godere del brillante e dotto eloquio dell'autore che ha incantato la platea. Presenti al simposio numerose autorità e personalità siracusane fra cui: il Vice Presidente dell'Accademia Benito Fiore, il Prefetto di Siracusa Franceschelli, il Questore di Siracusa Caggègi. Ma, dato il contesto accademico, una curiosità si è posta: come si nutrono gli olimpionici? Durante il suo intervento il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini ha cercato di rispondere al quesito. Infine la valutazione accademica delle pietanze e la consegna del guidoncino da parte del Delegato al maestro di cucina Giuseppe La Sala e al coordinatore del servizio Bernardo Corso, calorosamente applauditi.

chiesta; *chiusura mai*. ● *Valutazione 8,5; prezzo € 40; elegante con semplicità (giardino).*

Le vivande servite: fagottino di prosciutto con crema di formaggio caprino ed erba cipollina; carpaccio di mustela su letto di rucola e grana; lardo con verdure di stagione e aceto balsamico; flan di pecorino in salsa di rucola; fregula al ragù di cinghiale; capretto in tegame con cardi selvatici; patate al forno; semifreddo all'arancia da in salsa di gianduia.

I vini in tavola: Spumante Karalis (Cantine Dolianova); Juannisol Bianco e Rosso (Vigne Surrau); Moscato di Cagliari (Cantine Dolianova).

Commenti: La cena prevedeva un menu basato su ingredienti locali e di filiera corta, provenienti dall'azienda agricola appartenente alla stessa proprietà del locale. È stata preceduta da due brevi conversazioni dei Simposiari Accademici Pierpaolo Murgia e Aldo Vanini, rispettivamente sulla Guida Michelin e sui grandi manuali di cucina italiani. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato l'apprestamento della tavola e la genuinità delle pietanze. Ben curato l'accostamento dei vini. Al termine della serata, dopo le congratulazioni al direttore del ristorante, signor Giuseppe, si è sviluppata una breve analisi e discussione sulle pietanze, seguita da tutti gli Accademici con grande attenzione.

 **GALLURA**
12 novembre 2012

Ristorante "Hermea" di Center Hotels srl, fondato nel 2010. ● *Via Puglie, Olbia (Olbia-Tempio); ☎ 0789 1890067, fax 0789 1890343; coperti 80. ● Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.*

Le vivande servite: insalata di funghi porcini; sovrapposizione di tartare al bue rosso e crema di caprino al timo con carpaccio di spinaci ai carciofi spinosi di Valle-

doria in aroma di finocchietto selvatico; ravioli di formaggio fresco acidulo di Padru al profumo di porcini; filetto di vitellone razza sardo-modicana alle erbe e patate dorate con spuma di patate al timo; tortino tiepido al cioccolato con salsa di cachi e piccole seadas di miele di corbezzolo.

I vini in tavola: Pitrizza, Vermentino di Gallura Docg; Entu, isola dei nuraghi Igt; Ammentu, vino di uve stramature (tutti della Tenuta Masone Mannu, Monti).

Commenti: Riunione conviviale in onore del Presidente Ballarini, alla presenza di S.E. mons. Sebastiano Sanguinetti e dell'arch. Vanni Sanna, Presidente del Consiglio comunale di Olbia. Dopo l'aperitivo, il Delegato Luigi Collu ha rivolto calde parole di benvenuto al Presidente Ballarini al quale ha donato un'originale riproduzione in ceramica dei campanacci dei Mammuthones realizzati dall'artista Valeria Tola di Macomer. Il Presidente ha quindi proceduto all'inserimento, nella Delegazione, del nuovo Accademico Marco Decandia che ha recensito un libro sui vini galluresi. Il Simposiarca Vittorio Masu ha illustrato i piatti preparati dallo chef Domenico Dapas, mentre il sommelier Carmine Capellupo ha impeccabilmente guidato la degustazione dei vini da lui scelti fra quelli del territorio. Molto graditi la tartare e il filetto di sardo-modicana, e in modo particolare i ravioli di formaggio fatti a mano preparati dallo chef. Ottimo e delicato il dessert al cioccolato. Puntuale, cortese e attento il servizio di sala diretto da Carmine Capellupo.



EUROPA

FINLANDIA

 **HELSINKI**
1° novembre 2012

Ristorante "Bistro Helsinki 15" di Ari Sarmanto, fonda-

to nel 2008. ● *Korkeavuorenkatu 4, Helsinki; ☎ (09)4242 7650; coperti 50. ● Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie luglio; chiusura domenica. ● Valutazione 8,1; prezzo € 80; accogliente.*

Le vivande servite: antipasto della casa; risotto ai funghi porcini, cantarelli e tartufo; agnello stracotto, topinambur e verza; dolce di cioccolato e nocciole.

I vini in tavola: Franciacorta Cuvée Prestige (Cà del Bosco); Barbaresco Bric Palin (Moccagatta); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Gli Accademici hanno goduto di una serata molto piacevole in questo elegante ristorante, specializzato in cucina italiana e mediterranea, noto per i suoi piatti intelligentemente proposti. I discorsi scorrevano su interessanti questioni culturali. La cucina è stata apprezzata e lodata per la chiarezza dei sapori, l'alta qualità e la presentazione dei piatti. Servizio attento e cordiale. I vini sono stati giustamente selezionati ed elogiati.

FRANCIA

 **PARIGI**
21 novembre 2012

Ristorante "Guy Martin Italia" di Guy Martin, fondato nel 2012. ● *19, rue Bréa, Parigi; ☎ 01 43270880, fax 01 43269927; coperti 50. ● Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ● Valutazione 6,2; prezzo € 75; elegante.*

Le vivande servite: carpaccio di manzo alla Cipriani; gnocchetti sardi con calamari, capperi e olive; trancio di pesce spada arrostito con melanzane alla sicula; salame dolce di Mantova, zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Langhe Doc 2011 (A. Parusso); "Terre" di San Leonardo Igt 2008 (Tenuta San Leonardo).

Commenti: Riunione conviviale animata, con numerosi Accademici e loro amici desiderosi di scoprire o riscoprire la cucina italiana. Risto-

rante elegante, ma deludente sotto molti punti di vista, soprattutto in considerazione delle pretese di alta cucina avanzate dagli chef e del prezzo elevato. Cucina approssimativa, con inserimento arbitrario di senape nel carpaccio, contorno di melanzane pessimo, come pure il salame mantovano accompagnato da un filo di zabaione dilettantesco. Servizio poco attento, lento e senza professionalità.



NEL MONDO

CANADA

 **EDMONTON**
10 novembre 2012

Ristorante "Sorrentino Little Italy" di Matteo Saccomanno, fondato nel 1979. ● *10844-95 street, Edmonton (Alberta); ☎ 780 4250960, fax 780 4219123; coperti 66. ● Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ● Valutazione 7; prezzo \$ 95; famigliare.*

Le vivande servite: antipasto misto con bruschetta, saliccia alla griglia, formaggi assortiti, olive e affettati misti; gnocchi di patate al gorgonzola; ossobuco servito con risotto ai funghi con infusione di olio tartufato; ipoglossio al forno con verdure alla griglia; insalata mista di rucola e cipolle rosse con vinaigrette di aceto balsamico; gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Barbera d'Asti Le Dame (Michele Chiarlo); Malbec Catena 2010 (Mendoza); Homino il Merlot grappa monovitigno.

Commenti: Una cena a cui hanno partecipato pochi Accademici a causa del maltempo, ma una serata eccellente nel piccolo ambiente accogliente e famigliare. Perfetta attenzione da parte del gestore, rivolta alle esigenze dei singoli ospiti.



SARDEGNA

 **CAGLIARI CASTELLO**
14 novembre 2012

Ristorante "Villa del Mas", fondato nel 2009. ● *Viale Cagliari 26, Elmas (Cagliari); ☎ 070 2128009; coperti 50. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione ri-*

PIEMONTE

ASTI

18 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo Bricco dell'usignolo" di Franco Rabino, fondato nel 1987. ●Frazione Lavezzole 14/c, San Damiano (Asti); ☎0141 975855; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio-luglio; aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; familiare, rustico.

Le vivande servite: fiori e foglie di erbe selvatiche e aromatiche pastellate e fritte, frittatine alle erbe, taglieri di salame crudo, dadotti di co-techino caldo, "friciele" con lardo, peperoni aromatizzati alle erbe, tegamini di trippa e frattaglie alle erbe aromatiche, fiori di zucca ripieni; ravioli ripieni di ricotta e borragine al burro e salvia; crema di ortiche; antica polentina grigia con erbe aromatiche; insalata di erbe di campo e fiori di geranio; formaggi diversamente affinati con gelatine di fiori; crostata con marmellata di rose; torta povera di pere con zabajone; gelato alla menta; castagne bollite con finocchio selvatico; tisana di melissa.

I vini in tavola: Sauvignon Relais Blanc, Barbera d'Asti Docg "Maricca" 2011, Barbera del Monferrato "La Matutona" 2011, Moscato d'Asti Docg (tutti delle Cantine post del vin, Rocchetta Tanaro).

Commenti: Gli Accademici sono accorsi numerosi alla cena ecumenica in questo simpatico agriturismo. Dopo un ottimo aperitivo con ghiotti stuzzichini, fra cui primeggiava uno splendido salamino caldo accompagnato da "friciele" bollenti, l'Accademico Emilio Torta ha svolto una chiacchierata sulle erbe aromatiche, le loro proprietà e il loro utilizzo in cucina. La cena è stata ben eseguita, soprattutto la trippa ha riscosso il plauso generale. Ai pur buoni ravioli di borragine avrebbero giovato un paio di minuti in meno di cottura. Piacevolmente riuscito l'abbinamento formaggi-gelatine di fiori, mentre il gelato di menta era migliorabile. Comunque la cucina si

è dimostrata abile nell'utilizzo delle erbe, senza che prevaricassero con il loro aroma sul sapore degli alimenti di base. Buoni i vini, sollecito e cortese il servizio. Al momento del commiato è stata offerta a tutti una piantina di erbe aromatiche. Era presente Beppe Bosca, Accademico di Budapest.

CIRIÈ

18 ottobre 2012

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso, fondato nel 1991. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011 9278014, fax 011 131968; coperti 40+80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,65; prezzo € 80; elegante, accogliente.

Le vivande servite: quiche alle erbe; formaggio di capra alla lavanda e miele; fagianella con marmellata di scalogno e cipolle; calamari con crema di patate e zenzero; carne cruda, rosa, erbe e funghi; crema affumicata, salmone, cipolle rosse, scalogno ed erbe fresche; ravioli di borragine e ricotta; salsa al crescione, burro alla maggiorana e latte alla noce moscata; risotto al rosmarino, tuorlo d'uovo e toma delle viole; crema di mais, polvere di caffè, capperi e olive; primo taglio, cicoria, sedano rapa alla senape, salsa all'arancia e anice stellato; crème brûlée alla lavanda; mousse al cioccolato bianco e olio extravergine d'oliva, rabarbaro.

I vini in tavola: Brut metodo classico Trebbiano d'Abruzzo 2009; Langhe rosso Curdè 2007; Vineargentini 2002; Malvasia delle Lipari 2007.

Commenti: Il tema della riunione conviviale ecumenica ha permesso di presentare portate ricche non soltanto di stimoli per le papille gustative, ma piacevoli e curiose anche per l'olfatto e la vista. L'interpretazione dello staff del ristorante, elegante cornice della serata, è riuscita anche grazie al Simposiarca Carlo Leprotti che ha descritto con dovizia di parti-

colari erbe e vini. Tra i piatti e gli abbinamenti più graditi spiccano: la toma delle viole (ricavata dal latte proveniente da mucche fatte cibare per due settimane solo di violette), tagliata con un tritartufi sopra il riso; il primo taglio esaltato da verdure e aromi indovinati e soprattutto la crema di mais: una dolce mousse di chicchi che all'interno celava olive taggiasche, fegatini di pollo, capperi di Pantelleria, e all'esterno era completata da sugo d'arrostato unito ad una "spruzzata" di origano e polvere di caffè. Tutti piatti inediti, accompagnati da una selezione di vini pregiati, su tutti il rosso Trebbiano abruzzese.

NOVARA

18 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo Il Mulino della Villa". ●Via Molino 23, Landiona (Novara); ☎0321 828123; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai se prenotato per tempo. ●Prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con frittatine, frittelle e tartine a base di piantaggine, tarassaco, piattella, porcellana; sformatino di ortiche con salsa al gorgonzola; ravioli con semi di amaranto e ripieno di "erba viperina" conditi con burro e noci; trionfo di erbe di campo in insalata con mele verdi e noci in accompagnamento a petto di fagianella; sorbetto ai fiori di camomilla; gelato alla nocciola; piccola panna cotta con gelatina di tarassaco; crostata con marmellata di zucca/anguria delle Lame del Sesia.

I vini in tavola: Spumante Classico brut "Cà du Sindich" (Armando Giudici); Nebbiolo delle Colline Novaresi "Moss" (Azienda Agricola della Villa); Moscato fermo (Grimaldi, S. Stefano Balbo).

Commenti: Il ristorante è stato scelto per combinare al meglio la conoscenza delle materie prime e la capacità di trattarle secondo la tradizione locale. Compito superato di slancio dallo chef

Emanuele Cavagnino che, con la collaborazione di tutto il suo team familiare, ha aggiunto alla conoscenza delle erbe spontanee locali, il suo entusiasmo per la riuscita della serata. Alcuni dei piatti gustati e, in particolare, una salsa alla "porcellana" servita con l'aperitivo e i fantastici ravioli ai semi di amaranto costituiranno, per l'avvenire, uno dei piatti di riferimento dello chef. Le erbe erano state selezionate con l'aiuto di Renato Ramella, noto esperto botanico novarese che ha tenuto un'interessante relazione e che ha personalmente raccolto talune delle erbe di più difficile reperimento. Altrettanto ha fatto l'intera famiglia Cavagnino, titolare d'una azienda agrituristica, votata alla coltura e all'allevamento biologici, raccogliendo le altre erbe sui propri fondi.

PINEROLO

18 ottobre 2012

Ristorante "Regina" di Michele Rissolo, fondato nel 1920. ●Piazza Luigi Barbieri, Pinerolo (Torino); ☎0121 322157, fax 0121 393133; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie primi 15 giorni di agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini di erbette; rotolo di trota con cicoria e maggiorana; zuppetta di ortica; crêpe con spinacini, bietole e borragine, guanciale croccante, code di gambero e olio al basilico; risotto al rosmarino mantecato con toma di Salza; carré di agnello al timo fresco; fior di latte alla menta di Pancalieri e gocce di liquirizia.

I vini in tavola: Vermut antica formula (Carpano); Erbaluce di Caluso "T" Doc (Azienda agricola Cieck); Pinerolese Barbera "Foravia" Doc (Azienda agricola Bea); Barolo Chinato Docg (Cocchi).

Commenti: Serata piacevolissima durante la quale la celebrazione della cena ecumenica ha avuto tutti i giusti ingredienti: un menu costrui-

to con passione dal Simposiarca Marco Brighenti che insieme allo staff del ristorante ha centrato in pieno l'obiettivo, non semplice, del tema della serata. Dotta e interessante la relazione sulle erbe del Simposiarca. Gradito ospite il Sindaco di Pancalieri, patria della coltivazione della menta e sede del Museo della menta e delle piante officinali. Accoglienza impeccabile e grande collaborazione nel rispondere alle richieste della Delegazione da parte del proprietario Michele Rissolo. Notevole e vario il menu, con diverse declinazioni di preparazioni con la menta: dalla salvia in pastella alle frittatine di erbette e così via. Inusuale ma ben riuscito il rotolo di trota con cicoria e maggiorana. Molto apprezzato il fior di latte alla menta di Pancalieri e gocce di liquirizia composto da latte di pecora e latte vaccino.

TORINO

18 ottobre 2012

Ristorante "La Piazza" di Piazza dei Mestieri. ●Via Durandi 13, Torino; ☎011 19709679; coperti 80. ●Parcheggio garage convenzionato limitrofo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura sabato a pranzo e domenica a cena. ●Valutazione 7,8; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivi con: caprino all'erba pepe con fave di cacao, alici in crosta di mais alle erbe aromatiche, millefoglie di verdure, panzerotti profumati al basilico delle isole Reunion; magatello marinato con verdure; trancetto di baccalà alla mentuccia nepeta e scalogno caramellato; riccioli all'erba cipollina con polpa di ricci di mare; spalla di mora romagnola al luppulo con topinambur trifolati; mousse Domori alla menta e parfait al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Casa Coste Piane); Birra "Romantica" (Piazza dei Mestieri); Aulente Bianco 2011 (Tenuta San Patrignano); Barbera "Bricco Soria" 2008 (Tenuta Il Sogno); Barolo chinato (Teobaldo Cappellano).

PIEMONTE segue

Commenti: Il menu è stato frutto di un lavoro di équipe: all'abilità e fantasia dello chef Federico Scavini si è unita la sapienza del relatore Marco Gramaglia, uno dei massimi esperti europei di erbe aromatiche, che ha gentilmente offerto erbe non comuni per omaggiare il tema della serata. Ad esempio, tra gli antipasti l'erba pepe (cosiddetta per il suo aroma speziato) ha dato carattere al caprino alle erbe e cacao e il basilico viola delle isole Reunion ha colorato le alici. Tra le portate la mentuccia nepeta ha connotato con il suo aroma il baccalà. Particolari i riccioli all'erba cipollina purtroppo penalizzati da un eccesso di cottura; originale e di carattere la spalla di mora romagnola. Molto apprezzato il dessert al cioccolato. Tra i vini si segnalano l'Aulente bianco 2011 e il Barbera Bricco Soria, un cru particolare di alta qualità e pregiato per i suoi aromi. Originale infine la proposta con gli aperitivi della birra "Romantica" prodotta in loco. Impeccabile il servizio coordinato dal maître Carmelo Gibilisco.

**VERBANO-CUSIO
OSSOLA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Belvedere" di Alberti Violetti. ●Frazione Mozio di Crodo (Verbano-Cusio-Ossola); ☎0324 61055. ●Parcheggio comodo; ferie 5 novembre-6 dicembre; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,20; prezzo € 45; elegante locale inserito nella maggior struttura dell'omonimo albergo recentemente ed ottimamente attrezzato a centro benessere.

Le vivande servite: trota bianca leggermente affumicata al profumo di ginepro, emulsione alla limoncella; insalatina di piccione e fegato grasso, portulaca invernale al profumo di tartufo; riso Carnaroli mantecato, rane in tegame e crescione; fassone piemontese, battuto di prezzemolo piatto; dolce tentazione al cardamomo e pepe lungo del Bengala.

I vini in tavola: Rizzardo Colli di Conegliano Doc 2009 (Masottina); Rosso di

Montalcino Doc 2010 (Col d'Orcia); Moscato d'Asti Docg 2011 (Dante Rivetti).

Commenti: Dopo l'aperitivo nella sala bar, Accademici e ospiti si sono accomodati attorno al tavolo reale allestito nell'elegante sala ristorante dove, dopo la presentazione, a cura del Delegato, del tema della serata, e della pubblicazione accademica sul tema, nonché della ristampa curata da Musci e Pellati dell'opera torinese "La vera cucina casalinga" di Francesco Chapusot del 1851, è stata servita la cena nel corso della quale hanno ripetutamente e puntualmente preso la parola i relatori. Nel merito della riunione conviviale, risulta - per la prima volta in Delegazione - difficile stilare una classifica dei piatti in quanto le valutazioni espresse assegnano a tutte le portate una media decisamente elevata e questo a pieno merito dello chef Giandomenico Iorio che ha saputo innanzitutto catturare gli occhi e poi convincere i palati grazie alla raffinata ed elegante presentazione delle singole portate, meritandosi un applauso condiviso e la consegna del piatto dell'Accademia.

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
18 ottobre 2012

Ristorante "Palma" della famiglia Vighietti, fondato nel 1922. ●Via Cavour 41, Alasio (Savona); ☎0182 640314, anche fax; coperti 25. ●Parcheggio zona pedonale; prenotazione necessaria; ferie novembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 70; raffinato, elegante.

Le vivande servite: cipolle brasate alla lavanda e granchio; trippa e cozze su crema di funghi e salsa di Sherry; riso integrale granulato con coniglio, ratatouille, spuma di patate al vino rosso; stoccafisso bollito, fagioli, castagne in crema, riduzione di Porto; mousse di cioccolato, mascarpone al mirto, tapenade di olive.

I vini in tavola: Côtes de Provence blanc Aoc 2011

(Les Maitres Vignerons de Presq, Ile de St. Tropez).

Commenti: L'attuale proprietario e cuoco, Massimo, del "Palma" di Alasio, ha interpretato il tema della serata creando un menu particolare a cui ha dato il nome "Abracadabra". Una magia gastronomica che ha fatto provare nuovi sapori con ingredienti noti, cercando di equilibrare gusto e ricerca. Massimo è cuoco e alchimista e le sue magie sono piaciute molto. Ambiente molto bello e accogliente, servizio impeccabile. Il piatto più gradito è stato il riso integrale con coniglio, il menù gradito lo stoccafisso bollito, sempre restando comunque con apprezzamento elevato. Alcuni Accademici hanno osservato un prezzo non troppo favorevole in rapporto al menù e porzioni da accrescere per poter meglio apprezzare la creatività del piatto. La serata è stata preceduta da una relazione del Delegato Roberto Pirino sulla cucina dei "gusti" della piana di Albenga e conclusa con un riconoscimento dato a Silvio Vighietti, padre di Massimo, che ha recentemente pubblicato un libro sulle ricette classiche del "Palma".

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
23 ottobre 2012

Ristorante "Sport" della famiglia Priano, fondato nel 1982. ●Via Colombo 35, Cisanova sul Neva (Savona); ☎0182 595323, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 25; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con frittelle all'erba cipollina; insalata di fagioli canellini con uvetta e menta; peperone con maionese al prezzemolo; tegame di melanzane con pesto e formaggio; orzo caldo con funghi secchi ed erbe aromatiche; tripe in umido al sentore di alloro; ravioli di borrhagine con burro, salvia e pinoli; trofie all'olio extravergine di oliva, formaggio grana e maggiorana; zemin di ceci;

coniglio al forno con olive taggiasche e rosmarino; cima alla genovese con salsa alla salvia; tiramisù al timo.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2011 (Le Rocche del Gatto, Albenga, SV); Rossese di Dolceacqua Doc 2010 (Azienda Enzo Guglielmi, Soldano, IM).

Commenti: La cucina delle erbe e degli aromi interpretata dal ristorante "Sport" di Cisanova sul Neva, immediato entroterra di Albenga. Cena ecumenica bis in uno dei ristoranti tradizionali del Ponente Ligure, gestito dalla stessa famiglia, i Priano, dal 1982. Ottima e calorosa accoglienza, una bella sala con vista sul torrente Neva, e un menù tradizionale, in cui gli elementi caratteristici della cucina albanese sono stati i protagonisti di una bella serata preceduta dalla conversazione sulle erbe e gli aromi da parte del Delegato Roberto Pirino e conclusa con un riconoscimento alla famiglia Priano e al loro apprezzato impegno in sala e in cucina. I piatti più graditi sono stati i ravioli, le tripe e il coniglio, quello che ha riscosso meno apprezzamento, pur essendo buono, la cima. Vini molto buoni e ottimo rapporto qualità/prezzo in base al menù. Un sincero ringraziamento da parte di tutti gli Accademici.

GENOVA
18 ottobre 2012

Ristorante "Ferrando" di Piero Ferrando, fondato nel 1950. ●Via Carli 110, San Cipriano (Genova); ☎010 751925; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a gennaio e 20 giorni tra luglio e agosto; chiusura domenica sera, lunedì e martedì non festivi. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50; elegante (arredamento classico, ambiente curato).

Le vivande servite: apertura con frittelle di finocchio selvatico, salvia e aneto; cimetite di buon Enrico con portulaca e patate quarantine; panissa con erba cipollina; frittatina di erba San Pietro; fiore di zucca alla mag-

gorana; sformato di borrhagine con salsa di noci e melissa; zuppa di basilico; coniglio ripieno al timo serpillo con patate al rosmarino e zucchine all'origano; sorbetto alla menta piperita; latte dolce all'erba cedrina con gelatina di rosa canina.

I vini in tavola: Vermentino aromatizzato con la pimpinella (Cantine Bisson); Garganega "Camporengo" (Az. Agricola Le Fraghe); Valpolicella Doc "Re Teodorico" (Cantine Monteforte d'Alpone); Moscato d'Asti Doc (Az. Agricola Saracco).

Commenti: Il proprietario del ristorante, rinomato per i piatti a base di funghi, è un appassionato conoscitore, raccogliitore e coltivatore di erbe spontanee e per questa occasione ha tenuto un'interessante prolusione sulle erbe utilizzate nelle varie preparazioni. È seguita una straordinaria sfilata di piatti appartenenti ad una tradizione che sopravvive per merito di pochi, fatta di sapori in prevalenza delicati ma inconfondibili e diversi tra loro: questo basta per dare un giudizio positivo sulla serata. Sorprendente il bianco aromatizzato, molto apprezzati il fiore di zucca e il latte dolce con gelatina. Vini adeguati come tipologia e qualità.

GENOVA EST
16 ottobre 2012

Ristorante "Trattoria del Bruxaboschi" di M.A. Sciacchaluca & C., fondato nel 1862. ●Via Francesco Mignone 8, Genova; ☎010 3450302, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie feste natalizie ed agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: fiori di zuccini ripieni di funghi galletti su salsa di porri; verdure ripiene alla genovese fritte; pansotti in salsa di noci; vitella a "quellu moddu" con funghi porcini ed erbetate; latte dolce fritto; croccante sottile con frutta secca.

I vini in tavola: Verdicchio di Jesi 2011 (Pievalta); Rosso di Luni Poggio dei agni 2009 (Il Monticello).

Commenti: Per la cena ecumenica su erbe e aromi, si è scelto un locale che da centocinquanta anni pratica con successo la tradizionale cucina dell'entroterra genovese. Sita ai piedi del monte Fasce affacciato su Genova, la trattoria, che nei tempi passati era rifornita di erbe e verdure dai vicini orti collinari di Apparizione, ha proposto un menu che, con una punta di innovazione negli accostamenti della prima portata di antipasto, ha consentito di commentare il generoso utilizzo di erbe e aromi di quel tipo di cucina. Hanno meritato il massimo voto i fiori di zucchini ripieni di funghi galletti in salsa di porri, così come è stata molto apprezzata la vitella alla genovese con funghi porcini ed erbatte. Ottimo e delicato il latte dolce fritto, innovativo e squisito il croccante sottile con frutta secca, che prende spunto dal tradizionale croccante alle mandorle per offrire un nuovo bouquet di sapori da scoprire alla fine di una piacevole cena. Buona la scelta dei vini.

 **SAVONA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Quintilio" di Luca Bazzano e Lorena Germano, fondato nel 1895. ●Via Gramsci 21, Altare (Savona); ☎019 58000; coperti 60. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie occasionali; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: amouse bouche con sushi di verdure allo zenzero; tartare di Fassona battuta a coltello con pepe di Sichuan; insalatina tiepida di trippa con anice stellato, aceto balsamico e chiodi di garofano; raviolini al pin in sugo di arrosto al profumo di noce moscata; filetto di maiale ai tre pepi e patate al curry; tortino di pasta frolla con mele caramellate alla cannella; gelato artigianale alla vaniglia.

I vini in tavola: Verduno Pelaverga; Nebbiolo delle Langhe; Schioppettino Passito; Prosecco S. Anna; Grignolino Pio Cesare; Nebbiolo Langhe; Moscato d'Asti.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati per la cena ecumenica in un locale situato nell'entroterra savonese, ai confini col Piemonte. Il locale, accogliente e sobrio, dotato di buona eleganza, è condotto per gestione familiare, rimasta nel tempo accurata e raffinata. Si è avuto modo di apprezzare la cucina tradizionale della Valle Bormida, rivisitata con accuratezza e misura, sposando in armonica congruenza la tradizione piemontese, con tocchi magistrali ed esaltanti, nella loro discrezione, delle spezie. Le vivande, tutte quante raffinate, hanno rivelato come i gestori si prodighino nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime altamente selezionate, di origine locale, e le combinino con maestria e cura per presentarle con estro e originalità. Unanime apprezzamento hanno riscosso la cortesia, la cordialità e le premure dei gestori, che da soli avrebbero già meritato il piatto dell'Accademia consegnato.

LOMBARDIA

 **LARIANA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Tarantola" di Vittorio Tarantola, fondato nel 1971. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031 930890, fax 031 8991101; coperti 40 carta/200 banchetto. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 60; elegante, familiare, accogliente.

Le vivande servite: fritto leggero di lavarello e salvia scleara; trota marinata al timo, limone, pere e zenzero; sformato di borragine, origano e maggiorana; merluzzo con salsa di lattuga, cardoncelli e nepitella; risotto al tarassaco con petali di rosa e spuma di galletto all'assenzio; guanciale di vitello con zucca gialla e semi tostiti; trevisana caramellata e senape cinese; tortino di mandorle e cioccolato con gelato alla menta fragola e nuvola di zafferano.

I vini in tavola: Spumante Brut Radeconda rosé (Terre

di San Venanzio); Riesling (Monsupello); Barbera d'Asti superiore Sichev (Belsit); Pinot rosé (Contadi e Castaldi).

Commenti: Non semplice il tema della cena ecumenica, ma l'appassionata collaborazione di Vittorio Tarantola ha permesso di presentare un menu rispettoso del tema stesso e certamente non banale. Eccellente la trota marinata al timo, limone, pere e zenzero; commovente la spuma di galletto all'assenzio, abbinata al risotto al tarassaco. I non moltissimi Accademici hanno potuto anche godere delle cortesi e competenti spiegazioni dei piatti da parte di Vittorio: anche questa è Accademia.

 **LECCO**
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Brughetto" di Cristina Granata, fondato nel 1982. ●Via del Brughetto 6, Cesana Brianza (Lecco); ☎031 655483, anche fax; coperti 30. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50; familiare, rustico.

Le vivande servite: carpaccio di cetrioli sottaceto con grana padano; salame crudo; lingua di vitello in salsa verde; frittata con erba amara; risotto alle erbe con caprino fresco; ravioli con pasta di ortica ripieni di borragine; punta di vitello al forno con polenta; costoletta di agnello al mirto con purea di patate; semifreddo al basilico.

I vini in tavola: Proverbiale Sacrafamilia (2006); Moscato d'Asti Elio Perrone (2011).

Commenti: La cena ecumenica è stata consumata in una tipica trattoria della Brianza lecchese, già più volte visitata dalla Delegazione, che sempre si è dimostrata all'altezza della situazione e che anche questa volta non ha tradito le aspettative, sfornando dei piatti veramente ben curati e condotti col tema della serata, anche se la stagione non è certo la più propizia per un menu a base di erbe spontanee. Per fortuna la signora Ivana D'Angeli, relatrice del-

la serata, appassionata nutrizionista ed esperta di erbe, non solo ha consigliato quelle da usare in questa stagione, ma le ha pure procurate. Molto apprezzati, per l'equilibrio dei sapori, la frittata con erba amara e il risotto alle erbe con caprino fresco; per la loro delicatezza, i ravioli con pasta di ortica ripieni di borragine; molto ben cotti e curati i due secondi piatti.

 **LODI**
18 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo San Lucio" di Paola Campagnoli, fondato nel 1966. ●Cascina San Lucio 1, Lodivecchio (Lodi); ☎0371 752608, anche fax; coperti 60. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; aperto solo su prenotazione per gruppi di almeno 15, anche pranzi di lavoro. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; rustico.

Le vivande servite: paté di pollo, Moscato e maggiorana; cipolle rosse al forno con timo, prezzemolo, maggiorana e menta; frittatine con raspadura; fazzoletti all'erba cipollina con burro fuso e salvia; scamone alle erbe con intingolo aromatico, patate al forno con timo; panna cotta alla menta con piccoli mein; liquore Erbio della casa.

I vini in tavola: Chardonnay spumante (Castello di Rametz); Gutturino superiore (Campana); spumante Dolce Goccia (Panizzari)

Commenti: Riunione conviviale ecumenica in un agriturismo dove la Delegazione è di casa e la cui titolare, signora Francesca, sempre si presta ad accontentare le richieste del Simposiarca di turno. Non è stato però difficile questa volta, perché le erbe aromatiche provenienti dall'orto di casa sono sempre utilizzate, con sapienza e abbondanza. Profumi e sapori ben equilibrati hanno dimostrato come le erbe siano in grado di arricchire e caratterizzare anche piatti semplici, purché associate, come in questo caso, ad una corretta preparazione e salatura. L'intervento dell'erborista Giorgio Chiodin ha per-

messo di individuare le caratteristiche di ciascuna delle numerose essenze utilizzate e di comprendere anche le motivazioni che hanno portato all'inserimento di questa o quella erba nelle preparazioni tradizionali. Una cena conviviale semplice, ma ben riuscita, che ancora una volta ha permesso di vivere in amicizia questa importante occasione.

 **MILANO BRERA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Innocenti Evasioni" di Paola Campagnoli, fondato nel 1966. ●Via Privata Bindellina, Milano; ☎02 33001882; coperti 50. ●Parccheggio scomodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto e 1°-10 gennaio; chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo € 60; cucina creativa nel rispetto degli ingredienti di qualità.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto; cannolicchi, foglie di ostrica, alghe ishiki, rucola, coriandolo, acqua di mare all'extravergine; riso Carnaroli acquerello mantecato con sugo di crostacei, polvere di capperi e germogli; lombatina di coniglio alle erbe, funghi rosolati, briciole di olive e salsa di grana padano 24 mesi; cheese cake alla vaniglia; frutti di bosco mantecati con foglie di menta; sorbetto di uva fragola.

I vini in tavola: Franciacorta Cellarius Brut 2007 (Berlucchi); BidiBi 2011 (Maculan); Moscato d'Asti La Serra 2011 (Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy).

Commenti: La scelta della Simposiarca Paola Malusardi è caduta su un ristorante ben noto alla Delegazione, condotto dai giovani e noti Arrigoni e Picco, che hanno accettato con slancio lo svolgimento del tema della cena ecumenica con un menu fresco e accattivante. I piatti più riusciti sono stati l'antipasto, che ha ben sposato il gusto di mare con gli aromi del coriandolo e delle alghe, e il dolce apprezzato per il ventaglio di colori, di aromi e sapori ottimamente valorizzati. Il risotto ha invece mancato di trasmettere al palato il sapore di cappero,

LOMBARDIA segue

apparso solamente come decorazione. Validi il pane e i grissini prodotti in casa, finemente aromatizzati con semi di sesamo e profumi di rosmarino. Tra i vini hanno brillato un ottimo Berlucchi, un soave Moscato d'Asti e sul finire un liquore alle erbe con uno spiccato gusto di alloro, prodotto appena fuori Milano, dai frati dell'abbazia di Chiaravalle. La simpatica serata si è svolta in un ambiente gradevole.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
18 ottobre 2012

Ristorante "Caffè la Crepa" di Franco e Fausto Malinverno, fondato nel 1960. ●Piazza Matteotti 13, Isola Dovaresse (Cremona); ☎0375 396161, fax 0375 949396; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 2ª metà di gennaio e 2ª metà di dicembre; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; familiare, caratteristico, in locale storico.

Le vivande servite: insalata di farzona tiepida con timo e porcellana; tortelli amari all'erba di San Pietro; testaroli al pesto dei campi isolani; rognoncini trifolati con salvia, rosmarino e alloro; acquarello alla frutta con sorbetti di limone e rosmarino e di mela con chiodi di garofano.

I vini in tavola: Prosecco fermo (Casa Coste Piane); Rosso piemontese bio (Azienda Agricola Rugrà).

Commenti: I fratelli Malinverno continuano a proporre la cucina del territorio con grande passione, come ha confermato la cena ecumenica nella quale le erbe e gli aromi della pianura sono stati assoluti protagonisti. Si è iniziato con la porcellana o portulaca che, con il timo, ha insaporito l'insalata tiepida di farzona, per proseguire con i primi piatti: sono stati molto apprezzati sia i tortelli amari con l'erba di San Pietro che i testaroli resi godibilissimi dalla malva che, con le cime di rapa e le bietole, sono gli ingredienti del pesto dei campi isolani. I rognoncini di vitello si sono

sposati con i classici sapori di salvia, rosmarino e alloro, mentre la cena si è conclusa con il gusto del rosmarino e dei chiodi di garofano racchiusi in due superbi sorbetti di limone e mela. Come sempre ottimo l'abbinamento dei vini e cortese e puntuale il servizio al tavolo.

VALLECAMONICA
19 ottobre 2012

Ristorante "La Curt" di Luca Rolandi, fondato nel 1990. ●Via IV Novembre 6, Artogne (Brescia); ☎0364 590694; coperti 50. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2ª settimana di gennaio e due settimane ad agosto; chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di spigola con gocce di pesto alla genovese, burrata fresca e piccola concassè di pomodori; rose di salmone affumicato dalla casa profumato all'aneto con salsa allo yogurt magro e grissini di segale; risotto al limone e cuore di capesanta mantecato all'erba cipollina; ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e orata serviti con emulsione cremosa profumata alla santoreggia; tagliata di tonno scottata alla griglia su macedonia mediterranea e origano fresco; bavarese ai mirtili con frutti di bosco e sorbetto al limone e menta; tartelleta al limone.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Brut (Astoria); Soave Classico (Inama); Sauvignon (Mals Margreid); Spumante Brut (Antesa).

Commenti: Il locale, situato nel centro storico di Artogne, si presenta caldo, accogliente e tradizionale, curato e ben disposto in due sale separate, una delle quali con camino. Lo chef Luca Rolandi ha proposto alcuni piatti di sua invenzione per realizzare il tema della serata. Molto apprezzati il carpaccio di spigola e i ravioli fatti in casa. Nel complesso un buon giudizio da parte di tutti i commensali. Qualche nota negativa sulla scelta del vino e dei tovaglioli.

VARESE
18 ottobre 2012

Ristorante "Smeraldo" di Andrea e Daniela Pellandella, fondato nel 1965. ●Via Fiume 3, Rumo di Dumenza (Varese); ☎0332 573139; coperti 80. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie da novembre a gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,70; prezzo € 45; familiare.

Le vivande servite: frittini in tempura; frittattina di crespolina e altre erbe; ravioli ripieni di borragine e ricotta di capra della Valcuvia al burro e salvia; tagliatelle alle ortiche al sugo di crema di ortiche, panna e scalogno; coniglio disossato e avvolto nel fieno ripieno di zucca, patate, castagne ed erbe; misticanza di insalata con erbe di campo, fiori e germogli; panna cotta al latte caprino con mirtili selvatici con cialda ai fiori di lavanda; tisana alle erbe o grappa alle erbe.

I vini in tavola: Prosecco Extra Dry (Andreola, Treviso); Soave (Bertani, Sereole Grezzana, Vr); Cabernet Franc (Tenuta Ca' Bolani, Aquileia).

Commenti: Grande successo della serata sia dal punto di vista gastronomico che culturale. La famiglia Pellandella, sempre disponibile, ha notevolmente contribuito nell'eseguire i piatti proposti. Grande contributo è arrivato da Rosy e Vittorio dell'agriturismo "Mirasole" che hanno portato la loro esperienza nella coltivazione delle erbe che poi essicano e vendono; dal Direttore del Centro Studi Territoriale area Ovest Pierangelo Frigerio, ma soprattutto da Mariuccia Chierico, grande esperta di erbe spontanee che, raccolte da lei stessa qualche giorno prima, sono state gli ingredienti di una cena fuori dall'ordinario. Particolarmente graditi i ravioli ripieni di borragine e le tagliatelle alle ortiche. Originale il ripieno del coniglio costituito da zucca, castagne, patate e timo selvatico, ma l'apoteosi si è avuta (e non è esagerato dare così importanza a un'insalata) con la misticanza di erbe di campo, germogli e fiori, buona e appagante, anche cromaticamente. Le erbe ci sono tutto l'anno: basta solo cercarle.

VOGHERA OLTREPÒ PAVESE
18 ottobre 2012

Ristorante "Prato Gaio" di Giorgio Liberti, fondato nel 1970. ●Fraz. Versa, Montecalvo Versiggia (Pavia); ☎0385 99726; coperti 80. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliata; ferie gennaio; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione non eseguita; prezzo € 45; elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalata tiepida di baccalà, patate e cannellini con olio all'aneto; millefoglie di crespella con ricotta di pecora del Passo Carmine, con crema di zucchine al basilico; riso con zucca, rosmarino e funghi porcini secchi; magatello di vitello alle erbe aromatiche; salame di cioccolato con sorbetto di arance e melissa.

I vini in tavola: Chardonnay "Fagù" (Az. Agr. Pietro Torti); Buttafuoco "Luogo della cerasa" (Az. Agr. Andrea Picchioni); Sangue di Giuda (Az. Agr. Andrea Picchioni).

Commenti: Quest'anno il tema della cena ecumenica è stato particolarmente difficile: non tanto per l'argomento, quanto per la stagione che non è certamente propizia per le erbe spontanee, almeno per quanto riguarda il locale territorio. Così è stato tutto improntato sugli aromi e il risultato è stato esaltante. Come al solito quando si va da Giorgio Liberti nel suo "Prato Gaio". Partendo come sempre da ingredienti estremamente semplici come il baccalà, le patate, la ricotta, il magatello di vitello, una Daniela veramente scatenata in cucina è riuscita ancora una volta, con la sua maestria, a trasformarli, in un crescendo armonioso di sapori, in una vera e propria sinfonia per il palato. Brava!

TRENTINO-ALTO ADIGE

BOLZANO
18 ottobre 2012

Ristorante "Restaurant Ploner" di Richard Ploner, fondato nel 1995. ●Via Dachsel 1, Aldino (Bolzano); ☎0471 886556, anche fax; coperti

50. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-30 gennaio e 15-30 giugno; chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 70 (vino incluso); elegante, tradizionale.

Le vivande servite: mazzancolla in tempura su tartare di rapa rossa e maionese alla menta; interpretazione di gröstl di baccalà (filetto di baccalà in manto di pancetta servito su un letto di insalata e cosparso con croccante pangrattato al nero di seppia); ravioli con porcini e carciofi, crema di zucca e gin e olio di levistico; duo di vitello; guancia brasata su canederlo alle ortiche, filetto con crosta di pomodoro e basilico su purè di cavolfiore; Saint Honoré con dadolata di fichi, uva fragola, pere e foglioline di menta; tronco di castagne e sorbetto di mela Golden e melissa.

I vini in tavola: Veltliner 2008 (Peter Pflger); Beyond the clouds 2005 (Elena Walch); Castello di Brolio Chianti Classico 1997 (Barone Picchioni); Chateau de Myrat Sauternes Grand Cru 2003; Moscato rosa 2009 (Alois Lageder).

Commenti: Lo chef Richard Ploner ha preparato una cena ecumenica eccezionale: l'attenzione alla ricerca degli ingredienti e la grande inventiva lo portano a risultati di eccellenza. Le erbe adoperate provengono dal suo orto. Ricercata la presentazione delle vivande e perfetto l'abbinamento con i vini. Un plauso per l'onestà del rapporto qualità/prezzo. Golosa la mazzancolla croccante accompagnata dalle rape rosse e da una fresca maionese alla menta; gustosissimo il gröstl (rostitciata); morbidi e delicati i ravioli di porcini e carciofi; un capolavoro il duo di vitello saporito e tenero da tagliarsi con la forchetta assieme ad una fetta di canederlo alle ortiche. Ma quanto di meglio è stato servito, è stato il Saint Honoré, non un dolce come sarebbe sembrato alla presentazione, ma una fettina di torta con bignè al Roquefort, servito con il pane alla frutta secca e abbinato al Sauternes: sublime; eccellenti anche il soffice tronchetto di

castagna e il sorbetto di melia, che con la sua dolce acidità ha chiuso in bellezza una cena memorabile.

BRESSANONE
18 ottobre 2012

Ristorante "Resort Majestic" della famiglia Feichtner. ●Via Im Gelände 20, Riscone (Bolzano); ☎0474 410993, fax 0474 550821; coperti 150+80. ●Parccheggio incustodito, comodo; prenotazione obbligatoria; ferie novembre, metà aprile e metà maggio; chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 76; elegante, raffinato (ristorante dell'albergo).

Le vivande servite: guancia tiepida di bue nostrano in crosta di senape su insalate autunnali e vinaigrette di lenticchie; panino ai semi di zucca con ricotta all'erba cipollina; risotto cremoso di riso Carnaroli con funghi di stagione pusteresi e timo fresco d'orto; sella di capriolo nostrano arrostita, con salsa alle erbe e mirilli su varietà di radici pusteresi; tortino di castagne con pere caramellate e noci nere con gelato cremoso di fagioli tonka.

I vini in tavola: La Rosé de Manincor Doc 2011 (Manincor); Blauburgunder Villa Nigra Doc 2008 (Schreckbichl); Serenade Castel Giovanni 2008 (Caldaro).

Commenti: La celebrazione della cena ecumenica è perfettamente riuscita, in un elegante resort di montagna, con graditi ospiti, tra cui la senatrice dott.ssa Ausserhofer. Il Delegato Piergiorgio Baruchello ha organizzato da par suo l'importante cena, porgendo particolare attenzione alle erbe del territorio e della stagione. Lo chef Volgger si è dimostrato abile nell'utilizzare insolite e non comuni insalate autunnali provenienti dall'orto di proprietà, funghi tipicamente ottobriani come le aromatiche finferle, rare da trovare nei ristoranti, radici e tuberi di qualità eccezionale coltivati personalmente, come le patate blu, frutti dimenticati ma meritevoli come le noci nere. Sono stati particolarmente apprezzati le entrée e il risotto,

riscontrata qualche incertezza sulla carne, dove le radici forse troppo numerose facevano perdere la loro identità; interessante il dessert. Servizio premuroso, vicino alla perfezione, ambiente elegante e caldo, prezzo un po' alto.

MERANO
18 ottobre 2012

Ristorante " trattoria Agnello - Mitterwirt" della famiglia Fontana. ●Via Paese 36, San Martino in Passiria (Bolzano); ☎0473 641240; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,20; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: tagliatelle al rafano con ragu di trota affumicata; crema al fieno di malga biologico con speck; arrosto di capretto della Val Passiria con verdure e canederli alle erbe; mousse al papavero con pane dolce; praline alle mele e noci e gelato al Rum.

I vini in tavola: Chardonnay Viogner Mitterberg Weiss Igt 2011 (Trias Ignaz); Lagrein Merl Gallus Doc 2009 (Biedermannhof).

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione si è riunita in un ristorante dove la cucina è concreta e si bada alla sostanza. Si parte con le tagliatelle al rafano con ragu di trota affumicata locale, piatto gentile e delicato ma con un'anima decisa. A seguire la morbida crema al fieno di malga con pezzettini di speck, una zuppa composta da 28 erbe diverse. Un piatto difficile da trovare, che ha colpito per l'estrema eleganza e l'equilibrio degli ingredienti. Che l'arrosto sia uno dei piatti di punta assieme ai primi fatti in casa è evidente, e facilmente comprensibile assaggiando l'arrosto di capretto, gustoso e tenero. Infine è stato richiesto il bis per la mousse al papavero e la pralina alle mele e noci, anche da chi non è amante dei dolci. Davvero notevole e corretto il rapporto fra qualità e prezzo per un locale da consigliare e preservare.

TRENTO
20 ottobre 2012

Ristorante "Due camini". ●Via del 26 maggio 65, Baselga di Pinè (Trento); ☎0461 557200; coperti 80. ●Parccheggio buono; prenotazione consigliabile; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini con Trento Doc Balter; flan di malva e tarassaco con fonduta al trentingrana; crema di rapa al profumo di timo con crostini di russola mustelina; ravioli integrali con borragine e noci al burro versato e grana; "oseleti scampadi" alla salvia (piccoli involtini di vitello con ripieno di prosciutto) con macedonia di verdure alle erbe aromatiche e tortino al topinambur; sorbetti misti, limone e salvia, mela verde e sambuco.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Villa Corniole); Teroldego (Donati Bagolari).

Commenti: Il plauso per gli squisiti piatti, preparati con la sua nota abilità da Franca Merz, è stato unanime. La serata si è aperta con l'interessante e dotta relazione del Consulatore Stefano Hauser su erbe e aromi dell'orto. Il flan di tarassaco e malva costituiva l'inizio di un susseguirsi di piatti che hanno deliziato i convenuti. Nonostante la stagione non sia propizia alla raccolta delle erbe, la brava ristoratrice è riuscita a procurarsi quelle idonee per realizzare un menu semplice, ma di alta resa per il palato. Nel flan, ad esempio, la malva addolciva il tarassaco, con un risultato superlativo. Sullo stesso livello, la delicata crema di rape con insoliti crostini croccanti di funghi. Anche i ravioli di borragine, ricotta e noci, suscitavano entusiasmo, per il felice connubio degli ingredienti e per la pasta sottile. Gradito fin qui l'accostamento del Pinot Grigio Villa Corniole. Seguiva l'ottimo vino Teroldego Donati con gli "oseleti scampadi". A fianco un'altra delizia: il tortino al topinambur. Freschi sorbetti completavano una cena appetitosa.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO
18 ottobre 2012

Ristorante "Al Camin" di Fabio Pompanin. ●Località Alverà 99, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436 862010. ●Prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì in bassa stagione. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco Sant'Osvaldo; sciroppo ai fiori di sambuco, menta fresca e lime; rollé di coniglio disossato al comino di prato (ciarè) con cicorbata alpina (radicio de monte) e focaccina tiepida; vellutata al fieno con mini tirtlen alle ortiche (orties) e caprino; casunziei alle erbe spontanee: silene, ambretta, spinacio selvatico (scio-petin, pè de cròo, ingrà-sora); carè d'agnello gratinato alle erbe aromatiche con salsa all'aglio orsino e timballino di patate allo speck ed erba cipollina (santio); tortino ai petali di papavero con spuma al mascarpone.

I vini in tavola: Franciacorta satin millesimato 2008 (Villa); Vespaiolo 2011 (Maculan); Merlot 2010 (Gradis-ciutta); Torcolato di Breganze 2008 (Maculan).

Commenti: Gli Accademici Rolando Pellegrino e Maurizio Pozzan, stante il tema proposto, hanno concordato in largo anticipo con lo chef Fabio Pompanin un menu che potesse prevedere l'impiego delle erbe spontanee del territorio. L'incarico è stato accolto con grande entusiasmo dallo chef che ha presentato pietanze con erbe ed aromi del territorio, che sono state unanimemente apprezzate. Ai commensali, nell'occasione, è stata anche fornita una scheda con immagini e denominazione (anche in lingua ampezzana) di erbe e aromi e un sunto delle caratteristiche alimentari delle specie vegetali utilizzate nella cena conviviale.



Apprezzati anche gli abbinamenti dei vini. Ottimo il servizio: rapido, cortese ed efficiente.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

GORIZIA
18 ottobre 2012

Ristorante "Alla luna" della famiglia Pintar, fondato nel 1876. ●Via Oberdan 13, Gorizia; ☎0481 530374; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a luglio; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo € 38; tradizionale, famigliare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: salvia-de; coincir (ricottina delle valli dell'Isonzo conciata con fior di finocchio e filo di miele); zliccniki della tradizione slovena (gnocchetti dal sapore dolce e salato serviti con burro schiumato e salvia); variazione di frico morbido con le erbe aromatiche e polenta e misto di ortiche e spinacini al burro; kren cotto alla slovena; sorbetto alla menta con granella al cioccolato frizzante.

I vini in tavola: Ribolla gialla spumantizzata (Az. Agricola "La Boatina"); Merlot e Friulano (Az. Agricola "Pintar").

Commenti: La cena ecumenica è stata celebrata in una tipica e accogliente trattoria della tradizione slovena di Gorizia, sempre attenta alle diverse influenze gastronomiche del territorio, posta nel cuore della città, a due passi dal mercato ortofruttilicolo. Le proprietarie, Celestina ed Elena, e il personale di sala, tutto al femminile, nei tipici costumi locali, hanno deliziato gli Accademici con professionalità e cortesia. La stagione, avara di erbe, ha condizionato il menu e ha dato luogo a qualche appunto sulle pietanze proposte, compensato dalla spontanea cordialità e dal calore dell'ambiente. Stefano Cosma, giornalista enogastronomico, ha saputo sapientemente illustrare la storia, le proprietà terapeutiche e l'uso nella cucina locale delle erbe presenti nelle pietanze.

FRIULI-VENEZIA GIULIA segue

MUGGIA
CAPODISTRIA
18 ottobre 2012

Ristorante "Za Gradom" di Darko Rodica. ●Via Zoran Kralj, Semedela, Capodistria (Slovenia); ☎0038 656285504; coperti 30+15. ●Parccheggio incustodito non molto ampio; prenotazione consigliata; ferie tre settimane ad agosto; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo € 25/99; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: crostino con paté di olive, ricotta affumicata di Caporetto con sale di vaniglia, polenta con tartufo, baccalà mantecato, tartara di tonno con melagrana accompagnata da "peli di cagnolino", pivra dalmata immersa nella nebbia di Sicciole e foglie di ulivo; casarecce con calamaretti del golfo, gamberi di fiume e salicornia; cotoletta di branzino selvaggio su letto di patate e funghi porcini, condita con olio extravergine di oliva; strudel cotto al vapore con ripieno di castagne. Grappa di "zizole" (giuggiole).

I vini in tavola: Spumante Istriano, Malvasia e altro vino bianco locale.

Commenti: Piacevole serata che ha coronato degnamente la cena ecumenica. Il piatto più apprezzato e tipico del luogo, che ha riportato al tema ecumenico, è stato il primo: pasta fatta in casa con pesce e salicornia, pianta tipica delle saline, che si trovano sul territorio della Delegazione. Grande è stata la soddisfazione degli Accademici, sia per la qualità delle vivande servite, che per la conversazione che ha trattato proprio l'argomento delle piante che vivono solo nell'ambiente ad acqua parzialmente salmastra, come quello delle saline. Voto ben meritato.

PORDENONE
18 ottobre 2012

Ristorante "Belvedere". ●Via Beato Odorico 54, Sequals (Pordenone); ☎0427 93016, fax 0427 939970; coperti 120+80. ●Parccheggio esterno, comodo; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,78; prez-

zo € 42; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: tortino con erbe del Meduna e pitina; gnocchi di ricotta e ortiche; coscia di cinghiale con mentuccia delle Grave con patate in buccia e cipolle al forno; biscotti alla salvia con gelato ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Coletti); Malvasia 3 Bicchieri 2011 (Ronco dei Tassi); Refosco 2007 (Zamò).

Commenti: Pier Francesco Galante e Paolo Bellavitis hanno curato la ricorrenza annuale istituzionale. In tono con il tema dell'anno, "La cucina delle erbe e degli aromi", ritrovo presso il ristorante "Belvedere", che si distingue per la proposta di piatti con le erbe dei Magredi, vasta pianura e singolare biotopo del territorio. Il tortino con erbe e pitina ha ottenuto la migliore valutazione; apprezzati anche gli gnocchetti, con qualche rara eccezione. Questi alcuni commenti degli Accademici: "non conoscevo il ristorante: una gradevole sorpresa"; "la coscia di cinghiale è uno dei migliori piatti assaggiati da quando sono in Accademia"; "tutto quasi perfetto, solo le cipolle dovevano essere più cotte"; "ben trovato il gelato". Vini di gran livello, ben scelti ad accompagnare le pietanze. Servizio accurato, solerte, discreto. Per una volta nessun giudizio critico, anzi ampie le lodi: il voto finale risulta il più alto dell'ultimo lustro.

TRIESTE
18 ottobre 2012

Ristorante "Expo Mittel School" di Luca Morgan e Bruno Vesnaver, fondato nel 2004. ●via San Nicolò 5, Trieste; ☎040 2410987; coperti 70. ●Parccheggio non disponibile; prenotazione consigliata per la cena; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,85; prezzo € 30/50; elegante, accogliente.

Le vivande servite: ricotta del Carso mantecata con santoreggia su pane di segale al cumino; carpaccio di filetto di scottona slovena farcito alle erbe fresche (dra-

goncello, timo e lemon-grass); vellutata di ortica e melissa con quenelle di panna acida e gamberi rossi; perle di patate al cren con dadolata di cinghiale al vino Terrano e ginepro; stinco di maiale al forno al miele millefiori con castagne; semifreddo ai cachi con salsa alle mandorle amare.

I vini in tavola: Vitovska (Azienda Skerly); Borin (Azienda Sturman).

Commenti: In linea con il tema scelto per la cena ecumenica, lo chef Morgan ha proposto un menu ricco di aromi, sapientemente calibrati e armonizzati anche negli accostamenti più complessi e meno tradizionali. Gli ingredienti di base e i vini erano prevalentemente di provenienza locale: dal Carso alla vicina Slovenia. Il carpaccio di scottona è stato molto apprezzato per il sapore, la morbidezza e il particolare effetto cromatico delle erbe utilizzate nella farcitura della carne. Nelle perle di patate è risultato interessante il gusto pungente della radice di rafano, incorporata nella pasta. Gradevole anche il bilanciamento tra dolce e amaro degli ingredienti del dessert. Servizio puntuale. All'inizio della cena, il dott. Nicola Bressi, Direttore del Civico Orto Botanico di Trieste, ha parlato delle caratteristiche delle erbe aromatiche, spontanee e coltivate, dell'area triestina e del Carso, illustrandone gli aspetti morfologici e aromatici con campioni raccolti al mattino. I Simposiari Roberta Situlin e Paolo Penso hanno illustrato i diversi ingredienti e aromi del menu.

UDINE
18 ottobre 2012

Ristorante "La Perla" di Sara Zanier. ●Via Santo Spirito 43, Ravaschetto (Udine); ☎0433 660393. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: sfoglia di scolopit (Silene vulgaris) con fonduta di malga; lardo di Salars con foglie di pane

e crescione acquatico; zuppa tiepida di rosa canina con polenta di Socchieve; ravioli al buon Enrico; punta di vitello farcita ai porcini e patate al timo serpillio al cartoccio; linzertort; sidro di mele selvatiche della casa.

I vini in tavola: Tocai Zof (San Michele); Merlot Perini (Savorgnano).

Commenti: La grande biodiversità floristica presente in Carnia ha suggerito alla Delegazione di scegliere per la cena ecumenica questo ristorante, dove Fabrizio Casali, allievo del grande cuoco Gianni Cosetti, poteva fornire un saggio sulla varietà di erbe e di aromi usati nella cucina carnica. Gli Accademici sono stati accolti dalla titolare, signora Sara Zanier, che ha illustrato le erbe usate nei piatti del ricco menu, esposte all'ingresso della sala da pranzo. Un equilibrio di sapori e di profumi ha accompagnato gli Accademici dagli antipasti al dolce, creando un'atmosfera di piacevole convivialità. Il Delegato Renzo Mattioni ha presentato la pubblicazione "La cucina delle erbe e degli aromi" soffermandosi, in particolare, sulle attività extranutrizionali e farmacologiche degli ortaggi, della frutta e dei vegetali.

EMILIA ROMAGNA

FERRARA
18 ottobre 2012

Ristorante "Hotel Villa Bellifiore" di Daniela e Fiorenza Bertelli, fondato nel 1994. ●Via Pioppa 27, Ostellato (Ferrara); ☎0533 681164, fax 0533 681172; coperti 70. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo € 45; raffinato, rustico.

Le vivande servite: bruschette di burro di montagna bio all'acetosa; salvia, partenio, crema, zucca e borragine pastellati; sformatino di fave e cicoria dei prati; zuppa di piantaggine, malva e ortica con crostini al rosmarino; tortelloni ripieni di bardana, caprino con petto d'oca e pianta del pepe; tascia di manzo ripiena di pim-

pinella, erba San Pietro, fariaccio e grana con zucca alla certosina; quenelle di formaggi morbidi all'erba cipollina e mielata di tarassaco e rosmarino; biscotti alla melissa; tarellette di marmellata di prugne selvatiche con crema pasticceria tiepida profumata alla cannella e vaniglia.

I vini in tavola: Albana secco Docg 2011 (Az. Agr. Zavalloni Stefano); Fiaba Bio 2011 (Az. Agr. Galassi Maria); Refosco Peduncolo Rosso Bio Doc 2011 (Az. Agr. Le Carline di Piccinin Daniele); Malvasia dolce Bio (Tenuta La Piccola).

Commenti: Per festeggiare la cena ecumenica gli Accademici si sono riuniti in questo simpatico ristorante, rustico ma di classe, tenuto con sorriso e simpatia da Daniela e Fiorenza Bertelli che da anni hanno adottato lo stile dei prodotti del loro orto. Persino le decorazioni per la serata, su ogni tavolo, erano un trionfo di erbe. Il menu, in tema al 100%, ha riscosso un grande successo con i 24 Accademici e ospiti che hanno avuto problemi a differenziare i voti, tanto ogni piatto era in concorrenza con il precedente per qualità e presentazione. Tutto piacevole, nulla di stonato, rendendo la serata memorabile e raggiungendo per la prima volta nella storia della Delegazione il voto di 8,3.

FORLÌ
18 ottobre 2012

Ristorante "Trattoria Vecchi Sapori" di Gianfranco e Melania Bolognesi, fondato nel 2011. ●Via Matteotti 34, Castrocaro Terme (Forlì-Cesena); ☎0543 767471; coperti 50+40. ●Parccheggio comodo, interno; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo € 45; grande cantina di etichette italiane.

Le vivande servite: tabulé libanese (con menta); crudo di gamberi rossi siciliani con panzanella toscana (con erba cipollina); risotto bianco e nero con astice e cappasanta (con aneto); zuppeta di pesce alla pizzaiola (con origano); animelle, carciofi e fegati d'anitra (con timo);

sfogliatella di mela golden con crema pasticciera (con rosa canina).

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2011 (Az. Mesa); Gianbolo di Predappio Sangiovese di Romagna ris. 2009 (Gianfranco Bolognesi); Moscato d'Asti 2011 (Az. Cà del Baio).

Commenti: Anche in occasione della cena ecumenica Gianfranco ha dato l'ennesima prova di una classe superiore allestendo un menu di altissimo livello in cui ogni portata era dedicata a un'erba che ne caratterizzava il sapore. Originali gli antipasti con il "tabulé" (una specie di cous-cous con cereale spezzato di origine libanese) al profumo freschissimo di menta e una panzanella abbinata a gamberi crudi con erba cipollina. L'arredo era il sapore che si percepiva in un risotto fatto con risi Carnaroli e Venere, perfettamente cotto e ben presentato. I due piatti più votati: una zuppetta di pesce dell'Adriatico spinato, con un delicato sapore di origano, e una fantastica insalata di animelle di vitello, carciofi e fegato d'anatra al profumo di timo, sublime per sapore e originalità. Si è finito in bellezza con la sfogliatella di mela e rosa canina. Ottimi i vini, premuroso e solerte il servizio e ottimo anche il rapporto qualità/prezzo. Una splendida riunione conviviale che si è conclusa discutendo dei piatti con Gianfranco Bolognesi.

**RICCIONE
E CATTOLICA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Locanda del Pettriosso" di Franca e Paolo Grossi, fondato nel 2006. ●Via Bragaglia 183, Meleto di Saludecio (Rimini); ☎0541 855152; coperti 30. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a settembre; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,9; prezzo € 40; famigliare.

Le vivande servite: stuzzichini di stagione al modo della cuoca; assaggi di erbe di stagione, fetta unta di pane casereccio con borlotti al

la maggiorana e orecchie di lepre; chitarrine con petto di germano e germogli di vitalba; coniglio porchettato alla vecchia maniera; semifreddo all'erba cedrina su vellutata di cachi con cialda croccante al sesamo.

I vini in tavola: "Bareta" Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2011 (Merotto, Col San Martino, TV); "Roncaglia" Doc Colli Pesaresi 2011 (Fattoria Mancini, Pesaro, PU); "Sangiovese" Doc Colli Pesaresi 2011 (Fattoria Mancini, Pesaro, PU); Moscato d'Asti Docg 2011 (Azienda Vitivinicola Gianni Doglia, Castagnole Lanze, AT).

Commenti: La locanda, più volte visitata dalla Delegazione, costituisce una delle realtà più interessanti della ristorazione nel territorio e, nell'occasione della cena ecumenica avente per tema le erbe spontanee, non poteva che rappresentare la scelta migliore. La sig.ra Franca, in cucina, ha preparato piatti eccellenti e gustosi; il marito Paolo e il figlio Christian li hanno serviti ai tavoli e presentati con dovizia di particolari e aneddoti sulle erbe utilizzate e dagli stessi raccolte. Tutte le portate hanno ottenuto il massimo gradimento. Anche i vini sono stati apprezzati, così come la crescente abilità nell'abbinarli ai piatti. Una bella e indimenticabile serata.

**RIMINI
CESENA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo Locanda Antiche Macine" dei fratelli Marconi, fondato nel 2001. ●Via Provinciale Sogliano 1540, Montalbano, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541 627161, fax 0541 686562; coperti 180. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 1°-17 gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,3; prezzo € 35; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: crema di zucca con gnocchetti di pane all'ortica, aglio da taglio e olio extravergine d'oliva; tagliatelle ai mirtilli con maggiorana hortensis, sugo

d'anatra bianco e piccole verdure: fiori eduli ed erbe in tempura, mela verde in pastella, strudelino di patate all'olio bollente; tartelletta alle nocchie con crema di mascarpone, frutti di bosco e gelatina di lavanda.

I vini in tavola: Spumante Brut rosato "Follia" (Cantina Case Marcosanti, Poggio Berni); Gewürztraminer Doc "Palladium" (K. Martini & Sohn); Passito rosso "Anemo" (Az. Agricola Longanesi, Bagnacavallo).

Commenti: Per onorare in maniera concreta la cena ecumenica è stata organizzata una serata insieme alla Delegazione di Cesena in un agriturismo molto gradevole ed elegante. La serata era dedicata alla cucina delle erbe e degli aromi, che lo chef Vincenzo Quaquarelli ha interpretato in maniera perfetta, come si può vedere dal menu. Tutte le portate e i vini, adeguatamente scelti, sono stati molto graditi. La serata è stata completata da una relazione dei fratelli Mara e Piero Valentini, titolari del ristorante "ErbHosteria" di Rofelle di Badia Tedalda (Ar), che hanno illustrato la raccolta di erbe e fiori spontanei per realizzare i loro manicaretti, ottenendo un buon successo da oltre 10 anni.

TOSCANA

AREZZO
18 ottobre 2012

Ristorante "Osteria Panta Rei" di Carla Gennaioli, fondato nel 1998. ●Località La Casa 71, Chitignano (Arezzo); ☎0575 591500, anche fax; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di settembre e 10-20 giugno; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: ricotta al forno tricolore al basilico; carpaccio di soppresata di chianina alla maggiorana con valeriana; tagliolini al matherello alle erbe aromatiche (timo, maggiorana e basilico) e noci; pezzo di chianina agli aromi (rosmarino, salvia, ginepro); patate sab-

biose alla salvia; palla di neve con frutti di bosco e miele aromatizzato alla lavanda.

I vini in tavola: Rosa del Castagno Igt (Fattoria "Il Castagno" Cortona); Ormina 2009 (Azienda Agricola Ormina, Castel Focognano, Subbiano); Vin Santo Colle Fresco 2005 (Poggiotondo, Subbiano).

Commenti: Ancora una volta il successo della cena ecumenica è stato assicurato grazie alla sensibilità e alla bravura dello chef Federico Mazzi. Un menu tradizionale di grande semplicità, con piatti del territorio ma con un equilibrio e una leggerezza nel dosaggio di spezie, erbe e ogni sorta di aromi che hanno reso la cena veramente magica. Relatrice della serata la naturopata Claudia Dentini che ha parlato di "erbe aromatiche e iridologia". Durante la riunione conviviale sono stati presentati ufficialmente i due nuovi Accademici: Maurizio Pamponi e Arsenio Comparini. Con grande gioia delle signore sono stati regalati vasetti con piante ed erbe aromatiche.

CHIANCIANO
18 ottobre 2012

Ristorante "Osteria del Cardinale" di Luìgna Dinetti, fondato nel 2010. ●Via Dante 35, San Quirico d'Orcia (Siena); ☎0577 899945; coperti 50. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: trionfo di verdure, erbe aromatiche e pecorino della Val d'Orcia; zuppa di pane alla valdorciana; piccione alla salvia, patate arrosto e coppetta di radicchio dell'orto con erbe aromatiche; panna cotta allo zafferano e salsa di lamponi.

I vini in tavola: Chardonnay "Tavolato di Campotondo" 2011; Rosso Sante Marie Adone 2004; Malvasia Fenech Malfa 2007.

Commenti: L'incontro degli Accademici per la cena ecumenica è stato anticipato al tramonto per una visita gui-

data - grazie all'amico sanquirichese Ugo Sani - dei bellissimi Horti Leonini, esempio massimo di giardini all'italiana, voluti da Diomede Leoni nel 1581. La riunione conviviale è iniziata con la relazione introduttiva del primo Simposiarca Federico Franci con note sulla località, curiosità storiche, presentazione del ristorante e del menu. Una seconda relazione sulle erbe più note della zona e utilizzate in cucina è stata fatta dal secondo Simposiarca Andrea Corvi, molto apprezzata anche per le molte notizie e l'iconografia di accompagnamento. Unanime il giudizio positivo degli Accademici sui piatti presentati, anche se, su tutti, il piccione alla salvia ha riportato alla mente e al palato i veri, genuini, antichi sapori, e quindi commentato con lode.

FIRENZE
18 ottobre 2012

Ristorante "Bachini&Bellini" di Tiziano Bachini, fondato nel 1996. ●Via del Salvatino 7, Firenze; ☎055 6000527, fax 055 6193330; coperti 300. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto. ●Prezzo € 45; raffinato, elegante.

Le vivande servite: bruschetta di pomodorini con portulaca; tortino di patate alla salvia; frittelline di riso al tarassaco; risotto mantecato con certosa e borragine; ravioli farciti di ricotta e luppolo con burro al timo; insalata di radicchietti spontanei con citronette alla maggiorana; bocconcini di pollo all'elicerio; medaglione di filetto di cinta senese con funghetti e nepitella; tortino al cioccolato fondente con salsa alla lavanda; castagnaccio con pinoli, noci e aghi di rosmarino.

I vini in tavola: Bianco Pinot del Collio (Azienda vitivinicola Attems); Tenuta Frescobaldi di Castiglioni (Marchesi Frescobaldi).

Commenti: Nella sontuosa Villa Montalto alle pendici di Fiesole, alla presenza di un folto numero di Accademici e ospiti, il Delegato Ariani ha introdotto la serata soffermandosi sull'importanza cul-

TOSCANA segue

turale del tema delle erbe e passando poi la parola al Simposiarca, l'Accademico Giammarco Mazzanti, che ha commentato i piatti preparati dall'abile chef Luigi Incrocci. Alla presentazione di ogni piatto, Mazzanti ha illustrato i vari tipi di erba aromatica impiegata, la reperibilità e l'eventuale coltura. In ultimo, lo chef Luigi ha fatto una dotta relazione sull'impiego delle erbe e degli aromi nella cucina italiana, rivelando anche alcuni segreti sull'esecuzione dei piatti proposti. Il relatore Falorni, noto come il "macellaro"/norcino di Greve in Chianti, ha invitato tutti a visitare la vasta coltivazione di erbe aromatiche del proprio orto. Dopo il rituale applauso allo chef e la consegna del guidoncino accademico, Mazzanti ha distribuito agli Accademici un graditissimo flaconcino di erbe aromatiche essiccate da lui preparato.

GARFAGNANA
VAL DI SERCHIO
18 ottobre 2012

Ristorante "La cantina delle pianacce" di Mariano Rapaoli, fondato nel 2012 (nuova gestione). ●Via Nazionale 193, Gbivizzano (Lucca); ☎0583 779162, anche fax; coperti 130. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,2; prezzo € 30; raffinato, elegante, rustico.

Le vivande servite: pane fatto in casa in quattro varietà: alle noci, al farro, ai semi di lino, al granturco; linchetto su fondo di cannellini alla salvia e aglio ursino; tortino di santoreggia e silene; fettuccine di castagne con ricotta, sbriciolata di salsiccia e funghi porcini alla nepitella; filetto di cinta senese guanciato agli aromi del norcino; rape e patate fondenti; insalatina di capocchie, noci e fichi al balsamico di lampone; spumone ai mirtili con crema alla foglia di pesca.

I vini in tavola: Vini delle Colline Lucchesi; Moscato.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in un ristorante di

nuova gestione. In un ambiente completamente rinnovato e reso più elegante, lo chef Mariano ha proposto piatti della solida tradizione locale, basati su materie prime di alta qualità, ma nel contempo rivisitati in forma moderna: leggeri e presentati in modo innovativo. Grazie alla moglie, signora Tiziana, attenta e raffinata e al personale sempre all'altezza, gli Accademici hanno potuto assaporare un tortino alla santoreggia, delicatissimo, tagliatelle con ricotta e sbriciolata di salsiccia accompagnate da un sugo bianco di porcini alla nepitella, ma tenuto separato in modo che ciascun commensale potesse gestire il piatto in modo personale. È seguito un filetto reso morbido dalla guancia con gli aromi del porcino separati e, come dessert, un eccellente spumone ai mirtili con l'esaltazione della ricotta garfagnina. Hanno accompagnato la cena vini delle Colline Lucchesi di buona vinificazione. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

LIVORNO
18 ottobre 2012

Ristorante "Via dei Guincri" della società "Via di Guincri", fondata nel 2008. ●Via dei Guincri 4, località Vicarello di Collesalveti (Livorno); ☎0586 961289, fax 050 3152028; coperti 70+50. ●Parcheggio riservato, ampio, di proprietà; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,52; prezzo € 35; al piano terreno rialzato (nel seminterrato è una vasta enoteca) di una recente costruzione, arredato con eleganza.

Le vivande servite: timballino allo zafferano con rosa di sbriciolata al finocchietto selvatico; paccheri al ragù di magro di cinta senese su fette di maialino di cinta, marinate alle erbe aromatiche; agro di cervo al timo e alloro su polenta chiara alle erbe aromatiche; torta di mele in crosta al profumo di cannella.

I vini in tavola: Roneo Miti Rosé spumantizzato 2010.

Commenti: In considerazione dello specifico tema della

cena ecumenica, la Delegazione, con il contributo di selezione e definizione del programma del Simposiarca Gianfranco Porrà, si è recata nel ristorante situato ai confini settentrionali del territorio di competenza. Qui ha trovato conferma dell'impegno della ricerca e della rivisitazione creativa delle pietanze, nel rispetto della tradizione territoriale, espressi dallo chef, la signora Cristina, che ha pienamente soddisfatto le aspettative dei commensali, guidati dal Delegato Sergio Gristina. L'Accademica Sabrina Dominici ha svolto, prima del dessert, un'applaudita conversazione su "Le erbe aromatiche: alcune curiosità".

LUCCA
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Mecenate a Lucca" di Stefano De Ranieri, fondato nel 2012. ●Via del Fosso 94, Lucca; ☎0583 511861; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a novembre e 15 giorni a febbraio; chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: carne di manzo marinata alle erbe con la marocca di Casola; carne di bigoncio con pane al rosmarino; ravioli di borragine con burro di panna e scaglie di parmigiano; carrè di maiale di cinta al finocchio selvatico con mele selvatiche e funghi porcini alla nepitella; torta lucchese di verdura.

I vini in tavola: Vino delle Colline Lucchesi (Azienda Agricola Valle del sole, La cappella); Rosso 2011 Sangiovese (Ciliegiolo); Bianco 2001 (Trebiano e Vermentino).

Commenti: Una volta assisi, agli Accademici sono stati serviti gli antipasti. Il primo piatto di ravioli di borragine è stato apprezzato per il suo sapore da quasi tutti i convitati: un plauso è doveroso estenderlo al titolare del ristorante che ha proposto questo antico piatto lucchese ormai presente solo sulle tavole dei contadini, abili nella ricerca di questa nobile erba. La carne di maiale di cinta arrostita ha riscosso qualche

critica, perché ritenuta povera di carattere e di morbidezza; molto apprezzati al contrario, i contorni caratterizzati dai funghi trifolati della Garfagnana aromatizzati dalla nepitella e dalle mele selvatiche delle campagne lucchesi. Il dessert era una ottima torta alle erbe alla contadina e con frutta fresca di stagione. Gradevoli i vini delle colline lucchesi, ben abbinati alle varie portate, attento il servizio, ottimo il rapporto qualità/prezzo. L'ambiente è simpatico e caratteristico. È stata una buona serata come è attestato dal voto complessivo.

LUNIGIANA
18 ottobre 2012

Ristorante "Villa Brignole" di Sara Lorenzini & C. sas, fondato nel 1999. ●Via Palazzo 14, Gavedo di Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187 850190; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente e comodo, davanti alla dimora storica; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8; prezzo € 32; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: tempura di salvia e borragine croccante; sformatina di polentina di ceci con lamella di pancetta e crema di parmigiano; torta d'erbi; barbotta (torta salata di farina di granoturco, cipollotti, olio d'oliva, latte e formaggio, senza sfoglia); torta di patate e pancetta; guscio di cipolla di Treschietto ripiena al profumo di rosmarino; sfoglia di pane casereccio con funghi porcini al profumo di timo; bocconcino di caciotta lunigianese con lamella di speck; assaggi di testarolo cacio e pepe e al pesto di mortaio; lasagnette verdi di pasta fresca e funghi porcini; gnocchetti di coniglio alla toscana con erbe aromatiche accompagnate con patate croccanti; bavarese allo yogurt con coulis di frutti di bosco e foglie di menta.

I vini in tavola: Prosecco; vino bianco e rosso di Villa Brignole; Spumante brut e Moscato.

Commenti: Il ristorante, ambientato in un'imponente

dimora storica, è ben conosciuto e più volte frequentato dalla Delegazione. La qualità della cucina, in costante crescita da anni, e la cordialità dell'accoglienza hanno dato alla cena ecumenica un tono particolarmente piacevole. Il tema dell'anno, lunigianese per eccellenza, è stato celebrato con un menu che ha esaltato sapori e profumi delle erbe e degli aromi. Giudizio unanimemente positivo per tutte le portate: l'otto pieno della valutazione lo conferma. Il giorno chef Michele Bruzzi ha personalizzato i piatti con il giusto tocco di fantasia. Felice l'abbinamento dei vini. Eccellente rapporto qualità/prezzo. La riunione conviviale è stata anche un vivace arricchimento culturale per l'interessante conversazione dell'ospite della serata, la scrittrice Gabriella Molli, che ha ricordato la figura di Gian Battista Martinelli e del suo ultimo libro "Cucina e salute con le erbe della Lunigiana". Ospiti il Sindaco di Mulazzo, Claudio Novoa, e il Vicesindaco Riccardo Gussoni.

MAREMMA-GROSSETO
18 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo Il Melograno" di Barbara Duchini, fondato nel 2001. ●Strada Banditella 1 26, La Banditella, Alberese (Grosseto); ☎0564 405544, fax 0564 405707; coperti 30. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; caratteristico.

Le vivande servite: acqua cotta ai profumi di Maremma; tartare di vitello maremmano biologico con carpaccio di ovuli; fagottino di zucca e porcini alla nepitella; flan di melanzane alla maggiorana; finocchiona lombetto e soppresata casareccia; salsiccia di cinghiale del contadino con rametto di finocchio; tortelli verdi alla borragine con ricotta aromatizzata al timo e mentuccia; pici al pesto toscano di erbe e zucchine; maialino aromatizzato al finocchio selvatico; agnello scottadito al timo; tortino di porcini alla nepitella; insalatata dell'orto; tortino al cioccolato con cuore caldo al peperoncino.

I vini in tavola: Morellino etichetta bianca, Mastro Leopoldo, Morello (tutti dell'Az. Sellari Franceschini, Scansano).

Commenti: La Delegazione ha scelto questo agriturismo, in località Alberese (nel Parco regionale della Maremma), per la cena ecumenica che, come sempre, è stata molto partecipata. Il Delegato Domenico Saraceno, che nell'occasione ha svolto anche il ruolo di Simposiarca, ha aperto la serata introducendo il tema con una relazione sulla fitoalimurgia e presentando una pubblicazione locale sulle erbe mangerecce del Monte Amiata. L'intervento non ha trascurato di sottolineare l'importante ruolo che l'Accademia svolge in relazione agli aspetti culturali sulle conoscenze e gli usi, in questo caso delle erbe e degli aromi, in cucina e in tavola, con il fine di mantenere costante l'attenzione sulle tradizioni culinarie italiane, dalle quali è possibile partire per costruire un'offerta gastronomica moderna non scevra da riferimenti tradizionali e da richiami storici e territoriali. Il ricco menu è stato apprezzato da Accademici e ospiti. Le portate sono state confezionate con i prodotti dell'azienda e locali, e presentate in maniera accurata.

MAREMMA-PRESIDI
18 ottobre 2012

Ristorante "Navaripa trattoria di Maremma" di Marco Micheli, fondato nel 2009. ●Strada provinciale 56/28, San Donato, Orbetello (Grosseto); ☎0564 885748, anche fax; coperti 50/60. ●Parcheggio custodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì (mai in luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, famigliare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: affettato di finocchiona; zuppa di funghi con nepitella e borlotti; capocollo di maiale al forno con finocchio; coniglio al Vermentino di Maremma e rosmarino; patate arrosto alla salvia; padellata di erbe miste di campo, aglio e peperoncino; dolce della casa al profumo di menta.

I vini in tavola: "Losco" 2010 Sangiovese (Az. Santa Lucia); "Tore del Moro" 2009 Morellino (Az. Santa Lucia).

Commenti: È la tipica trattoria maremmana di campagna, in cui si trova un'accoglienza calda e cordiale e i piatti sono semplici, genuini, nel pieno rispetto della tradizione di Maremma. Tutte le materie prime usate sono a chilometro zero e quando possibile biologiche. Il menu varia con le stagioni, in primavera le specialità sono a base di carciofi, in autunno di funghi e in inverno trionfano le zuppe, dalla ribollita alla acquacotta. D'estate il giardino si anima: sotto i gazebi vengono servite preferibilmente pietanze cotte alla griglia. È il posto da scegliere quando si ha voglia dei sapori di una volta.

MONTECATINI
TERME-VALDINEVOLE
18 ottobre 2012

Ristorante "Pierantonio dell'Antico Ristorante Forasiepi" di Antonio e Piera Pirrozzi, fondato nel 2004. ●Via Contea 1, Montecarlo (Lucca); ☎0583 229495; coperti 100. ●Parcheggio riservato, incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura martedì e mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,6; prezzo € 45; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini e fritti; cannelloni ai porcini con nepitella; maialino tostato al finocchio, con cipolla di Certaldo in agrodolce su purea di mele e patate al timo; semifreddo al caffè; cremoso al fior di latte con pesca marinata all'erba limoncina.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chardonnay (Montechiari); Sangiovese (Montechiari); Moscato d'Asti.

Commenti: Buon esito della cena ecumenica, onorata dall'elevato numero di Accademici, dal buon menu e dalla conversazione di Romolo Ciabatti, della Delegazione di Lucca, ospite della serata. I cibi hanno rispettato appieno la consegna di valorizzare le risorse del territorio nell'ambito proposto,

dalla "torta di erbi" fra gli antipasti, ai funghi e nepitella nel primo piatto, ai sapori del maialino. Nel generale gradimento per l'equilibrato menu spicca l'elogio per i ricchi ed eccellenti antipasti "a tema", mentre fra primo e secondo piatto si registra un lodevole pareggio. Ben scelti e apprezzati i vini, in specie il Sangiovese. L'amico Ciabatti ha simpaticamente concluso la serata, parlando con competenza di "Erbe, aromi e... fiori" nell'alimentazione, con un rapido excursus sulla predilezione degli antichi per i "nata terra", fiori compresi.

MUGELLO
18 ottobre 2012

Ristorante "Olive Oil resort Villa Campestri" di Paolo Pasquali e famiglia, fondato nel 1991. ●Via Campestri 19/22, Vicchio (Firenze); ☎055 8490107, fax 055 8490108; coperti 80/90. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da fine novembre a fine marzo; chiusura mai. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 50; elegante, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini ai sapori del Mediterraneo: crema di ceci, di verdure fresche e di yogurt al cetriolo; zuppa di grano antico "triticale" condita con Gran Mugello Ubalдино e decorata con piante selvatiche; insalata mista con fiori e piante spontanee (melissa, beccabunga, menta dolce, tarassaco, finocchio, cicoribite, millefoglio, romice, fiori di malva, linaria, cicoria, topinambur) accompagnata da stracciatella fior di latte; triangoli di zucca invernale al forno con verdure di campo cotte e condite con olio extravergine d'oliva accompagnati dal Blu Mugello; purea di patate ed erbe selvatiche con salsa di pomodoro all'alloro; polpettine di fagiolini cannellini alla menta e aceto bianco; insalata scarola ripiena di olive nere secche, pinoli ed erbe selvatiche (lamio, edera terrestre, maggiorana e ambretta) accompagnata da carpaccio di carne mugellana condita con sale e olio extravergine d'oliva; spaghetti aglio, olio

e peperoncino; arista agli aromi dell'orto (salvia e rosmarino); torta di marroni; castagnaccio.

I vini in tavola: Prosecco; Vernaccia di S. Gimignano 2011 (Tenuta "Le Calcinai"); Rosé "Gualdo al Tasso" 2011; Rosso di Montalcino "Collosorbo" 2010.

Commenti: Serata particolare, esclusivamente vegetariana, perfettamente realizzata sul tema. Bravissimo il cuoco che ha saputo rendere piacevoli e appetitose le pietanze amalgamando 34 specie di fiori ed erbe selvatiche arricchite con formaggi locali. Degustazione delle fragranze degli oli suggeriti dal patron Paolo Pasquali.

SIENA
SIENA VALDELSA
18 ottobre 2012

Ristorante "La Torre" della Famiglia Staccini srl, fondato nel 1973. ●Piazza del Comune 15, Castellina in Chianti (Siena); ☎0577 740236, fax 0577 740228; coperti 120+60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di settembre e 15 feb-15 mar; chiusura venerdì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: zuppa del Gonfaloniere con fagiolo e lenticchie; fritto di borragine e cipolla; sbriciolona con finocchio al coltello; collo di gallina ripieno alla maggiorana; focaccine ai porri; gnudi al burro e salvia; maltagliati al sugo grosso con nepitella; girarrosto di agnello, arista di maiale, faroana, piccione, pollo e vitello; sformati di verdure; verdure saltate e alla griglia; crostata alla crema con fichi e noci.

I vini in tavola: Chianti Classico Doc Riserva 2009 (Rocca delle Macie); Chianti Classico Doc 2010 (Bibbiano).

Commenti: Quest'anno le Delegazioni di Siena e Siena Valdelsa hanno deciso di celebrare congiuntamente nel più puro spirito accademico la riunione conviviale ecumenica in un caratteristico e

storico locale sul confine dei rispettivi territori. La serata ha avuto una grandissima partecipazione ed è stata arricchita da due interessanti relazioni sul tema ecumenico tenute dagli Accademici Stefania Mazzieri e Tommaso Marrocchi. Il menu prevedeva piatti tipici del comprensorio del Chianti, preparati con maestria e serviti con accuratezza e che hanno riscosso un alto indice di gradimento. Particolarmente apprezzata la zuppa del Gonfaloniere che è stata proposta all'inizio, riprendendo un'antica abitudine chiantigiana. Da sottolineare anche gli arrosti misti, piatto forte della casa, e l'eccellente crostata di fichi e noci. Ottimi anche i vini, gentilmente offerti dagli Accademici produttori Marrocchi e Zingarelli.

VALDARNO ARETINO
18 ottobre 2012

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Paolo e Daniela Tizzanini, fondato nel 1998. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055 9774497, anche fax; coperti 80+70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: polpettone al timo con crema di sedano-rapa; risotto zafferano, nipitella e porcini; gnudi al pesto di salvia; arista di griglio al forno con mele, rosmarino e cannella; fegatello al finocchio-fiore e alloro; insalata di erbe dell'orto dell'Acquolina; zuppa inglese con crema al chiodo di garofano; baldino al rosmarino.

I vini in tavola: Nobile di Montepulciano 2009 e Nobile di Montepulciano Riserva 2008 (ambidue delle Cantine Dei).

Commenti: È stata un'ottima cena, preparata da Paolo e Daniela Tizzanini, che hanno interpretato la cucina delle erbe e degli aromi. Degne di menzione la cura con la quale era stata preparata la sala e l'apparecchiatura dei tavoli. Particolarmente apprezzati gli gnudi al pesto

TOSCANA segue

di salvia e l'arista con rosmarino e cannella. Ospite della serata la dott.ssa Maria Caterina Dei, titolare delle Cantine Dei, che durante la cena ha presentato i vini che accompagnavano le portate. Dopo la cena il dott. Mauro Cornioli, titolare della Biokima, nota azienda di coltivazione e trasformazione di erbe officinali con sede in provincia di Arezzo, ha svolto un'interessantissima relazione, ricca di immagini, sul tema della serata, alla quale sono seguite molte domande da parte dei convitati. Al termine il Delegato Roberto Vassari ha fatto omaggio di alcuni volumi dell'Accademia al relatore e agli ospiti.

 **VALDELSA FIORENTINA**
18 ottobre 2012

Ristorante "Da Buzzanca" di Mariuccia e Marcello Di Sofia, fondato nel 1970. ●Via Lucciano 31, San Quirico in Collina, Montespertoli (Firenze); ☎0571 670267; coperti 250. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliata; ferie 15-30 agosto; chiusura giovedì e venerdì a cena e sabato e domenica a pranzo e cena. ●Valutazione 8; prezzo € 30; rustico, ricercato.

Le vivande servite: crostini funghi e nepitella, rucola, pomodori secchi e basilico; penne finocchietto e porri; filetto di maiale alle spezie; fegatello con alloro; erbe di campo saltate; castagnaccio.

I vini in tavola: Prosecco; Pecunia 2011 bianco leggermente mosso (Az. Agr. Ugo lini, Poppiano Montespertoli); Chianti Colli Fiorentini Docg Montebetti 2009 (Az. Agr. Gualandi Guido, Montespertoli); Liquore al Cioccolato prodotto dai ristoratori.

Commenti: Dopo i saluti del Delegato Carlo Posarelli, la parola è passata al Simposiarca Pietro Arrigoni, che ha intrattenuto circa la nascita, lo sviluppo e l'adattamento ai vari tipi di terreno della macchia mediterranea che, nella sua parte più bassa, conosciuta come "gariga", tanto offre di erbe e aromi, alleati perfetti della cucina. Rimanendo sul tema, l'Accademico Alessandro Signorini

ha parlato delle proprietà alimentari, medicinali e terapeutiche con particolare riferimento a erbe e aromi presenti nel menu. Le pietanze che Mariuccia ha preparato sono state un vero trionfo di erbe e aromi che crescono in questo lembo di Toscana. Interessanti gli antipasti, delicato il primo piatto, più deciso il secondo per la presenza dell'alloro, indiscusso padrone dei nostri umidi e arrostiti, gran finale con il rosmarino sul castagnaccio. L'ambiente rustico e accogliente, la maestria di Mariuccia in cucina e la discrezione di Marcello in sala, hanno reso la serata piacevole. Ospite il dott. Matteo Fiorentini, Vice Sindaco del Comune di Montespertoli.

 **VERSILIA STORICA**
18 ottobre 2012

Ristorante "La Canonica" di Alessandra Tartarelli, fondato nel 2012. ●Via Comunale Cardoso 1, Frazione Pruno, Stazzema (Lucca); ☎333 7029024; coperti 30+40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai (dal 15 ottobre al 1° aprile aperto solo nel fine settimana); chiusura lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 30; elegante, accogliente.

Le vivande servite: pecorino con marmellata di rosa canina; torta salata alle erbe e zucca; polpettine di patate con nepitella; tagliatelle alle ortiche con ricotta e pinoli; tortelli classici versiliesi al ragù; coniglio con olive, capperi e battuto di erbe aromatiche; scaloppine con aromi: timo, santoreggia, finocchietto; patate al forno; catalogna saltata in padella; assaggio di dolce di farina di castagne e ricotta; torta soffice alle mele.

I vini in tavola: Montecarlo Rosso Doc 2011 (Fattoria Badia Pozzoveri, Altopascio, LU).

Commenti: Il convivio, organizzato dalla Delegata, ha riscosso unanimi consensi. Gli Accademici, prima della cena, sono stati intrattenuti dalla signora Grazia Bartolucci, esperta locale, che, ha illustrato le peculiarità delle erbe spontanee e aromatiche delle montagne locali e il lo-

ro utilizzo in cucina. Il menu rispecchiava pienamente il tema: graditi gli antipasti, in particolare l'accostamento del pecorino con marmellata di rosa canina. Ottimo il primo piatto delle tagliatelle all'ortica. Un plauso per i secondi piatti in cui le erbe aromatiche hanno insaporito in modo gradevole il coniglio e le scaloppine. Il dessert ha concluso degnamente la riunione conviviale. Le pietanze erano abbinate a un vino rosso Doc le cui peculiarità sono state presentate dall'enologo Lamberto Tosi. La serata si è svolta in un'atmosfera di grande familiarità e cordialità. Il servizio è stato all'altezza e buono il rapporto qualità/prezzo. Giudizi lusinghieri sull'ambiente.

 **VOLTERRA
DEGLI ETRUSCHI**
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Mocaio" di Laura e Fabrizio Lorenzini. ●Via Casino di Terra SS 68, Casino di Terra (Pisa); ☎0586 655018, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gennaio-15 febbraio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 38; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crema di zucca gialla al rabarbaro con lamelle di mandorle tostate; pappa al pomodoro con gelato all'aglio e pane integrale di Montegemoli con pesto al basilico; fiori di zucca ripieni di ricotta alle erbe con macedonia di verdure; acquaquotta; lavagnette verdi di bieta e borragine con melanzane e salsa ai funghi porcini e nepitella; cinghiale fritto al profumo di limone e ginepro con indivia in pastella di farina di castagne; torta d'autunno.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Dirupo Andreola); Syrah (Podere La Regola); Vallino (Podere La Regola); Moscato D'Asti (Ca' du Sindico)

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in questo ristorante che si è sempre adoperato nella realizzazione di piatti di notevole quali-

tà, sia nella scelta delle vivande sia nella presentazione, venendo incontro alle esigenze accademiche con piatti extra menu che hanno avuto successo tra i numerosi partecipanti a questa importante riunione conviviale.

MARCHE

 **FERMO**
19 ottobre 2012

Ristorante "Agriturismo delle Rose" di Massimo Venanzi, fondato nel 2003. ●C.da San Pietro 9, Monte Urano (Fermo); ☎0734 840333, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tra fine gennaio ed inizio febbraio; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 25; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: salame all'erba luigia con focaccia al rosmarino; coniglio in porchetta al finocchietto selvatico; frittatina odorosa di mentuccia con salvia e rosmarino in pastella frita; trippa alla "canapina" con maggiorana; spaghetti all'alloro; arista con rucola selvatica e olio di Sargano con patate al timo e ginepro; crostata all'anice con ricotta e pere.

I vini in tavola: Malvasia in purezza, Rosso Piceno "Le Rene" (entrambi della Cantina Santa Liberata di Fermo, offerti dal produttore); vino cotto della casa.

Commenti: La Delegazione ha ricostituito il binomio Carla Chiararoni (Simposiarca) e Noris Rocchi (presidente di "chi mangia la foglia" e grande esperto di erbe aromatiche e spontanee). Ed ecco che ha preso forma un evento "odoroso e saporoso", pieno di spunti storico-culturali. La giovane coppia, Massimo in cucina e Manuela in sala, ha impostato la propria performance culinaria in parte su preparazioni tipiche del territorio e in parte realizzando (bene per la maggior parte) alcune fantasiose proposte della Simposiarca e del suo collaboratore. Apprezzato il coniglio disossato in porchetta, la trippa (alla canapina, piatto abituale delle famiglie dei canapai di Jesi). Da segnalare gli spaghetti

all'oro: un sapore rotondo, gradevole, autunnale, definito dalla Simposiarca "rinascimentale". Il Delegato ha ringraziato Carla e Noris per la cura e la passione, i gestori per l'entusiasmo e il "vignaiuolo" Giorgio Savini, uno dei titolari della cantina Santa Liberata.

 **PESARO E URBINO**
18 ottobre 2012

Ristorante "Piccolo Mondo" di Romano Lorenzi, fondato nel 1986. ●Via Villagrande 175, Mombaroccio (Pesaro); ☎0721 470170; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: tagliere con salumi Gran Riserva della fattoria tagliati a coltello; gran fritto in tempura di erbe aromatiche; crostini con lardo erborinato; frittatine esprese con erbe spontanee; quiche lorraine con uova e verdure di campo; bigonni farciti con mousse di formaggio aromatizzato alle erbe; cesto con pani misti e piadina calda; risottino Carnaroli con funghi e verdure aromatizzato alla mentuccia selvatica; chitarrine aromatiche con finocchio selvatico, mentuccia e scorza di limone; pasticciata della tradizione con verdure di campo sauté; misticanza di erbe spontanee; strudel in letto di crema di frutti di bosco.

I vini in tavola: Guerrieri brut e Guerrieri brut rosé; Il Famoso (Il Conventino); Colli pesaresi rosso "Goccione" (Lucarelli); Passum (Il Conventino).

Commenti: Quest'anno il tema della cena ecumenica era particolarmente impegnativo ma per fortuna nel territorio c'è un ristoratore che in fatto di cucina tradizionale non ha nulla da invidiare a nessuno. Essendo il locale situato nelle verdi colline del Pesarese, è stato possibile anche reperire le erbe spontanee. Il prof. Fabio Taffetani, ordinario di botanica, responsabile della Sezione biologia vegetale e dell'Herbarium Anconita-

num, presso l'Università Politecnica delle Marche, relatore esperto, appassionato e molto competente, ha tenuto una splendida relazione con l'utilizzo di diapositive molto belle e istruttive. La cena è stata ben preparata, anche se il menu, a tema obbligato, sicuramente non ha permesso allo chef, che ha prodotto piatti non molto significativi, di esprimere il solito alto standard qualitativo.

UMBRIA

GUBBIO

18 ottobre 2012

Ristorante "Taverna del Lupo" di Rodolfo Mencarelli, fondato nel 1966. ●Via Ansidei 21, Gubbio (Perugia); ☎075 9274368, fax 075 9271269; coperti 200. ●Parccheggio in zona a traffico limitato; prenotazione non necessaria; ferie ultima decade di gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo € 30; caratteristico, in locale storico.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini (crostini, fritti, torte, frittate, bruschette) con erbe e aromi; vellutata di zucca gialla ed erbe croccanti; orecchiette con cime di rape; coniglio al profumo di finocchietto selvatico del Monte Ingino; cavoli e patate; sfogliatina di mele al profumo di cannella; praline di gelato al radicchio e al lampone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco e rosso Doc selezione Mencarelli; Liquore "Monte Ingino".

Commenti: Vivo successo per la cena ecumenica, sia per l'alto numero di partecipanti, sia per l'interessante relazione, sia per la qualità dei piatti proposti dalla brigata di cucina diretta da Claudio Ramacci che, anche in questa occasione, ha dato prova di professionalità, rispetto delle tradizioni, cura nella scelta dei prodotti e dei particolari. Nell'interpretazione del tema che si prestava anche a fantasie e invenzioni "fuori stagione" con inusuali erbe e aromi, il bravissimo chef eugubino ha mandato in tavola piatti legati alla stagione e al territorio, riscuo-

tendo unanimi consensi. Delicata la vellutata cui sono seguite ottime orecchiette. Nel segno della tradizione, cotto a perfezione, il coniglio al finocchietto selvatico (piatto di grande equilibrio e rustica raffinatezza) con contorno di patate e cavoli. Gradevoli anche le praline gelate di radicchio e lampone che hanno accompagnato la sfogliatina di mele. In chiusura, quasi d'obbligo, un bicchierino di Monte Ingino, il liquore tipico eugubino, prodotto artigianalmente fin dalla prima metà dell'Ottocento.

SPOLETO

18 ottobre 2012

Ristorante "Apollinare" di Andrea Scotacci, fondato nel 1991. ●Via Sant'Agata 14, Spoleto (Perugia); ☎0743 223256, fax 0743 225676; coperti 50+40 ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 8,10; prezzo € 35; raffinato.

Le vivande servite: mix di erbe di campagna all'olio nuovo; fojata; riso al serpillio con tartufo e animelle fritte; piccione farcito in aroma di maggiorana; schiacciata di patate al profumo di salvia; bavarese al miele umbro con lingue di gatto al timo e caramello al Trebbiano spoletino.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Vigna vecchia, Collecapretta); Merlo Nero (Cantina Collecapretta).

Commenti: In occasione della cena ecumenica il cuoco Michele, siciliano di nascita, si è espresso per la prima volta nella fojata umbra che ha ottenuto un caloroso apprezzamento. Questo semplice piatto è costituito da una farcia arrotolata e ripiena di tutte le erbe sia coltivate che spontanee della campagna umbra: risulta pertanto sempre vario nel gusto ma accompagna in tutte le stagioni la cucina "povera" e sana sia di pianura che di montagna. Ottimo l'equilibrio degli aromi tra gli ingredienti principali e le erbe aromatiche in ogni portata, gradevole e delicata la bavarese all'odor di timo. Vini corposi, che hanno ben accompagnato le pie-

tanze, attento il servizio in un ambiente accogliente ed elegante.

TERNI

19 ottobre 2012

Ristorante "Il Melograno" dell'Hotel Garden, fondato nel 1980. ●Via Bramante 2, Terni; ☎0744 300375, fax 0744 300414; coperti 180. ●Parccheggio comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 45; ristorante in albergo, elegante.

Le vivande servite: passatina di ceci con code di gamberi in pasta kataifi croccante ai profumi di rosmarino e timo (9); gnocchetti alle vongole veraci dell'Adriatico con pesto di erbe aromatiche (7); coda di rospo in carta fatta con coquillage e verdure tortinite alle erbe profumate (8); ventaglio di pere al Sagrantino con gelato di vaniglia al pan di spezie (9).

I vini in tavola: Santus Brut Franciacorta Sbocatura 2012; Principessa Gavia Villa Banfi Gavi 2011; Moscato Vignaioli di Santo Stefano (Cantine Ceretto).

Commenti: I Simposiari Franco e Piero Maroni, con la consulenza dell'Accademico Giulio Palotta, hanno scelto una cucina di pesce alla quale accompagnare erbe e aromi. Massimo dei voti per la passatina di ceci, dove la purea di legumi profumata al rosmarino e al timo, si armonizza con il gambero, passato in forno, avvolto nella dorata e croccante pasta kataifi. Il gusto dell'amido tostato ha fatto da base alla dolcezza profumata di mare del gambero fresco. Si scende appena con gli gnocchetti alle vongole veraci dell'Adriatico per risalire con la coda di rospo in "carta fatta". La cottura a vapore si è concretizzata in un piatto armonico ed equilibrato. Si conclude con un altro massimo dei voti: il ventaglio di pere al Sagrantino. Applauso agli chef David Aprile e Michele Petrucci e alla brigata di cucina, al maître Alessandro Giulivi e al personale di sala, allo Studio Maroni che ha progettato l'ambientazio-

ne, ad Elisabetta Ruozi che ne ha curato la realizzazione e il grazie più grande a Giuseppe Fatati relatore, e ai Simposiari.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

18 ottobre 2012

Ristorante "Garden" di Marco Massetti ed Enrico Brugnoli Umkeb Srl, fondato nel 1980. ●Viale Aldo Bologna 96, Città di Castello (Perugia); ☎075 8550587, fax 075 8521367; coperti 350. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: cialda di parmigiano con porcini e rughetta al profumo di timo e polenta croccante avvolta nel lardo di Arnaud; tortelli di agnello fatti in casa al rosmarino e pomodorini; straccetti di pasta massaia alle cinque erbe; anatra al profumo di arancia; oca al forno imporchettata; patate al forno al profumo di alloro con pachino; tortino caldo al cioccolato aromatizzato con zenzero e mentuccia su letto di crema inglese.

I vini in tavola: Pietramala (Terre Margaritelli); Rocca Rossa (Terre Margaritelli).

Commenti: La serata è stata particolarmente partecipata, con la relazione del Delegato e con molti interventi degli Accademici e dei loro ospiti. Tutti i piatti ben curati, accompagnati dall'entusiasmo e dalla passione della giovane mano dello chef. Particolarmente graditi gli insoliti tortelli al ripieno di agnello. Ottima combinazione delle cinque erbe nella pasta massaia fatta in casa, direttamente dalla cucina. Un menu equilibrato, con un buon accostamento di vini. L'esperienza è stata molto positiva. La serata è stata diretta magistralmente dal Simposiarca, l'Accademico Vittorio Landi, molto competente sul tema trattato.



LAZIO

CIOCIARIA FROSINONE

18 ottobre 2012

Ristorante "Le Antiche Vasche" della Società srl Pompeo Turistica, fondato nel 1998. ●Via Casilina km 76, Ferentino (Frosinone); ☎0775 2418511; coperti 80. ●Parccheggio privato, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 23/26 dicembre; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,20; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: crostino con acquacotta e uovo persio; salvia frita in tempura; frittelle di borragine; sformatino di ricotta con erba cipollina e miele di castagno; cocotte di cannellini di Atina e cicorietta di campo; pecorino alle erbe selvatiche della Val di Comino; pane alle noci, alle olive e all'uvetta; pasatina di zucca alla santoreggia di monte con julienne di porro e guanciale croccante; gnocchetti con orapi e ricotta di Picinisco; carré di agnello con menta e pecorino, sformatino di carciofi alla nepitella e purea di topinambur; misticanza di campo con finocchi e noci; tartelletta di mele alla cannella con crema inglese; delizie ciociare.

I vini in tavola: Prosecco V8; Passerina del Frusinate Igt "Piluc" 2011 (Poggio alla Meta); Cabernet Atina Doc "Il Giovane" 2010 (Poggio alla Meta); Moscato di Terracina "Passito Capitolium" Sant'Andrea; digestivi alle erbe.

Commenti: La serata si è aperta con un ricco, ricercato e fantasioso antipasto: pani fatti in casa, pecorino alle erbe selvatiche della Valle di Comino e varie piccole zuppe con erbe e aromi della stessa valle. A tavola, dopo i saluti del Delegato Carlo Marsella agli Accademici e agli ospiti (presenza graditissima quella del Prefetto di Frosinone dott. Eugenio Soldà), è seguita una conversazione sul tema della serata tenuta dal sempre bravo Accademico Filippo Pericoli. La Simposiarca di turno, Franca Pompeo, ha brevemente illustrato il menu e le ricerche per la sua realizzazione. Molto gradita, tra i primi, la pasatina di zucca alla santo-

LAZIO segue

reggia. A seguire un carré di agnello alla menta e pecorino dal sapore delicato. Un'eccellente tartelletta di mele alla cannella e dei buoni dolcetti ciociarati a conclusione. La scelta del locale è stata vincente, l'amica Franca si è impegnata moltissimo, proponendo piatti della tradizione ciociarati rielaborati per la sempre impegnativa cena ecumenica.

CIVITAVECCHIA
18 ottobre 2012

Ristorante "La Fontanaccia" di Claudio Appetecchi, fondato nel 1994. ●Poggio Ombricolo, Allumiere (Roma); ☎0766 966631; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie prima decade di settembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 28; familiare, rustico.

Le vivande servite: mentuccciata; fritto di salvia; bruschette con coppa; minestra di fagioli con riso e cicoria; fettucine ai funghi porcini; pollo al pomodoro; trippa alla romana; patate agli aromi; cicorietta di campo ripassata; cancellata di ricotta.

I vini in tavola: Rosso Merlot (Azienda Agricola Spinelli, Santa Severa, Roma).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Delegato Massimo Borghetti, in occasione della cena ecumenica, si è svolta in località collinare tra i boschi di Allumiere. Il Delegato ha proposto un menu che rispecchiasse il tema della serata: in tutti i piatti c'è stato un riferimento alle erbe e agli aromi. La mentuccciata, infatti, piatto tradizionale della zona, chiamata anche "trista", era composta da patate, aglio, pomodoretto, mentuccia selvatica (detta anche nepitella). Ottima la minestra di fagioli, riso e cicoria, buono il giudizio sul pollo al pomodoro, mentre la trippa ha un po' deluso le aspettative. Nel complesso, comunque, è stata una serata interessante grazie anche alla presenza del dott. Marcello Chiavoni, oratore ufficiale della serata, che ha trattato esaurientemente il tema di quest'anno.

FORMIA-GAETA
18 ottobre 2012

Ristorante "Lo Stuzzichino" di Francesco Capirchio, fondato nel 2001. ●Contrada Taverna di Campodimele (Latina); ☎077 1598099; ●Parccheggio pubblico sufficiente; prenotazione consigliata; ferie ultime due settimane di settembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 9; prezzo € 35/40; ambiente, piacevolmente rustico.

Le vivande servite: tartare di manzo con pecorino, tartufo e germogli; crema di ceci al rosmarino con gnocchetti di baccalà; risotto con spremute di erbe e ragù di lumachine; manicaretto al basilico in farcia di coniglio, funghi, castagne e maggiorana; pancetta di maialino al finocchietto con salsa di mele speziata; scamoncinio di agnello alla cacciatore, patate novelle e sorbetto al peperone; panna cotta alle erbe aromatiche e miele; mousse all'erba liquirizia in sfoglia croccante; sorbetto al basilico e ragù di fragole; friandis alle erbe.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Val d'Oca; Sangiovese "Padrone delle vigne" (az. Tabarrini); Capolemole rosso (az. Marco Carpineti); Moscato d'Asti (az. Cascina Fonda).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta, per il sesto anno consecutivo, nel ristorante dello chef Francesco Capirchio, genio dell'arte culinaria, capace ogni anno di sviluppare al meglio il tema. Ben dieci vivande, selezionate con difficoltà dal Delegato e dal Simposiarca tra diciannove proposte dello chef. Apprezzabile l'abbinamento dei vini, curato dal sommelier Roberto Capirchio, che ha ben gestito anche la sala. Controversi i pareri sull'ottima tartare, tecnicamente perfetta; sublime la crema di ceci al rosmarino con gli gnocchetti di baccalà. Ricercati i primi: il risotto con spremuta di erbe esaltato dal ragù di lumachine; eccezionale il manicaretto, combinato dalla farcia di coniglio, castagne e maggiorana. Molto riusciti i secondi, sia la pancetta di maialino che lo scamoncinio di agnel-

lo alla cacciatore, servito con il sorbetto di peperone che lo ha reso squisito. Apprezzati, tra i dolci, il sorbetto al basilico e i friandis alle erbe. Pane e grissini, tutti alle erbe. Grande il successo della serata, iniziata con un breve approfondimento della Simposiarca Michela Palma sul tema della cena.

LATINA
18 ottobre 2012

Ristorante "Enea Hotel Aprilia" di Ornella Mengozzi, fondato nel 2004. ●Via del Commercio, Aprilia (Latina); ☎06 92854444, fax 06 9282091; coperti 150. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Prezzo € 30; raffinato, elegante, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: involtini di zucchine con formaggio caprino; strudel con verdure in crosta di sesamo e semi di papavero; fiocchi di polenta fritti aromatizzati al tartufo; bruschettine di verdure dolci; crostini del fattore; tagliatelle di carote in crema di rucola e pomodorini e verdure gratinate con besciamella in conchiglie St. Jacques; rotolo di patate con ripieno di spinaci; risotto alla porcellana; rotolo di vitello con salsa di vino e uva rossa con fagottino di verza in farcia di funghi; torta di carote con julienne di arancia caramellata.

I vini in tavola: Petit Manseng, Petit Verdot, Aphrodisium vendemmia tardiva (tutti Igt Casale del Giglio).

Commenti: Serata ecumenica presso il ristorante dell'Enea Hotel che per la prima volta ha ospitato la Delegazione, riservando una gradevolissima sorpresa per la raffinatezza dell'ambiente e l'eccellenza della cucina. Merito dell'Accademico Vincenzo Maio, organizzatore e Simposiarca, che ha coinvolto lo chef Gianluca Simoni, veterano dell'arte culinaria, in un menu che ha splendidamente esaltato i profumi, i sapori e i colori delle varie verdure componenti ogni portata. Nell'interessante relazione del Simposiarca sono stati opportunamente evidenziati gli aromi tipici della

cucina mediterranea, nonché le verdure utilizzate per la composizione delle pietanze. Un particolare ringraziamento è stato poi rivolto al dott. Antonio Santarelli, proprietario dell'Azienda "Casale del Giglio", che ha offerto gli ottimi vini.

VITERBO
18 ottobre 2012

Ristorante "Dell'Erba Voglio" di Diego Corbucci, fondato nel 2006. ●Via G. Matteotti 35, Bagnoregio (Viterbo); ☎0761 792666, anche fax; coperti 40. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili a novembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,88; prezzo € 30; famigliare, rustico.

Le vivande servite: tavolo di aperitivi: salvia frita, bocconcini di ricotta all'erba cipollina, focaccia all'origano e pachino, crostini di ricotta al timo e petto d'anatra affumicato; zuppa "Tiriboca" con ricotta e scarola al profumo di finocchietto; tortelloni di ricotta ed erbe, pomodoro fresco al pesto di spinacini; bocconcini di coniglio al vino bianco ed erbe; cicoria di campo saltata all'aglio orsino; torta "Regina Nera" con spuma alla menta.

I vini in tavola: Noe Dop Orvieto e Seiano (Cantina P. e N. D'Amico).

Commenti: Cena ecumenica in linea con i dettami dell'Accademia, sia per il contenuto che per... il nome del locale! Riunione conviviale preceduta da breve excursus del Delegato sulla valenza nei tempi e nei luoghi delle erbe aromatiche. Il menu proposto si è rilevato indovinato, con varietà di erbe aromatiche nel tavolo di aperitivi, inedita zuppa di aperitivo e bei tortelloni, con sola perplessità della forse eccessiva vena amara della mandorla nel pesto. Ottimo e ben presentato il coniglio, splendida la cicoria di accompagnamento. Meno valido il dolce. Da lodarsi l'impegno del giovane chef Diego Corbucci che si trova ad operare in una non facile realtà gastronomica, pur in prestigiosa zona (Civita-la-

cità che muore). Volentersò il servizio, encomiabile il rapporto qualità/prezzo.

ABRUZZO

AVEZZANO
16 ottobre 2012

Ristorante "Mammarossa" di Franco Franciosi, fondato nel 2006. ●Via Garibaldi 388, Avezzano (L'Aquila); ☎0863 1825002; coperti 70/80+30/40. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie non definite; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,38; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: insalata di rucola spontanea e funghi, crocchetta di Sopravvissana alle sette erbe su salsa al finocchietto; zuppeta di fagioli di Paganica con cicoria di campo e "scarcitti"; riso acquerello mantecato al parmigiano 36 mesi con zafferano di Navelli; fettucelle di farina 0 con battuto di lardo, erbe di montagna e pecorino di Scanno (Gregorio Rotolo); pollastrella ruspante arrosto con patate al timo; ghiacciolo al Mojito; pizza "dogge" (visione contemporanea del dolce tipico d'Abruzzo); crème brûlée; cannolo al Montepulciano; "fiesta" (il ricordo di una merendina); mela di Ortona.

I vini in tavola: Trebbiano 2011 Doc (Villa Medore, Teramo); Montepulciano d'Abruzzo 2010 Doc (Villa Medore, Teramo); Zibibbo di Sicilia "Oxidia" (cantine Florio, Trapani).

Commenti: In un'atmosfera elegante, gli Accademici si sono riuniti per la cena ecumenica, Simposiarca Franco Santellocco, relatori Stefano Maggi e Massimo Nicolai. Lo chef Franco Franciosi, coadiuvato dalla sorella Daniela in sala, ha fatto gustare i sapori delle spezie e delle erbe in maniera molto naturale. Qualche perplessità, da parte di alcuni Accademici, sull'apparecchiatura che non prevedeva tovagliato. La crocchetta di pecora e la zuppeta di fagioli hanno deliziato più delle altre portate. Simpatico il ghiacciolo che prepara a gustare il dessert. Un locale che è stata una piacevole

scoperta, dove Franco potrà dare sfogo a tutta la sua creatività legata molto alle tradizioni "da Mammaraossa", aiutando a riscoprire quelli che sono i veri prodotti della terra e le vere tradizioni culinarie locali. Finalmente un locale dove è stato possibile usufruire di strumenti di amplificazione e video-proiezione professionali.

CHIETI
18 ottobre 2012

Ristorante "Villa Maiella" di Peppino e Angela Tinari, fondato nel 1968. ●Via Sette Dolori 30, Guardiagrele (Chieti); ☎0871 809319, fax 0871 809360; coperti 60. ●Parcibeggio incustodito, sufficiente; ferie una settimana a gennaio e due a luglio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: crema di zucca aromatizzata all'elicriso con crostini; vitello in rosa alle erbe aromatiche; frascarelli in crema di fagioli al rosmarino; maialino al finocchioietto laccato al miele di lupinella; tisana all'erba limoncina e menta; mousse di ricotta alle cento erbe.

I vini in tavola: Rosé dry sec charmat (Henkel S.A., Germania); Chardonnay Doc 2010 (Castello di Rametz, Merano); Santa Martina rosso Igt 2010 (Tenute Ambrogio Folonari, Greve in Chianti); Ratafia di Montepulciano 2011 (ricetta famiglia Tinari).

Commenti: Raffinata e culturalmente intrigante, la cena ecumenica ha sedotto e appagato Accademici, postulanti e ospiti della Delegazione. Riuniti, com'è tradizione, intorno a un unico tavolo, i numerosi commensali, prima di essere inebriati da profumi e sapori indimenticabili, sono entrati in uno scenario culturale davvero sorprendente. Infatti la relazione, affidata all'Accademico Andrea Ledda sul tema "Nutraceutica e piante officinali", ha fatto compiere a tutti un viaggio alle frontiere della ricerca senza tuttavia distrarli dal viaggio gastronomico indicato nel raffinato menu predisposto dalla Consulta della Delegazione. La

cena ecumenica dunque ha sorpreso e rispettato ogni attesa, come hanno testimoniato gli ospiti, il Presidente del Consiglio Regionale Nazario Pagano, l'assessore regionale Federica Carpineta, il Prefetto di Chieti Fulvio Rocco De Marinis e la qualificata rappresentanza di giornalisti che, a fine serata, hanno avuto modo di commentare con brio la cena, insieme agli Accademici.

L'AQUILA
18 ottobre 2012

Ristorante "Osteria della Posta" di Stefano Cardelli, fondato nel 1996. ●Via Palombaia, Località Poggio Picenze (L'Aquila); ☎0862 80474, anche fax; coperti 80. ●Parcibeggio del locale; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura mai. ●Valutazione 8,50; prezzo € 35; tipico, tradizionale.

Le vivande servite: antipasti di fritti, frittate e formaggi alle erbe; taccozzelle agli olaci (orapi); gnocchi di ricotta con salsa di borragine; ciavarra alle erbe; patate all'erba cipollina; insalata di erbe selvatiche; fantasia di dolci alle erbe.

I vini in tavola: Marramiro Pecorino 60 passi; Castaldi Madonna Cerasuolo; Valori Montepulciano.

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica, dedicata alla cucina delle erbe, era opportuno affidarsi ad un ristorante che avesse i requisiti della tradizione e della produzione in proprio di alcuni dei prodotti utilizzati. Ed ecco quindi spiegata la scelta del locale tipico di Poggio Picenze, dove il Simposiarca della serata, il Delegato Demetrio Moretti, ha introdotto il percorso gastronomico seguito, affidandosi poi, per la relazione, ad un esperto di erbe, il prof. Nino Tieri, autore di diverse pubblicazioni in materia. Accademici, postulanti e ospiti hanno apprezzato la cena preparata dalla cuoca Maria Gabriella Rotilio, con la regia del titolare del locale Stefano Cardelli. Commenti particolarmente favorevoli per gli gnocchi di ricotta alla borra-

gine e per la ciavarra alle erbe. Buoni i vini scelti per accompagnare le portate.

MOLISE

CAMPOBASSO
18 ottobre 2012

Ristorante "Vecchia Trattoria da Tonino" di Aldo Casilli, fondato nel 1992. ●Corso Vittorio Emanuele 8, Campobasso; ☎0874 415200; coperti 30. ●Parcibeggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e di luglio; chiusura domenica sera e lunedì da settembre a giugno, sabato e domenica in luglio e agosto. ●Valutazione 8,38; prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: pancotto con foglie miste (cavolo, rapa, cicoria, caccialepre, rucola) e crema di fagioli; raviolacci di "sinapastri" con salsa di ricotta e noci; tagliata di agnello alle erbe aromatiche con salsa al vino rosso; cicorieta gratinata; delizia al limone ed erba cedrina.

I vini in tavola: Molise rosso "Nero" di uve Montepulciano in purezza (Cantina Cieri, Termoli); liquori alle erbe cedrina, menta, alloro e chicchi di melagrana.

Commenti: Simposiari per l'occasione i Vice Delegati Raffaele Cicchese e Giorgio De Francisicis che, con molta cura e competenza, insieme al patron Aldo Casilli, in sala, e alla Delegata Maria Lombardi, in cucina, hanno valorizzato il tema della serata. Prodotti, ricette, sapori tipicamente molisani presentati in maniera raffinata. I dadini di pane raffermo a lievitazione naturale uniti alle erbe miste di campo, disposti su una sapida crema di fagioli, hanno entusiasmato. Interessanti i grossi ravioli di farina e acqua, farciti con senape selvatica, erba un po' piccante, addolciti dalla salsa di ricotta. La carne di agnello, rosata al centro, ha lasciato un po' titubanti: è abitudine gustarla a cottura completa. L'amaro della cicorieta gratinata insaporita di aglio, olio e salsiccia sbriciolata e cosparsa di mollica profumata di erbe

aromatiche ha temperato il dolce della carne di agnello e della salsa al "Nero". Il dolce di ispirazione napoletana, le composizioni a tavola con erbe e frutta, confezionate da Elisabetta Guarino, i liquori alle erbe preparati dalla Delegata hanno contribuito a rendere "speciale" la cena ecumenica.

ISERNIA
18 ottobre 2012

Ristorante "Da Patrizio" di Patrizio Di Cesare, fondato nel 2008. ●Corso Marcelli 37, Isernia; ☎0865 299516; coperti 40. ●Parcibeggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie non definite; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 38; tradizionale, accogliente (in cucina: Patrizio Di Cesare e Romina Paola Cura).

Le vivande servite: gambero in pastella con semi di finocchio; tagliata di tonno rosso con burro aromatizzato alla ruchetta selvatica; spuma di uova con salmone, patate e menta; filettino di baccalà con panatura di erbe aromatiche; cozza con bufala, pomodorino e origano fresco; zuppa di cicorie, fagioli, cozze, vongole e calamari con crostini di pane; ravioli di patate e ortica al sughetto di baccalà e pomodorini; ombrina in crosta di sale aromatizzato con pepe nero, salvia e rosmarino con emulsione alla menta; scarola "arracanata"; crostata alla ricotta e frutti di bosco con tisana calda di fiori di sambuco, rosa canina, ribes nero, melagrana. Pane al rosmarino, al pomodoro secco e origano.

I vini in tavola: Falanghina molisana e Molise rosso (Cantine Cipressi, San Felice del Molise).

Commenti: Dopo il piacevole, interessante incontro culturale presso la Biblioteca Comunale Romano, e dopo l'aperitivo servito nella stessa sede, la cena ecumenica si è svolta in un'atmosfera di serena convivialità. La Simposiarca Giovanna Maria Maj illustra il perché del pesce, in abbinamento con erbe e aromi, che in Molise univa il contadino al pescatore. Una

carrellata di pesce freschissimo compone questa cena con piatti della tradizione marinara molisana resi raffinati dalla creatività di Patrizio, meritatamente lodato assieme alla sua équipe per la realizzazione delle variate e colorate proposte del ricco menu. Molto apprezzate, la fantasia degli antipasti, fra cui spicca la spuma di uova con salmone, patate e menta; la zuppa di cicoria dai sapori originali molto ben equilibrati; l'ombrina; la particolare presentazione del dolce. Profumi ben dosati e intriganti. Ottimo nei tempi, nella cortesia, nel servizio e nel rapporto qualità/prezzo.

TERMOLI
18 ottobre 2012

Ristorante "Torre Sinarca" di Fernando Lanzone, fondato nel 1963. ●SS 16 Europa 2, Termoli (Campobasso); ☎0875 702160; coperti 50+60. ●Parcibeggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 55; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: crudo di mare; antipasti di mare caldi e freddi; vellutata di fagioli e bietolina con frutti di mare al profumo di rosmarino; frittura di paranza; papponi di Pantano; sorbetto al limone; millefoglie con crema chantilly ai frutti di bosco; frutta di stagione.

I vini in tavola: Pecorino Doc "Quinto"; Cerasuolo Doc "9 9 9" (Cantina Fattoria Teatina).

Commenti: Dedicata alla cucina delle erbe e in particolare al loro abbinamento con il pesce, la cena ecumenica è stata celebrata presso uno dei più antichi e rinomati ristoranti di cucina della tradizione marinara termolese. L'Accademico Lombardi, relatore dell'incontro, ha evidenziato come l'antica tradizione culinaria marinara termolese è fatta di piatti poveri. Poche e povere erano infatti le risorse a disposizione dei pescatori delle paranze che seppero comunque creare piatti gustosissimi, abbinando in particolare i pro-

MOLISE segue

dotti dell'orto e le erbe spontanee, di solito barattati con gli ortolani del posto in cambio del pesce meno pregiato che, dopo la vendita del pescato, avevano come unica risorsa i magri guadagni. Piatto forte della serata, magistralmente realizzato, l'antico "pappone di Pantano": abbinamento di cicoria o rape selvatiche, pane raffermo e pesce povero. Ottimi gli antipasti, favolosa la vellutata, giusto l'abbinamento dei vini.

CAMPANIA

AVELLINO
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Cavallino" dell'Hotel de la Ville. ● Via Palatucci 20, Avellino; ☎0825 780911. ● Parcheggio incustodito, contiguo all'hotel; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ● Valutazione 9; prezzo € 30.

Le vivande servite: crostini con crema di lenticchie e rosmarino, pizza alle erbe; scamorza affumicata all'impressione degli aromi dell'orto di Virgilio e funghi porcini all'olio Ravece; risotto alle erbe aromatiche della macchia mediterranea; maialino di razza irpina ai due pepi con dragoncello e zenzero; crostata alle quattro spezie.

I vini in tavola: Falanghina Spumante Brut di Donnachiana (Montefusco, AV); Aglianico di Villa Raiano (San Michele di Serino AV); Yanir Passito di Pantelleria Liquoroso (Cantine Miceli, Palermo).

Commenti: All'inizio della serata il Delegato ha ringraziato l'Accademico De Matteis per il generoso contributo al successo del recente convegno "La gastronomia nelle arti pittoriche". Ha poi preso la parola l'Accademica Italia de Simone che ha parlato del famoso orto di Virgilio che, secondo la tradizione, si trovava alle falde di Montevegine a pochissimi chilometri da Avellino. Per quanto riguarda la valutazione dei piatti, in carattere con il tema della serata, i commensali ne hanno apprezzato le fragranze tutte evocanti, meno una, gli antichi profumi della cucina irpina. Un sa-

pore nuovo, molto gradevole, è stato infatti notato nel piatto di carne, perché il sentore lievemente amaro del dragoncello era amalgamato allo zenzero che ha un profumo pungente e un sapore leggermente piccante. Ottima la presentazione delle pietanze, indovinata la proporzione tra gli aromi, servizio attento e premuroso.

CASERTA
18 ottobre 2012

Ristorante "Ex Libris - Palazzo Lanza" di Maria Teresa Lanza, fondato nel 2006. ● Corso Gran Priorato di Malta 25, Capua (Caserta); ☎0823 622924; coperti 80 ● Prenotazione consigliabile; ferie 1°-31 agosto; chiusura da lunedì a giovedì. ● Valutazione 9; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: zuppa di ceci e cicerchie all'aneto; tufoli al pesto di finocchietto selvatico e ricotta salata; arista di maiale alle spezie e prugne caramellate con salsa di mele annurche al Falerno; sformatino di broccoli allo zenzero; tortino di mele annurche e cannella.

I vini in tavola: Falerno del Massico bianco (Masseria Felicia); Falerno del Massico rosso (Azienda Papa).

Commenti: Il menu, frutto della collaborazione fra la Delegazione e la proprietaria dell'elegante locale, Maria Teresa Lanza, ha riscosso grandissimo apprezzamento, rispondendo a pieno al tema della cena ecumenica, con un connubio perfetto fra tradizione locale, sperimentazione, utilizzo di ingredienti tipici del territorio. Eccellente l'abbinamento con i vini. Superbi i tufoli al pesto di finocchietto, la salsa di mele annurche al Falerno che accompagnava l'arista; gustosissimi la zuppa, lo sformato-



no, il tortino. Al termine, una degustazione di tisane speziate ha completato il piacevolissimo percorso tra sapori e profumi che ha caratterizzato la riunione conviviale.

NAPOLI
20 ottobre 2012

Ristorante "Paradisoblanco" di Paolo Tortora, fondato nel 2008. ● Via Catullo 11, Posillipo (Napoli); ☎081 2475107; coperti 100+150. ● Prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ● Valutazione 9; prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: zuppa di cannellini alla fragranza delle erbe (aglio, cipolla, sedano, prezzemolo, basilico, pomodorini); ziti spezzati alla genovese; maialino al rosmarino con salsa di capperi; insalata di finocchi, arance e olive di Gaeta all'aceto balsamico; gelato di cioccolato alla menta.

I vini in tavola: Fiano di Fontanavecchia (Azienda Agricola Orazio Rillo, Torrecuso, BN); Aglianico Terra di Lavoro Igt 2009 (Galardi, Sessa Aurunca, CE).

Commenti: La Delegazione si è riunita per la cena ecumenica al "Paradisoblanco" sito nella zona panoramica della città. La magnifica vista, la sobria eleganza del locale, l'accoglienza del patron Paolo Tortora e di tutto lo staff, hanno riscosso il pieno consenso dei numerosi Accademici. C'è stata anche una piccola mostra di antiche affettatrici con assaggio di salumi emiliani e di una mortadella perfettamente in linea col tema della serata perché ricca di aromi e di spezie. Il Vice Delegato Massimo Ricciardi ha intrattenuto gli Accademici, soffermandosi sugli aromi e le spezie locali. Ottima la genovese con cipolle locali e la zuppa di cannellini con tutti gli aromi. La salsa di capperi, su personale ricetta del Vice Delegato, si adattava benissimo al maialino tenerissimo farcito con "firielli". Buona l'insalata, ottimo il gelato al sapore di menta. Plauso al vino donato dalla ditta Galardi.

PUGLIA

ALTAMURA
18 ottobre 2012

Ristorante "Flavour" di Gianni Casanova e Tommaso Zaccaria. ● Via Quasimodo, Altamura (Bari); ☎080 3142021; coperti 60. ● Parcheggio ampio e comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ● Valutazione 8; prezzo € 25; moderno e accogliente.

Le vivande servite: involtino di verza con mousse di ricotta e spinaci su vellutata di asparagi selvatici, polpettine di zucchine, crema di ricotta, fave e cicorielle di campo, fiori di zucca in pastella; bavettine alla rucola con guanciale e purea di funghi; agnello a "cutturidde"; caldarroste, mandarini e dolci artigianali di mandorla.

I vini in tavola: Negroamaro "Poderi del Principe".

Commenti: Un'equilibrata selezione di portate, interpretata con garbo e maestria dal giovane chef Nicola Frizzale, ha fatto apprezzare ai numerosi Accademici i sapori tradizionali del territorio murgiano. Delicatissima la crema di ricotta e ottimo il secondo, una tenerissima e saporita preparazione a base di agnello, che ricordava mirabilmente il mix di sapori delle erbe spontanee dei campi del territorio, ritrovati anche nei vari rosoli serviti a fine pasto. Una location innovativa e originale, insieme ad un'ospitalità premurosa e cordiale, ha contribuito al successo della serata, che si è svolta, come di consueto, in un clima disteso e amichevole.

CASTEL DEL MONTE
18 ottobre 2012

Ristorante "Antichi Sapori" di Pietro Zito, fondato nel 1992. ● Piazza San Isidoro 10, Montegrosso-Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883 569529; coperti 40. ● Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 20 dicembre-6 gennaio e 10-20 luglio; chiusura sabato sera e domenica. ● Valutazione 8; prezzo € 35; ambiente volutamente rustico con la cucina parzialmente a vista.

Le vivande servite: pettoline alla borragine; cicorieta amara spontanea in brodo di sponale e pomodorino; passata di zucca gialla con timo rupestre e olive dolci; grano integrale con funghi cardoncelli; ceci novelli; orecchiette di grano arso con tutte le erbe spontanee di ottobre e ricotta salata; coscia di agnello della Murgia, cotto lento, con cardi e carboncelli spontanei; pomodorini al filo di patata di Margherita di Savoia; insalata di sole erbetta libere (rucola, sivone, portulaca); mele cotogne con piccola cassatina di ricottina e sedano candito.

I vini in tavola: vino rosso (Cantine Santa Lucia, Corato); vino Moscato "Piani di Tufara" Doc (Cantine Rivera, Andria).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta nel ristorante cui l'Accademia ha conferito, nel 2012, il premio "Nuvoletti". Particolarmente curato dal sig. Pietro Zito, è stato il menu con l'utilizzo di erbe e di aromi locali. Quasi completa la partecipazione di Accademici e consorti. Simposiaria della serata è stato Ruggiero Laporta il quale, con originalità, ha affidato ad un opuscolo pregevole, per forma e contenuti, la sua relazione sinteticamente illustrata oralmente, con riferimento al fascino degli odori e dei sapori, come occasione per far rivivere emozioni e ricordi nel tempo. Apprezzata la recitazione di una poesia sul "basilico" di Aldo Fabrizi, da parte dell'Accademica Clotilde Costa, sottolineata da un forte applauso. A conclusione della serata, il Delegato ha consegnato a Pietro Zito il guidoncino della Delegazione.

GARGANO
FOGGIA-LUCERA
18 ottobre 2012

Ristorante "Le Querce di Mamre" di Giancarlo Frattarolo, fondato nel 2008. ● S.S. 89 Manfredonia-Foggia, Posta d'Innanzi (Foggia); ☎0884 588556, anche fax; coperti 70+18. ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì e da martedì a giovedì dal 1° ottobre al

30 aprile. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: ricotta di bufala tiepida in crosta di pane casereccio e bietola all'aglio, tortino di porri e caciocavallo su fonduta di parmigiano e tartufo con guanciale croccante; risotto mantecato con zucca gialla, crema di ceci e finocchietto selvatico; tortello ripieno di caciocavallo con pesto di rucola e concassé di pomodorini; filetto di maialino in crosta di erbette con pinoli, uvetta e scarola ripassata in padella; semifreddo alla menta con cioccolato bianco caldo e croccantine di nocciole.

I vini in tavola: Nero del Duca - Nero di Troia Igp (Masseria Duca d'Ascoli, Castelluccio dei Sauri); Negramaro (Cantine Sanpaolo, Cernigola).

Commenti: Le Delegazioni del Gargano e di Foggia-Lucera, erano insieme ancora una volta per celebrare la cena ecumenica. Il Delegato Saverio di Girolamo, dopo aver espresso la gioia di condividere questo importante momento, ha dato la parola al Delegato di Foggia, Renzo Scarabello, che ha illustrato il tema della serata, con particolare riferimento ad una tipica erbetta locale, la salicornia. La riunione conviviale ha avuto un ottimo avvio con gli antipasti; i primi piatti, preparati in modo semplice ma presentati in maniera innovativa, hanno esaltato i sapori delicati degli ingredienti e delle erbette, ben armonizzati tra loro. Il tenerissimo filetto di maialino in crosta di erbette è stato apprezzato per la preparazione che valorizzava l'ottima carne e il sapore delle erbette. Alle varie portate sono stati abbinati ottimi vini. La buona compagnia e la cortesia del gestore hanno contribuito al successo della serata che si è conclusa con gli applausi allo chef e al relatore.

LECCE

18 ottobre 2012

Ristorante "La piccola casa" di Antonella Mazzotta Falvo, fondato nel 2010. ●Via Filip-

po Bacile 23/c, Lecce; ☎0823 332096, anche fax; coperti 36/40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì (martedì/sabato a mezzogiorno; domenica a cena). ●Prezzo € 30; familiare.

Le vivande servite: carpaccio di spada con bacche rosa; roulade di salmone affumicato con erba cipollina; tempura di coda di gambero con salsa allo yogurt e maggiorana; maltagliati con timo, cubetti di pesce spada e olive taggiasche; filetto di orata di mare gallipolina con salsa all'aneto e dadolata di zucchine alla menta; tortino di cioccolato al cuore fondente con insalata di arance e peperoncino.

I vini in tavola: Majalini Brut Franciacorta; Rosaro Salento Igt 2011 (Masseria Liveli, Cellino San Marco, Br); Tormaresca Chardonnay Igt 2010 (Azienda Agricola Tormaresca, San Pietro Vernotico, Br); Donato vino liquoroso Santa Cristina (Cantine Antinori, San Casciano Val di Pesa, Firenze).

Commenti: Locale piacevole e accogliente. Molto apprezzati i vari piatti e indovinati gli abbinamenti con i vini.

BASILICATA

POLLINO POLICASTRO

VULTURE

18 ottobre 2012

Ristorante "Locanda Severino" di Francescantonio Puciarelli, fondato nel 2009. ●Largo Re galantuomo 11, Caggiano (Salerno); ☎0975 393905, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni a gennaio e 10 giorni a luglio; chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8,80; prezzo € 50; raffinato, elegante.

Le vivande servite: prosciutto e fichi piastato su mistica di insalata e ficotto; millefoglie di melanzane e ricotta su passata di pomodoro e basilico croccante; gnocchetti di zucca con pancetta, pistacchi e salvia su crema di caprino; strascinati all'Aglianico con ragu d'agnello profu-

mato al timo e crema di canestrato di Moliterno; galletto al cartoccio con mele annurche, senape e rosmarino; gelato burro e salvia con salsa di cioccolato e pepe bianco; semifreddo ai fichi con salsa di cioccolato al finocchietto; piccola pasticceria; frutta essicata.

I vini in tavola: Falanghina spumante brut (Azienda vinicola Paternoster, Barile, PZ); Maschitano bianco Basilicata Igt, moscato 100% (Musto Carmelitano Elisabetta, Maschito, PZ); Teodosio 2006 Aglianico del Vulture Doc (Azienda agricola Basilisco, Barile, PZ); Nix spumante Moscato 100%, V.S.A.Q. (casa vinicola Cuomo "I vini del Cavaliere", Capaccio, Paestum, SA).

Commenti: Cena ecumenica in uno con la Delegazione del Vulture, svoltasi in un clima disteso e conviviale. Lo chef Vitantonio Lombardo, lucano di nascita, insignito di una stella Michelin, usa prodotti del territorio di frontiera, fra le due regioni Basilicata e Campania, con maestria, senza mai uscire dalle righe. Per la cena ecumenica ha preparato un menu ricco di sapori, di erbe e aromi proprio in linea con il tema. Una nota positiva lo scopre che gli abbinamenti proposti, pur sembrando azzardati, sono stati così ben bilanciati da ottenere un risultato eccezionale. I vini sono stati all'altezza del cibo: lucani e campani abbinati magistralmente da Vitantonio e dal suo staff. Il locale è accogliente, elegante ma non asettico, il calore traspare dagli arredi, dalle tovaglie, dalle stoviglie. Una riunione da ricordare a lungo.

CALABRIA

COSENZA

18 ottobre 2012

Ristorante "Aquila & Edelweiss" di Giuseppe D'Amico. ●Via Stazione 13/15, Camigliatello (Cosenza); ☎0984 578044; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie 15 marzo-20 aprile e 10 novembre-20 dicembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: insalata di porcini con caciocavallo podolico al profumo di timo e pepe rosa; cavatelli ai broccoli neri calabresi; sfogliata di vitello con funghi alle erbe aromatiche; insalata di patate, barbabietole e cipolle rosse di Tropea; pecorino del Marchesato alla confezione di peperoncino; gelato di crema allo zafferano in salsa di fragole e basilico.

I vini in tavola: Asyia (Librandi).

Commenti: Il Delegato Francesco Menichini, che ha fatto da Simposiarca, ha brevemente accennato al tema della serata, rinviando, poi, per una trattazione più approfondita, ad un futuro intervento di Ottavio Cavalcanti, assente per motivi di salute. La piacevolezza dell'ambiente e il servizio cortese e sollecito hanno reso la serata un evento veramente riuscito, in cui ospiti e Accademici hanno goduto in pieno dei piaceri del palato e della convivialità. Il ruolo principale è stato assunto dal menu, tutto composto da piatti tradizionali a base di ingredienti stagionali, broccoli, funghi, ma reinventati, o da un accostamento insolito, come quello tra funghi e caciocavallo podolico nell'antipasto, o dall'allestimento innovativo, come nel secondo piatto in cui a strati di vitello si alternavano strati di funghi. Da apprezzare che tutti i piatti sono stati ben rispondenti al tema, per la presenza non casuale delle erbe aromatiche, che ne hanno esaltato e caratterizzato il gusto. Molto riuscito anche l'abbinamento del vino.

CROTONE

18 ottobre 2012

Ristorante "Da Ercole" di Ercole Villirillo, fondato nel 1984. ●Via Gramsci 122, Crotone; ☎0962 901425, anche fax; coperti 50+50. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie variabili (generalmente febbraio); chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: calamaretti ripieni di cicorietta selvatica; cipolla di Tropea in

crosta croccante; bruschette irrorate con il verdone al profumo di origano; risotto con la borragine e petali di patate silane; ricciola alla griglia con gran varietà di verdure selvatiche e di campo; misticanza dell'orticello pitagorico di Ercole; tortino di mele e pere con crema pasticciera calda; crostata con composta di amarene.

I vini in tavola: Critone bianco; Duca Dan Felice; Le Pasulle (Cantine Librandi, Ciro Marina, KR).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica, avente come tema: "la cucina delle erbe e degli aromi". Il maestro di cucina, Ercole Villirillo, sempre attento a valorizzare i cibi, gli aromi e le tradizioni locali, ha titillato le papille gustative degli Accademici e dei loro ospiti con una teoria di pietanze, nelle quali, chiaramente, protagoniste assolute sono state le erbe, dallo stesso chef selezionate e raccolte con particolare perizia, in un orto di sua proprietà. Ha preceduto l'ottima cena una dotta e piacevolissima conversazione dell'Accademica Fernanda Bilanzuoli, sulle erbe aromatiche e sul loro utilizzo in cucina o come rimedi medicamentosi. La serata conviviale ha avuto l'unanime plauso sia per la bontà delle vivande che per il servizio corretto ed impeccabile e la presentazione scenica delle pietanze.

SICILIA

CANICATTI

18 ottobre 2012

Ristorante "Zaliclò il ristorante..." di Vincenzo Di Franco, fondato nel 1979. ●Viale della Vittoria 210, Canicattì (Agrigento); ☎0922 853546, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: sfogliatine alle erbe, panelle, arancinette bianche al finocchietto, arancinette rosse; vellutata di zucca; triglia alla molluca siciliana con asparagi selvaggi; risotto con gamberi

SICILIA segue

alle erbe aromatiche; cavatelli con gamberoni, pesto rosato di basilico e mandorle; rotoule di spada con crostacei agli aromi mediterranei; variazione di frutta e dolci alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Drusian); Fieno di Aquilae (Viticoltori Associati); Syrah di Aquilae (Viticoltori Associati).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica con una conferenza pubblica che ha riscosso grande successo. Hanno relazionato brillantemente l'Accademico onorario Gaetano Basile, giornalista e scrittore, e la prof.ssa Gabriella Portalone, docente di storia dell'Università di Palermo e moglie dell'Accademico Pippo Gentile. I lavori, coordinati dalla Delegata Rosetta Cartella Corbo, si sono conclusi con l'intervento del licatese Lorenzo Peritore che ha intrattenuto piacevolmente il numeroso pubblico con le sue poesie in dialetto. La sera, il convivio, in una sala riservata ed elegante. Simposiarca la Delegata Rosetta Cartella Corbo e l'Accademico Angelo Barra. Il menu proposto, di eccellente livello gastronomico e in sintonia con il tema ecumenico, è stato illustrato dal responsabile di sala Edoardo Macaluso. Accurato e veloce il servizio, impeccabile la presentazione delle pietanze. Un evento riuscitissimo da ricordare.

 ENNA

18 ottobre 2012

Ristorante "Da Carlo" di Massimo Campanella. ●Viale dei Miti 19, Pergusa (Enna); ☎0935 541030, fax 0935 542191; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,90; prezzo € 25; accogliente.

Le vivande servite: bruschette e focacce agli aromi; piacentino ennese; salvia in pastella; crocchette di patate; maccheroncini al pesto di salvia; salsiccia al finocchietto con "cavuliceddi"; vitello e maiale alla brace con salmoriglio; verdure grigliate al

basilico, origano e menta; "sfingi" con il finocchietto; ravioli di ricotta e cannella.

I vini in tavola: Syrah-Nero d'Avola (Baglio di Pianetto, Sicilia); Nero d'Avola Chiaromonte rosso (Azienda Firriato, Sicilia); Rosolio al profumo di finocchietto e Rosolio al profumo di alloro.

Commenti: Saldo punto di riferimento nella ristorazione peruguesa, questo ristorante, per la cena ecumenica, ha dato prova nuovamente di sapere ben soddisfare palati esigenti. La lista delle vivande è stata concordata con la Simposiarca, Alida Di Martino, che ha intrattenuto con una interessante relazione e ha disposto che ogni Accademico ricevesse un mazzetto di aromi freschi. Buono l'antipasto a base di bruschette agli oli aromatizzati, foglie di salvia in croccante pastella e crocchette di patate prezzemolate. Il primo, forse troppo deciso nel sapore di salvia, ha diviso gli Accademici. Unanime, invece, l'apprezzamento nei confronti delle carni e delle verdure cotte alla brace, arrivate in tavola calde e profumate di erbe aromatiche. Insolite e gradevolissime le sfingi arricchite dai semi di finocchietto: una ricetta del Ragusano che Alida ha ereditato dalla mamma e che ha "regalato" a tutti. Il pranzo si è concluso con due amari, all'alloro e al finocchietto, che hanno testimoniato quanto siano versatili e utili le simili erbe dell'orto. Un plauso al servizio solerte e gentile.

 PALERMO MONDELLO

18 ottobre 2012

Ristorante "La Scuderia" di Paolo Di Maria, fondato nel 1968. ●Viale del Fante 9, Palermo; ☎091 520323, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-22 agosto; chiusura domenica sera e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,20; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: bruschetta con pesto di melanzane e basilico; crocchette di sarde al finocchietto selvatici;

co; salvia in pastella; crostini con mousse al rosmarino; paccheri con pesce spada, zucchine, cozze, bottarga di tonno al profumo di menta e pistilli di zafferano; filetto di "capone" gratinato con cipolla croccante e finocchietto in glassa balsamica; cestino di cous cous alle verdure con erbe; gelato di cassata alla siciliana; fichidindia.

I vini in tavola: Spumante brut Corvo di Salaparuta (Casteldaccia); bianco "Colonna" Chardonnay Grillo; rosso "Peralta"; Cabernet Sauvignon-Syrah Igp (Azienda Geraci, Tarucci di Bisacquini); Passito "Scorafi" Igp (Abraxas di Pantelleria).

Commenti: Ottima cena ecumenica in uno dei più prestigiosi ristoranti della Sicilia, da due mesi gestito dall'appena trentenne Paolo Di Maria, figlio del compianto Tanino Di Maria. Indovinato e perfettamente realizzato il menu, con prodotti isolani, che ha meritato gli applausi dei numerosi Accademici. Nell'elegante cornice de "La Scuderia", sottofondo musicale del pianista Carlo Licata. Apprezzata la relazione dell'Accademico Silvano Riggio, preceduta dall'illustrazione delle pietanze fatta dal Vice Delegato Baldassare Vasile, Simposiarca della bella serata. Alti punteggi soprattutto per il primo piatto e la ricca portata di pesce azzurro di stagione con saporiti odori mediterranei al 100%. Pollice alzato anche per lo "storico" gelato di cassata.

 RAGUSA

18 ottobre 2012

Ristorante "Tocco-Sicilian Ways" dell'Hotel Montreal di Dario Liberto e Gloria Buccheri, fondato nel 2010. ●Via San Giuseppe 14, Ragusa; ☎0932 621133, fax 0932 621026; coperti 70. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: catalana di polpo arrosto, crocchette di mozzarella di bufala con olio, basilico e menta; gnocchi di patate al rosmarino, cime di rapa, cozze e fagioli

borlotti; spatola a beccafico, crema di zafferano, finocchietto e gambero rosso di Mazara; tortino al pistacchio, salsa di vaniglia e gelato al torrone.

I vini in tavola: Herea Insofia (Azienda Vinicola Avide, Ragusa).

Commenti: Lo chef e patron Dario Di Liberto è un emergente con ottime prospettive di perfezionamento, come ha dimostrato nella cena ecumenica servita ai tantissimi Accademici, che hanno apprezzato con misura. Il voto ha privilegiato il secondo e il dolce, mentre qualche dissenso è stato riscontrato riguardo al primo, ove la delicatezza degli gnocchi ha forse giocato un brutto tiro nell'essere elaborati per un numero considerevole di commensali. Perfettamente interpretati lo spirito e la tematica della cena ecumenica, grazie anche al Simposiarca Gianni Antoci. Ottimo l'abbinamento con l'Insofia servito a giusta temperatura. Servizio lento ma più che volenteroso e garbato.

SARDEGNA

 CAGLIARI

18 ottobre 2012

Ristorante "Hibiscus" di Nino Figus, fondato nel 1989. ●Via Dante 81, Quartu S. Elena (Cagliari); ☎070 881372, fax 070 4512523. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8,50; prezzo € 45.

Le vivande servite: cannoletto di pane fritto in olio aromatizzato alle erbe mediterranee e farcito al gorgonzola su fiammiferi di zucchine al vapore; flan di pecorino con salsa di crescione e bottarga di muggine; roast di tonno rosso al pane casereccio insaporito di foglie di mirto e pomodori brunoise al basilico; raviolini di cipolle rosse, aromi di salvia e ragù di gamberi e broccoli con pecorino semistagionato; sfoglia di agnellino da latte al rosmarino, gambero rosso e pepe in salsa di uovo e limone con verdure di campo fritte in tempura; piccola seadas di caprino al miele di millefiori; dadolata di fragole

e polpa di arance tardive di San Vito alle foglie di mentuccia fresca.

I vini in tavola: Brut di torbato (Cantina Sella & Mosca); Grottarossa Carignano (Cantina di Santadi); Moscato spumantizzato (Cantina di Tempio).

Commenti: Per realizzare la cena delle erbe e degli aromi, si sono impegnate la Delegata e la Simposiarca Francesca Vacca, che hanno appena arricchito le mense con mazzolini di erbe e aromi locali destinati alle signore. La documentata conversazione dell'Accademica Francesca Vacca sulla presenza, dall'antichità sino ad oggi, delle erbe e degli aromi nella cucina tradizionale sarda, ha sottolineato l'importanza culturale della serata. Un bravo per lo chef Nino Figus che ha presentato in un'insolita veste il menu della serata.

 CAGLIARI CASTELLO

18 ottobre 2012

Ristorante "La Pirata" di Gianni Onorato e C., fondato nel 2008. ●Viale Regina Margherita 22, Cagliari; ☎070 658474; coperti 75. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: cocktail di benvenuto; tris di antipasti (bruschetta, foglie di salvia e verdure pastellate, fave con salsiccia e verza); minestrone di erbe; ravioloni di ricotta al limone, all'olio e salvia; filetto di maiale al pepe verde con misticanza; cinghiale alle spezie; tiramisù al ginseng.

I vini in tavola: Costera (Argiolas); Perdera (Argiolas).

Commenti: La serata si è svolta in un clima sereno e amichevole. Erano presenti 38 Accademici e alcuni ospiti, tra i quali il prof. Jacopo Bonetto dell'Università di Padova, che ha svolto una breve ma molto interessante conversazione sugli aromi e sulle erbe. Al termine, Aldo Vanini ha relazionato sulle qualità delle vivande, dando merito della freschezza e del

gusto delle materie prime e della loro giusta cottura. Un appunto alla sfoglia dei ravioli che poteva essere più sottile e alla preparazione delle foglie di salvia pastellate fin troppo cariche. Il Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia al gestore Mauro che si è detto onorato di aver ospitato l'Accademia e di accettare di buon grado le giuste critiche.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
18 ottobre 2012

Trattoria "Enoteca Tintoretto" di Marco Anastasio, fondata nel 2011. ●Rue le Tintoret 15/17, Bruxelles; ☎+322 7369666; coperti 60. ●Parcbeaggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,42; prezzo € 45; rustico.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; involtini di melanzane con mozzarella, salsa al basilico; ravioli con ripieno di piselli e mozzarella di bufala con sugo al timo; filetto di maiale al rosmarino; fagiolini alla menta selvatica; insalata verde; tortino al cioccolato al profumo di cannella.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg 2011; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2010 (Cantina Predella); Giovanbattista 2009 Marche Igt (Tenute del Borgo).

Commenti: L'enoteca, con la nuova gestione da dicembre 2011, ha mantenuto lo spirito della buona cucina, semplice e basata su un'ottima qualità degli ingredienti. La squisita cortesia dei gestori e l'ottimo rapporto qualità/prezzo completano il quadro per un giudizio sicuramente positivo. Il locale ospita abitualmente le riu-

nioni dell'associazione dei sommelier italiani di Bruxelles. La carta, con piatti stagionali e sempre freschi, è garanzia di una costante ed elevata qualità. La cena ecumenica è stata ottimamente interpretata dal cuoco Guido Nardi, che ha inserito con maestria il tema della cucina delle erbe e degli aromi in ognuno dei piatti. Particolarmente apprezzato il filetto di maiale al rosmarino.

GERMANIA

COLONIA
18 ottobre 2012

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione, fondato nel 2000. ●Zülpicherstrasse 327, Colonia; ☎0221 441900, fax 0221 94339678; coperti 40. ●Parcbeaggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo € 60; elegante, accogliente.

Le vivande servite: passatelli in brodo con zucchine alla scapece; scottadito di anatra; fusilloni al tonno affumicato; pescatrice allo zafferano e aneto; costoletta di vitello con miele e alloro; crema di anice con savoiardi al caffè e ricotta farcita.

I vini in tavola: Prosecco con mirto; Trebbiano di Abruzzo 2011 Doc (Borgo Thaulero); Tenuta Frescobaldi di Castiglione 2009; Moscato di Trani Torrovento.

Commenti: Centrato in pieno il tema della riunione conviviale ecumenica non tanto per l'uso delle varie spezie ma per gli aromi sprigionati e per gli accostamenti audaci ma anche molto riusciti. Lo chef Nunzio Ascione non è cuoco che dorme sui guanciali e più la sfida è difficile più sviluppa ambizione e inventiva. La presentazione, poi, è sempre accurata e nulla viene lasciato al caso. Colori in armonia, impiattamenti armoniosi e gusti decisi ma anche delicati. Una serata di quelle da ricordare, con vari brevi interventi su erbe e aromi tutti seguiti con molto interesse e attenzione. La serata si è rivelata un grande successo. Un appuntamento di grande prestigio e qualità.

FRANCOFORTE
21 ottobre 2012

Ristorante "L'Unico" fondato nel 2010. ●Mendelsobnstrasse 83, Frankfurt/Main; ●Valutazione 8; prezzo € 55.

Le vivande servite: scampi all'aneto con porcini; triangoli ripieni di scampi e zucca al pesto; galletto ruspante alle erbe su salsa al limone; sorbetto alla menta.

I vini in tavola: Blandine 2011 (Azienda Judoka, Caltagirone); Bianco di Custoza 2011 (Azienda il Custode, Verona); DaMa 2011 (Azienda Marramiero, Rosciano, Pescara).

Commenti: Il menu proposto dal cuoco rendeva omaggio agli aromi tutti meridionali della macchia mediterranea. Piatti semplici, con modeste sperimentazioni, che hanno voluto premiare le erbe autoctone della vegetazione del Sud nel rispetto della stagionalità. L'aneto ha dato il "la" alla serata delle erbe nell'antipasto, ingrediente principale di una delicata salsa a base di panna che accompagnava i funghi porcini, intensi nel sapore e nella fragranza. Il pesto condivide i triangoli di pasta fresca ripieni di scampi e zucca. Sublime la "salsa verde" che ha riscosso il plauso di tutti. Qualche perplessità sul ripieno: il delicato sapore della zucca tendeva ad essere annullato dagli scampi. La triade di rosmarino, salvia e timo ha troneggiato nel secondo piatto: il galletto ruspante con salsa al limone, sicuramente il più applaudito. Fresco e delicato il sorbetto alla menta che conclude l'incontro. Semplice ma curata l'apparecchiatura, attento il personale. Apprezzata la scelta dei vini, ben abbinati. Punteggio alto, considerando il panorama gastronomico italiano della città sul Meno. Anche quest'anno, una serata riuscita e all'insegna del buon gusto.

MONACO DI BAVIERA
18 ottobre 2012

Ristorante "Alta Marea" di Paolo Lovato, fondato nel 1987. ●Schoenfeldstrasse

15a, Monaco di Baviera; ☎089 285357; coperti 55. ●Parcbeaggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie festività; chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 53; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: benvenuto con stuzzichini; triglia su crema di cannellini e santoreggia; risotto alla zucca con zenzero e maggiorana; medaglioni di coda di rospo su foglie di spinaci e timo con salsa al Merlot; cremoso alla menta e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Spumante Brut Titillante 2011 (Cossetti, Piemonte); Gavi di Gavi Docg 2011 (Cossetti, Piemonte); Cerasuolo di Vittoria Docg 2011 (Azienda vinicola Planeta, Sicilia); Confidenza Merlot Igt 2011 (Azienda vinicola Geretto, Veneto); Moscato d'Asti Docg 2011 (Azienda vitivinicola Braida, Piemonte).

Commenti: La miglior riunione conviviale dell'anno: da ritornare! La cena ecumenica, preceduta da una doppia presentazione del Simposiarca Beppe Cannici sul tema, era ben rappresentata dai tavoli guarniti con le erbe menzionate nel menu. Fantastico e delicatissimo l'antipasto, perfetto nel sapore e nella cottura il risotto che ha fatto emergere la delicatezza dello zenzero, e molto apprezzata la salsa al Merlot che ha accompagnato la freschezza della rana pescatrice. Il vero merito della riuscita della serata è senz'altro da attribuire al fantastico cuoco Claudio Turin, rientrato a Monaco dal Friuli, dopo interessanti esperienze a Parigi, Barcellona e Tokyo. Da sottolineare il servizio molto accurato e discreto.

OLANDA

UTRECHT
18 ottobre 2012

Ristorante "La Rusticana" di Luciano e Marilena Frassi, fondato nel 1984. ●Bakkerstraat 58, Arnheim (Gelderland); ☎026 3515607; coperti 70. ●Parcbeaggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tre set-

timane a luglio, una settimana attorno a Capodanni; chiusura lunedì e martedì e a mezzogiorno. ●Valutazione 8,8; prezzo € 65; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: amuse bouche: focaccina alle erbe aromatiche, taggiasche e cipollotto; crostatina con purea di piselli e menta; giovane di capra al ginepro e miele di pino mugò; lardo con pestada valtellinese e pan di segale all'anice; salmone selvaggio salmistrato con aneto e salsa di rafano; purea di carote con zenzero e capesante; filetto di cervo con porcini spadellati e salsa salmi; torta di noci e castagne; capresina e sorbetto di pera e cannella.

I vini in tavola: Crudoo (Giorgi); Etna Bianco 2011 (Cottanera); Gewürtztraminer 2011 (Cantina Valle Isarco); Sforzato San Domenico 2005 (Triacca); Lacrima di Morro Passito 2008 (Luciano Landi); Amaro Braulio.

Commenti: Già le amuse bouche erano una festa: ricercate, delicatissime, ben assortite. E il Crudoo, secondo gli Accademici, ci stava a pennello. Anche stavolta la visita alla "Rusticana" è cominciata bene. In armonia col tema, la tavola nella saletta riservata era adobbata con erbe aromatiche. Buono il salmone. Originale la purea di carote con lo zenzero, gusto a cui noi italiani dobbiamo ancora abituarci. Per gli appassionati del Gewürtztraminer buono l'abbinamento. Ottimo il filetto di cervo. Per qualcuno il salmi doveva essere più robusto (Luciano ha spiegato che ha voluto mantenerlo in equilibrio con i porcini). Un vino valtellinese ci voleva, lo Sforzato si è rivelato un'ottima scelta. Il gran finale è arrivato col dessert, un vero successo. Pur nel rispetto della tradizione, la cucina di Frassi è originale e creativa. L'atmosfera è elegante, il servizio attento e professionale; buono il rapporto qualità/prezzo. È certamente meritato il diploma di "Buona Cucina", che il Delegato Italo De Lorenzo ha consegnato a Luciano e al suo team.

POLONIA

VARSAVIA
18 ottobre 2012

Ristorante "Chianti" di Marcin e Agnieszka Kreglicki. ●Ul. Foksal 17, Varsavia; ☎0048 22 8280222; coperti 90. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 24 dicembre-1° gennaio; chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: foglie di salvia fritte; risotto ai funghi porcini; tagliata di tonno con fumetto all'origano fresco; maialino arrosto con rosmarino e salvia; pera sciropata all'essenza di verberna.

I vini in tavola: Grecanico Terre di Giumara 2011 (Caruso e Minini); Aulente Rosso Rubicone 2009 (San Patrignano).

Commenti: Il Simposiarca George Athanassiou ha organizzato la serata ecumenica con l'aiuto del giovane chef de cuisine Samuele Mariani. Samuele, che viene da Monza, ha presentato una cucina d'autore fondata sulla migliore tradizione della cucina italiana regionale. Ha saputo usare con grande accorgimento e fantasia le erbe nelle varie portate. Buonissimi il risotto ai funghi porcini con cialda croccante di parmigiano e rosmarino, la tagliata di tonno con fumetto montato all'origano fresco e "dulcis in fundo" la pera sciropata all'essenza di verberna.

PORTOGALLO

LISBONA
18 ottobre 2012

Ristorante "Gemelli" di Augusto Gemelli, fondato nel 1999. ●Rua Nova da Piedade 99, Lisbona; ☎00351 213952552; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: bruschetta di mozzarella; uovo bianco con erba cipollina; crema di asparagi e tuorlo

duro; spaghetti leggermente speziati con pesto alla rucola; panzanella di pomodori di autunno al timo, polvere di olive taggiasche al limone e patatine a cubetti saltate all'olio di alloro e aglio; risotto al finocchio e bresaola casalinga agli aromi di montagna, mandorle e pepe nero; sbrisolona alla frutta secca con salsa al mandarino; gelato al basilico.

I vini in tavola: Prosecco rustico (Nino Franco, Veneto); Terre degli eremi bianco (Abruzzo); Chianti classico (Le Ginestre, Toscana).

Commenti: In un ambiente soave, dedicato esclusivamente alla cena ecumenica, si sono susseguiti piatti tradizionali rivisti alla luce dei delicati e prudenti aromi d'autunno. Tutto buono e al momento giusto, nessun passo falso. Si è avuto l'onore della presenza degli Ambasciatori d'Italia e di Russia. Da sottolineare la presentazione, fatta dall'Accademico Simposiarca Luca Spiniello, sul menu.

REGNO UNITO

LONDRA
21 ottobre 2012

Ristorante "Ristorante Apsleys" del Lanesborough Hotel, fondato nel 1903. ●Lavorgo, Ticino (Svizzera); ☎+41 0918651434; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,24; prezzo £ 60; raffinato, elegante.

Le vivande servite: terrina di fegato grasso d'anatra con mele affumicate all'amaretto e fave di cioccolato; gnocchi al timo e rosmarino con funghi di bosco e schiuma di zucca; nocetta di agnello in crosta di olive nere, melanzane e insalata di crescione, cerfoglio e dragoncello; cheesecake al limone; mousse alle spezie con cuore di lampone.

I vini in tavola: Recanto 2008 (Bianconi Susanna, Azienda Agricola Di Tordandrea, Assisi); Vigna d'i Frati Grechetto in purezza 2011 (Bianconi Susanna, Azienda Agricola Di Tordandrea, Assisi); Cormons 2007.

Commenti: In occasione della cena ecumenica la Delegazione non ha indugiato ad accettare il secondo invito in due anni dello chef Heinz Beck al suo ristorante "Apsleys", dove si avvale della brillante cucina del suo executive chef Heros de Agostinis, giunto direttamente dal ristorante "La Pergola" di Roma. Quest'anno, in aggiunta alla celebrazione dell'avvenimento annuale, è stato conferito il diploma di "Buona Cucina" allo chef-patron che, oltre ad avere accettato con evidente piacere, non ha mancato di dare ancora una volta conferma del motivo per cui è stato prescelto per questo importante riconoscimento. Una serata molto speciale, preceduta da una relazione del Delegato sul tema ecumenico di quest'anno, con commento del libro che è stato consegnato ai convenuti. I Simposiari hanno anche brillantemente recitato brani legati alla cucina delle erbe.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
18 ottobre 2012

Ristorante "Hotel Defanti" di Sandra e Cesare Defanti, fondato nel 1903. ●Lavorgo, Ticino (Svizzera); ☎+41 0918651434; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 50; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: couscous alla menta; saltimbocca di melanzane alla salvia; zuppa di pomodoro e timo; gelato al cumino indiano e pane al curry; carpaccio di tonno, rucola, pomodoro e basilico; burro alle ortiche con pane al cumino dei prati; risotto alla zucca con prosciutto crudo nostrano, panna acida e cipolle fritte; filetto di agnello alle erbe con salsa al rafano e pepe rosa; patatine al rosmarino; carote allo zenzero e miele; spinaci con noce moscata; torta di pere e cannella; mousse all'uva americana, castagne e panna; cioccolata all'alloro con pinoli caramellati; cubetti di cioccolato e frutta.

I vini in tavola: infuso freddo alle rose e gelsomino con Prosecco; Merlot bianco Terre Alte 2011 (Galdi, Mendrisio); Rosso del Ticino 2009 (Fratelli Meroni, Biasca).

Commenti: Una serata memorabile per un menu concentrato su profumi ed erbe aromatiche, con la presenza di un'esperta fitoterapista, la signora Antonella Borsari, che ha accompagnato ogni piatto con una dotta e interessante spiegazione sulle varie erbe. Ha inoltre spiegato la differenza tra il cumino indiano e di prato, l'uso del curry, del rafano, della salvia, del rosmarino, dello zenzero, della noce moscata e delle erbe digestive. Hanno suscitato particolare interesse il burro alle ortiche con pane al cumino dei prati, il risotto alla zucca con prosciutto crudo, panna acida e cipolle fritte. Molto gradite, in accompagnamento al filetto d'agnello, le squisite carote stufate con miele e zenzero. La signora Borsari ha riscosso grande attenzione ricordando erbe comuni poco utilizzate oggi in cucina. Un invito ad approfondire queste conoscenze è arrivato anche dai dessert molto originali. Applausi alla signora Borsari, ai coniugi Defanti e alla Simposiarca Francesca Bonifaccio Meschini.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES
18 ottobre 2012

Ristorante "Sucre" di Juan Torres, fondato nel 2001. ●Sucre 676, Belgrano, Buenos Aires; ☎0054 11 47829082, fax 0054 11 47880400; coperti 140. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7; prezzo € 50; raffinato, rumoroso.

Le vivande servite: involtini di prosciutto crudo, rucola e pecorino sardo, frittura di verdura di stagione; tortelli di carciofi con pesto trapanese;

brasato di agnello con insalata di agrumi, pistacchio, finocchio e uva passa; cannoli siciliani in salsa di arance rosse con gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Encuentro Brut Nature Pinot Noir; Encuentro Chardonnay; Encuentro Malbec; Rutini Vin Doux Naturel; Rutini Destilado de Orujo de Malbec, Grappa; (Bodega La Rural, Rutini Wines).

Commenti: L'incontro conviviale ha avuto luogo in un ambiente elegante e moderno. La grande cucina è a vista e ciò comporta un poco la dispersione degli odori. Dopo il saluto del Delegato Alberto V. Lisdero, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, è stato invitato a parlare il giornalista specializzato in vini e gastronomia Osvaldo Sánchez Salgado. Inoltre la serata ha visto anche la presenza dell'Ambasciatore e membro onorario Guido La Tella con la moglie Christine. L'oratore ha diletto gli invitati con un interessante discorso sulla ricchezza nutrizionale e alimentare di erbe e piante aromatiche che, associate all'abbondanza delle sensazioni olfattive e gustative, identificano la storia, la cultura e le tradizioni culinarie nelle diverse regioni italiane.

CANADA

TORONTO-ONTARIO
18 ottobre 2012

Ristorante "Vertical" di Joe Alberti, fondato nel 2006. ●100 King Street, West, Toronto; ☎416 2142252; coperti 70. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8; raffinato, elegante.

Le vivande servite: fegatini di pollo, salvia e balsamico; cubetti di ceci, cipollotto, limone e timo; crocchetta di merluzzo nero con emulsione di balsamico; terrina di maialino da latte, pomodorini al filo e cipolla di Tropea; guanciale, spuma di patate al sentore di santoreggia; malloreddus all'aneto, ragu di salsiccia di maiale di cinta senese e finocchio; olive taggiasche, ricotta infornata al

finocchietto e chiodi di garofano; guancia di manzo brastata alla camomilla e mace; millefoglie di patate ed erbe di campo; cime di rape all'aglio caramellato; torta all'uva con gelato al ginepro e salsa inglese al gianduia.

I vini in tavola: Prosecco (Belstar); Etna rosso 2010 (Terre Nere); Barbera d'Asti 2009 (Cavallotti); Barolo 'Matto' 2007 (Bartoli); Malvasia amabile.

Commenti: Nell'atmosfera invitante dell'elegante ristorante situato nel centro finanziario di Toronto, la Delegata Marisa Bergagnini ha aperto la riunione conviviale ecumenica dando il benvenuto al nuovo Console Generale a Toronto dott. Tullio Guma, alla sua gentile consorte signora Dana, ai numerosi ospiti e a tutti gli Accademici, felici di rivedersi dopo la pausa estiva. I piatti, perfettamente presentati, sono stati molto apprezzati. Ottima la terrina di maialino in spuma di patate e santoreggia; gustosi i malloredus perfettamente conditi e la ricotta informata al finocchietto selvatico con sentore di chiodi di garofano. Applaudito il guanciale di manzo, tenero, succoso. Innovativa la torta ai chicchi freschi d'uva bianca e particolarmente gradito il gelato al ginepro. Notato e apprezzato l'attento e accurato servizio dei due giovani camerieri di sala. Convivio allegro e di grande successo.

CINA

GUANGDONG
3 novembre 2012

Ristorante "Limoni" di Ritz Carlton Hotel Guangzhou. ●3 Xing An Road, Pearl River New City, Tianhe District, Guangzhou; ☎(86 20) 3813 6688-8668. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo € 70; raffinato.

Le vivande servite: tartare di pomodori canditi al timo; burrata di Adria e sorbetto al basilico; brodo ristretto di stinco di vitello all'aneto e crescione d'acqua; timballo di maccheroncini fatti in ca-

sa al Rancetto con pancetta e pesto di maggiorana fresca; filetto di rombo cileno, cime di rapa saltate e cipollotti caramellati, pomodorini all'origano siciliano e succo di finocchi; agnellino da latte marinato con salvia e rosmarino, arrostito con patate e porri; torta delizia di mandorle e albicocche; infuso di pesche e boccioli di rosa.

I vini in tavola: Pinot grigio Igt; Toscana Igt; Chianti Rufina Riserva Docg (Frescobaldi); Barbera d'Asti Docg (Bava); Barbaresco Docg (Bava); Malvasia Doc (Bava).

Commenti: Il ristorante conferma a pieno titolo i tre tempie, centrando anche questa volta il tema della serata. Eccellenti e lodevoli la combinazione e l'intensità degli aromi dall'antipasto al dolce. Una cucina elaborata e originale, ma, nel contempo, tradizionale, come nell'agnello, esaltato nella sua intensità da salvia e rosmarino. Sebbene le oltre settanta persone, il ristorante è riuscito nel difficile compito di trasportare gli ospiti nei profumi e aromi della cucina italiana, con cura nel dettaglio e professionalità. Una serata piacevolissima, al termine della quale la Delegazione ha, per la prima volta in Cina, assegnato il diploma di "Buona Cucina" al cuoco Luca Pecorari per il suo impegno nel mantenere ben salda la tradizione della vera cucina italiana anche nella Terra di Mezzo.

SHANGHAI
18 ottobre 2012

Ristorante "Isola" di David Cheang e Karen Ko, fondata nel 2012. ●Shop I4-17, Shanghai ifc mall, 8 Century Avenue - Pudong New Area, Shanghai; ☎(0086) 21 5012 1300; coperti 160. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo Y 698; elegante.

Le vivande servite: pappa al pomodoro con olio all'origano e cialda di parmigiano; vellutata di ceci al rosmarino con soppresata di maiale alla piastra; gnocchi di patate con pesto al basilico; mousse di mozzarella di bufala e

petali di pomodoro; stinco di agnello al forno marinato ai quattro pepi, con sfornato di broccoli e salsa alla menta; latte in piedi profumato alla cannella e anice stellato con sorbetto di lamponi e cono al cacao.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Bel Star); Chianti Docg (Baconcoli); Remole Igt (Frescobaldi); Morellino di Scansano Docg; Vin Santo Doc.

Commenti: "Isola" è un ristorante che offre una cucina di alto livello, con prodotti di qualità. Interpretazione creativa della cucina toscana, con un sapiente uso delle erbe e degli aromi. Leggerezza, eleganza e accuratezza nella presentazione dei piatti.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
18 ottobre 2012

Ristorante "Alfredo di Roma" di Hipolito Salazar Garcia, fondato nel 1996. ●Campos Eliseos 218, Col. Polanco, Città del Messico; ☎55 53277766; coperti 172. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 65; raffinato, tradizionale.

Le vivande servite: sfogliatina di spinaci, caprino e ricotta; grigliata di verdure miste; ravioli di vitello arrosto al burro e salvia; branzino alla griglia con olio aromatico Portofino; filetto di manzo in crosta di rosmarino; panna cotta con menta.

I vini in tavola: Brunello di Montalcino Docg 2005 (Luciani); Le Volte Igt 2009 (Tenuta Dell Ornellaia); Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva Docg 2007 (Farnese).

Commenti: Il convivio ecumenico si è svolto in questo tradizionale ristorante italiano, sotto la guida dello chef Mauro Checchio, e ha avuto come Simposiarchi Marilena Moneta Caglio, Enrique Gilardi e Paolo Piazzesi di Villaimosa. La cena è risultata molto equilibrata e leggera. Le tavole erano decorate col rosmarino del giardino del

l'Accademico Dino Pagliai. Ottimi i ravioli per la leggerezza della pasta. Sia il branzino aromatizzato all'olio di Portofino al basilico, che il filetto in crosta di rosmarino, sono stati molto apprezzati per il giusto punto di cottura e la qualità. Ottimi i vini, ben abbinati ai cibi. L'Accademica Isabella Spagnuolo ha svolto una conferenza sull'uso delle erbe in cucina. Ad ogni Accademico è stato consegnato, dalla Delegata Marilena Moneta, un bel vaso di ceramica bianca, con un'etichetta di metallo col nome della pianta contenuta. Le piantine sono state gentilmente donate dall'ing. Genaro Trueba Chabecita, proprietario dal vivaio "Tiempo de Gosecha".

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella, fondato nel 1992. ●Av. Maximo Gomez 60, Santo Domingo Distrito Nacional; ☎809 6828102, fax 809 6872876; coperti 120. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 39; caratteristico.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro e basilico e ai fegatini di pollo saltati con salvia; ravioli di zucca al burro e salvia; risotto allo zafferano; gamberi in "tecia" con rosmarino; sorbetto al limone con mentuccia tritata; involtini alle erbe aromatiche; crema alla vaniglia caramellata.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Mionetto); Vermentino di Gallura 2010 (Zanatta); Sangiovese riserva 2009 (Umberto Cesari); Albana di Romagna passito (Umberto Cesari).

Commenti: "Il Cappuccino", che solidamente si mantiene tra i migliori ristoranti italiani della Repubblica Dominicana, è stato lo scenario più appropriato per la cena ecumenica. Il Delegato Mario Boeri, Simposiarcha per l'occasione, ha aperto il convivio con una breve presentazione

sulle erbe aromatiche. Con l'aperitivo sono state servite foglie di salvia impanate e fritte e foglie di basilico cristallizzate seguite da due tipi di bruschette; in tavola, un ulteriore dettaglio sul tema: focaccia al rosmarino, grissini al sesamo e pane con papaveri. Eccellenti i ravioli di zucca al burro e salvia (8,6), buoni il risotto e i gamberi, ottimi gli involtini con salvia e rosmarino (7,6), eccellenti il sorbetto al limone con la menta tritata e il dessert (8,3). L'ottimo rapporto qualità/prezzo (8,9), il buon ambiente e il discreto servizio hanno trasformato questo convivio in un momento molto piacevole nel quale si è apprezzato l'impegno del proprietario Claudio Paccagnella e dello chef Franco Franzin che hanno meritato i complimenti per la fedele interpretazione del tema.

STATI UNITI

NEW YORK
24 ottobre 2012

Ristorante "Tarallucci e vino" di Luca Di Pietro e Pepi Di Giacomo, fondato nel 2005. ●15 East/8 Street, New York; ☎212 2285400; coperti 75. ●Parccheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura Natale, Festa Nazionale e del Ringraziamento. ●Valutazione 9,30; prezzo \$ 115; accogliente, sono presenti sale private eleganti.

Le vivande servite: vellutata di bietola rossa; lasagnetta di baccalà croccante e basilico e Trappeto di Caprafico; risotto alla zucca, rosmarino, Lou Bergier Pinchin e quaglie glassate; "tile" dorato glassato al timo, fagioli bolliti e mousse di patate all'aglio; cremoso di caprino, gelatina al basilico, frutti rossi e aceto tradizionale balsamico.

I vini in tavola: Prosecco (Castello di Roncade N. V., Veneto); Pinot grigio 2011 (Boira, Alto Adige); Valpolicella superiore classico 2008 (Benedetti, Veneto).

Commenti: Serata piacevolissima per atmosfera, eleganza, amicizia e bontà di cibo. La presentazione dei

STATI UNITI segue

piatti era estremamente curata, anche perché si notava un abbinamento attento con i centro tavola tutti ispirati alle erbe. Unica piccola obiezione: alcune portate non erano abbastanza salate e aromatizzate, quindi bellissime a vedersi ma un po' insipide. Appreziate la vellutata di bietola rossa e le lasagnette di baccalà croccante e basilico su tappeto di caprafoglio, che è un olio con un aroma sublime e inusuale. Il risotto con le quaglie glassate, specialità del Friuli, molto decorativo, era anche squisito pur se, pochissimi, hanno trovato il riso un po' troppo al dente. Altro entusiasmo per il dorato con i fagioli, specialità del sud, e il dessert inusuale ma ottimo. Vini abbinati con grande maestria. Bravissimi il Simposiarca Peter Lombardi, i proprietari abruzzesi Pepi Di Giacomo e Luca Di Pietro e soprattutto il maestro di cucina Riccardo Bilotta, triestino puro.

SACRAMENTO
18 ottobre 2012

Ristorante "Vince's Italian Restaurant" della famiglia Talani. ●8901 Elk Grove Florin Rd, Elk Grove; ☎916 685 2161; coperti 215. ●Parccheggio ampio, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie tutte le festività maggiori; chiusura lunedì a cena, sabato e domenica tutto il giorno. ●Valutazione 7,5; prezzo \$ 40; familiare.

Le vivande servite: focaccia al rosmarino; arancine siciliane; zuppa di farro e fagioli; pollo alla cacciatora; spinaci aglio e olio; cassata siciliana.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Mionetto); Chianti Classico 2009 (Isole e Olena); Chianti Classico Riserva 2007 (Viticchio); Moscato d'Asti 2011 (Sarocco).

Commenti: La cena ecumenica è stata l'occasione per l'avvio della Delegazione: il primo tocco della campana ha raccolto l'entusiasmo di tutti i nuovi Accademici. In un ambiente familiare e informale, lo chef Michael Talani, un giovane pieno di entusiasmo, ha

proposto un menu che ha dato la possibilità di gustare erbe e spezie tradizionali della cucina italiana. La cena è iniziata con gli arancini siciliani, degustati per la prima volta da alcuni Accademici, ed è continuata con una zuppa di farro e fagioli che ha fatto scoprire alcuni sapori della cucina toscana. Il pollo alla cacciatora ha riscosso il massimo dei consensi. Gli spinaci aglio e olio lo hanno accompagnato in modo delicato. Molto apprezzata la colorata cassata siciliana. La deliziosa focaccia al rosmarino ha accompagnato tutto il pasto con sapori rustici e con aromi che hanno fatto pensare alla campagna toscana. Buono il servizio e l'armonia nella consequenzialità delle portate. Nel complesso la serata è stata molto piacevole. La passione dello chef ha fatto dimenticare qualche piccola imperfezione.

SILICON VALLEY
18 ottobre 2012

Ristorante "Donato Enoteca" di Donato Scotti, fondato nel 2009. ●1041 Middlefield Rd, Redwood City; ☎650 7011000; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,77; prezzo \$ 90; elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; brodetto di cozze, vongole, calamari

ai piselli e zafferano; tagliatelle al pepe nero in sugo; involtini di lombo di maiale e salvia; tortino di patate al rosmarino; sfogliatina di mele e cannella con gelato al ginger.

I vini in tavola: Prosecco Brut (Drusian); Falanghina 2011 (Terredora); Sangiovese Polesio 2010 (San Lazzaro); Barbera d'Alba 2011 (Mario Molino).

Commenti: Tradizionale cena ecumenica all'insegna delle erbe e degli aromi, sapientemente interpretati dallo chef Donato Scotti. Particolarmente apprezzati il brodetto e le tagliatelle rigorosamente fatte in casa. Leggermente asciutti gli involtini di maiale.

WASHINGTON
22 ottobre 2012

Ristorante "Assaggi Osteria" di Giovanni Cesaratto, fondato nel 2009. ●6641 Old Dominion Drive, McLean; ☎703 9180080, fax 703 9180082; coperti 125. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo \$ 110; accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini; burrata, fichi freschi, pinoli tostatati e salvia croccante; risotto "Acquerello" allo zafferano e timo fresco; suprema d'anatra in salsa speziata e vino chinato; indivia belga brasata all'arancia; torta al rosmarino e olio ex-

travergine d'oliva con gelato al cardamomo; piccola pasticceria secca.

I vini in tavola: Prosecco; Cocciola 2010 (Terre di Chieti, Abruzzo); Osel 2010 (Ruché, Piemonte); Savuto 2006 (Odoardi, Calabria); Verduzzo Dolce 2010 (Friuli-Venezia Giulia).

Commenti: Una lunga elegante tavola ha dato un piacevole benvenuto ad un folto gruppo di Accademici riuniti per la cena ecumenica. Il Simposiarca ha ricordato il tema festeggiato da tutte le Delegazioni del mondo e ha distribuito un interessante opuscolo che di ogni erba spiegava l'origine e l'uso culinario e medicinale. Erbe e spezie si sono alternate piacevolmente in tutte le pietanze, dando un particolare risalto alla ricorrenza. Buono il risotto, ottima l'anatra che nuotava in un sughetto prelibato, e profumata la torta al rosmarino. I vini prodotti in diverse regioni italiane e con uve poco conosciute hanno dato origine a diverse discussioni e pareri, ma tutti erano d'accordo sulla bontà del Verduzzo dolce del Friuli. Una piacevole serata in buona compagnia.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
18 ottobre 2012

Ristorante "Il Tartufo" di Angelo D'Agnolo e Giancarlo

Rossi, fondato nel 2009. ●Hatton Court 1, Summit Road - Cnr Jan Smut Ave.; Hyde Park - Johannesburg; ☎011 7888948, fax 011 4420993; coperti 120. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 3ª e 4ª settimana di dicembre e 1º gennaio. ●Valutazione 7,87; prezzo Rand 400; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalata di pollo profumato alle erbe; risotto al Prosecco e rosmarino in cestino di parmigiano; ravioli al basilico e mozzarella con pomodoro fresco e olive taggiasche; sorbetto al rooibos tea, menta e limone fresco; nasello all'arancia e gamberi alla maggiorana; semifreddo al tè nero.

I vini in tavola: Collio Friulano Doc 2010 (Cantine Fiegl); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cantine Francesco Minini); Verdicchio dei Castelli di Jesi classico V.Q.P.R.D. 2010 (Cantina Stefano Antonucci); Moscato d'Asti Doc 2010 (Cantine Duchessa Lia).

Commenti: La tradizionale cena ecumenica dedicata alle erbe e agli aromi si è tenuta in un ambiente elegante e raffinato; è stata una rivisitazione a seguito dell'arrivo del nuovo chef appena giunto in Sudafrica. La serata è iniziata col saluto del Delegato Aurelio Grech-Cumbo ai presenti tra i quali una delegazione di operatori italiani provenienti dal Malawi. È seguita poi un'apprezzata illustrazione delle caratteristiche organolettiche delle erbe e degli aromi utilizzati nella preparazione delle vivande, presentata dall'Accademico Andrew Adrian. Tutti hanno particolarmente apprezzato la presentazione accurata ed elegante dei vari piatti, specialmente il nido di parmigiano col risotto e il dessert, due portate che hanno evidenziato un raro tocco di raffinatezza. L'indovinato abbinamento dei vini è stato curato da alcuni Accademici particolarmente esperti. La serata si è conclusa con un generale consenso sia per la qualità che per la raffinata presentazione delle vivande.

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



L'Accademia ha fatto realizzare un piatto in silver plate, in formato grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia.

Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Mario Fedriani

Pinerolo

Emilia Coccolo Chiriott
Accademico Onorario

Torino

Dario Cerati

Torino Lingotto

Paolo De March
Venalzio Franco Greco
Fabio Maria Massara
Francesco Piglione

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Pier Carlo Croce
Stefano Gobbi
Rodolfo Leone

LOMBARDIA

Bergamo

Alessandro Castellazzi
Marinella Locchi
Alberto Pinetti
Carlo Saffioti
Giovanni Luca Severgnini
Laura Spandri

Lariana

Alberto Capatti
Accademico Onorario

VENETO

Eugania - Basso Padovano

Alvise Arvalli
Niccolò Gjonovic
Stefano La Camera

Padova

Annabella Poli

EMILIA ROMAGNA

Parma - Bassa Parmense

Luca Ghidini
Federico Palestro
Giuseppe Tomasetti

TOSCANA

Garfagnana - Val di Serchio

Giovanni Del Carlo

Lunigiana

Lucia Maesano

Siena

Andrea Pannocchieschi D'Elci
Mario Rodriguez

MARCHE

Ancona

Lorenzo Battistoni
Giulio Moscè
Silvano Pace

LAZIO

Roma

Marinella Rocca Longo

ABRUZZO

L'Aquila

Liliana Biondi
Massimo Casacchia
Fulgo Graziosi
Rodolfo Ludovici
Antonio Petrella
Berardino Rocchi

PUGLIA

Taranto

Amedeo Cottino
Magda Garofalo
Pierfrancesco Pastore

BASILICATA

Pollino-Policastro

Eugenio D'Auria
Massimiliano Fero
Lucio Grillo

CALABRIA

Vibo Valentia

Luisa Livia Mariani
Maria Teresa Sirgiovanni

SICILIA

Modica

Michelangelo Aprile
Anna Maria Ermigiotti
Giuseppina Italia

AUSTRIA

Vienna

Andreas Eustacchio
Franco Macoratti

BRASILE

Rio de Janeiro

Silvana Bianchi
Carmelo Mastrangelo
Mario Sorrentino
Massimo Tomatis

CANADA

Toronto-Ontario

Tullio Guma

CINA

Shanghai

Amedeo Celori
Gabriele De Stefano
Edwin Fenech
Federica Placidi

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo

Marco Paolucci

OLANDA

Den Haag-Scheveningen

Francesco Azzarello
Accademico Onorario

STATI UNITI

Washington

Claudio Bisogniero
Accademico Onorario
Cristiano Maggipinto

SVIZZERA

Rodano

Patrizia Carlevaro
Stefano Paolo Catelani

Suisse Romande

Andrea Bertozzi
Accademico Onorario
Cosimo Risi
Accademico Onorario

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Parma

Pietro D'Alessio
da Johannesburg

TOSCANA

Pisa Valdera

Maria Antonietta Longo Calderazzi
da Pisa

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Mantova

Delegato
Luciano Tosoni

Milano Brera

Vice Delegato
Nicola Rivani Farolfi
Consultore
Gianluca Colombo

Milano Navigli

Consultore Segretario
Cristina Ciusa
Consultore
Pierfrancesco Battistini

Monza e Brianza

Delegato
Doda Fontana Gulfi

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Vice Delegato
Liliana Lanaro Mantione
Ferruccio Tormen
Consultore Segretario
Maurizio Pozzan
Consultori
Blandina Menardi
Paola Majoni Costantini
Rolando Pellegrino
Raffaello Lorenzi
Gianluca Basso
Diego Dipol

**Legnago Basso Veronese
e Polesine Ovest**

Consultore
Nicola Verlato

Verona

Delegato
Fabrizio Farinati

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine

Vice Delegato Tesoriere
Bruno Gregoratto
Consultore Segretario
Massimo Percotto

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Delegato
Guido Mascioli

Parma-Bassa Parmense

Vice Delegati
Gianfranco Beltrami
Giulio Dall'Olio
Consultore Segretario
Pietro Silva
Consultore Tesoriere
Roberta Paladini
Consultori
Franco Ferroni
Chiara Prati
Danilo Ranieri
Giuseppe Scaltriti
Roberto Siragusa

TOSCANA

Maremma-Grosseto

Delegato
Gianemilio Franchini

PUGLIA

Gargano

Delegato
Saverio De Girolamo
Vice Delegato
Antonio De Bonis
Consultore Segretario Tesoriere
Graziano Pretto
Consultori
Domenico Catapano
Michele Palladino

Taranto

Delegato
Domenico Rana
Vice Delegato
Francesco Pastore
Consultore Segretario
Amedeo Cottino
Consultori
Armando Sportelli
Ernesto Vozzi

OLANDA

Utrecht

Delegato
Aristide Spada
Vice Delegato Segretario
Marnix Weusten
Consulatore Tesoriere
John Visser
Consulatore
Italo De Lorenzo

SPAGNA

Barcellona

Delegato
Livia Paretti

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Giorgio Martire

ABRUZZO

Teramo

Mirtia Tajoli Cerasani

CAMPANIA

Salerno

Francesco Caroniti

SICILIA

Palermo

Manlio Tocco

GERMANIA

Monaco di Baviera

Emilio Humouda

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"

Piero Bava - Delegato di Asti
"I sapori dell'autunno" di Walter Ferretto
(Terzo, Gribaudo edizioni, 2008)
"Asti in tavola" (Asti, Tipografia astese, 2012)
"A scuola di verdure" a cura di Francesca Badi
(Parma, Food editore, 2011)
"Flipot e la cucina di montagna" di Debora Biondi e Carlo Vischi
(Savigliano, Edizioni Gribaudo, 2005)

Adriano Borgioli - Delegato del Mugello
"Olivi di Toscana" di Accademia dei Georgofili
(Firenze, Edizioni Polistampa, 2012)

Rosanna De Menech Perera - Accademica della Delegazione
di Belluno-Feltre-Cadore
"Nt el kaldieron delle 'streghe' di Val Morel: storie e ricette di erbe"
di Giorgio Viel e Rosanna De Menech Perera (Accademia Italiana
della Cucina Delegazione di Belluno-Feltre-Cadore, 2012)

Maurizio Fazzari - Delegato di Londra
"Friuli-Venezia Giulia: via dei sapori: i solisti del gusto" di Walter
Filiputti (Friuli-Venezia Giulia, Via dei sapori editore, 2012)

Norberto Lombardi - Accademico di Isernia
*"Padelle, non gavette! Immaginario gastronomico dal lager
di Wietzendorf"* di Fedele Carriero e Michele Morelli
(Isernia, Cosmo Iannone editore, 2011)
"Ritorno in Italia: conversazioni con mia madre" di Mary Melfi
(Isernia, Cosmo Iannone editore, 2011)

Renzo Pellati - Accademico di Torino
"La vera cucina casalinga sana economica e delicata"
di Francesco Chapusot (Torino, Daniela Piazza editore, 2012)

Francesco Ricciardi - Accademico di Roma Eur
"Storie intorno alla tavola" di Antonio Alfani
(Roma, Ricciardi & Associati, 2012)

Angelo Tamburini - Delegato di Siracusa
"La cucina siciliana di mare" di Alba Allotta
(Roma, Newton Compton, 2006)
*"Atlante per il mare dop: guida al consumo sostenibile delle specie i
ttiche siciliane"* (Siracusa, Morrone, 2009)

Carlina Coletti De Lorenzo
"IJS recepten van yssalon Roberto Gelato" di Carlina De Lorenzo
(The House of Books, 2012)

Panozzo Editore
"I grandi mangiatori di Romagna" di Graziano Pozzetto
(Rimini, Panozzo, 2012)

LIGURIA

DELEGAZIONI LIGURI

INCONTRO
CON LA DELEGAZIONE
DI MONACO

Cena d'amicizia a Genova, tra la Delegazione del Principato di Monaco e i Delegati della Liguria. La cena ha dato vita a un dialogo culturale interessante tra due realtà che non sono soltanto confinanti, ma hanno un Dna comune storico, economico e antropologico. Un preludio dal quale verranno - e sono già abbozzate - proposte culturali e un'integrazione di iniziative sulla storia della cucina e della gastronomia dell'area ligure e provenzale. D'altro canto è noto che lo scoglio di Monaco venne occupato dai Genovesi il 6 giugno 1215. Poi l'8 gennaio 1297 un commando della famiglia Grimaldi, esuli, sulle coste provenzali, in seguito a lotte intestine politiche di Genova, occupò la piccola fortezza: da quel momento comincia la storia singolare d'una Signoria destinata a diventare Principato nel XVII secolo, un piccolo Stato dove i cittadini delle vecchie famiglie parlano ancora oggi un dialetto che è l'interfaccia del genovese antico e non del dialetto della Liguria di Ponente. Alla cena, che s'è svolta al ristorante "Ippogrifo" di Genova, nel quartiere suggestivo della Foce e della Fiera Internazionale, per Monaco era presente il Vice Delegato, Luciano Garzelli. Sono intervenuti, per la Liguria, il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua e i Delegati di Genova, Genova Est, Tigullio e Riviera dei Fiori. Tra gli ospiti di Monaco: l'Ambasciatore del Principato in Italia, Philippe Blanchi; il direttore dell'Ufficio del Turismo e dei Congressi di Monaco, Guillaume Rose. Inoltre, il Console Generale di Monaco a Genova,

principe Domenico Pallavicino, il cancelliere del Consolato Claudio Senzioni e Francesca Raggi. Presente anche l'Amministratore di Telenord Massimiliano Monti. La cena, organizzata dal principe Domenico Pallavicino e dal Coordinamento Territoriale della Liguria dell'Accademia, ha avuto come Simposiarchi Paolo Lingua e Guglielmo Valobra. Questo il menu, tipicamente genovese, molto applaudito al termine: aperitivo con parmigiano, "cuculli", acciughine fritte; passatina di ceci, con crostacei e seppie; "pansoti" alla salsa di noci; lasagne al pesto; pescato del giorno al sale con funghi e patate; dolce fondente al cioccolato. Con i primi piatti e con le pietanze si è bevuto Pigato Maria Donata Bianchi 2010. Prossimo appuntamento in primavera con incontri gastronomici a Monaco e nell'area genovese. (Paolo Lingua)

TRENTINO-ALTO ADIGE

MERANO

A CENA CON LUCULLUS

Nel comune di Lagundo, si è svolta una degustazione di vini di cantine storiche e di prodotti tipici, e un'insolita cena denominata "A cena con Lucullus", in cui si sono utilizzati prodotti esistenti sin dai tempi dei Romani. La Delegazione è stata invitata a partecipare e a dare la consulenza gastronomica per la cena, basandosi sul noto ricettario "De re coquinaria" di Marco Gavio Apicio. Promotori dell'iniziativa, fra gli altri, l'Assessore alla cultura dott. Carmine Tollis e l'Accademico Hugo Agostini. Nel 2014 verranno organizzati diversi eventi a livello transnazionale (Italia, Austria e Germania) per celebrare i duemila anni dell'antica Via Claudia Augusta, la più importante arteria stradale realizzata in epo-

ca romana per collegare il Po e l'Adriatico al Danubio, attraverso le Alpi. La data coincide con i duemila anni della morte di Ottaviano Augusto, che ne fu l'ispiratore. Proprio in vista del Giubileo dell'antica strada romana, si è dato il via, a Lagundo, ad una serie di eventi e iniziative destinati a coinvolgere non solo la popolazione locale ma anche giornalisti e operatori multimediali italiani e stranieri. In occasione del "Winefestival" di Merano, si è così proposta ad autorità, stampa e appassionati una degustazione di vini prodotti da cantine storiche, dislocate lungo l'asse della Via Claudia Augusta. La manifestazione si è svolta presso la "Brueckenkopf" (Testa di ponte) di Lagundo, dove è in fase di allestimento un museo che racconterà la storia della strada. È stata l'occasione anche per apprezzare alcuni prodotti locali, come i formaggi di capra della latteria di Lagundo, il miele e il pane. La manifestazione è proseguita quindi con una cena presso il noto ristorante "Oberlechener" di Velloi, presente nella guida "Le buone tavole della tradizione". Il tema dell'incontro gastronomico "A cena con Lucullus", è stato interpretato dallo chef Peter Gamper con una serie di piatti straordinari, realizzati con ingredienti che già erano utilizzati nella cucina romana antica, con qualche piccola ma necessaria concessione moderna. Focaccia con crema d'olive; datteri con formaggio di pecora gratinato e legumi; pralina di fegato d'oca in mantello di semi di zucca e gelato alla mela; crema di rape rosse e mele con chips di verdure; polpettina di carne con pinoli su orzotto con verdure e castagne; gulasch di cervo con purè di sedano; petto d'anatra arrosto con salsa all'aceto, cavolo rosso e flan di zucca; crema all'uovo con mela cotogna, noci di miele e frutta secca.

VENETO

EUGANIA
BASSO PADOVANO

LEZIONE UNIVERSITARIA

La Delegazione continua la collaborazione con l'Università di Padova. Nella sede del corso di laurea in Scienza e cultura della gastronomia, per la disciplina Tecnologie gastronomiche, a Legnaro, grazie alla docente e coordinatrice prof.ssa Anna Lante, sono stati effettuati due seminari attuali e avvincenti. Si è fatto il punto sui cambiamenti della tecnologia in cucina negli ultimi 100 anni e sulle alternative atte a far sì che le macchine siano un supporto dell'attività umana, e non semplicemente in grado di cucinare in modo autonomo. La relatrice Lucia Marangon ha dato un taglio specifico ai suoi interventi, tutti tesi a far comprendere agli studenti che tre termini: cucina/scienza/arte, devono essere in sintonia nelle alternative gastronomiche di oggi. La parte introduttiva, dal titolo provocatorio: "Macchinazioni culinarie", ha rispolverato un personaggio storico, Leonardo da Vinci, che intendeva, con una serie di macchine, ridurre il dispendio, in termini di tempo e di lavoro, in cucina, ma anche civilizzare le pietanze, dei grandi banchetti e della vita quotidiana, con ampie concessioni alla coreografia della tavola e del banchetto. Si è poi soffermata su tre esempi innovativi di cucina: la cucina futurista, la nouvelle cuisine, la cucina molecolare, dove la creatività si abbina alla ricerca, con l'uso di nuove attrezzature e soluzioni tecnologiche. La prospettiva storica è evidente anche nelle lezioni tecnico-pratiche, in cui alle divagazioni iniziali si sono accompagnate esemplificazioni dal vivo, ovviamente con i mezzi a disposizione. Zuccheri & dintorni,

Tra le sfere, Frittura & frittute hanno preso vita grazie a schede e a simulazioni reali: il caramello, il fruttoso satinato, lo zucchero bollato, la sferificazione della Cocacola, i ravioli di piselli, vari tipi di pastella, con alcune escursioni nella gastronomia molecolare - la frittura in glucosio disidratato -, nelle cucine degli altri - il tempura, il gelato fritto - e nella tradizione, padovana e veneta.

FRULI-VENEZIA GIULIA

PORDENONE

PERDON DEL BACCALÀ

Arrivato quest'anno alla III edizione l'evento che, come ha ricordato il Delegato Stefano Zanolin in apertura, la Delegazione ha istituito per commemorare la battaglia di Lepanto, alla quale è legata la festa religiosa del "Perdon del Rosari", sentita ricorrenza nelle terre di Friuli e Veneto, a ringraziamento per la vittoria sui Turchi. Vi partecipò con le sue navi Marco Querini, legato alla "scoperta" del baccalà, diventato una delle colonne portanti della gastronomia locale. Organizzato da Alfredo Taiariol per la parte logistica e gastronomica, curato da Giorgio Viel per quella più squisitamente accademica, con il prezioso concorso della Fondazione Opera Sacra Famiglia, che ancora una volta ha collaborato con l'Accademia nella preparazione di un avvenimento posto tra cultura e gastronomia, ospitando gli intervenuti nei propri locali per un convegno e una degustazione, ecco quindi il nuovo Perdon del baccalà. L'aperitivo culturale ha proposto "Mangiare baccalà prima e dopo Querini", un po' di storia a proposito dell'avvento dello stoccafisso sui deschi delle genti nel Sud dell'Europa, raccontata, anche per immagini, da Pier Carlo Begotti, dottore di ricer-

ca in Ladinistica e Plurilinguismo presso l'Università di Udine, Vice presidente della Società Filologica Friulana, socio della Deputazione di Storia Patria per il Friuli. A seguire "Il baccalà e l'Artusi". Pur non amandolo - "se lo trovate un piatto ordinario, la colpa sarà vostra" -, Pellegrino dedicò a questo pesce otto (o nove?) ricette: è quanto ha esposto Giuliano Relja, Delegato di Trieste, curatore del libro "Trieste, la tradizione a tavola", cultore e testimone della specialità della cucina giuliana. A conclusione, "Baccalà, alternativa edonistica ai social network", garbato suggerimento polemico per vivere meglio e meglio dilettarsi nella società post-moderna di Bepi Pucciarelli, giornalista ed esperto di gastronomia ed enologia, Accademico di Udine, autore e curatore di numerosi volumi su vini e pietanze della regione Friuli-Venezia Giulia. Interventi seguiti da un folto pubblico, tra i quali il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni con rappresentanti di tutte le Delegazioni della regione, il Delegato di Muggia, gli amici appartenenti alle diverse associazioni di Pordenone. È seguita la cena curata da Andrea Termini, cuoco itinerante, con un menu variato e interessante, con pietanze inusuali che propongono il famoso pesce conservato: merluzzo confit con crema di cipolla e cialda di polenta; ravioli di baccalà su crema di patate e rosmarino; bocconcini di baccalà fritto e filettino alla griglia. Esecuzione gradita e lodata da tutti. (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

ONORE AL CIOCCOLATO

Il "Cioccoshow", una delle più grandi e importanti fiere di

settore in Italia, ha visto Bologna protagonista della sua ottava edizione. La manifestazione, che per cinque giorni ha deliziato le papille gustative di un folto pubblico, ha portato nel salotto buono della città ogni declinazione dolciaria che abbia un cuore di cacao. Per questo importante evento, Piazza Maggiore, location di grande prestigio, e strade limitrofe, hanno visto la presenza, con i loro stand, di artigiani cioccolatieri non solo di tutta Italia, ma anche di provenienza europea. La kermesse più dolce della città, inoltre, in questa occasione, è entrata ufficialmente nel Guinness dei primati, avendo realizzato la più grande moneta di cioccolato mai coniata (due metri di diametro), con 640 chili di cioccolato. Per apprezzare, valorizzare e onorare il cioccolato, questo prodotto dalle svariate proprietà, nonché delizia del palato per grandi e piccini, gli Accademici della Delegazione hanno organizzato una cena conviviale, a Villa Marisa, dedicata "Al piacere del cioccolato", nel ristorante "Nonno Rossi". Il menu, dopo il classico e vario "antipasto del nonno", ha portato sulle eleganti tavole imbandite, le "tagliatelle al cioccolato e ragu bianco di vitello", seguite dal "capriolo al cacao con sformato di polenta". Al momento del dessert, infine, c'è stata la "degustazione di praline al cioccolato artigianale fatte a mano". Questo percorso è stato presentato, guidato e illustrato dal noto maestro cioccolatiere Giuseppe Sartori, Presidente del "Ciocchinbò", e uno degli organizzatori e promotori del "Cioccoshow", il quale, oltre a fare una breve storia del cacao e del cioccolato, delle sue origini e lavorazioni, ha illustrato le peculiarità più salienti delle varie tipologie usate nella produzione delle praline precedentemente assaggiate,

che ha permesso di meglio esaltare i diversi gusti e abbinamenti. Una piacevole e amabile serata che ha pienamente soddisfatto i numerosi Accademici. (Tito Trombacco)

BOLOGNA-SAN LUCA

IL TRIONFO DEI BOLLITI

L'Accademico Romano Foschi, creatore e proprietario del meraviglioso agriturismo "Le Conchiglie", ha organizzato la seconda edizione del trionfo dei bolliti che già lo scorso anno aveva registrato uno strepitoso successo. Il successo si è ripetuto per merito dei bravissimi chef Fabio e Sandra e del direttore di sala Raffaele, tutti e tre veri professionisti appassionati del loro lavoro. Al piano terra della grande struttura è stato offerto un ricco e sfizioso aperitivo a base di ottimi salumi e formaggi, tutti di produzione propria. Nella grande sala del piano superiore, con i tavoli magistralmente apparecchiati, sono stati serviti degli squisiti cappelletti di Romagna in un brodo sontuoso. Da solenni pentoloni fumanti, allineati in bell'ordine su una grande tavola rettangolare, il personale addetto serviva a richiesta quanto segue, il tutto prodotto in azienda: testina, guanciale, doppione, lingua, cappello del prete, coda, pollo, cappone, cotechino, zampone e trippa. Questo straordinario assortimento di bolliti era accompagnato da ben 5 salse: ai peperoni, verde, al cren, salsa peverada e salsa rustica nonché purea di patate, spinaci, cipolline in agrodolce e fagioli in umido. Per concludere, un ottimo tagliere di formaggi, anch'essi di produzione propria, e infine la zuppa inglese. I vini serviti erano Prosecco di Conegliano, Lambrusco di Modena, Ribolla dei Colli Orientali del Friuli e

un ottimo Sangiovese di Romagna. Era anche il giorno del compleanno dell'anfitrione Accademico Romano Foschi che è stato festeggiato e applaudito con entusiasmo e affetto da tutti, che vedono in lui un vero gentiluomo e un grande esempio da seguire. (Maurizio Campiverdi)

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

TRA IL MARE E LE COLLINE

Con il consenso del Delegato di Livorno Sergio Gristina, la Delegazione si è piacevolmente spostata al ristorante "Casale del Mare" di Castiglioncello (Livorno), con risultato, senza ombra di dubbio, del tutto positivo. Il locale, ricavato da un'antica fattoria situata sulle spianate di Castiglioncello, si presenta come sospeso tra il mare e le colline. Gli Accademici sono stati piacevolmente sedotti sia da questo ambiente tranquillo e accogliente, sia, gastronomicamente, da piatti di alto livello per la qualità delle materie prime impiegate

e per le tecniche di preparazione. Le pietanze si sono presentate ricche e gustose, come lo gnocco alla triglia e la tagliatella nera con gambero rosso; di gran qualità il pescato del giorno. I vini della casa, prodotti direttamente nella tenuta, hanno accompagnato degnamente le vivande. Al termine della riunione conviviale, i saluti del Coordinatore Territoriale Franco Cocco, unitamente ai complimenti al Simposiarca della serata Sergio Volterrani e agli chef in cucina, hanno chiuso la serata in un clima di piacevole convivialità. (Gino Signorini)

MUGELLO

IL TRENO DI DANTE SOSTA A MARRADI

L'antica ferrovia faentina dal 1893 collega Firenze a Ravenna attraversando la valle del Mugello, le gole boschive dell'Appennino e la pianura romagnola per arrivare ai lidi di Ravenna. Le due città, ricche di arte e di storia, furono luogo di nascita e di morte del sommo poeta Dante Alighieri. In nome di Dante, le ammini-

strazioni delle città e dei paesi attraversati stanno organizzando un treno che collegherà Firenze e Ravenna per trasferire i turisti che frequentano le città d'arte e le coste romagnole. La Delegazione del Mugello, con i Delegati di Ravenna, Faenza e Firenze, ha organizzato un incontro presso il ristorante "Il Camino" di Marradi. Nel pomeriggio, presso la Sala Comunale, invitati dal Sindaco e dal Vicesindaco, si è discusso un progetto per i turisti partecipanti alla trasferta (il Treno di Dante) che segnerà tutte le eccellenze artistiche e gastronomiche lungo il centinaio di chilometri che collegano il capoluogo della Toscana con la città di Teodorico. Non mancheranno sorprese di nuove scoperte e conferme di tradizioni perché la zona è da almeno 1500 anni al centro dei più importanti avvenimenti storici. Il treno collega il centro della più autentica cucina romagnola, ricca di primi e di pasta, alla Toscana che brilla per la semplicità dei gusti delle sue carni, dei suoi oli e dei suoi vini. La giornata è stata proficua anche per l'intenso scambio di informazioni fra le Delegazioni. I Delegati hanno

visitato inoltre Palazzo Torriani, restaurato recentemente, accolti dalla proprietaria, che ha mostrato le qualità di accoglienza che anticamente erano in uso in queste terre. Una visita è stata fatta anche al Museo Dino Campana, che ha fatto conoscere ai partecipanti la particolarità e la grandezza di questo poeta moderno, guidati da un gruppo di signore che stanno lavorando alacremente per rendere più piacevole l'accoglienza di questo antico paese appenninico.

UMBRIA

ORVIETO

LA GALLINA 'MBRIACA

La Delegazione più antica dell'Umbria ha festeggiato il cinquantenario della sua fondazione con la partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini, del Consigliere di Presidenza Paolo Basili (orvietano di nascita), del Coordinatore Territoriale e Delegato di Terni, Guido Schiaroli, e di Massimo Alberti, Consultore di Perugia. La celebrazione si è svolta nel ridotto del Teatro comunale Luigi Mancinelli, con un convegno sulla cucina orvietana aperto dal Delegato, Luigi Antonio Barberani, che, dopo il saluto del Sindaco di Orvieto, Antonio Concina, ha presentato il conduttore televisivo Guido Barlozzetti, orvietano purosangue, che ha svolto brillantemente il ruolo di moderatore. La sequenza delle relazioni, tutte di grande interesse, è stata arricchita dalla proiezione di appropriate immagini, predisposte da Massimo Achilli, direttore artistico di importanti manifestazioni. Per la parte storica, dopo la relazione dell'archeologo Giuseppe Della Fina, che ha riguardato il banchetto degli Etruschi sulla scorta degli affreschi della Tomba Golini I, scoperta nei

GALLINA AFFOGATA

(Ricetta orvietana)

Ingredienti: una grossa gallina ruspante, 200 g di pomodorini tagliati a metà, 100 g di lardo, due spicchi d'aglio, 1 l di vino bianco di Orvieto secco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione: preparare un battuto di lardo e aglio, metterlo in una pentola e adgiarvi sopra la gallina insieme ai pomodorini. Salare e pepare. Affogare il tutto nel vino. Sigillare la pentola mettendo un foglio di carta paglia tra il bordo e il coperchio e un peso sopra al coperchio. Cuocere per circa due ore a fuoco basso. La ricetta nasce nel mondo mezzadrile. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso i mezzadri, in base ai cosiddetti patti di pollaio, erano tenuti a fornire una certa quantità di polli e di uova al padrone. Queste forniture erano chiamate obbligo o regalie. Vale a dire che il contadino era autorizzato a tenere il pollaio per il consumo familiare senza dover dividere i prodotti col padrone, ma doveva prestare le regalie. Capitava sovente che il contadino portasse al padrone qualche vecchia gallina non più buona per le uova e dalla carne piuttosto dura. La cuoca del padrone oviava con la lunga cottura prevista da questa ricetta.

pressi di Orvieto, quella della storica Mara Quadraccia che ha sintetizzato vari secoli di cucina locale. L'architetto Alberto Satolli ha poi dissertato sull'"Orvietan", un composto (elaborato dal ciarlatano di origine orvietana Girolamo Ferrante, noto a Parigi come "Orvietan") che fu accolto nella farmacopea ufficiale dei secoli XVII e XVIII come antidoto ad ogni veleno. Per la parte gastronomica, Velia De Angelis e Giovanna Cinti, l'una del ristorante "La Champagneria" e l'altra della trattoria "La Palomba", hanno svelato interessanti segreti della loro arte culinaria, mentre Pier Luigi Leoni, Vice Delegato, ha presentato la pubblicazione del 1° censimento della cucina orvietana (25 ricette dettagliate e commentate) da lui curato con la collaborazione degli Accademici. Per ultimo, il Delegato Barberani ha tratteggiato la storia e i successi del vino di Orvieto, ricordando quanto sia importante l'abbinamento con il giusto vino che, solo, può esaltare le qualità organolettiche dei piatti. Il Presidente Ballarini ha, infine, concluso i lavori con una dotta dissertazione sul significato della tradizione e dell'innovazione nella cucina. Dopo il convegno, non a caso intitolato "La gallina 'mbriaca" (vedi ricetta), gli Accademici di Orvieto e numerosi ospiti si sono ritrovati nel ristorante dell'"Ancora", nelle stesse sale dove, cinquant'anni fa, Domenico Moretti, primo Delegato di Orvieto e mitico gourmet, si riunì con altri quindici eminenti cittadini per la prima riunione conviviale della storia della Delegazione.

TERNI

L'AUTUNNO IN COPERTINA E NEL PIATTO

Per San Martino, a Terni, si festeggia la trasformazione del

mosto in vino, lo si spilla dalla botte, fresco, ancora dolce e profumato, per assaggiarlo insieme alle castagne arrostiti. Diffusa era in passato la passione per la caccia e per la festa novembrina; giravano sugli spiedi gli uccelletti alternati al grasso e magro o al crostino di pane e la foglia d'alloro. La riunione conviviale del penultimo mese dell'anno è stata dedicata alla tradizione autunnale, con un menu sul tema, appositamente studiato dai Simposiarchi Dino Vittori e Giuseppe Metastasio, che hanno scelto un ristorante sulla cima della collina di Casteldilago. Tante piccole stanzette con splendido panorama e atmosfera d'epoca, patron entusiasta Angelo Francucci che propone vera cucina ternana. Al Delegato è piaciuto l'"Autunno" di Arcimboldo con l'uva, le pere, le castagne e le doghe della botte e lo ha fatto stampare sulla prima pagina del menu; in tavola prosciutto, ciriole con i funghi "sanguinelli", gli uccelletti allo spiedo, le castagne e il vino nuovo nel bicchiere. L'"Osteria dello Sportello" a Casteldilago di Arrone ha così accolto gli Accademici per una riunione conviviale "tecnica", ovvero riservata ai soli soci e alla discussione accademica e a sorpresa i Simposiarchi hanno organizzato la visita al piccolo ma interessante museo che custodisce le ceramiche rinvenute durante i lavori di ristrutturazione del paese in un "pozzo di butto" nel quale si è trovato davvero l'inverosimile: ceramiche, vetri, metalli sedimentati tra i rifiuti dal 1300 al 1700. Durante il restauro di una parte del paese, fu trovato un pozzo, all'interno del quale per secoli venne gettato quanto ormai inservibile. Il contenuto fu con cura riportato alla luce e messo a disposizione della sovrintendenza. Un giorno, sir

Timoty Clifford, ex direttore della Galleria nazionale di Scozia e poi responsabile del settore Maioliche del Museo di Manchester, smarrisce la strada in Valnerina, casualmente incontra l'ingegnere Angelo Francucci che gli fa visitare il paese, gli parla e gli mostra quanto è stato rinvenuto nel pozzo. Sir Clifford si innamora del luogo, decide di acquistare una residenza in paese e si dedica con la competenza di una vita alle "Ceramiche di Casteldilago". I reperti vengono accuratamente ripuliti, catalogati, datati, riconosciuti nella provenienza, descritti e infine collocati nelle teche di cristallo del piccolo museo, davvero un piccolo gioiello di cultura in Valnerina.

LAZIO

ROMA

IL BELLI GASTRONOMICO

Il poeta Giuseppe Gioacchino Belli è il nume ottocentesco della cucina romana, che troviamo espressa con ironia nelle sue poesie. Per questo, a conclusione del convegno sulla cucina nelle poesie del Belli, tenutosi a Roma presso la "Fondazione Besso", la Delegazione ha organizzato una speciale riunione conviviale, il giorno successivo, presso lo storico ristorante "Checchino dal 1887" a Testaccio. Locale, questo, che ha visto i natali della Delegazione ben sessanta anni fa. All'avvenimento non ha voluto mancare il Presidente Ballarini, che ha riunito, prima della cena, tutti i Delegati romani, per un opportuno incontro di coordinamento e di conoscenza dei programmi futuri. Simposiarca della serata l'Accademico Massimo Freda, figlio di uno dei "padri fondatori" dell'Accademia, Secondino. Freda ha composto, con la collabora-

zione dei fratelli Mariani, titolari del locale, un menu tipico della più tradizionale cucina romana, ispirato ad alcuni piatti di cui il Belli fa ampia menzione nei suoi sonetti. Inizio con un eccezionale carciofo alla romana, poi rigatoni al sugo di coda alla vaccinara, seguiti dal garofolato di bue con cicoria saltata in padella. Non potevano mancare la trippa alla romana e un assaggio di granelli alla piastra. Ottimi i vini Est, Est, Est di Montefiascone di Poggio dei Gelsi e il Cenereto Castiglione in Teverina delle Cantine Trappolini. Il Delegato di Roma Gabriele Gasparro ha accolto i numerosi Accademici e tutti i Delegati delle Delegazioni romane, rivolgendo un caloroso benvenuto al Presidente Ballarini e alla sua gentile consorte. Gasparro poi ha ricordato l'ambiente di Testaccio, uno dei siti storici di Roma non solo per l'importanza archeologica ma per la vivacissima vita popolare che l'ha animato per secoli, non ultima la presenza del grande mattatoio che si trovava proprio di fronte al locale, dove si può dire, è nata la cucina del "quinto quarto". Il Simposiarca Freda ha brillantemente illustrato la cucina e la storia del locale, che fu frequentato anche da Orio Vergani che, negli anni Cinquanta, lo premiò con il diploma di "Cucina Eccellente". Per ricordare la serata, è stato stampato un pieghevole di elegante impostazione grafica curata dall'Accademico Francesco Ricciardi, con il menu e le ricette dei principali piatti serviti, oltre a due famosi sonetti del Belli a carattere "gastronomico". Serata veramente speciale, improntata alla vera convivialità accademica, con il gusto della vera arte della cucina tipica e con l'accoglienza di gestori che conservano l'antico piacere dell'ospitalità. (G.G.)

ROMA EUR

CUCINA WELLNESS

La Consulta della Delegazione si è riunita per il secondo incontro dell'anno, per tracciare il bilancio delle attività appena concluse e delineare il programma di massima del 2013. Il 2012 è stato incentrato sulle celebrazioni del decennale della Delegazione culminate nel convegno "La cucina degli anni Cinquanta" che ha dato spunto alla pubblicazione di un volume. Su tale impegno si è quindi focalizzata l'attenzione della Consulta. Per ospitare questo incontro, è stato selezionato il "Gavius" dell'Hotel OP, uno dei primi ristoranti con cucina certificata Wellness® a Roma. Un locale ove le materie prime utilizzate e i processi produttivi sono sottoposti a controlli nutrizionali accurati e costanti, tali da meritare una vera e propria certificazione che garantisce il rispetto di rigorosi criteri dietetici e salutistici, che seguono le linee guida pubblicate dal Ministero della Salute, continuamente monitorate da un team di nutrizionisti sulla base dell'evoluzione della ricerca scientifica. A smentire il pregiudizio che porterebbe a ritenerla una cucina estremamente semplice e priva di attrattive, riservata a salutisti e a cultori del fitness, lo chef Mirko Di Mattia, cuoco certificato Wellness®, ha confezionato, per l'occasione, un ricco menu degustazione dai sapori veramente notevoli e che ha riscosso ampi apprezzamenti da parte di tutti i Consulitori.

ABRUZZO

CHIETI

GUSTANDO LE LUMACHE CORRIDORE

L'ossimoro della "lumaca corridora" (la "ciammaica corridore") ha tenuto banco per

l'intera serata di una Consulta "fuori ordinanza", organizzata dal Delegato Mimmo D'Alessio, con la collaborazione del Segretario Nicola D'Auria. Poiché la riunione era stata indetta presso il ristorante "Sant'Eufemia" di Fara Filiorum Petri nell'alta Val di Foro teatina, è stata occasione per un'estensione conviviale ad Accademici e postulanti. Infatti, dal luogo scelto dal Delegato, si capiva quale sarebbe stato l'irresistibile richiamo della tavola: le lumache, specialità indiscussa di quel ristorante, grazie alla rigidità e alla sapienza cucinaria di Patrizia e Cesare Della Valle. Alla riunione conviviale ha partecipato anche una qualificata rappresentanza della neonata Delegazione di Malta. Attorno al tavolo imperiale, immanicabile anche in questa occasione sostanzialmente informale, sono stati degustati, dapprima, fritti, tocchetti di prosciutto nostrano conservato in olio piccante, fazzoletti al formaggio e "bastardone" (peperone dolce rosso essiccato), quindi il Delegato ha introdotto il tema non annunciato ma ormai conosciuto da ognuno. In particolare ha voluto sottolineare che stavano per esser gustati piatti a base di lumache di terra, ma non di comune allevamento. A questo punto, una chitarra al sugo di "lumache corridore" ha interrotto il viaggio parlato, portando i commensali alla miglior pratica. È stata poi la volta delle lumache con il loro gustosissimo intingolo, così buone da aver quasi imposto almeno un bis ad ognuno. Infine, una buona "pizza doce" (la torta di pan di Spagna a strati, farcita con crema e cioccolato, dolce tipico delle tavole in festa) ha gentilmente introdotto il rito amichevole e cordiale del congedo dopo una serata piena di gioia e di prelibatezza. (Maurizio Adezio)

TERAMO

LA RIVOLUZIONE CULTURALE PARTE DAL CIBO

Delle quattro province abruzzesi, Teramo è sicuramente quella che vanta la migliore tradizione gastronomica, grazie anche ad un territorio pedemontano che fornisce ancora prodotti genuini e di gran qualità; tuttavia, come tutte le piccole province, soffre di una certa abitudine alla routine, in particolare nella cultura della ristorazione. È stata dunque una piacevole sorpresa la riunione conviviale organizzata dall'Accademica Agnes Lyet Mazzitti in un locale di vecchia conoscenza, "La locanda del Pompa", gestito da una delle famiglie di chef più antiche della città, la famiglia Pompa. La locanda, da circa un mese, pur conservando la stessa gestione, ha cambiato veste, oltre che nome, "La locanda dei Parchi", diventando un ristorante "sui generis", ove si fanno degustazione e cultura. Entrando in questo antico casale, in quella che era la stalla, ora quasi museo delle tradizioni contadine, arredato con mobili, attrezzi agricoli, vecchie foto, stoviglie di ceramica castellana, si è accolti dall'avv. Mazzitti, tenace e caparbio conservatore della cultura del territorio e delle sue tradizioni. "La rivoluzione culturale parte dal cibo", asserisce in maniera quasi provocatoria, e illustra il suo obiettivo: valorizzare il territorio e i prodotti della sua terra. L'ulteriore obiettivo della nuova locanda è quello di esaltare la qualità e la raffinatezza della cucina teramana con l'ambizione di svelare, attraverso il cibo, ragioni e segreti dell'indissolubile legame tra uomo e natura. Così attraverso la degustazione di prodotti del territorio, formaggi, ventricine, lardo di Paganica, sapientemente illustrati da

Mazzitti, la cena si trasforma in un momento di autentica conoscenza dei molteplici aspetti della tradizione locale. Si scopre la bontà dei ceci di Navelli, teneri e dolci, il recupero delle "patate viola" nato quasi per caso, una varietà altrimenti in estinzione, il sapore dello zafferano, il lardo di Paganica che nulla ha da invidiare al più famoso lardo di Colonnata. È superfluo dire che la qualità la fa da padrona, ed è uno dei principi base di partenza per una cucina di livello. La serata si è svolta in un armonico connubio di gusto, cultura, sapori, il tutto sapientemente calibrato. Al termine, c'è stata la presentazione dello staff con il giovane promettente chef Alessandro, cui è andato il plauso generale. Ci auguriamo che un locale del genere sia sicuramente un stimolo al rinnovamento per quanti amano la gastronomia. (Roberto Ripani)

PUGLIA

ALTAMURA

APRITE LE ORECCHIETTE

Si è tenuta, presso l'Aula Magna della Scuola media "Pacelli" di Altamura, una manifestazione organizzata in maniera congiunta dalla Delegazione, dall'Unesco e dall'Uciim (Unione cattolica italiana insegnanti medi). Tema dell'incontro la presentazione del libro di Pino Africano "Aprite le orecchiette". Dopo un'introduzione della Delegata altamurana Immacolata Portoghese, che ha illustrato i principi su cui si basa l'Accademia, ha preso la parola il prof. Luigi Viscanti, presidente della sezione locale dell'Unesco, che ha ribadito l'importanza della dieta mediterranea, patrimonio culturale immateriale dell'umanità. La dieta mediterranea (dal greco "diata", stile di vita) rappresenta un modello nutri-

zionale i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, pesce, latticini e carne, con una particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti, alle tecniche di coltivazione, al loro modo di utilizzo e alle risorse del territorio. La prof. Gabriella Falcichio ha poi ampiamente illustrato le caratteristiche del testo in questione, ribadendone l'originalità dello stile e l'attualità del messaggio. L'autore, Pino Africano, presidente dell'associazione "La salute mela mangio", è esperto in tecnologie alimentari ed esercita la sua professione nel settore oleario, ma, una ventina di anni fa, ha iniziato ad interessarsi di naturopatia, dopo aver preso coscienza di tutte le manipolazioni e sofisticazioni cui vengono sottoposti molti generi alimentari, di cui il consumatore è quasi sempre ignaro. Pertanto egli, nel suo spiritoso libro, affronta il tema della corretta alimentazione e della dieta mediterranea, che può ridurre l'insorgenza di patologie talvolta anche gravi. Offrendo delle "pillole" virtuali, contenenti consigli pratici di buon senso e verità scientifiche spesso scomode, soffocate da luoghi comuni o proposte dalla pubblicità, egli ha ribadito l'importanza dell'informazione che il consumatore deve acquisire per poter avere, anche sorridendo, un corretto rapporto con il cibo. Perché, come l'autore afferma in copertina, "non dico di prendervi una laurea, ma almeno la ... licenza alimentare!"

SICILIA

SIRACUSA

ANTONIO CAPRARICA OSPITE SPECIALE

Un aperitivo nel rigoglioso giardino di "Villa Cassandra" ha dato l'incipit all'incontro

con un autore particolare. "Una magnifica British Summer dopo il Giubileo della Regina Elisabetta II e il trionfo olimpico" è stata l'intrigante tematica sviluppata da Antonio Caprarica, Accademico onorario di Londra, storico volto del giornalismo italiano televisivo, che ha affascinato l'uditorio, in occasione della sua recente visita a Siracusa, nel corso di una riunione conviviale della Delegazione. Presenti all'incontro numerose autorità e personalità siracusane fra cui: S.E. il Prefetto di Siracusa Renato Franceschelli; il Vice Presidente dell'Accademia Benito Fiore; il Presidente del Tribunale di Modica Giuseppe Tamburini; il Questore di Siracusa Mario Caggegi; il Comandante della Capitaneria di Porto di Siracusa Luca Sancilio. Il dire di Antonio Caprarica è stato un ritorno al passato, a quel divertente e intrigante 'anacronismo' che è l'aristocrazia britannica, e a cosa hanno, poi, a che spartire le Olimpiadi e gli eccentrici aristocratici britannici. "Non c'è posto al mondo in cui le Olimpiadi siano più di casa che in Inghilterra" ha dichiarato Antonio Caprarica, "Per ben tre volte - da quando, nel 1896, si svolsero le prime Olimpiadi dell'età moderna - Londra è stata scelta come sede dei Giochi" Ma, dato il contesto accademico, una curiosità si è posta: come si nutrono gli olimpionici? Durante il suo intervento, il Delegato Angelo Tamburini ha cercato di soddisfare il quesito rilevando che "non esistono, naturalmente, alimenti magici o diete particolari che possano migliorare la prestazione atletica: solo una sana e adeguata alimentazione contribuisce a rendere l'organismo efficiente e in grado di affrontare gli impegni sportivi". È stata poi servita la cena, ben confezionata e proposta in tavola: fantasia "mare nostrum" (gambe-

retti di nassa marinati, alici gratinate, insalata di mare, cozze gratinate); casereccia Lygdamis (con ragù di cernia); bracioline di pesce spada e spiedino di gamberoni gratinati; sformato dell'orto; tortino "duca dell'amore" (al cioccolato fuso con salsa agli agrumi). Vino bianco "Fania" e rosso "Fanus" Igt Sicilia; Moscato di Siracusa "Don Nuzzo" Doc (Antiche Cantine Gulino di Siracusa). Infine, la consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato Tamburini al titolare del ristorante "L'Ottavo Peccato", Alessandro Napoli, al maestro di cucina Giuseppe La Sala e al Coordinatore del servizio Bernardo Corso. (Angelo Tamburini)



EUROPA

REGNO UNITO

LONDRA

ACCADEMICI IN ESCURSIONE

La Delegazione ha organizzato la diciottesima edizione dell'escursione prenatalizia, con un programma intenso, cercando di coniugare al massimo cultura e buona cucina. Sono intervenuti oltre 100 Accademici provenienti da Delegazioni italiane ed estere. Alla cena di benvenuto presso la Conservatory Room dell'Hotel Gloucester, il Delegato di Bologna dei Bentivoglio, Sergio Savigni, ha svolto un'interessante e simpatica introduzione al "tortellino bolognese", descrivendone l'origine storico-gastronomica e la ricetta originale. Nella stessa occasione è

stato presentato il libro "La cucina del buon gusto" da parte dell'Accademia londinese Simonetta Agnello Hornby e di Maria Rosario Lazzati. Le autrici hanno tracciato un sapiente percorso formativo della cucina in famiglia, alternando passi sulla filosofia del buon gusto di Savarin. Il menu è stato "modern english", tipico di un albergo internazionale, con vini però rigorosamente italiani.

Interessanti escursioni si sono svolte nei giorni successivi. Una serata è stata dedicata all'alta gastronomia italiana a Londra, rappresentata in questo caso da Moreno Cedroni della "Madonnina del Pescatore" di Senigallia. Presso il ristorante "Brunello" dell'Hotel Baglioni, Moreno Cedroni, alla presenza del Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata d'Italia dott. Stefano Pontecorvo, ha creato un menu apposta per l'Accademia, lodato da tutti per il gusto, la creatività e la genialità degli accostamenti. Moreno ha anche parlato dei suoi studi gastronomici e del modo di rivisitare certi aspetti della cucina senza disperdere i valori tradizionali, della scelta degli ingredienti e dell'accostamento di sapori che esaltino il gusto originale. In particolare, hanno riscosso applausi il baccalà salato "a modo mio", le lasagnette bianche ai frutti di mare e il gelato "profumato". L'escursione si è conclusa con la tradizionale serata di gala presso l'Hotel Dorchester, alla presenza dell'Accademico Onorario Alain Giorgio Maria Economidis, Ambasciatore d'Italia, e altre autorità. Il tema della serata, durante la quale il Delegato Maurizio Fazzari ha consegnato il diploma dei venticinque anni di Accademia al Vice Presidente Benito Fiore, è stato la cucina siciliana, con piatti e vini tradizionali. Durante la cena, l'Accademico onorario Antonio Ca-

parica ha illustrato il suo libro sulle Olimpiadi di Londra. Menu siciliano, con sarde a beccafico, pasta alla Norma, tonno saltato ai profumi mediterranei e cassata siciliana. Cultura, cucina e convivialità nel rispetto dei valori accademici che la Delegazione sostiene e condivide.

REPUBBLICA DI MALTA

MALTA

AUGURI ALLA NUOVA NATA

È nata la nuova Delegazione dell'Accademia, nel cuore del Mediterraneo, crocevia indiscusso di culture, approdi ed eventi biblici. Teatro dell'evento, il Corinthia Palace Hotel. Tra i presenti, il Presidente Giovanni Ballarini e il Segretario Generale Paolo Petroni a consegnare la campana al Delegato Italo Rota, Vice Delegato Marino Egisto Paolucci. L'evento, promosso dal Delegato di Chieti Mimmo D'Alessio e dall'Accademico Nunziato Mancini, ha avuto inizio con un discorso del Segretario Generale, prima della consegna dei distintivi agli Accademici, del messaggio augurale del Presidente e del saluto dell'Ambasciatore Efisio Luigi Marras. Gli chef del Corinthia Palace Hotel hanno deliziato i convenuti con un menu tipicamente basato sulla simbiosi gastronomica italo-melitense e così composto: tartina di sfogliatella con raclette di gorgonzola con noci, rughetta e gelatina di pere profumata alla cannella; sacchettiini al formaggio Castelmagno con confettura di cipolline novelle al miele; fettine saltate di funghi di Portobello e crema ai porcini; lombatina di coniglio con ripieno di salsiccia maltese e vitello, polenta gialla con pancetta e salsa al Barolo; delizia di miscela arabica con gelato

al mascarpone e arancia, con riduzione al Porto e mirtilli rossi. Una riunione conviviale storica e promettente, tra prelibatezze volte a meglio valorizzare le peculiarità mediterranee della gastronomia italiana a Malta.

SVIZZERA

ZURIGO

VISITA A UNA TRATTORIA TUTTA ITALIANA

Segnalata dalla più giovane Accademica della Delegazione, la piccola ma piacevole trattoria "Pane e olio", arredata in modo essenziale, ha accolto gli Accademici per una cena, fatta di sapori semplici e non stravolti, come a volte avviene. Veramente italiana! Come antipasti prosciutto di capra (insolito gusto, non è piaciuto a tutti), salame di cinghiale al mirto, mortadella di fegato di maiale, bruschetta alla bottarga di tonno. Dopo una buona e semplice zuppa di pane carasau, il coniglio in porchetta, superbo, con peperoni al tegame e zucca gialla cotta al forno. Dessert, richiesto esplicitamente dal Delegato, fresco e leggero: frutta con crema e sbriciolato sopra, una delizia. Il vino, bianco, Vermentino di Toscana, di Costanza, e il rosso, un Merlot toscano fattoria Aiavecchia. Il cuoco, Daniele Palieri, di origine romana, è giovane e dimostra passione e coerenza nel suo lavoro.

UNGHERIA

BUDAPEST

BAGNA CAODA IN RIVA AL DANUBIO

Presso il ristorante "Bottega della Famiglia", che molto gentilmente, per l'interessamento dello chef Alessandro

Manfredini, ha fornito alla Delegazione un validissimo supporto logistico, si è tenuta una riunione conviviale intitolata "Bagna caoda sulle rive del Danubio". L'Accademico Luigiterzo Bosca, vantando le origini della sua azienda di spumanti Bosca di Canelli, di concerto col Delegato, ha pensato di offrire e di far gustare una cena piemontese, riguardo alla sequenza delle portate e al disciplinare della bagna caoda depositato dalla Delegazione di Asti. Naturalmente, per poter ricreare il clima delle Langhe in terra magiara, si è reso necessario il trasporto e la fornitura di tutte le materie prime indispensabili per le preparazioni, dei vini e di una provetta cuoca di quei luoghi che (solo lei!) ha saputo ricreare i gusti e i sapori di due territori così lontani anche gastronomicamente. Ma veniamo subito ad elencare le squisitezze che hanno deliziato i numerosi Accademici piemontesi (con qualche nostalgica lacrima!) e quelli di altre regioni e ospiti ungheresi che hanno avuto l'opportunità di conoscere gusti e sapori così lontani dalle loro abitudini alimentari. "Friciulin" alla moda di Langa: carne cruda di vitella di fassone piemontese battuta al coltello; grandiosa bagna caoda, nel classico fojòt, con il cardo gobbo di Nizza Monferrato e le altre buone verdure di stagione; minuscoli agnolotti "del plin"; consommé bollente; robiola di Roccaverano con i grissini tirati a mano; torta di nocciole di Canelli con lo zabaione. Dalla cantina: Riserva Spumante del nonno Luigi Bosca, Barbera d'Asti Luigi Bosca 2009, Barolo Luigi Bosca 2007, Raspberry Sparkletini. Al termine, un prolungato applauso ha coronato questa serata perfettamente organizzata dal Simposiarca Luigiterzo Bosca e dalla cuoca Carla Salvetti che ha preparato queste prelibatezze. Tutti hanno ricevuto

un'artistica copia del menu, completo della ricetta della bagna caoda, commissionato al grafico Giancarlo Ferraris di Canelli che lo ha impreziosito con un'incisione numerata a ricordo dell'evento e una confezione di vini delle Cantine Bosca a ulteriore ricordo della serata. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

ISRAELE

TEL AVIV

IN ONORE DELL'AMBASCIATORE

Approfittando della presenza di Roberto Robotti, esperto di cucina italo-ebraica, il Delegato Ever Cohen ha ospitato gli Accademici presso la sua abitazione per una riunione conviviale, anche in onore del nuovo Ambasciatore italiano Francesco Maria Talò che ha espresso gratitudine e grande apprezzamento per la serata, molto riuscita. Robotti, piemontese di origine, ha parlato di antiche ricette di cucina di varie regioni italiane e ha contribuito a preparare: sformato di tagliatelle, risotto con zucca, melanzane alla parmigiana, polpettine friccioli con salsa verde, pollo con peperoni, pesche al vino e marchise al cioccolato. Vini: Chianti Rufino e Chardonnay di Yarden. Il nuovo Ambasciatore ha annunciato il suo personale sostegno alle attività dell'Accademia.



PIEMONTE

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

TAVOLOZZA DI COLORI

Dopo la presentazione, a cura del Delegato, del tema della serata, della recentissima pubblicazione accademica, nonché della ristampa curata da Musci e Pellati dell'opera "La vera cucina casalinga" di Francesco Chapusot edita a Torino nel 1851, la dottoressa Valeria Aloisia Tantardini, farmacista e appassionata erborista, ha brillantemente intrattenuto i commensali illustrando sia le erbe che gli aromi inseriti nel menu preparato dal ristorante "Belvedere" di Crodo. Ha fatto poi particolare riferimento alle erbe officinali coltivate nelle vallate della provincia. A seguire, la signora Vittorina Prina, responsabile del consorzio "Erba Bona" (coltivazione di piante officinali), ha ampiamente descritto l'attività del consorzio, con proiezione anche di moltissime delle varietà coltivate, alcune delle quali sono state ben presentate, formando una pregevole tavolozza, anche all'ingresso del ristorante. A fine serata, il Delegato ha poi provveduto a consegnare copie della pubblicazione accademica alla dottoressa Tantardini e alla signora Prina per l'arricchimento culturale apportato alla riunione conviviale ecumenica. (R.B.)

LIGURIA

GENOVA

UN RISTORATORE RACCOGLITORE

Alle spalle della città di Genova si aprono due belle vallate, solcate rispettivamente dai torrenti Bisagno e Polcevera, che conservano tracce di un passato interessante dal punto di vista storico e sociale ma

anche da quello della cultura alimentare, in buona parte sopravvissuta fino ai nostri giorni. L'argomento della riunione conviviale ecumenica ha permesso agli Accademici della Delegazione di unire il piacere della visita al ristorante "Ferrando", a San Cipriano, in Val Polcevera, fondato nel 1950, all'ascolto di un'interessante e competente relazione del titolare, Piero Ferrando, su uno degli argomenti principali della cucina genovese e ligure in generale, quello delle erbe spontanee. Già all'ingresso del locale le erbe hanno accolto gli Accademici sotto forma di quadretti didascalici, quasi un erbario, su un'intera parete; in sala poi, facevano bella mostra una ventina di mazzetti di erbe, gran parte delle quali utilizzate nelle portate della serata, quali salvia, aneto, buon Enrico, portulaca, erba San Pietro e altre. Di ognuna Piero ha descritto habitat, caratteristiche, usi alimentari e medicinali, spiegando come egli stesso vada in cerca di alcune, recandosi nelle vallate circostanti. Ma la passione dell'ospite-ristoratore per le erbe si spinge oltre, portandolo ad allestire un orto nel quale cerca di "addomesticare" anche quelle che non si possono definire propriamente locali. La cena, servita su tavoli ornati da composizioni di erbe profumate, ha offerto una gamma quanto mai varia di odori e gusti delicati, tra cui meritano di essere citati quelli del vino bianco (Vermentino della cantine Bisson) aromatizzato alla pimpinella, offerto agli ospiti al loro arrivo; dei fiori di zucca alla maggiorana; di una profumata zuppetta al basilico; del latte dolce all'erba cedrina con gelatina di rosa canina, preceduto da un sorbetto alla menta piperita. Anche un coniglio ripieno al timo serpillone con patate all'alloro-nebetella e zucchine all'origano ha ulterior-

mente rallegrato come piatto forte il palato degli ospiti: un trionfo di sapori perfettamente dosato e sapientemente coordinato. Al termine, gli Accademici hanno ringraziato il proprietario per il contributo di esperienza dato alla serata.

LOMBARDIA

MILANO DUOMO
E MILANO NAVIGLI

SAPORE DI LIGURIA

Decisamente affollata, la riunione conviviale ecumenica dedicata alle erbe, che ha visto ancora una volta insieme le due Delegazioni. Un tale entusiasmo e interesse non si registravano da tempo, con numerosi Accademici che sono, purtroppo, dovuti rimanere a casa. Sede della cena è stato il ristorante "Le 5 terre" a Milano, generalmente specializzato in cucina di pesce che, per l'occasione, si è cimentato in un menu diverso, coerente con il tema proposto. Il Simposiarca della serata, Giorgio Introvigne, ha proposto un interessante menu di intonazione ligure che prevedeva un antipasto con frittatina di gianchetti e maggiorana, fiori di zucca fritti con erba cipollina e una pizza alla ligure con cornetti, cipolla, pomodoro e pesto alla genovese. Il menu proseguiva con un bis di primi: pansoti con salsa di noci e trofie alle cinque erbe, timo, prezzemolo, menta, maggiorana e basilico. Piatto forte della serata, un omaggio alla cucina ligure dell'interno: un coniglio con olive taggiasche, timo e maggiorana. Concludeva la cena un sorbetto al limone, menta e basilico, dal sapore molto deciso, che ha incontrato i favori della maggioranza degli Accademici, con qualche perplessità in alcuni. Ad accompagnare i piatti in tavola, un vino delle colline savonesi, un Lumassina frizzante, "La Fi-

narina", procurato direttamente dal Simposiarca, e un Vermentino Golfo del Tigullio Portofino dell'azienda agricola Pinogino. Commenti decisamente positivi per la qualità delle vivande e per la velocità ed efficienza del servizio, ancor più rimarchevole in considerazione dell'elevato numero di persone. L'aspetto culturale della serata era stato affidato alla dott.ssa Valentina Taglietti. Al termine, ogni Accademico ha ricevuto in omaggio una piccola pianta di erbe aromatiche in vaso, che ha consentito di portare a casa un tangibile ricordo di una piacevole serata. (Andrea Cesari de Maria)

VENETO

ALTO VICENTINO

CENA ECUMENICA
PREPARATA DAGLI ALLIEVI

La Delegazione ha organizzato, per la prima volta, la cena ecumenica all'Ipssar "P. Artusi" di Recoaro Terme, al fine di valorizzare la cucina delle erbe e degli aromi nel Vicentino con prodotti di stagione e della tradizione. I piatti sono stati presentati con un menu illustrato da un'opera artistica raffigurante un erbario dell'alto Medioevo. Il Delegato, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulle erbe eduli dell'Alto Vicentino partendo da una prefazione medievale per poi passare alla distinzione fra le erbe utilizzate in cucina e quelle officinali e medicamentose. A seguire, alcune illustrazioni di erbe e piantine stanziali locali con ricette di piatti che ancor oggi si preparano sia in ristorante che in casa. Prima di prendere posto al tavolo, sono state servite verdure in tempura con un vasetto pieno di salsa aioli, ove spiccava il colore del prezzemolo. Al piatto è stato abbinato un vino bianco friz-

zante del territorio, il Calesio Brut Millesimato Lessini Durello Doc, dell'Azienda Agricola "Dalle Ore". Preso posto al tavolo, il Delegato, dopo una breve introduzione, passava la parola al Simposiarca che illustrava il menu della cena ecumenica e i vari piatti predisposti con il professore della scuola alberghiera. Si iniziava il convivio con un antipasto di insalata aromatica di porcini delle Prealpi vicentine e formaggio Asiago; per primo piatto, un risotto con gamberi ed erbe fini della vallata dell'Agno, ove il profumo e il gusto delle erbe giocavano con il sapore dei crostacei in contrasto fra loro, in modo molto accattivante e armonico. Per secondo, un filetto di maialino da latte cucinato al forno a bassa temperatura, con crosta di erbe aromatiche. Per dessert è stata servita una coppa di zabaglione con dei pasticcini e biscotti sempre realizzati dagli allievi della scuola alberghiera. Prima del dessert, veniva data la parola al Dirigente scolastico prof. Guerra, al produttore dei vini abbinati ai vari piatti della serata, Marco Margoni Dalle Ore, e a Giuseppe Zonin, i quali hanno intrattenuto gli astanti sui prodotti degustati, sui metodi di produzione e coltivazione della vigna. A seguire, dopo l'entrata dei ragazzi di cucina con il loro professore, che si sono uniti ai ragazzi di sala, il Delegato ha incoraggiato il Dirigente scolastico, i professori e i ragazzi stessi a continuare a valorizzare i piatti e i prodotti del territorio e della tradizione. (Renzo Rizzi)

EUGANIA BASSO PADOVANO

TRADIZIONE CONTADINA

La cena ecumenica ha avuto luogo nella cornice raffinata della settecentesca Villa Francanzani, alla Mandriola. Un convivio dedicato alla cucina delle erbe e degli aromi, in

particolare alle erbe spontanee dei Colli Euganei, alla tradizione della cucina contadina e popolare, ai significati simbolici, anche legati all'utilizzo diffuso, con analoghe modalità, in varie regioni italiane, come ha evidenziato nella sua relazione il prof. Antonio Todaro, dell'Università di Padova. Il menu, realizzato con l'ausilio della "Mappa catering", ha rispolverato antiche ricette, riviste in chiave attuale. Tra gli antipasti: palline di ricotta, caprino e maggiorana avvolte in granella di noccioline; frittelle con erbe amare; frittelle di salvia; involtini con pancetta, formaggio e rosmarino; bocconcini di tartare con erba cipollina e aglio ursino. Per i primi piatti, in omaggio alla tradizione veneta, il risotto alle erbe amare e gli gnocchi di spinaci selvatici. Sempre con le erbe i secondi: un filetto di cervo, una lonzetta di maiale arricchita da cannella e origano, accompagnati da patate al rosmarino e coste saltate. Il dessert ha valorizzato prodotti del territorio e della stagione: marroni, patate americane, una stuzzicante torta di zucca. Il tutto accompagnato da vini dell'azienda agricola Facchin di Vo' Euganeo: Sauvignon bianco, Rosso Colli Euganei, Fior d'arancio. Siniscalchi: Piero Francanzani e Lucia Marangon.

TREVISO

L'ORTO BOTANICO DELL'ISTITUTO "MAFFIOLI"

Continua in maniera progressivamente più compiuta il progetto che la Delegazione, da tre anni, sta realizzando: organizzare, a rotazione, la cena ecumenica presso gli Istituti Alberghieri della provincia. Si è pensato che la "celebrazione di un rito" fosse ben collocata nell'ambiente che può garantire continuità alle esperienze e alle ricerche degli Accademici: quello in cui si formano i cuo-

chi di domani che, se ben radicati nelle tradizioni del territorio, potranno scientemente realizzare l'evoluzione della cucina. Ancora una volta l'esperimento è riuscito ed è stato gratificante per chi l'ha organizzato. Nell'anno delle erbe spontanee e degli aromi si è scelto l'Istituto "Maffioli" di Castelfranco Veneto, in quanto dotato di un ben fornito orto botanico e di frutteto, nei quali sono stati salvati interessanti esemplari vegetali altrimenti destinati alla spazzatura. In più, nell'Istituto "Maffioli" opera un "corpo docente" di eccellenza che condivide il giudizio sull'importanza di far vivere ai giovani esperienze culturalmente significative, integrative dei programmi scolastici. Così, dopo essere stati "eruditi" da un botanico esperto che, colmando qualche lacuna conoscitiva, ha indicato agli Accademici erbe comuni quali protagoniste di preparazioni raffinate e desuete, si è entrati "fisicamente" nella cucina dell'Istituto e si è cominciato a "costruire", con l'insegnante e gli studenti, le pietanze che sarebbero state proposte per la serata ecumenica. Si è partiti dalle preparazioni più complicate e si è arrivati a quella che è stata ritenuta la miglior versione del menu: salvia frita e verdure di stagione pastellate, frittate con spinaci e cicoria, crostini con burro all'artemisia, "quinto quarto d'oca" con cren (rafano), risotto di zucca, vellutata di farinelle, paté di fegato d'oca, oca arrosto con sedano e topinambur, "tiramesù", torta di zucca e patate americane. Questo lavoro di preparazione è stato ripagato dall'ottima riuscita della serata tanto che gli ospiti, Accademici e non, hanno avuto parole di apprezzamento per i piatti eseguiti correttamente, per la ben calibrata proposta dei vini in abbinamento e per l'ottima prova fornita dagli allievi deputati al servizio in tavola e all'accoglienza.

Ulteriore conforto per il lavoro della Delegazione è derivato dal fatto che gli insegnanti e gli allievi hanno richiesto numerose copie della pubblicazione edita per l'occasione, consci che poca bibliografia esiste su ricette di prevalente tradizione orale. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA

LE PIANTE DELLE SALINE

La cena ecumenica della Delegazione si è tenuta nella verde cornice del ristorante "Za Gradom" di Capodistria. Lo spazio che è stato dedicato al tema ecumenico ha toccato marginalmente le piante aromatiche, che nel territorio sono più o meno quelle comuni a tutta la fascia mediterranea, ma è stato dato più spazio alle piante "alofite" che crescono spontanee in ambiente ad alta concentrazione salina. La conversazione è stata tenuta dal naturalista dottor Sergio Dolce che, con competenza, ha illustrato questo tema così particolare e sconosciuto anche per molti dei presenti. Le piante "alofite" devono sviluppare dei sistemi di vita simili a quelli che troviamo nel deserto, risparmiando acqua, riducendo la superficie fogliare, impermeabilizzando mediante uno strato ceroso autoprodotta ed espellendo continuamente, mediante apposite ghiandole, i sali accumulati. La prima per eccellenza è la salicornia. Nel territorio ne troviamo due specie: la *Salicornia europea* e la *Salicornia ramosissima*. La prima è la specie più diffusa e viene anche indicata come *Salicornia herbacea*. Si presenta come una pianta succulenta, di colore verde chiaro, sfumata di rosso, le foglie sono ridotte e saldate ai margini. La salicornia è commestibile e nella tradizione popolare le venivano attribuite anche qualità depurati-

ve; il suo succo si può anche usare per uso topico. La salicornia viene anche detta asparago di mare e il ristorante scelto, tra le varie portate, ha servito un'ottima pasta casareccia tipica del luogo (fusi istriani) con capesante e salicornia. Particolarmente gradito è stato il ricordo, fatto dal relatore, degli antichi salinari, che un tempo, con molta fatica e manualmente, estraevano il preziosissimo sale. La serata ha destato molto interesse e ci si è ripromessi di trattare anche in un futuro, argomenti che ai più sono sconosciuti ma interessanti e affascinanti.

PORDENONE

AI BORDI DELL'ORTO

Come apporto culturale, la Delegazione ha realizzato, con il generoso contributo di Friuliadria - Credit Agricole, un volume inerente l'argomento dell'anno: "Al bordo dell'orto - ortiche in cucina", scritto da Giorgio Viel, che ha illustrato il lavoro in apertura di serata. Dopo il tradizionale brindisi, il Delegato Stefano Zanolin, ricordando che "L'uso delle erbe spontanee è un recupero della nostra storia, che va custodito con orgoglio", ha presentato il libro della collana accademica sulle erbe spontanee e aromatiche, mettendo in risalto che nell'opera si trova un po' tutto lo scibile delle erbe eduli presenti sul territorio nazionale. Ha in particolare ricordato il lavoro degli Accademici della regione, che hanno raccolto curiosità, informazioni e ricette di tutte le aree del territorio, dalla montagna al mare, dal radic di mont alla salicornia, dalle cime alpine alle saline. Ha aggiunto qualche utile suggerimento per coloro che, spinti dalla lettura del testo, fossero presi dall'uzzolo di provare in proprio qualche preparazione, sottolineando che per la raccolta delle erbe è importante tenere

presente che queste provengano da terreni sani. Non solo, le erbe non devono avere foglie macchiate da ruggine o essere accartocciate, né devono avere insetti di nessun tipo o bave. Vanno raccolte asciutte e conservate in sacchetti di plastica per alimenti, fino a quando verranno lavate e preparate (nel tempo più breve possibile). Preferibilmente non vanno bollite, ma brasate, cioè cotte in pentola con pochissimo olio, usando la loro stessa acqua, e vanno salate solo quando si prepara la pietanza. La cottura è diversa per ogni tipo di erba: più la foglia è tenera meno va cotta e viceversa. Possono essere congelate, strizzate bene e conservate, non oltre i quattro mesi, in pacchetti piccoli. Tra i numerosi ristoranti che, nel territorio della Delegazione, propongono piatti con le erbe spontanee, spicca quello che ha ospitato gli Accademici per la ricorrenza, il "Belvedere" di Sequals, che, per rendere più tangibili le proprie conoscenze in merito, ha allestito all'ingresso della sala una piccola mostra delle erbe aromatiche e officinali impiegate per la realizzazione delle ricette, permettendo di toccare con mano e riconoscere il profumo delle singole essenze. Pier Francesco Galante, Simposiarca della serata, ha illustrato il menu e le particolarità di ogni pietanza con riferimento alle erbe impiegate e alle motivazioni per l'abbinamento con i vini. Cena ecumenica di alto livello accademico dal punto di vista culturale e gastronomico. (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

CERVIA-MILANO MARITTIMA

STUDENTI IN CUCINA

L'Istituto Alberghiero di Cervia ha accolto la Delegazione in occasione della cena ecumeni-

ca dedicata alla "Cucina delle erbe e degli aromi". Sono già alcuni anni che gli studenti del III anno, in concerto con i propri docenti, si propongono a rappresentare pietanze legate alla tematica preposta. Il Delegato Gian Bruno Pollini ha dato inizio alla riunione conviviale dopo aver raccontato alcune particolarità legate al tema dell'anno. Le pietanze, molto curate nella presentazione, hanno soddisfatto appieno i palati degli Accademici e dei loro ospiti: ogni portata era curata nella presentazione e i sapori erano delicatamente equilibrati. Giusti gli abbinamenti dei vini, molto gradito il "Fortana". Ogni anno i ragazzi si superano e anche quest'anno il traguardo dell'alta qualità è stato raggiunto. Al termine della serata, accolti da un meritatissimo applauso, sono stati convocati al centro del salone la brigata di cucina (classe III G), gli assistenti e il loro docente prof. Faccini, e la brigata di sala (classe III C) accompagnata dal maître prof. Benvenuti, per la consegna del guidoncino della Delegazione e di un piatto d'argento a ricordo della splendida serata.

FERRARA

UN RISTORANTE APPROPRIATO DI NOME E DI FATTO

Dopo le ultime cene ecumeniche dove, dobbiamo ammetterlo, "si giocava in casa", la Delegazione aveva espresso non poche preoccupazioni sullo svolgimento e l'esito di quella sulle erbe e aromi. Fertile e generosa come poche, la terra ferrarese sembrava storicamente avara di erbe e relativi aromi, almeno paragonandola a regioni a prima vista più privilegiate. Nulla di più falso, appena entrano in scena tre personaggi che hanno fatto dell'argomento la loro

passione e professione: Giuliana Artioli, vivaista specializzata, Daniela e Fiorenza Bertelli, titolari di "Villa Belfiore", noto ristorante sorto nella villa di campagna di questa famiglia che da quindici anni si è circondata di un giardino di piante antiche e di un'incredibile quantità di erbe ed erbe. Qui è possibile passeggiare prima di degustare un menu quasi sempre fortemente improntato agli aromi e tradizioni locali. In un ambiente "vero rustico" di villa campagnola, i tavoli esibivano un trionfo di erbe e piante. Dopo un aperitivo accompagnato da bruschette, un antipasto di salvia, partenio, zucca, borragine, ognuna delle erbe, veniva commentata da Giuliana che ne ha svelato i segreti. Sempre accompagnati dai commenti e da belle foto di pimpinella ed erba San Pietro, il menu iniziava con una zuppa di piantaggine, malva e ortica con crostini al rosmarino e tortelloni ripieni di bardana, caprino con petto d'oca e pianta del pepe, per continuare con tasca di manzo ripiena e quenelle di formaggi all'erba cipollina. I dessert poi erano tutti impostati a quei "gusti dell'infanzia" ormai rari, quali marmellata di prugne selvatiche e creme tiepide profumate alla cannella e vaniglia. Complimentandosi con i Simposiarchi, il Delegato ha affermato, con l'approvazione di tutti gli Accademici, di aver gustato una cena non solo gastronomicamente eccellente ma accademicamente vicina a quanto di meglio la Delegazione avesse espresso nei suoi oltre 35 anni di vita.

TOSCANA

ELBA

NELLA TRADIZIONE ISOLANA

Nella giornata ecumenica, la Delegazione ha organizzato

un incontro pubblico alla Sala Comunale della Gran Guardia di Portoferraio, sul tema dell'anno. Un argomento leader nella tradizione gastronomica elbana, come ha ben spiegato alle Autorità convenute, insieme ad un pubblico folto, Alvaro Claudi, ricercatore di tradizione gastronomica elbana. Le erbe alimentari e non solo quelle aromatiche costituiscono un patrimonio importante nella cucina dell'arcipelago, una cucina che non usa esclusivamente il pesce, ma in cui anche le erbe sono soggetto e complemento che spesso servono a dare un'impronta diversa allo stesso alimento, anche se, in periodi di difficoltà, spesso erano l'ingrediente principale. Dalla maggiorana al finocchio di mare, al rosmarino, fino alla vitalba, che veniva usata anche contro la sciatica, passando per il terrapecoro, ottimo nelle minestre, la borragine per le frittate. Tutte erbe un tempo immancabili nella cucina isolana. Altro relatore, Silvano Giusti, farmacista e nuovo Accademico, che ha illustrato tutte le principali varietà di erbe spontanee dell'isola, con un erbario da lui stesso curato individuando per ognuna di esse, i principi attivi utilizzati ancora oggi nella moderna medicina. La dottoressa Michela Bisso ha fatto conoscere l'importanza degli erbari, che, ad esempio, nel 1500, costituivano importanti doni e strumenti di studio, vere e proprie opere d'arte. L'architetto Mario Ferrari, documentarista raffinato di storia e tradizioni elbane, ha ricordato l'importanza di salvaguardare il patrimonio culturale dell'Elba, perché tutto ciò che ha attinenza con la cultura e le tradizioni si riflette poi anche nella gastronomia. La dottoressa Gloria Peria, coordinatrice degli archivi storici elbani, ha spiegato che quello delle erbe era un settore regolamentato dagli antichi statuti elbani, e quindi dallo studio dei preziosi documenti possia-

mo vedere i tipi di produzione durante i secoli. Produzioni che anche oggi stanno riprendendo vita, attraverso alcune piccole realtà, come l'azienda agricola "Il Poggetto" di Portoferraio. La titolare Alessandra Ferrà ha presentato, donando dei piccoli bouquet, le erbe che rappresentano l'essenza dell'Elba. (Rossana Galletti)

LUCCA

IN RICORDO DI UN GRANDE CULTORE DI ERBE AROMATICHE

La Delegazione ha celebrato la ricorrenza della cena ecumenica presso il ristorante "Mecenate", situato nel centro storico. La riunione conviviale è iniziata col saluto di benvenuto del Delegato Alessandro Caturegli che ha ricordato, con commozione, Renzo Monesini, fondatore della Delegazione, grande gastronomo ed esperto di erbe aromatiche. Ha poi reso omaggio alle vecchie contadine lucchesi che coltivavano molte specie di erbe nei piccoli orti affidati alle loro cure. Successivamente, ha preso la parola l'Accademico Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi della Toscana, che ha ricordato nuovamente Renzo Monesini, mettendone in evidenza le grandi capacità culturali. Ha sottolineato, inoltre, come la modernità abbia ormai ucciso migliaia di erbe aromatiche: oggi in cucina se ne usano solo una sessantina. La ricca e puntuale relazione è stata accolta con un caloroso applauso.

PISA

PREMIATI I FUTURI INTERPRETI DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE

Anche quest'anno, la cena ecumenica della Delegazione

si è svolta presso l'Istituto Alberghiero "G. Matteotti", quale appropriata cornice per la celebrazione del tema dell'anno. Ebe e aromi, preziosi elementi della cucina, hanno ispirato, infatti, non soltanto il menu della cena ma anche il Premio di Studio istituito dalla Delegazione, giunto alla quinta edizione, messo in palio tra gli studenti più meritevoli dell'Istituto, e che ha visto vincere una ricetta di un dolce a base, appunto, di borragine, un'erba della tradizione. In apertura della serata, il Delegato Franco Milli ha proceduto alla cerimonia della consegna del premio al vincitore e dei vari attestati di riconoscimento agli altri concorrenti selezionati, alla presenza delle Autorità cittadine e di Franco Cocco, Coordinatore Territoriale della Toscana Occidentale. I numerosi Accademici convenuti hanno gustato un'ottima cena, preparata, sotto l'abile guida della prof.ssa Gioia Cesarotti, dagli studenti dell'Istituto, preceduta da un aperitivo di benvenuto, guarnito da "fantasia di torciglioni di sfoglia, calzoncini di pasta brisée con pere al rosmarino e brie, bocconcini fritti di pasta aromatica, frittura di salvia farcita con pancetta". Il menu, ricco e ottimamente presentato, comprendeva: gratin di gamberi e stufata di porri in panatura aromatizzata alle erbe aromatiche e scorza di limone, chiffonade di verza in cannolo di pasta sfogliata al sesamo con prosciutto crudo e scaglie di grana, tortino di melanzane dorate in pastella con crema di pomodoro all'origano e pecorino toscano; risotto allo zafferano con filetto di gallinella di mare e julienne di carciofini freschi, tortello di stufata di speck e funghi porcini alla nepitella in salsa di crema delicata alle noci; tagliata tiepida di tonno fresco in crosta di pistacchi, pomodori secchi e semi di papavero con misticanza alla citronette di agrumi, rollè

di coniglio dissossato con farcitura aromatizzata ai semi di finocchio con salsa alla Vernaccia e patate fondenti; rotolo alla crema di castagne con pere cotte al caramello e ganache al cioccolato. Il Delegato, nel ribadire l'importante ruolo svolto dagli Istituti Alberghieri nella formazione dei futuri interpreti delle tradizioni gastronomiche nazionali, ha ringraziato i professori dell'Istituto che, in cucina e in sala, si sono fortemente impegnati conseguendo un ottimo risultato, e i ragazzi che li hanno seguiti e coadiuvati. (B. Capurso)

VOLTERRA E COSTA DEGLI ETRUSCHI

SORPRESE A "IL MOCAJO"

Le due Delegazioni si sono ritrovate insieme per celebrare la cena ecumenica presso il ristorante "Il Mocado", a Guardistallo, in località Casino di Terra (Pisa). Questa serata, che si celebra insieme in tutte le Delegazioni, ha avuto un successo molto particolare. Il ristorante, infatti, si adopera sempre per realizzare piatti di notevole qualità sia per la scelta della materia prima, sia per la presentazione delle vivande. Simposiarca della serata è stata la Vice Delegata di Volterra Maria Rita Landini che, con la solita cura e meticolosità, assieme alla cuoca Laura Lorenzini, ha veramente dato il meglio di sé documentando poi tutte le portate con piccole relazioni di carattere culturale. I due Delegati, Maurizio Luperi di Volterra e Gino Signorini della Costa degli Etruschi, hanno chiuso la serata congratulandosi con i ristoratori che sempre vengono incontro alle esigenze accademiche anche con piacevoli sorprese come dei piccoli assaggi extra, sempre con molta discrezione e senza alterare lo spirito della serata. (Maurizio Luperi)

UMBRIA

GUBBIO

**OMAGGIO
A CASTORE DURANTE**

La Delegazione è stata presente quasi al gran completo per la cena ecumenica al ristorante "Taverna del Lupo", preceduta da un'interessante relazione della prof.ssa Mara Loreti, dell'Università degli Studi di Perugia, che ha parlato della vita e delle opere di Castore Durante, nato nel 1529 a Gualdo Tadino, botanico e letterato, che fu anche medico del papa Sisto V. L'illustre scienziato, poco noto al grande pubblico, è stato anche autore dell'"Herbario Nuovo" che offre un preciso spaccato sulle conoscenze botaniche del Cinquecento e moltissime curiosità sulle proprietà benefiche e sull'uso commestibile delle diverse piante. Ognuna di queste è stata illustrata da una xilografia e accompagnata da una descrizione in cui lo scienziato indica "nome, forma, loco, qualità e virtù". Alla fine del secolo scorso, Gualdo Tadino ospitava anche un'importante rassegna di erboristeria, nel ricordo del suo scienziato, dal titolo "Herboff". Anima e organizzatrice della rassegna, proprio la giovanissima prof.ssa Loreti. Lo ha ricordato il Delegato nel presentare la relatrice e avanzando alle autorità preposte la richiesta di riprendere l'iniziativa. Come si sa, nella cucina italiana, c'è ampia scelta di erbe aromatiche, non solo per esaltare il gusto e il gradimento dei cibi ma anche per renderli più "digeribili". Molte le erbe aromatiche che possono anche considerarsi "medicinali". Una caratteristica, questa, da non sottovalutare e che la Delegazione, nel cui territorio nacque Castore Durante, ha voluto mettere in evidenza proprio nella cena ecumenica dedicata alla "cuci-

na delle erbe e degli aromi". Con un duplice obiettivo: quello di far conoscere e rendere omaggio ad un grande personaggio del passato e quello di parlare di erbe aromatiche, prima ancora di assaggiare i piatti fragranti ed equilibrati proposti dalla brigata di cucina guidata dal bravissimo Claudio Ramacci. Da segnalare che agli Accademici è stato consegnato il nuovo volume dedicato, per l'appunto, alla erbe e agli aromi, contenente anche un interessante intervento del Direttore del Centro Studi territoriale Giuseppe Montanari. Il volume, in precedenza, era stato presentato a rappresentanti degli organi di comunicazione locali.

LAZIO

**ROMA APPIA
E ROMA CASTELLI****COSTANTE RICERCA
DELL'ECCELLENZA**

Le due Delegazioni si sono incontrate per la cena ecumenica presso il ristorante "Il Monticello" a Monte Porzio Catone (Roma), occasione unica per rilevare le convergenze di comuni interessi culturali. Dopo una breve introduzione dei due Delegati, l'Accademico e Simposiarca Claudio di Veroli ha illustrato nel dettaglio il menu e le attività svolte dai tre fratelli proprietari, Angela, Erasmo e Valerio Intreccialagli, alla costante ricerca dell'eccellenza nei piatti proposti e nel servizio, contribuendo alla salvaguardia e alla valorizzazione del grande patrimonio culinario del territorio. Per l'importanza del tema della serata, certi di una buona riuscita, la scelta è caduta su questo locale perché lo chef Valerio è un virtuoso delle erbe spontanee, accanito ricercatore di erbe ed essenze, capace di distinguere le erbe

buone dalle nocive, utilizzando poi questa grande risorsa per migliorare e valorizzare il proprio lavoro in cucina. Appia, dettagliata e ricca di riferimenti storici è stata la relazione sulle erbe tenuta dalla studiosa e ricercatrice l'Accademica Barbara D'Egidio. Il menu, che all'atto della compilazione ha tenuto ben presente la qualità, la tipicità, la stagionalità e la territorialità dei prodotti usati, come aperitivo proponeva: suppli con rigaglie, limone e noce moscata, polpettine di agnello con mentuccia, crostone di mozzarella, coppa, finferle e timballo con arancio e timo al limone. Per i primi: tagliolini tirati a mano con ovoli e sedano, risotto al ragù di piccione con olive di Gaeta ed erbe miste. Per secondo: maialino da latte con rosmarino e semi di finocchio, patate croccanti e misticanza condita con olio, pesto di aglio, aceto e alici. Per il dessert: torta di mele e noci con fiori eduli. Le portate hanno ampiamente soddisfatto sia il palato che l'occhio degli Accademici. Considerati il rapporto qualità/prezzo, l'ambiente simpatico, la disponibilità dei proprietari, la qualità dei prodotti utilizzati, l'accuratezza delle preparazioni e l'ottimo servizio, il convivio si è chiuso con un'alta valutazione. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

ATRI

**TEMA ECUMENICO
DALL'ANTIPASTO
AI LIQUORI**

Per una Delegazione piccola come quella di Atri essere in quaranta alla cena ecumenica e accogliere sette nuovi soci è stato davvero un successo, ottenuto grazie alla qualificata organizzazione dell'Accademico Noè D'Orazio, Simposiarca

per l'occasione. Successo sotto il profilo culturale decretato dal relatore, ospite e amico, dott. Ferdinando Tammaro, docente di botanica all'Università di Teramo ed esperto di fitoalimurgia, la scienza che si occupa dell'alimentazione attraverso le piante spontanee. La sua relazione è stata un viaggio alla scoperta delle erbe aromatiche e commestibili. Largo spazio è stato dedicato alla spezia per eccellenza dell'Abruzzo: lo zafferano, pianta nobile, uno degli alimenti più ricchi di carotinoide, citata per la prima volta da Teofrasto, filosofo e botanico allievo di Aristotele. Il relatore ha ricordato come l'uso dello zafferano ha attraversato tutte le epoche: la civiltà cretese ci ha lasciato nell'affresco "Il raccogli-tore di zafferano" una testimonianza dell'importanza di questa spezia, già allora considerata ricca e preziosa. In epoca romana se ne faceva un largo uso per cucinare la selvaggina e per aromatizzare i vini aumentandone l'effetto inebriante. Nel Medioevo lo zafferano divenne il re delle spezie per il suo sapore, il profumo intenso e aromatico, le proprietà digestive e il bel colore dorato. La dotta e interessante relazione è stata conclusa con un richiamo a John Fante, lo scrittore americano di origini abruzzesi, che in più occasioni ricorda le erbe della cucina della madre. Successo della serata decretato anche dalla cura dello staff del ristorante "Il bacucco d'oro" di Mutignano, nell'esecuzione di un menu improntato alla più ortodossa attinenza al tema, con piatti che spaziavano dalla frittata di orapi, alla rustica con borragine, alle tagliatelle con funghi porcini, al capriolo con erbe e bacche selvatiche, alla misticanza di tarassaco, caccialepre, crispigno, portulaca, fino ai liquori di anice stellato, angelica, cumino, genziana, artemisia, genepi, centaurea minore. (Candida Sulpizi)

CAMPANIA

CASERTA

IN UNO STORICO PALAZZO NOBILIARE

Uno tra i più piacevoli e riusciti incontri proposti dalla Delegazione: questo il commento unanime dei numerosi intervenuti ad una serata elegante e ben organizzata. Lo storico Palazzo Lanza di Capua, pregevolissimo cespite dell'antica, nobile famiglia dei Lanza, è stato il teatro perfetto della tradizionale cena ecumenica. L'edificio, sapientemente ristrutturato e in parte trasformato in un'originale realtà denominata "Ex Libris", incorpora un ristorante, frutto del gusto che caratterizza gli artefici di questa originale e ricercata impostazione: Maria Teresa Lanza e il marito Giuseppe Bellone. Nella saletta della libreria, si è svolta la dotta e apprezzata relazione, sul tema, del prof. Giovanni Aliotta, Ordinario di Botanica-Seconda Università degli Studi di Napoli. Nelle sale del ristorante, la riunione conviviale, con un menu davvero eccellente. Tante le raffinatezze: dalla colorata e profumata esposizione di erbe, piante e spezie utilizzate in cucina, ai menu realizzati a mano come piccoli "erbari", e, ancora, ai piccoli sacchetti di spezie, fatte pervenire appositamente dalla Tunisia, donati ai partecipanti. Nel corso della serata un plauso particolare è stato dedicato a Maria Pia Brighel, moglie del Vice Delegato, vincitrice di un importante riconoscimento, promosso dalla Regione Campania, per aver realizzato una torta artigianale con frutta tipica del territorio. (Aldo Antonio Cobianchi)

NAPOLI

TRA SALUMI E SPEZIE

Così ha intitolato l'ampio articolo sul "Roma" la giornalista

Laura Caico, che segue con grande interesse e attenzione tutte le manifestazioni e le riunioni conviviali della Delegazione: "Salumi da favola". Assaggi della squisita mortadella "Favola" e di salumi stagionati, oltre a un'inedita presentazione di affettatrici d'epoca, hanno caratterizzato la cena ecumenica organizzata presso il panoramico ristorante "Paradisoblanco" dal Delegato Leonardo Bianchi. Una degustazione dei pregiati salumi, presentati in abbinamento alle macchine da salumeria (offerta dall'Associazione Affettatrici d'Epoca) era d'obbligo per gli attenti Accademici, pronti a valutare ogni raffinatezza gastronomica e così in tanti hanno assaggiato l'eccezionale prodotto "Favola", il cui esclusivo involucro di cotenna naturale, cucito a mano, è stato brevettato dal Salumificio Palmieri. Le lodi non sono mancate per l'impasto di carni pregiate, l'aspetto appetitoso di un alimento appena cotto, fragrante all'olfatto e soffice al tatto ma sapido al gusto. Dalla storica salumeria modenese, aperta nel 1919 dal capostipite Emilio, la famiglia Palmieri ha portato ovunque e reso celebre questa mortadella, contraddistinta da ingredienti di primissima qualità, a basso contenuto di grassi, realizzata con tagli pregiati del maiale, lardini provenienti dal grasso di gola suino, aromi naturali e miele. Nel corso della cena, Massimo Ricciardi ha intrattenuto sull'argomento in linea con il tema della serata. L'accento è stato inizialmente posto sulla funzione essenziale di erbe e aromi che, per la loro spiccata sapidità, non debbono prevalere ma fondersi armonicamente con gli altri elementi della preparazione. Un sia pur relativo stupore ha destato l'indicazione di quanto numerose siano le spezie e gli aromi, sia esotici che nostrani, che frequentemente vengono utilizza-

ti. L'intervento si è concluso con un rinnovato invito a tener presente come un giusto uso di aromi e spezie debba essere più che un semplice tocco per la qualità e la gradevolezza di una ricetta. Il menu, del tutto aderente al tema della cena, ha decisamente incontrato il favore degli intervenuti, stupiti anche da una salsa di capperi, ottimamente messa a punto dallo chef, su indicazione di Massimo Ricciardi, che ha esaltato la gustosità del maialino al rosmarino, ripieno di "friarielli" (un particolare tipo di tenere cime di broccoli di rape).

PUGLIA

ALTAMURA

TRIPLICE VALORE DELLE ERBE

La Delegazione ha invitato la prof.ssa Elide Bozzani, competente studiosa dell'ambiente, a relazionare sulla cucina delle erbe e degli aromi nel territorio dell'Alta Murgia, presso il ristorante "Flavour". La relatrice ha dato al tema della serata una chiave di lettura insolita e originale, invitando tutti gli educatori presenti a risvegliare nelle giovani generazioni l'amore per l'ambiente in cui sono cresciuti, la conoscenza del "genius loci", l'empatia con il paesaggio. È infatti importante che si riprenda il contatto con la natura e si affini lo studio delle proprie radici, valori che si stanno dimenticando a causa di uno stile di vita superficiale e frettoloso: bisogna recuperare il piacere di camminare lentamente tra i campi, osservandone le meravigliose caratteristiche, studiane i particolari, apprezzandone i colori, i profumi e gli aromi. In questa riscoperta dell'ambiente, le erbe hanno un triplice valore: come cibo che viene dapprima cercato, poi raccolto e infi-

ne cotto secondo abitudini e ricette che si perdono nel tempo. La prof.ssa Bozzani ha ribadito, inoltre, la necessità di ritornare alla convivialità, e di riscoprire uno stile di vita più sano e consapevole. Ha poi mostrato alcune erbe spontanee della Murgia, indicandone le caratteristiche e la versatilità nelle numerose preparazioni gastronomiche. Ha manifestato, infine, grande apprezzamento per il testo accademico "La Cucina delle erbe e degli aromi", che ha il pregio di effettuare una mirabile connessione tra le caratteristiche e l'uso delle erbe nelle varie regioni italiane. Questa suggestiva evocazione di odori, ricette, sapori è stata intervallata dalla lettura di molteplici testi poetici che hanno suscitato nostalgici ricordi. Piacevole sorpresa finale, la degustazione di alcuni liquori a base di erbe, gradito omaggio della signora Maria Simone, madre dell'Accademica Mariella Moramarco e decana dello studio e dell'utilizzo delle erbe spontanee locali. La cena ecumenica si è così conclusa all'insegna dello studio, della poesia, dello spirito di collaborazione e di una serena e sana convivialità. (Immacolata Portoghesi)

SICILIA

CATANIA EST

ACCADEMICI RACCOGLITORI

Riunione conviviale molto piacevole, organizzata all'interno degli spazi adibiti alla degustazione della "Cantina Benanti" che ha ospitato la cena ecumenica, ideata e preparata dal Delegato e dal Vice Delegato. Un'occasione per far provare ai soci delle ricette insolite, alcune delle quali di origine contadina e ormai accantonate, altre a base di erbe aromatiche non facilmente reperibili sul territo-

rio, come, ad esempio, l'aneto. Altre ancora non realizzabili a meno di raccogliere da sé la materia prima, come le ortiche o il finocchio di mare che in Sicilia si trovano in abbondanza in natura ma che nessuno porta a vendere al mercato. Sono stati gli stessi Accademici a raccogliere la maggior parte delle erbe che occorre per la realizzazione sia delle decorazioni floreali (fatte esclusivamente con erbe aromatiche) sia dei piatti da cucinare. La scelta delle erbe, inusuali alla quotidianità ma che hanno origini lontane nella civiltà contadina etnea, si è ridimensionata a causa della mancanza di pioggia che ha fatto sì che molte delle piante scelte non fossero ancora cresciute. Rinunciando dunque alla borragine, agli asparagi selvatici e ai cavolicelli, si è cominciato l'incontro enogastronomico con una serie di antipasti che includevano frittelline, crocchette e paté aromatizzati con le erbette. A seguire, alcuni consigli dei vivaisti, invitati dalla Delegazione, sulla coltivazione degli aromi in casa e sul terrazzo. Sul grande tavolo di legno, un trionfo di piantine aromatiche tra cui tutte quelle utilizzate per le ricette eseguite. La cena vera e propria, servita ai tavoli, ornati con vasetti di piantine aromatiche al centro e piccoli bouquet di odori sui tovaglioli, è consistita in un'autunnale crema di ortiche con crostini di pane dorati e, piatto forte, un'ottima porchetta fatta fare apposta per l'occasione e accompagnata dall'insalata contadina a base di limoni, erba porcellana e menta. A conclusione, cioccolatini fondenti al rosmarino, lavanda, salvia e basilico hanno accompagnato la crema inglese alla vaniglia in tazza, regalando il profumo degli aromi anche al dessert. Ottimi tutti i vini della Cantina Benanti, tra i migliori prodotti sul territorio etneo. Tutti perfettamente abbinati ai piatti ad ec-

cezione del Passito, risultato decisamente inadeguato in coppia con il dessert, in quanto, nell'insieme, troppo dolce. Avrebbe meritato di essere sostituito dalla grappa che ben si sarebbe sposata anche con la degustazione del cioccolato agli aromi.

RAGUSA

OFFICINALI E AROMATICHE DELL'AGRO DI SCICLI

Per la cena ecumenica, la Delegazione è partita dalla terra, piuttosto che dalla tavola, invitando la signora Alessandra Russino, contitolare della Società agricola "Gli Aromi", con sede in provincia di Ragusa, nell'agro di Scicli. Con brio e competenza la signora Russino ha raccontato la storia ultradecennale della propria azienda, dedicata alla produzione e commercializzazione di erbe officinali e aromatiche con particolare attenzione alle specie endemiche della fascia iblea. È così che "Gli Aromi" produce più di 120 diverse varietà, utilizzando metodi tradizionali a favore della migliore qualità dei prodotti. La commercializzazione prevede, oltre alla vendita in vaso, l'imbustato fresco per l'alta ristorazione. L'interesse destato dalla relazione di Alessandra Russino ha favorito, da parte degli Accademici, numerose domande che hanno ancora di più approfondito il rapporto tra la buona tavola e la meritoria attività de "Gli Aromi". La relatrice ha infine offerto alle signore vasi delle piantine di propria produzione, invitando la Delegazione ad una visita aziendale con degustazione dei prodotti tipici e assaggi "aromatizzati". Il Delegato ha ringraziato l'ospite ricambiando i gentili omaggi con alcune pubblicazioni accademiche, fra cui, in primo luogo, data la serata, "La cucina delle erbe e degli aromi". (Francesco Milazzo)

SARDEGNA

CAGLIARI

NELLA CUCINA TRADIZIONALE SARDA

Gli Accademici hanno celebrato la ricorrenza della cena ecumenica presso il ristorante "Hibiscus" di Quartu S. Elena, con un menu comprendente preparazioni collegate al tema dell'anno. Dopo un caloroso benvenuto a tutti i partecipanti, la Delegata Mariangela Pinna ha provveduto ad una breve presentazione del volume accademico della collana "Itinerari di cultura gastronomica" che esplora un elemento naturale, la terra, fondamentale per l'alimentazione umana, ricco di prodotti e di tradizioni. L'Accademica Francesca Vacca ha svolto poi un'interessante conversazione sul tema "gli aromi e le erbe nella cucina tradizionale sarda" e ha descritto, inoltre, il menu scelto per l'occasione, nel pieno rispetto del tema gastronomico, e il relativo abbinamento dei vini. Il locale accogliente ha giocato un ruolo importante per rendere la riunione conviviale molto piacevole.

OLANDA

UTRECHT

ERBE SPONTANEE OLANDESI

La cena ecumenica ha avuto luogo al ristorante "La Rusticana". Il compito di illustrare erbe e aromi e perché li usiamo, è affidato a Enrica van der Avort-Panigo, personaggio ben conosciuto in Olanda. Note sono le sue conferenze sulla gastronomia italiana e la sua collaborazione con la "Dante". La relazione comincia con le erbe in generale e il loro uso nella medicina, nella cosmetica, nella distilleria, nell'industria, per

esempio per colorare le stoffe. Dopo una breve carrellata storica, viene messo in risalto il gusto definito e caratteristico che gli aromi danno alle pietanze. Ne sono esempio il basilico, il rosmarino, l'origano, la salvia, la ruta, la malva, la rucola, che oltretutto è afrodisiaca. Particolare attenzione va alle erbe che crescono spontanee in Olanda, come l'ortica, il tarassaco, l'agretto, l'insalata riccia, l'acetosella. La relatrice insegna agli ospiti olandesi a gustare meglio quello che hanno a portata di mano e alla fine lascia a tutti una copia della relazione, unita a una serie di ricette, cosa che ha fatto e farà molto piacere anche in futuro, perché sappiamo che verranno usate. L'esposizione ha avuto successo e ha provocato una vivace discussione sulle possibilità di preparazione e sulle innumerevoli varianti.

SPAGNA

BARCELONA

CENA IN CASA

Come nelle precedenti occasioni, la cena ecumenica è stata realizzata dalla Vice Delegata Annabella di Montaperto Jubert, nella sua casa. Il simposio è stato caratterizzato da una dovizia di pietanze e da una straordinaria eleganza. Il menu della serata era composto da: risotto allo zafferano, tortelli burro e salvia, trofie al pesto di basilico, rana pescatrice all'aglio e prezzemolo, carpaccio con rucola e parmigiano, arrosto all'alloro con salsa di coriandolo, patate al rosmarino, pomodori provenzali, pollo allo yogurt ed erba cipollina, crostata di finocchio e torta di frutti di bosco alla menta. In sintesi, una prova di sapienza gastronomica e di capacità di accoglienza che merita certo un grande applauso. (Adolfo Valle)

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

NUOVI PROFUMI
NEL VECCHIO CATASTO

La cena ecumenica su erbe e aromi ha avuto luogo in uno storico locale nel cuore di Ginevra, il "Café Papon", nella sala della "grande grotta", l'antica sala degli archivi del catasto cantonale. In questa autentica bomboniera d'epoca, l'Accademico Giggino D'Antonio, sul testo di Lauren Bagnasco Covre, ha specificato la differenza tra erbe, aromi e spezie, conducendo gli Accademici in un excursus storico dove ricordava l'importanza, sin dall'antichità, delle spezie, per finire poi all'utilizzo odierno delle erbe in cucina che riescono ad impreziosire le pietanze senza mortificare i sapori degli ingredienti principali. Il Simposiarca si è soffermato anche sui ricordi d'infanzia quando al mercato rionale si chiedeva sempre il mazzetto di "odori" mentre adesso, svanita la magia, si comprano liofilizzati al supermercato in anonimi barattoli di vetro. Il ricercato menu, riecheggiante all'Italia ma col tocco franco-svizzero dello chef Christophe Bernerd, è stato notevolmente apprezzato dai commensali. Gli sfilacci di razza alla mugnaia con capperi e una vinaigrette alle vongole sono risultati molto delicati e gentilmente accompagnati da un Vermentino sardo che ha pienamente soddisfatto i palati. Come piatto principale, è stato servito, con particolare attenzione ai particolari, un manzo brasato al Chianti, con funghi porcini, alloro e zucca stufata, insieme con un grande aglio tagliato in due e infornato, che ha solleticato la curiosità degli Accademici. Un discreto Nebbiolo d'Alba 2009 ha accompagnato la carne. Come dessert, infine, una pera cotta alla melagrana con un sorbetto di pera e

un biscotto di mandorle tostate. L'estro dello chef, rispettoso del leitmotiv ecumenico, si è materializzato nella fusione tra la tradizione italiana e le proprie radici francofone che hanno portato la cena ad alti livelli, profumando il vecchio catasto, da anni scrigno d'aromi non più cartacei. La riunione conviviale si è conclusa con la soddisfazione di tutti, ringraziando David Felisaz, gestore di questo storico locale. (Sussy Errera)

SVIZZERA ITALIANA

AROMI CHE
ADDOLCISCONO I CIBI

Gli Accademici si sono incontrati per la cena ecumenica all'Hotel Defanti a Lavorgo, un villaggio dell'alta Leventina ad una cinquantina di chilometri da Lugano. Un ambiente di un'eleganza sobria ma di buon gusto, il tutto discreto, e già l'aperitivo ha risvegliato l'interesse della Delegazione. Nel bicchiere, prima del Prosecco, uno spruzzo di infusione di petali di rosa e gelsomino. Sì, perché va detto che questa sera era tutta incentrata su profumi ed erbe aromatiche, del loro uso sia culinario che, in parte, terapeutico. Ad illustrare le virtù di queste piantine è stata l'esperta fitoterapista, signora Antonella Borsari, che ha accompagnato ogni piatto con una dotta e interessante spiegazione sulle varie erbe che lo insaporivano e sulle loro virtù. Non soltanto le più famigliari erbe di cucina, in uso da secoli, ma anche altre, forse meno note, come i vari tipi di cumino, zenzero, rafano. Nel lontano Medioevo, ha ricordato la relatrice, quando le spezie erano rare e costosissime, le erbe profumate hanno supplito incrementando il gusto dei piatti. La cena è iniziata con una varietà di antipasti, tutti deliziosi, come il taboulé alla menta, i saltimbocca di melanzane alla

salvia, una delicata zuppa di pomodoro e timo, e un piccolo gelato al cumino indiano con pane al curry, accompagnato da un burro alle punte di ortiche. Si è passati poi al risotto alla zucca con prosciutto crudo nostrano con panna acida e cipolle fritte, giusto di cottura e profumato di aromi vari. Quanto al piatto di mezzo, il più importante, era un gradevole richiamo alla cucina nostrana, con qualche tocco nuovo e profumato: filetto di agnello alle erbe accompagnato da squisite carote stufate con miele e zenzero. A proposito di quest'ultima spezia va detto che è il perfetto accompagnamento per mitigare la dolcezza eccessiva di certi alimenti, proprio come la carota, ma anche la zucca. Infine il dessert, variegato e interessante: una menzione particolare per la mousse di uva americana, aromatica e delicata. Anche i vini hanno partecipato, con il loro profumo, a perfetti abbinamenti. Ultimo tocco: al centro di ogni tavola una ciotola contenente un bell'assortimento di erbe profumate e fiorite. Un plauso particolare al Delegato Paolo Grandi e alla Simposiarca Francesca Bonifaccio Meschini, che hanno guidato i validissimi collaboratori in cucina e a tavola, i signori Sandra e Cesare Defanti.

STATI UNITI

NEW YORK

DA TRIESTE ALL'ABRUZZO

Serata veramente particolare, nel segno di una sofisticata eleganza dovuta alla bellezza della sala, confortevole, ampia e decorata con tanta attenzione sul tema della cena ecumenica. I bouquet al centro dei tavoli si abbinavano con grazia e tanta cura, non solo al tema della serata, ma pure ai vari piatti, anch'essi bellissimi oltre che ottimi. Questa atmosfera, creata

dai proprietari del ristorante "Tarallucci e vino" e dal loro staff, ha facilitato affiatamento e complicità nello scambio di idee nel commentare il cibo e i vari aspetti degli abbinamenti, proprio come in una grande famiglia. Purtroppo Francesca Baldeschi non ha potuto partecipare all'evento da lei organizzato, ma è stata rappresentata benissimo da Roberto Baldeschi che ha messo subito tutti a proprio agio con un caloroso discorso di benvenuto. Bravissimi poi sia il Simposiarca Peter Lombardi che, coadiuvato dal maestro di cucina Riccardo Bilotta, ha spiegato e descritto ogni portata, sia Federico Baldeschi che ha fatto gli onori di casa. Grazie poi anche al Nunzio Apostolico Monsignor Francis Chullikatt, che ha intrattenuto piacevolmente, con i vari aneddoti, e a Luca Missoni venuto apposta dall'Italia che, con la sua cultura gastronomica, anima sempre le riunioni conviviali con divertenti scambi di idee e commenti. Fra i piatti più apprezzati, il risotto con le quaglie glassate (specialità del Friuli, quindi anche di Riccardo Bilotta triestino puro), non solo per la sua bontà, ma anche per la sua presentazione. Apprezzato anche il dorato con i fagioli borlotti, specialità del Sud, e che dire della vellutata con il Trappeto di Caprafico, un sofisticatissimo olio d'oliva extravergine con un aroma molto particolare, prodotto nella provincia di Chieti, nel cuore dell'Abruzzo? La consegna del piatto d'argento ha sottolineato il grande apprezzamento della Delegazione per la scelta e l'esecuzione del menu e per il servizio encomiabile. Grazie di cuore ai proprietari Pepi Di Giovanni e Luca Di Pietro e a tutto il loro staff per aver accolto gli Accademici, anche quest'anno, con tanto calore, affetto e professionalità e grazie anche, con entusiasmo, al maestro di cucina Riccardo Bilotta, triestino in mezzo agli abruzzesi.

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

*see page 3***COUNTERFEITING AND ITALIAN CUISINE**

Dear Academicians.... “Italian sounding” refers to those food products, often of low quality, that bear an Italian name or the Italian flag, but in reality have nothing to do with Italy. These products create competition for the ones that Italy exports in an increasingly global market. In the face of a phenomenon that seems unstoppable, what is the role of a national cuisine? This is a complex problem that can only be briefly outlined in a short essay. We must start with the notion of “made by Italy” - not actually made in Italy, but abroad. Another possibility, on the other hand, that is already taking place, is that of a business located in Italy that produces Italian-style foods (pasta, salami, etc.) using raw ingredients that are not of Italian origin: American durham wheat, Dutch pork, etc. They also have factories in foreign countries where, using the same equipment and especially the same Italian-developed technologies, they produce the very same products and distribute them using their own brand name, that obviously sounds Italian. This is already true for pasta and salami, and other products will soon follow suit. This is what happened with Japanese automobiles built or assembled in Europe, with a Japanese brand name, ideas, and technology. Is it difficult to maintain that such instances are counterfeiting, much less industrial “piracy”. The notion of “made by Italy” in foreign countries is also on the increase within the large organized restaurant industry (GRO) in which the Italian name and above all Italian style and quality are important. In North America, “eating Italian”, i.e., Italian cuisine, no longer refers only to pizzerias or upscale restaurants, but American tables are seeing ready-to-eat meals with Italian brand names, produced by Italian industries

following Italian recipes that have been interpreted and adapted to local conditions. This “made by Italy” begs the question of how active the multinational GROs are in Italy, where they utilize DOP (parmigiano reggiano) and IGP (speck from Alto Adige) products to “Italianize” international recipes. The GRO category also includes convenience and ready-made foods, ingredients and complete meals, for example canned soups and sauces, frozen entrees and pizza and other foods that can be cooked in the microwave. These products satisfy the consumer’s need to speed up preparation time, and are created especially for singles, working people, those with little culinary experience or free time, and the elderly. In order to deal with the pressure of serving a large number of patrons, restaurants often resort to pre-cooked or prepared foods that can be brought to the table quickly. The evolution of food prep technology is moving toward foods that are easily served (convenience foods) and that are generically branded as “freshly picked or minimally processed”, also known in the French terminology as the “fourth product range”. In comparison with the scenario presented above and unlike Italian cuisine, which is primarily regional and closely tied to tradition, French cuisine has embarked on a strategy of choosing ingredients based solely on their quality, without requiring a specifically French pedigree. In other words, it does not matter if an extra-virgin olive oil was produced in France; only that it is of the highest quality. The same is true for other foods, for example Charolaise or Limousine beef, which can even derive from cattle raised by Argentine breeders. What counts, according to the French, is the style, the technique and the French taste that gives their

cuisine its specificity, without leaving aside the importance of choosing the best product for dishes that can thus be spread to and reproduced in any part of the world, overcoming the obstacle of commercial barriers. We must remember that a culinary culture that is independent of place of origin is not entirely foreign to Italian cuisine. One need only think of the Italian pastry industry, which obtains its chocolate, sugar and other raw materials without requiring that they be of Italian origin. An even better example is that of Italian coffee, which has taken the world by storm. Although the raw material is not produced in Italy, the coffee is Italian in its selection, blending, treatment, production, presentation and so on. If we examine Italian cuisine without prejudice, it is easy to establish that there are dishes in which the origin of the raw ingredients is important, but others where the quality, not the provenance, is what matters. Here are some examples: What are the territorial requirements for the tagliatelle, lasagne or tortellini of Bolognese cuisine? The flour? The eggs? The meat for the sauce or stuffing? Certainly not, because they are not codified by tradition and they have certainly changed over time. The cheese must rigorously be grana; preferably but not necessarily parmigiano, (or at least from the Po valley) because the city of Bologna is outside the territory (if only by a little) where parmigiano reggiano is produced. It goes without saying that the loose weave of DOP and especially IGP regulations allow for widely varying degrees of quality! In the same way we should recall that these recipes are increasingly adjusted seasonally and can be perfectly reproduced outside their territory of origin. The uniqueness of Bolognese pasta dishes, as an example, depends in part of the quality of the primary ingredients (flours, eggs, etc.) but above all on the ability of the preparer to understand the production and handling of the sheets of pasta dough. The sheets do not necessarily have to be made by a Bolognese born

and raised, and can perfectly well be produced outside of Bologna! The same is also true for many other regional Italian recipes where the ability and hand of the chef must respect the traditional system. Today more than ever before we must beware of the growing counterfeiting of Italian cuisine that exacerbates the existing falsification of our regional food products. At the same time we must keep the Academy's attention focused on research, and the identification and evaluation of good Italian restaurants, which constitutes an incomparable educational showcase of Italian cuisine at home and abroad.

GIOVANNI BALLARINI

**TODAY'S CUISINE ON TV:
FROM MARIO SOLDATI
TO CARLO CRACCO**

see page 4

In the beginning, it was Mario Soldati. It was 1957 and the celebrated director had conceived of and filmed the mythical eno-gastronomic narrative *Traveling along the Po Valley in search of genuine food*. Television had just arrived on the scene. There was only one channel, the "national channel", and consequently one could not escape watching that program. It consisted of weekly twelve episodes of one hour each. It was slow and boring to watch the endless interviews with vineyard workers and farmers, yet it was a fundamental step forward in that it inaugurated the television eno-gastronomic journalist. One of the segments, devoted to the "salama da sugo", a kind of sausage, made history when it became the subject of a parody by the comedians Tognazzi and Vianello. Even then, believe it or not, Soldati complained of lost traditions and condemned the progress of agriculture and in the kitchen by shooting darts at the progressive forces, and saying: "There is nothing better than tradition!" In 1974, Luigi Veronelli launched the first true culinary program

on Italian black and white television, featuring *At the Table at 7 o'clock*. Few people may remember it but the program started with Umberto Orsini and the flamboyant, but unlucky, Delia Scala. Everybody, however, remembers the delightful and gentle Ave Ninchi who had to fight the stubborn Veronelli. I recall an old episode in which the two protagonists spent half an hour explaining how to prepare anchovies in lemon on the grill having to listen impassively and in dead silence while the Molise native Fred Buongusto insisted on adding bread crumbs to the recipe. Those were slow segments, with no rhythm to speak of, and yet innovative and interesting for the times. We had to wait for 1979 to find color on a television broadcast from Montecarlo. It featured an appearance by Paolo Limiti and the singer Wilma de Angelis. The program was titled *Telemenu* and was a tremendous success. In fact, it went on for 18 years with daily episodes. Last summer, I met Wilma de Angelis who is very proud of having been the first television protagonist in the kitchen. Before coming to the present day, I wish to remember the success of *Pranzo is Served*, a quiz show created by Corrado and aired in 1982. Corrado was the presenter until 1990 when he was succeeded by Claudio Lippi and Davide Mengacci. The modern program that paved the way to the so-called "queens of the palimpsests" - that is to say recipes on TV - is unquestionably *The Proof of the Chef* that was anchored by Antonella Clerici starting in 2000. One can criticize it but the fact is that the culinary programs are wildly successful and are cheap to produce. Every channel has its program and its chef or its star. Each program has its audience with the result that there are 23 programs featuring recipes. Among the more popular are *Cooked and Eaten* with Benedetta Parodi who went to another channel with her new program *Benedetta's Menu*. The only failure recorded is that of *The Night of the Chefs* with Alfonso Signorini as presenter, assisted by Elisabetta Canalis

and Belen Rodriguez. The real innovative program in this parade of clones, however, has to be *Master Chef Italia* based upon *Master Chef USA*. It does not feature an MC but has three judges (Bruno Barbieri, Carlo Cracco and Joe Bastianich) passing judgment on 18 chef contestants. The direction is free and easy, the editing masterful and the rhythm intense. It has a different style compared to similar programs. With such an abundance of information, Italians have become the greatest experts of cuisine in the world! We are happy about that. Recently, the Academy was asked to participate to a well known program of cuisine on television. You can probably guess what our answer was.

PAOLO PETRONI

**TWO ACADEMIES,
ONE AGREEMENT**

see page 5

In signing an agreement of intent, the Italian Academy of Cuisine and the Academy of the Georgofili have established the basis for a collaboration that will develop initiatives for the safeguarding of the environment, development in rural areas, security, nutritional quality, and regional cuisine. The organizations' respective presidents emphasized how, by simultaneously maintaining tradition and looking toward the future, the combined cultures of nutrition and agriculture can address current problems, spread awareness and shape consciousness.

SPONGE CAKE

see page 7

Genoa-East Academician Paolo Lingua reports on the story of the creation of *Pan di Spagna*, or sponge cake (also known as *genoise*) by the master pastry chef Giobatta Cabona. From 1747 to 1749 he was a Genoese chef at the court of the Spanish king Ferdinand IV who revisited existing versions to

create this moist cake known for its lightness in honor of the Spanish sovereign.

THE RESTAURANT BUSINESS IN BOLOGNA

see page 8

From the 13th to the 21st century the Emilian capital has been home both to outstanding cuisine and excellent universities, as evidenced by its nicknames “the erudite one” and “the fat one”. Bologna San Luca Delegate Maurizio Campiverdi takes us on an historic-gastronomical journey of the city, retracing the quantity, distribution and quality of various “inns” over the centuries, with reference to studies, chronicles and also one particular document from 1712.

VIN BRULÉ - MULLED WINE

see page 10

Padua Academician Giancarlo Burri investigates the origins, history and recipes for this beverage: from the Roman era, when it was especially prized for its health benefits, through the Middle Ages when it was recognized as a “curative wine”, to its arrival in France at the end of the 19th century when it was christened “the wine of the street poets”.

MEAT AS CURRENCY

see page 11

The close relationship between measurement, value and meat, according to Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli, can be traced back to ancient times, when oxen were used for barter. The monetary value of meat can be seen in the ambivalence of the Greek term obelòs, which can mean either skewer or portion, as in a general measure of value. In time this particular type of coinage was replaced by metal, a neutral material that was much easier to exchange.

A JOURNEY THROUGH THE SCENTS OF TRUFFLES

see page 13

Apuano Academician Alfredo Pelle presents an itinerary through the regions, seasons, and varieties of this precious body of underground fungus, that with its changeable but always comforting scent naturally pairs with many plants used in the dishes of traditional Italian cuisine. The regions of Piedmont and Umbria stand out for the most prized varieties, but everyone agrees that Italy produces the best truffles.

CHILDHOOD OBESITY

see page 14

Recalling Academy President Professor Giovanni Ballarini’s article Gastronomy and Obesity, Viareggio Versilia Accademician Paola Casucci expands on the subject of childhood obesity, and using data and statistics, points out the latest pathological consequences of this disease. She explains that its principal causes are the consumption of junk food and sedentary lifestyles.

THE PADUAN TABLE

see page 15

Eugania - Lower Padania Academician Gian Paolo Pinton describes the Paduan table and some of its typical foods. Starting with vegetables like the famous white and green asparagus of Padua and peas from Baone used in characteristic dishes like risi e bisi and greased goose with peas, he arrives at fruit: the apples and pears of Castelbardo. And last but not least, the “mythical” Paduan hen and DOP prosciutto from Montagnana.

THE FIRST ACADEMICIAN

see page 17

A 360 degree portrait of Alexander Grimot de la Reynière. The first true

gastronomic critic, he went on to delve deeper into the subject with the publication of a work on the philosophy of culinary pleasure, and established a panel of tasters that would appear in the Almanach des Gourmands, and he ultimately drew up a manual on the rules of cooking and etiquette - always “seasoned” with his biting and critical wit. For this reason, Edoardo Mori, Honorary Academician from Bolzano, deems him “first Academician of cuisine.”

THE FRUIT OF GOOD HEALTH

see page 19

Honorary Termoli Academician Amedeo Santarelli lays out the history, characteristics and virtues of the apple, from its origin to the present day.

A GASTRONOMIC CURSE

see page 20

The principal characteristic of balsamic vinegar is its perfect balance between sweet and tart, that is a result of a process of formulation and reduction that takes many years. It is benefited by the change of seasons, the aromas developed in the barrels and the hand of the producer. Reggio Emilia Academician Eugenio Menozzi defends this special product from recipes that destroy its incomparable taste.

THE HERBS OF OUR NEIGHBORS

see page 22

Isernia Academician Maria Cristina Carbonelli di Letino illustrates the introductory conference of the Delegation’s ecumenical dinner. The presentations on the theme The Cuisine of Herbs and Spices had several spin offs, from typical Molisan recipes to the central role of herbs in nutrition and their health benefits.

THE ABUSE OF PIZZA

see page 24

Vighizzolo d'Este authored and published a guide to safeguarding true Italian pizza. Verbanco-Cusio-Ossola Delegate Pier Carlo Lincio presents these articles that seek to guarantee the quality of this dish's ingredients, the ways of processing and cooking it and the propagation of Italian taste.

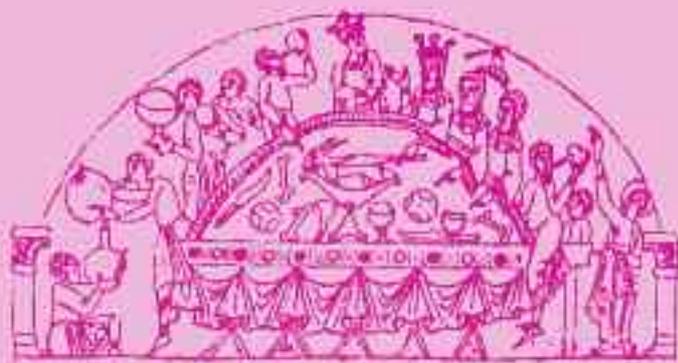
THE ISLAND OF ELBA AND ITS HERBS

see page 25

Through an historical journey of the

island, Gloria Peria, the director of the historical archives of Elba, points out its wild plants and their culinary and curative use. The list includes many species that are gathered and processed by women who are the custodians and promulgators of the recipes for medicinal remedies, and therefore the points of reference for the family and the community.

Translators
NICOLA LEA FURLAN
AND DONALD J. CLARK
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI



LIFE IN THE ACCADEMIA

see page 29

This section covers the Accademia's activities in Italy and abroad and lists all restaurant visits by Accademia members and their reports. The latter includes the different courses served, dishes chosen, wines etc. together with any special features of the restaurant including address, prices, opening days, parking facilities and so on.

LIST OF ACCADEMIA MEMBERS

see page 59

This section updates the Accademia's grey booklet by providing information about new Accademia members and any changes to the Italian and foreign Delegations.

NEWS FROM THE DELEGATIONS

see page 62

This heading covers the activities other than restaurant outings of the Accademia Delegations in Italy and abroad such as meetings, conferences, conventions relating to the world of gastronomy.

GENNAIO 2013 / N. 245

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Maurizio Adezio, Giancarlo Burri,
Maurizio Campiverdi, Maria Cristina
Carbonelli di Letino, Paola Casucci,
Ivan De Giulio, Silvia De Lorenzo,
Roberto Dottarelli, Gabriele Gasparro,
Pier Carlo Lincio, Paolo Lingua, Eugenio
Menozzi, Edoardo Mori, Alfredo Pelle,
Paolo Petroni, Gloria Peria, Gian Paolo
Pinton, Francesco Ricciardi,
Amedeo Santarelli, Publio Viola.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
www.accademia1953.it

DIREZIONE E REDAZIONE

VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademia1953.it



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE

STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA
TEL. 06 3336164 - FAX 06 3336174

STAMPA

GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE

S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana