

CIVILTÀ 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. 247, MARZO 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 La cucina del tempo giusto
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 4 La cucina familiare americana, un mondo a parte
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 5 Lo zabaglione
(Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)
- 7 Il morlacco
(Nazzareno Acquistucci)
- 8 Il cibo dei pastori pugliesi
(Dario Cianci)
- 10 Il senso comune in cucina
(Donato Pasquariello)
- 12 Il chicco prodigioso
(Amedeo Santarelli)
- 13 Passaggio a Oriente
(Roberto Dottarelli)
- 15 Monumento alla gastronomia locale
(Giuseppe Trinucci)
- 17 La carta d'identità del Sindaco
(Alfredo Pelle)
- 18 Minestre e zuppe
(Marco Tamburini)
- 20 Cucina milanese e dominazioni straniere
(Attilio Gatti)



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.

- 22 Del tartufo
(Aldo Saroldi)
- 23 Spinaci: buoni e utili all'organismo
(Publio Viola)
- 25 I tagli del maiale
(Sandro Bellei)
- 27 La giuggiola: un frutto dimenticato
(Marianna Ventre)



La copertina: particolare di "Allegoria della pace" di Jan Brueghel il Giovane (1601-1678). L'opera si può ammirare a Roma, Chiostro del Bramante, fino al 2 giugno prossimo nell'ambito della mostra "Brueghel. Meraviglie dell'arte fiamminga". Si tratta della prima grande esposizione romana dedicata non soltanto ai maestri che hanno reso celebre questo cognome (Pieter il Vecchio e il Giovane e Jan il Vecchio), ma all'intera stirpe di artisti di eccezionale talento che dai capostipiti ha preso le mosse. È una vera e propria dinastia, attiva tra il XVI e il XVII secolo, quella di cui la mostra ripercorre la storia, nell'arco di un orizzonte temporale, familiare e pittorico lungo oltre 150 anni. Nell'opera di Jan in copertina (1640 circa, in una collezione privata del Regno Unito) l'atmosfera è ormai lontana dai temi cinquecenteschi, dai registri del comico e del grottesco tipici della poetica cara al nonno Pieter: sulla tavola imbandita, posta sul lato sinistro del quadro, ci sono cibi raffinati (come il rosso astice al centro) e stoviglie preziose. Tutt'intorno ogni elemento dell'allegoria richiama ormai al pieno Barocco Fiammingo.

- 29 Come cambia l'offerta gastronomica
(Fiammetta Fadda)
- 32 All'osteria
(Pietro Vincenzo Fracanzani e Lucia Marangon)
- 34 Omaggio alla cucina napoletana
(Luisa Benedetti)
- 36 Dalla malga agli affinatori
(Piergiorgio Baruchello)
- 37 Il cibo che non c'è
(Enrico Bonari)

I NOSTRI CONVEGNI

- 30 Un convegno di "spirito"
(Francesco Flumene)

ACADÉMIE INTERNATIONALE

- 39 AIG 2013: ancora premi agli italiani
(Francesco Ricciardi)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 41 La forchetta elettronica
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 6 Calendario accademico
- 14 Le ricette d'Autore
- 16 Accademici in primo piano
- 42 Notiziario
- 43 In libreria
- 45 Vita dell'Accademia
- 60 Carnet degli Accademici
- 61 Dalle Delegazioni
- 69 International Summary



XV ASSEMBLEA DEI DELEGATI
XXIII CONVEGNO INTERNAZIONALE SULLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA
Montecatini Terme 24-26 maggio 2013

Venerdì 24 maggio

- Arrivo dei partecipanti e sistemazione in hotel (Grand Hotel La Pace, Grand Hotel Tamerici e Principe, Grande Hotel Croce di Malta, Grand Hotel Francia & Quirinale)
- ore 16.00 Consiglio di Presidenza (2011-2013) al Grand Hotel Tamerici e Principe
- ore 18.00 Consulta Accademica (2011-2013) al Grand Hotel Tamerici e Principe
- ore 20.30 Cena di benvenuto di tradizione locale al Grand Hotel Tettuccio
(Viale Giuseppe Verdi 74 - Montecatini Terme)

Sabato 25 maggio

- ore 8.00 Assemblea ordinaria dei Delegati (I convocazione) - Sala Congressi Teatro Imperiale
(Piazza D'Azeglio, 5 - Montecatini Terme)
- ore 9.00 **Assemblea ordinaria dei Delegati (II convocazione)** - elezione organi istituzionali:
Presidente, Consulta Accademica, Collegio dei Probiviri, Collegio dei Revisori dei Conti
- ore 11.30 Coffee break
- ore 12.00 **Consulta Accademica** (2013-2015) - elezione Consiglio di Presidenza
al Grand Hotel Tamerici e Principe
- ore 12.30 **Consiglio di Presidenza** al Grand Hotel Tamerici e Principe
- ore 13.00 Colazione di lavoro a buffet al Gran Hotel Tamerici e Principe
- ore 16.30 **XXIII Convegno Internazionale sulla Civiltà della Tavola** *"La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene nel nuovo millennio"* - Sala Congressi Teatro Imperiale
- ore 20.30 Cena di gala in onore del Presidente al Grand Hotel La Pace (cravatta nera o abito scuro)

Per gli accompagnatori:

- ore 9.30 Partenza in pullman per visita guidata della città di Lucca
- ore 13.00 Colazione di lavoro a buffet al Gran Hotel Tamerici e Principe
- ore 16.30 XXIII Convegno Internazionale sulla Civiltà della Tavola

Domenica 26 maggio

- ore 8.00 Prima colazione in albergo e commiato dei partecipanti

- **Grand Hotel La Pace****** - Via della Torretta, 1 - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 9240
- **Grand Hotel Tamerici e Principe****** - Viale IV Novembre, 2 - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 71041
- **Grande Hotel Croce di Malta****** - Viale IV Novembre, 18 - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 9201
- **Grand Hotel Francia & Quirinale****** - Viale IV Novembre 77 - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 70271

I moduli di iscrizione e i costi sono disponibili presso i Delegati.

La partecipazione è subordinata al pagamento della quota che dovrà essere effettuato contestualmente alla prenotazione entro il **15 aprile 2013**.

Non sarà possibile effettuare pagamenti all'arrivo.

La cucina del tempo giusto

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

*Una spasmodica ricerca di
una cucina rapida
distrugge antiche tradizioni
e ostacola il miglioramento
della cucina tradizionale.*

Cari Accademici, si narra che in un'antica tribù indiana, al centro del villaggio, vi fosse un focolare sempre acceso e una pentola in persistente ebollizione nella quale, da dieci, forse venti anni, erano in continuazione aggiunti alimenti e prelevato cibo, in un sistema di cottura continua. Nelle antiche cucine contadine, la pentola restava sul fuoco tutto il giorno e nei tegami di terracotta le cotture si protraevano per mezze giornate. Le "cotture lunghe" sembravano scomparse, ma sono tornate di moda presso i grandi cuochi, che usano attrezzature e tecniche raffinate e che, forse, saranno usate dalla grande industria alimentare per offrirne i risultati al grande pubblico.

In casa, sempre più hanno diffusione e successo le cotture brevi e i cibi rapidi. Troppo spesso la scelta di una ricetta o di una preparazione culinaria si basa sui minuti. Fino a metà del secolo scorso, in cucina, dove da poco era entrata la bilancia, l'orologio non trovava posto e tanto meno il contaminuti. Erano la saggezza e l'esperienza della cuoca che stabilivano quando il cibo era pronto. Tempi lunghi permettevano di usare al meglio anche alimenti di apparente scarso pregio, con insaporimenti nei quali il tempo diveniva sapienza. Non è certamente un caso che il termine *ragù* venga dal francese, dove significa insaporire, con lunghe cotture a temperatura controllata (i napoletani usano il magnifico termine di "pipiare"), che permetteva di usare parti carnose dure come taluni tagli poveri dei bovini o le rigaglie di pollo.

Il pur comodo contaminuti ha esautorato l'esperienza in cucina e soprattutto una spasmodica ricerca al risparmio di tempo limita le scelte

gastronomiche, in particolare quella di alimenti che necessariamente hanno bisogno di lunghe cotture, ad esempio i lessi, gli stracotti, taluni tipi di arrostiti, minestrone diversi e via dicendo. È pur vero che la grande industria si sostituisce alla cucina casalinga con i diversi precotti, ma in questo modo ci priviamo di un'importante serie di possibilità e soprattutto perdiamo sempre più la capacità di fare cucina. La ricerca del tempo rapido porta ad assemblare cibi già preparati e apre la porta all'acquisto di piatti pronti che richiedono solo un brevissimo riscaldamento, di solito con microonde. Anche in cucina siamo passati dall'"uomo Meccano" o "Lego", all'"uomo Ikea". Un tempo, ai bambini si regalava il "Meccano" e alle bambine una piccola cucina. In tempi successivi, a entrambi si davano come gioco i mattoncini "Lego", che sviluppavano la voglia di costruire e creare. Oggi invece si regalano giochi precostituiti o al massimo da assemblare, secondo un programma già preparato, come i mobili dell'azienda svedese, da montare in pochi minuti. Se l'"uomo Lego" costruisce e sviluppa l'immaginazione, l'"uomo Ikea" assembla in fretta. E qui torna fuori il contaminuti, che ne regola la vita.

Quale può essere il cibo dell'"uomo Ikea"? Indubbiamente quello di una cucina rapida, di un semplice assemblamento di preparazioni industriali, sicure fin che si vuole, ma anonime, se non portatrici di un gusto uniforme, appiattito e omologato. Un inesperto può forse apprezzare l'uniformità costante di uno stesso piatto replicato milioni di volte e sempre uguale, ben diversamente da chi, più esperto, desidera gustare le infinite varianti che uno stesso piatto

assume quando è costruito ed eseguito di volta in volta, con risultati sia pure leggermente diversi. Una diversità che è un pregio, quando deriva dalla biodiversità degli alimenti usati e soprattutto dalla manualità interpretativa di una cucina meditata e frutto di un'antica memoria. Un fenomeno che vediamo anche in una preparazione solo apparentemente semplice, come l'infuso di caffè, nel quale da un approntamento unico per tutta la giornata si è passati a

quello individuale, fatto espressamente e quindi "espresso", per poi arrivare oggi all'uniformità standardizzata dell'accoppiata macchina-capsula. Alla cultura della biodiversità alimentare va associata quella di un'arte gastronomica che è legata anche al tempo. All'opera d'arte, anche di popolo, qual'è quella gastronomica, non si può chiedere che sia eseguita in un certo periodo e tanto meno che il suo pregio derivi dalla sveltezza della sua esecuzione. Il tempo

è anche meditazione, che sempre meno vediamo presente nella cucina, soprattutto quella familiare.

Il tempo è denaro, si dice, ma è anche una componente essenziale di un certo modo di vivere, e quindi di fare cucina. Va comunque precisato che il tempo di per sé non significa nulla e il tempo giusto è quello che solo l'esperienza e il gusto possono scandire.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 69

FOCUS DI PAOLO PETRONI

LA CUCINA FAMILIARE AMERICANA, UN MONDO A PARTE

In occasione di una visita in California, mi è stato fatto dono di un libro di ricette scritto da una nota attrice americana, la brava e simpatica Gwyneth Paltrow. Al mio ritorno a casa, stavo per metterlo su uno scaffale della libreria senza nemmeno leggerlo, considerandolo uno dei tanti ricettari scritti da attori, cantanti, presentatori e perfino politici, quando mi sono fermato per un attimo perché colpito dal titolo "My father's daughter" (La figlia di mio padre) e dalla foto della quarta di copertina, che ritrae una giovanissima e sorridente Gwyneth accanto a suo padre. L'impressione era giusta. Il libro, per quanto formalmente dedicato al fratello Jake, è un atto di amore verso l'amato padre Bruce, regista cinematografico e grande appassionato di cucina. Particolarmente toccante è il racconto di una cena avvenuta poco dopo il suo trentesimo compleanno, a Cortona, in provincia di Arezzo, dove sono a tavola in una trattoria, loro due soli. Parlano della vita, del rispetto, dei sentimenti. Il padre sta molto male, ha come un presentimento, si abbracciano. Infatti tre giorni dopo muore in un ospedale di Roma. Quella cena rimarrà per sempre nella

mente di Gwyneth e la ricorda anche perché legata ad un piatto superbo assaggiato in quell'occasione: i picci fatti a mano con ragù d'anatra. E proprio la ricetta del ragù d'anatra (ispirata da Jamie Oliver, chef-star inglese, 29 ristoranti, esperto di cucina italiana) è definita la preferita di tutto il libro, addirittura il "gioiello della corona". Perciò l'ho letta con interesse. L'anatra è prima arrostita in forno per 2 ore, poi viene spolpata, sminuzzata e messa in un sugo di pomodoro fatto con odori e "pancetta d'anatra affumicata", che ha cotto per un'ora e mezza, e infine viene tenuta sul fuoco per almeno un'ora, ma anche fino a 4 ore. Totale: 6

ore di cottura. Sulle pappardelle così condite, si spolvera una "gremolata" fatta con pangrattato tostato, scorza di limone e prezzemolo tritati. È vero che tutti i libri dicono che le ricette sono "semplici" e "facili", ma questo lungo metodo per preparare il sugo d'anatra non credo sia mai stato adottato da alcuna massaia aretina. Il libro riporta poi una dozzina di ricette di pasta: buona quella del "cacio e pepe", ma gli spaghetti "alla" vongole vedono l'impiego di pomodorini, basilico, semi di finocchio e filetti d'acciuga sott'olio. E che dire degli "spaghetti limone parmeggiano"? Qui basterebbe un dizionario, più che l'esperienza in

cucina. Sono stato poi attratto dal capitolo intitolato "gli ingredienti fondamentali da tenere in cucina". Impressionante è l'elenco degli oli. Meno male che inizia con l'olio d'oliva, specificando che preferisce quelli extravergine spagnoli e italiani; poi suggerisce l'olio "Canola", buono per cuocere al forno e per condire (Canola è il marchio di un olio di rapa canadese, modificata geneticamente, è una parola composta da "Canada" e "olio"). Quindi consiglia gli oli di arachide e di

cartamo, ottimi per friggere (l'olio di cartamo viene estratto dai semi dell'omonima pianta e destinato soprattutto all'industria alimentare); poi olio di vinacciolo, superbo per condire, e conclude con olio di sesamo tostato, buono per insaporire. Ma chi l'avrebbe detto che in cucina dovremmo avere tutti questi oli. Tralascio di elencare le salse da tenere in cucina che dovrebbero essere 14, tra le quali le fondamentali "Cholula" e "Sriracha" e "Miso". Nella dispensa troviamo un universo a noi sconosciuto. Siamo davvero in un altro mondo! La cucina tradizionale in America ha proprio un altro sapore!

See English text page 69



Lo zabaglione

DI MARIA ATTILIA FABBRI
DALL'OGGIO

Accademica di Roma
Centro Studi "F. Marenghi"

*Prima di diventare
la golosa crema
che conosciamo oggi,
era considerato come
una densa minestra dolce.*

C'è una crema particolare, profumata, pastosa, dal sapore avvolgente, che solo al nominarla ricorda sensazioni golose: lo zabaglione. Il pensiero corre alle cene di casa, quando dalla cucina uscivano profumi inebrianti e intensi, mentre veniva mescolato lo zabaglione che cuoceva lentamente a bagnomaria nel polsonetto appoggiato in una casseruola più grande dove l'acqua non bolliva, ma fremeva solamente, perché, diversamente, sarebbe impazzito. Con delicatezza era versato nelle vaschette da dessert, dalle quali si sprigionava il profumo stimolante del Marsala che lo rendeva prezioso.

La storia di questa crema, oggi così morbida e golosa, nasce molti secoli fa. Sul finire del Quattrocento, nel Codice Bühler 19, ricettario anonimo di area napoletana, che si rifà alle ricette del "Libro de arte coquinaria" di Maestro Martino, con l'aggiunta di alcune preparazioni e menu di pranzi importanti, è riportata una ricetta dal titolo, per allora sconosciuto, di "Zabaglon". Gli elementi sono: rossi d'uova, zucchero, un poco di cannella, del vino dolce, "bono", e poi il composto è fatto cuocere "come un brodetto", precisando che si può aggiungere del burro fresco. Si tratta, quindi, di una minestra dolce, densa, caratterizzata dalla presenza del vino con uova e zucchero che, con questo nome, non è indicata in nessun libro d'epoca anteriore. La sua composizione e il nome potrebbero essere, però, di origine spagnola o arabo-spagnola e la vediamo a Napoli, in quanto la Spagna ha dominato a lungo Napoli e Milano. Fino ad allora si parlava molto del biancomangiare e di un'altra crema che avrà anch'essa notevole successo: la "ginestrata",

forse di origine araba, senza la presenza del vino. Si tratta di una crema liquida riportata già nell'anonimo testo trecentesco catalano, il "Libre de sent sovi" a cura di Rudolf Greve, il quale la definisce molto simile al biancomangiare. Egli chiarisce che il nome di "ginestrata" deriva dalla presenza delle uova e dello zafferano che le conferiscono un colore giallo simile alla ginestra, e dello stesso parere è anche l'anonimo autore de "Le Ménagier de Paris". Nel Quattrocento la troviamo in altri testi, come il "Liber del coch" di Roberto da Nola e i "Banchetti e composizione di vivande" di Cristoforo di Messisbugo. Anche Bartolomeo Scappi, al capitolo CLX del Libro II della sua "Opera", ci offre una "ginestrata" molto completa, che segue la tradizione trecentesca e del Messisbugo, ma poi ci propone, al capitolo CLXIII del Libro II, un discorso nuovo, molto interessante nel suo insieme, perché, per la prima volta, vediamo associata la "ginestrata" allo "zabaglione" e si potrebbe vedere quest'ultimo come evoluzione della prima, per la presenza, insieme alle uova, allo zucchero, alle spezie, del vino, elemento tipico del citato "Zabaglon" del Codice Bühler 19, mancante, però, nella "ginestrata". Un altro fatto che rende la ricetta singolare è che lo Scappi prevede anche la sua cottura a bagnomaria e, come addensante, le uova e non la farina di riso presente nella "ginestrata": "Per fare una ginestrata over zabaglione con rossi d'ova fresche: Piglinosi quindeci rossi d'uove fresche nate in quel giorno e sbattanosi con diece oncie di malva-gia moscatella, overo vin greco di somma e passisi per lo setaccio con otto oncie di brodo freddo di pollo, e otto altre di zuccaro fino, e tre

quarti di cannella pesta, e facciasi cuocere in una bastardella over cazuola di rame stagnata con quattro oncie di butiro fresco mescolando di continuo con la cocchiara fin'a tanto, che pigli corpo, e servasi con zuccaro e cannella sopra. Si può anche cuocere in un altro modo, cioè ponendo in una caldarina di rame stagnato, overo in una pignata raccolta, e ponendo quella sopra la bocca del cucumo, pien d'acqua che bolla, e tal caldarina e pignata tocchi l'acqua, e sigilli la bocca del cucumo e tengasi turato, e lascisi stare per mezz'ora, e fin tanto che haverà preso corpo, e servansi caldo con zuccaro, e cannella sopra". Siamo ancora in una

fase in cui si parla di "zabaglione" come di un brodetto; infatti, al capitolo LXIV del Libro VI, è indicato: "Per fare brodetto di zabaglione", precisando che a Milano questa sostanziosa vivanda "si usa dare alle donne gravide". Nel XVII secolo, la composizione citata dallo Scappi è definitivamente codificata come "Zabaglione", però è ancora considerata una minestra densa, come possiamo notare dalla ricetta che ci offre lo scalco romano Giacomo Colorsi nel suo "Brevità di scalcheria: Zabaglione alla Milanese".

Antonio Latini, nelle sue tre ricette del "Ciambuglione alla Milanese", aggiunge più profumi, ma la sostan-

za non cambia. Le ricette barocche dello "Zabaglione" rappresentano il primo passo di un lungo processo evolutivo della storia di questa vivanda che, passando attraverso il secolo dei lumi e poi con i cuochi come l'Agnoletti, il Luraschi, l'Artusi e altri nell'Ottocento, perderà la connotazione di brodetto e diverrà, finalmente, una crema moderna che, oggi, ha come profumo vivacizzante solo l'aroma del Marsala, riuscendo ad affascinare i palati più esigenti e divenendo una fra le creme più raffinate della storia dolciaria.

MARIA ATTILIA
FABBRI DALL'OGGIO

See International Summary page 69

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

MARZO

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

16 marzo - Delegazioni della **Romagna**, delle **Marche**, di **Bologna dei Bentivoglio** e **Bologna San Luca**
Convegno "Il selvatico di pregio. Viaggio nella cucina adriatica del pesce e delle erbe spontanee"

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

APRILE

12-13-14 aprile - **Nuoro**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibi e sapori della Sardegna antica"

20 aprile - **Versilia Storica**
Convegno "Mangiavamo così nel Capitanato. Analisi della ristorazione della Versilia Storica fra Ottocento e Novecento" a Pietrasanta (Lucca)

27 aprile - **Valdelsa Fiorentina**

Decennale della Delegazione
Convegno sull'alimentazione dei boscaioli/carbonari attivi fino alla metà degli anni Cinquanta del secolo scorso

MAGGIO

10-11 maggio - **Bolzano**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Identità della cucina sudtirolese, storia e tradizioni"

24-25-26 maggio
XV Assemblea dei Delegati, Consulta Accademica e XXIII Convegno sulla Civiltà della Tavola "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene nel nuovo millennio" a Montecatini Terme

GIUGNO

19-23 giugno - **Siracusa**
Incontro di cultura classica e Convegno "La cucina siracusana ai tempi di Archimede"

22 giugno - **Arezzo**
Premio "Cucina e Cultura" riservato ai piccoli cuochi"

SETTEMBRE

21-22 settembre - **Borgo Val di Taro**
Cinquantennale della Delegazione

OTTOBRE

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

11-12 ottobre - **Cosenza**
Convegno "Il cedro di Calabria: tradizioni, sapori e salute" a Cetraro (Cosenza)

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

18-19-20 ottobre - **Venezia**
Convegno "L'arte d'oggi e la cucina: declinazioni della cultura"

DICEMBRE

7-8 dicembre - **Roma**
Sessantennale della Delegazione

Il morlacco

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

*Un formaggio raro
prodotto in alpeggio.*

Vi è un formaggio tipico della Marca Trevigiana che più o meno è rimasto immutato negli anni e rappresenta, a pieno titolo, un prodotto di eccellenza sempre presente nella cucina del territorio. Si tratta del morlacco, il cui nome deriva da un popolo nomade proveniente dal Mar Caspio e che, dopo essere stato nella Morlacchia, situata tra la Dalmazia e l'Istria, è arrivato a stabilirsi nella pedemontana trevigiana portando con sé la propria tradizione casearia. Un popolo di boscaioli e carbonai che riusciva a fare formaggio utilizzando il latte già scremato, e quindi sfruttato, con la sola aggiunta del sale. Il termine morlacco, almeno per quelli che conoscono la Dalmazia, si identifica anche con un liquore dolce ottenuto dalle ciliegie marasche, chiamato "Sangue mor-

lacco" dal poeta Gabriele D'Annunzio nel 1919, in occasione dell'impresa di Fiume, a causa del suo colore rosso cupo per richiamarsi alla popolazione morlacca dell'entroterra dalmata.

Notizie certe sulla produzione del morlacco risalgono alla metà del XIX secolo, quando in alcuni documenti si parla del formaggio dei "poareti" proprio perché, per il suo gusto fortemente salato, era l'ideale companatico da accompagnare con molta polenta per riempire lo stomaco.

Il morlacco, oggi, è un vero e proprio cru e viene prodotto nelle malghe che si trovano nella fascia montana che va dal massiccio del Grappa al Monte Cesen, sopra Valdobbiadene, nel periodo dell'alpeggio, quando le vacche mangiano l'erba fresca. Non è più fatto con latte scremato ma con latte intero, per cui diventa una pasta semigrassa più vicina sicuramente ai gusti e alle utilizzazioni in cucina come la mantecatura dei risotti o altre gustosissime ricette. Il morlacco ha conservato però il sapore fortemente salato, con profumo intenso che si accentua con la maturazione.

Se prodotto d'estate, in alpeggio, nelle aree citate, il formaggio acquista la sua straordinaria ricchezza di aromi e sapori grazie alla diversità di ambienti che assicurano al latte una flora assai ricca e varia. Purtroppo, le richieste di mercato portano ad una produzione anche invernale che penalizza un po' le vere caratteristiche del formaggio.

Tempo fa, veniva prodotto un tipo di morlacco detto "increà": le forme ancora fresche venivano ricoperte con diversi strati di argilla di Possagno, così si isolavano dall'aria

e si riusciva ad ottenere una maggior concentrazione di aromi e sapori, ottenendo quasi un "formaggio di fossa". Oggi esiste solo il prodotto fresco, a pasta molle, di colore bianco candido, con occhiate piccole.

L'aspetto caratterizzante di questo formaggio è che il latte crudo intero utilizzato proviene dalla vacca burлина, una razza molto longeva e fertile che è riuscita a sopravvivere ma che rischia di scomparire. Sembra che sia scesa dal Nord, verso il 1300, con il popolo Cimbro. La burlina, assieme alla rendena e alla grigia Val d'Adige (estinta nel 1989), erano le uniche razze che popolavano le Prealpi e la pianura veneta all'inizio del secolo.

Fortunatamente ora si sta cercando di recuperare questo patrimonio genetico, tramite allevatori determinati, perché sicuramente è unico al mondo. Gli alpeggi che producono il morlacco sono circa una ventina, e ognuno di loro può fornire al massimo poche centinaia di forme all'anno, con un peso che oscilla in genere tra i sei e i sette chilogrammi. Un formaggio, quindi, che potremo definire "raro" quello prodotto in alpeggio e che, gustato insieme a fette di sopressa con la polenta abbrustolita, utilizzato nel ripieno degli gnocchi o semplicemente da solo, non deluderà mai. Quello, invece, che, per esigenze di mercato, viene prodotto negli altri periodi dell'anno, anche se viene ugualmente utilizzato in cucina, spesso per la mantecatura dei numerosi risotti di stagione, ha tutt'altre caratteristiche e non può essere minimamente paragonato al prodotto d'alpeggio.

See International Summary page 69

Il cibo dei pastori pugliesi

DI DARIO CIANCI
Accademico di Bari

*Le preparazioni con carni
ovine "povere"
sono legate alla tradizione
della transumanza.*

Sapori e tradizioni culinarie tipici pugliesi si ritrovano nelle manipolazioni dei prodotti animali, particolarmente nelle ricette tipiche che sono tante e provengono essenzialmente da usanze contadine e pastorali, povere, ma naturali. Le carni ovine fanno parte delle tradizioni culinarie radicate al territorio e si manifestano sotto forma di una molteplicità di piatti di origine contadina ai quali offrono la base che ne valorizza gli aspetti più squisitamente organolettici.

Per queste preparazioni, come in tutta l'Europa mediterranea, l'agnello veniva e viene macellato a bassi pesi di carcassa (4-8 kg), ancora in fase di allattamento, per la difficoltà di fornire un'alimentazione adeguata alle esigenze dell'accrescimento, per le modeste disponibilità alimentari.

Anche le carni "povere" di animali vecchi (da riforma) hanno trovato, e trovano ancora oggi, utilizzazioni particolari come "u' cutturidde" e "a' mescisceke". Il primo, o "cutturidd d' pecura vecchia" (nell'Altamura è del tutto simile la "pèchere alla rezzaule") è una tipica ricetta pastorale e quanto di più antico c'è nella tradizione dell'Alta Murgia, tra Puglia e Basilicata. Era nata per il consumo di carne di pecore improduttive o affette da patologie (zoppie, morte al parto) o assalite dai lupi, perché i pastori potevano macellare e cibarsi di agnelli da latte solo nelle quantità che il proprietario loro concedeva quando venivano decise le quote in eccesso alla rimonta.

Si tratta di un lessico che si prepara soprattutto come piatto pasquale (ma oggi viene utilizzato principalmente agnello o agnellone, meglio se castrato), come nella tradizione pastorale, lasciando lessare lenta-

mente la carne, nei tipici recipienti di terracotta (tielle o rezzaule), con coperchio, posti accanto alla brace del camino, con acqua, cipolla, pomodoro e prezzemolo. Si aggiungono poi gli ingredienti naturali reperibili nella stagione, soprattutto essenze spontanee dei pascoli (finocchietto selvatico, cicorielle, bietole selvatiche, sivoni, cardi selvatici, funghi cardoncelli, asparagi, piselli) e infine i condimenti: sale, pepe o peperoncino piccante, olio extravergine di oliva e, alla disponibilità, pezzetti di formaggio pecorino, cotica di pancetta, salame vecchio.

Molto simile è la preparazione, ancora tipica in Abruzzo, della pecora "agliu cutturo" (detta anche ajiu cutturo o aglio cotturo o alla cottora o alla callara): è legata alla tradizione delle greggi transumanti della pecora Gentile di Puglia e nasce forse dall'usanza di lasciare ai pastori gli ovini che non potevano essere utilizzati o venduti: soggetti che, durante il cammino dal Tavoliere delle Puglie o nel lungo soggiorno sulle montagne d'Abruzzo, morivano o si azzoppavano, o risultavano sterili. La carne di pecora, molto dura, veniva lasciata frollare per due o tre giorni, poi cucinata lentamente la sera, al ritorno dal pascolo, in un paiolo di ottone (cottore), appeso sopra un fuoco a legna, con molta acqua per almeno tre ore, avendo l'accortezza di non lasciare asciugare troppo la carne, aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua. Per far perdere il forte odore, la carne viene scolata e messa nuovamente a cuocere per altre tre ore, con i condimenti, gli aromi e le erbe spontanee raccolte durante il pascolo.

Tra le utilizzazioni delle pecore da riforma, particolarissima e di origini

antichissime vi è “a mescisceke” (o “u mescisceke”) o “a miscisch” dell’Alta Murgia; un tempo diffuso in tutte le aree pugliesi a forte tradizione pastorale, questo preparato oggi è presente solo nella cucina tradizionale di Andria, Minervino Murge e Spinazzola. Secondo alcuni era preparata già dai pastori dell’antica Roma; altri ne fanno risalire l’origine alle poste di controllo sulla transumanza, istituite con la Regia Dogana della Mena delle pecore. I pastori la portavano con sé perché costituiva l’unica possibilità di mangiare carne durante la transumanza, lontani dalle famiglie.

Il nome “mescisceke” deriverebbe secondo alcuni, da “miscisch” che richiama il motivo della sua preparazione: è infatti carne affumicata o essiccata al sole dopo macerazione in aceto e sale, per evitare l’attacco delle mosche. Secondo altri dal vocabolo marinaro “mosciame” (“mosciamà” o “musciame”), derivato dall’arabo “mosammed” (cioè solido o cosa dura) ma di origine ligure, dove era diffusa, come in Sicilia e Sardegna, una preparazione di pesce fatta in passato con filetti di tonno salati ed essiccati al sole, ma anche con le interiora di delfini, casualmente impigliati nelle reti dei pescatori. Oggi viene preparata principalmente con filetti di tonno salati e posti ad essiccare in appositi forni.

È un piatto costituito da carne secca preparata con tagli magri solo di pecora altamurana, a lunga conservazione (3-10 mesi). La carne utilizzata per l’essiccamento (ma anche per preparare insaccati e salsicce) era quella di animali a fine carriera, conservata come alimento prelibato per i pasti dei pastori durante l’inverno. La preparazione murgiana prevede che la carne, di pecora altamurana, venga fatta asciugare per 30-48 ore, poi disossata e lasciata a macerare per 12 ore in sale e aceto; sgocciolata ma ancora umida, viene condita con semi di finocchio selvatico, peperoncino e alloro. Dopo

averla tenuta sotto pressione per due o tre giorni, si affumica per alcune ore per non farla attaccare dalle mosche e si mette ad essiccare in luogo asciutto (un tempo nel camino). Veniva conservata appesa alle volte dei casolari e può essere mangiata tal quale o usata per insaporire sughi di pomodoro.

Sul Gargano, i pastori preparavano un prodotto analogo, detto “mushiska”, con tagli magri, disossati e tagliati, trasversalmente ai connettivi, in strisce lunghe 20-25 cm e larghe 2-3 cm, conditi con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio. Fino a pochi decenni fa, l’essiccazione era fatta esponendo i tagli di carne al sole, su stuoie poste su muretti a secco o altri piani di appoggio vicini alla capanna del pastore, o anche su uno spago teso tra gli alberi; spesso venivano posti dei veli sulle carni per evitare insetti. La durata del processo di essiccazione, variabile con l’insolazione, in genere era di circa tre settimane. Più o meno dolce o salata, ha aroma e sapore caratteristici, legati al tipo di carne e

agli aromi utilizzati. Oggi, i condimenti sono sempre gli stessi, ma si ricorre ad appositi vassoi e a speciali essiccatoi a umidità e temperatura controllate. La carne viene commercializzata anche in confezioni sottovuoto ed è ancora molto richiesta per essere consumata cruda o arrostita.

La “mescisceke” dell’Alta Murgia e la “mushiska” del Gargano rappresentano un legame tra le tradizioni pugliesi e quelle greche. Tra i pastori di Cipro è diffusa la “tsamarella”, una tradizione culinaria antichissima, quasi identica ai preparati pugliesi, di sapore forte, speziato, tendente al selvatico ma non sgradevole, più delicata e prelibata rispetto al tradizionale “apokti”, preparato con carne di capre morte di vecchiaia (le autoctone “machaeras”). È ottenuta dalla coscia di capra (la parte più magra e pregiata della carcassa) aperta a farfalla, tagliata a strisce sottili, immersa in sale e origano secco e lasciata essiccare al sole per 7-10 settimane.

See International Summary page 69

CENA ECUMENICA 2013



Quest'anno, la riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema “La cucina delle carni da non dimenticare”. Un tema, quello scelto dal Centro Studi “Franco Marengi” e approvato dal Consiglio di Presidenza, che comprende la cucina del quinto quarto, ma anche di altre carni o prodotti di origine animale, presenti nella cucina del popolo e oggi sempre meno usati, anche perché espressione di un’ormai superata cucina della fame. L’obiettivo sarà dunque quello di recuperare le tradizioni della cucina di frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che oggi possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina italiana sobria. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l’importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.

Il senso comune in cucina

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia

*Alcune certezze tramandate
in famiglia
devono lasciare spazio
anche all'inventiva,
alla creatività
e alla personale
capacità di interpretazione.*

Il senso comune costituisce, come noto, l'insieme di quelle informazioni, nozioni, credenze, opinioni, aspettative, convincimenti - quasi mai oggetto di diretta verifica - che accompagnano le nostre azioni più minute e che ci consentono di vivere la quotidianità entro i rassicuranti binari delle collaudate esperienze altrui, a noi in qualche modo riportate. Tali cognizioni pratiche, a loro volta produttive di personali schemi generali di comportamento, figurano spesso condensate in detti, proverbi o espressioni ricorrenti, facilmente memorizzabili e richiamabili, all'occorrenza, al verificarsi delle situazioni che ne richiedono il ricorso. Questo bagaglio informativo - a prescindere da ogni altra considerazione circa una sua probabile trasmissione a livello genetico - viene acquisito sin dalla nascita, attraverso le prime

ordinarie interazioni in ambito familiare, ove l'apprendimento risulta prevalentemente fondato sulla riconosciuta autorità di persone adulte che hanno già avuto modo di fare esperienza del mondo, siano esse genitori, fratelli più grandi o altri parenti più o meno prossimi.

A queste primitive acquisizioni di senso comune se ne vengono col tempo ad aggiungere altre, rivenienti dalla fase di successiva socializzazione e quelle, progressivamente più fondate, assicurate dalla scuola sin dai primissimi anni dell'infanzia. Con il passaggio all'età della piena consapevolezza, poi, queste prime sicurezze, per così dire "impartite", vengono man mano messe alla prova dal confronto con la diretta esperienza di vita che consente di pervenire a personali, più consapevoli visioni del mondo.

Il senso comune viene così a rappresentare una sorta di zoccolo duro in fatto di conoscenze, in possesso della generalità degli individui, in forme più o meno simili, oltremodo necessario per la vita di tutti i giorni e caratterizzato dalla fiducia in esso naturalmente riposta, che porta ciascuno a credere di sapere più di quanto abbia effettiva conoscenza. In un mondo in continua evoluzione, in cui i saperi sono ormai oltremodo specializzati e parcellizzati, del resto, risulterebbe per chiunque difficile, se non impossibile, pretendere di conoscere in modo approfondito tutto ciò che necessiterebbe per la propria esistenza e convivenza sociale.

Ma le certezze del senso comune sono comunque destinate a perdere col tempo il loro contenuto di validità, progressivamente eroso dall'avanzamento della ricerca scientifi-

ca, che pone via via a disposizione del genere umano nuove conoscenze e soluzioni applicative in tutti i settori di attività. Le più dirompenti innovazioni, divenendo di pubblico dominio grazie alle pratiche applicazioni domestiche, finiscono per determinare veri e propri cambi di paradigmi nel contesto di azione dell'uomo, e ciò sino al successivo affermarsi di altri immancabili ritrovamenti del pensiero e della tecnica. Le nuove conoscenze rivenienti dal progresso scientifico, in quanto non sempre generalizzate e direttamente comprovabili, impediscono comunque che le persone possano fare del tutto a meno del senso comune.

Anche in cucina è dato rinvenire processi cognitivi più o meno analoghi: nelle prime fasi di approccio a qualsivoglia sistema di alimentazione, ci si deve necessariamente affidare alle conoscenze altrui, quasi sempre in modo pressoché dogmatico, in quanto, spesso, in assenza di chiare ragioni esplicative. Spesso è un familiare più esperto nelle cose di cucina ad avviare il processo di trasmissione cognitiva, meglio se nella fase giovanile o della fanciullezza quando il ricordo è più vivo e duraturo. Sono tanti i casi di tradizione delle esperienze da nonna a nipote o, più frequentemente, da mamma a figlia e, nei tempi più recenti, anche da mamma a figlio.

Normalmente l'insegnamento delle prime rudimentali conoscenze dei processi di cucina viene accompagnato dal diretto affiancamento, talvolta secondo modalità rituali che valgano a rafforzarne la memoria e a facilitarne l'autonoma riproposizione. Ma il vero apprendimento rimane essenzialmente confidato all'esperienza diretta, la sola che per-

metta uno scrutinio personale delle nozioni acquisite e il diretto confronto, sul campo, con materie prime e processi: una cosa è leggere o sentir parlare delle modalità di preparazione di una pietanza, altra è verificarle direttamente nelle infinite sfaccettature cui può dar luogo l'applicazione pratica. Solo la diretta sperimentazione aiuta tra l'altro a capire il grado di flessibilità operativa proprio dei diversi processi e le connesse potenzialità in rapporto alla natura e alla qualità delle materie prime disponibili. Gli stessi risultati negativi, purtroppo sempre possibili, si rivelano anch'essi oltremodo utili per migliorare le conoscenze acquisite, consentendo di inquadrarle entro consolidati schemi operativi capaci di impedire il ripresentarsi degli inconvenienti occorsi.

La felice combinazione di comportamenti operativi appresi e di quelli comprovati dalla diretta esperienza costituisce, in genere, base sufficiente per l'autonomo disimpegno di compiti non propriamente facili, pur sempre soggetti a derive di varia incidenza. Per destreggiarsi alla meglio ai fornelli, si rivelano infatti bastevoli le cognizioni di senso comune acquisite e successivamente verificate.

Ma tutto questo può non essere sufficiente: la scienza e le connesse tecniche e tecnologie applicate al campo cucinario progrediscono rapidamente e incessantemente, proponendo sempre nuove soluzioni capaci di determinare anche degli imprevisti sconvolgimenti nell'operatività di cucina. Occorre quindi non rimanere fermamente radicati sulle proprie conoscenze e convinzioni, ma adoperarsi affinché il preliminare passaggio dal "sentito dire" all'esperienza trovi quanto prima completamento con l'accesso al dominio della "conoscenza", intesa nel suo significato più alto quale base logico-teorica cui riferire gli schemi operativi appresi. Tralasciando i pur rilevanti aspetti della fisiologia del gusto, non si può fare a meno oggi

di avere contezza: dei fondamenti scientifici alla base di alcuni delicati processi di cucina, come delle trasformazioni chimico-fisiche di conseguenza prodotte; delle caratteristiche, anche merceologiche, dei sempre più numerosi prodotti offerti dal mercato; delle modalità d'uso di tutto il moderno strumentario disponibile, sempre più raffinato e tecnologicamente avanzato; delle relazioni intercorrenti tra l'ampia gamma di tecniche di cottura e la variegata natura delle materie prime, anche in funzione dell'esigenza di lasciarne inalterate proprietà e sapori; delle norme basilari in tema di igiene e sicurezza alimentare, come dei parametri di controllo e gestione della catena del freddo, specie nelle fasi di utilizzo e consumo.

Quelle richiamate sono soltanto alcune delle acquisizioni che l'evoluzione della scienza disvela di continuo in tutti i possibili profili della teoria e della pratica, che impongono, quanto meno a certi livelli, aggiornamenti cognitivi di vario grado e intensità. Il senso comune viene, infatti, a mostrare tutti i suoi limiti: non solo non consente di padroneggiare appieno l'effettivo stato dell'arte, ma, inducendo sicurezze non sempre ben fondate, potrebbe in alcuni casi rivelarsi addirittura d'ostacolo ad ulteriori approfondimenti.

Non a caso il senso di queste considerazioni era stato in qualche modo anticipato dall'Artusi, nel suo celebre "Manuale", laddove a più riprese non manca di insistere sulla necessità di una naturale coabitazione degli aspetti scientifici della materia con quelli dettati dalla pratica quotidiana; una corretta gestione della cucina richiede, infatti, continui ripensamenti alla luce dei ritrovati, non solo della pratica, ma anche della teoria, della tecnica e della tecnologia. Proprio nel titolo del suo lavoro, il citato autore fa riferimento a due termini fondamentali nella sua concezione di cucina, la scienza e l'arte, così mediando i contenuti della tradizione con le conoscenze che

andava via via ponendo a disposizione la scienza del tempo - pur se ancora non affrancata dalle tante scorie di senso comune - e lasciando nel contempo doveroso spazio all'inventiva, alla creatività e alla personale capacità di interpretazione; facoltà queste ultime che, pur non consentendo di pervenire a livelli di assoluta perfezione, risultano comunque tali da garantire quel tocco aggiuntivo a preparazioni altrimenti monotone e piatte.

Proprio a quest'ultimo riguardo val bene spendere qualche ulteriore considerazione: quanto affermato, in generale, per la conoscenza scientifica vale anche per gli apporti del tutto singolari, talvolta al confine con la stessa dimensione artistica, che di tanto in tanto i maestri cuccinieri mettono a disposizione della comunità. Non bisogna dimenticare infatti che l'attuale stato dell'arte è la risultante anche di contributi assolutamente originali che qualche pioniere ha avuto il merito, e anche il coraggio, di sperimentare e di veicolare a vantaggio dei comuni operatori. La storia della cucina è costellata di eventi, talvolta apparentemente insignificanti o del tutto accidentali, che hanno contribuito alla genialità di soluzioni ancora oggi valide, malgrado il lungo trascorrere del tempo.

In definitiva, il senso comune - base cognitiva alquanto approssimativa, acquisita interagendo con l'ambiente familiare o di lavoro e utile per un primo approccio alla pramatica di cucina - deve trovare necessaria integrazione con tutta una serie di altre nozioni, diversamente fondate, rivenienti dall'evoluzione della scienza e della cultura. Solo l'accorta e sapiente gestione dell'insieme di queste componenti informative, garantendo alfine conoscenze maggiormente sistematiche e consolidate, mette in grado di dominare appieno le infinite situazioni cui può dar luogo la pratica quotidiana.

See International Summary page 69

Il chicco prodigioso

DI AMEDEO SANTARELLI
Accademico Onorario di Termoli

*Un'antica tradizione
è quella di preparare piattini
con germogli di grano
per allestire i Sepolcri
del Giovedì santo.*



Nel linguaggio comune si è soliti indicare con chicco o granello il seme di piante diverse e dai frutti molto dissimili. È il caso dei cereali, di cui il frumento è il principale rappresentante, impropriamente accomunato, in tal senso, all'uva, alla senape, al caffè.

Ma il "chicco" di grano può fare storia a sé, come vedremo parlando. Fu proprio la cerealicoltura ad avviare la storia del mondo se, dalla coltivazione del frumento, l'agricoltura nomade della prima ora iniziò a stabilizzarsi, coltivando a grano per alimenti le terre aratorie, dal momento che al bestiame erano riservate aree di erbe pascolative cui non si prestava alcuna cura.

Dalla "falce neolitica" con lama di pietra e manico d'osso, si potrebbe forse datare l'inizio di queste primordiali coltivazioni intorno al 6000 a.C. Tracce ancora più attendibili si hanno nel neolitico egiziano tra il 6000 e il 5000 a.C. Si ebbero notizie, anni addietro, di rinvenimenti di semi di frumento in tombe faraoniche risalenti a 6000 anni fa. Ed essi, prodigiosamente, conservavano inalterato il potere germinativo.

Dionisio I, il Vecchio, tiranno di Siracusa (432-367 a.C.), aveva talmente certezza della buona produzione granaria sulle sorti delle popolazioni, che soleva dire: "Portatemi un uomo che in luogo di una spiga ne faccia nascere due, ed io lo stimerò più di Platone".

I Romani conoscevano diversi tipi di frumento tra i quali il "semidalis", la cui farina Plinio chiamava "similago", e il frumento a spiga ramosa o del miracolo (*Triticum ramosum*). C'era poi, ancora, presso i Latini il "far rustico" ("robusta farra", Virgilio). La semente era il "semen ado-

reum" (Columella). "Ador", invece, era la farina, con la quale si facevano le focacce ("adorea liba", Virgilio).

L'uso di queste focacce si protrasse per molto tempo nei riti nuziali ("confarreatio"), tradizioni giunte quasi sino a noi. Il pane si diffuse relativamente più tardi e rimase un cibo di lusso, anche durante l'apogeo di Roma. Il popolo si nutriva prevalentemente di "puls", cioè di una pappa di farina. Un cibo, questo, che può considerarsi l'antenato della polenta che, prima dell'introduzione del mais, veniva preparata con farina di cereali e leguminose varie, ma anche con farina di ghiande nei periodi di carestia o emergenza. Tipica la "puls" di farro.

Il grano è pianta della Bibbia. Il termine ebraico "hitfah" è tradotto come grano o frumento mentre "kusemet" indica il farro o spelta. Nel libro del Deuteronomio, la terza promessa è indicata ricca d'acqua e di sette piante: la prima è proprio il grano (Dt 8,7 - 8), che non a caso è esportato in quantità dalla Palestina.

Tra le citazioni evangeliche, ricordiamo la parabola dell'amministratore infedele e quella della zizzania (Mt 13-25). Poi l'episodio dei discepoli che di sabato raccolgono e mangiano chicchi di grano (Mc 2,23). Soprattutto si ricorda il paragone di Gesù "Se il chicco di grano caduto in terra (...) muore, produce molto frutto" (Gv 12,24).

Il prodigio odierno del chicco è invece quello di darci molteplici tipi di farina, per consentirci di trarne cibi fondamentali per la nostra sopravvivenza, ma anche delizie per la gioia dei nostri palati.

See International Summary page 69

Passaggio a Oriente

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

*Origine di alcune tradizioni,
alimentari e rituali,
legate alla Pasqua.*

La Pasqua non ricorre mai nello stesso giorno. Può infatti cadere tra il 22 marzo e il 24 aprile, sempre e comunque nella prima domenica successiva al primo plenilunio di primavera. Ciò che ci stupisce è il fatto che la celebrazione della resurrezione di Cristo non cada in un giorno specifico, come nel caso della natività, ma sia una ricorrenza “mobile”, legata alle fasi lunari. Viene da chiedersi: quale nesso c'è tra la resurrezione di Cristo e l'andamento della luna?

Altrettanto dovrebbe incuriosirci il fatto che nelle celebrazioni pasquali, oltre all'agnello sacrificale, si consumino dolci di pasta o di cioccolato a forma di uova, lepri o conigli e colombe. Infatti, le comunità ebraiche dell'epoca di Cristo avevano un'economia pastorale, che rende comprensibile il consumo rituale

dell'agnello; tuttavia è noto che quelle stesse tradizioni ebraiche stabilivano che si consumasse carne dei soli quadrupedi ruminanti con l'unghia bipartita, venendo così a proibire il consumo di carne di lepre, “che è sì ruminante, ma non ha l'unghia divisa” (Levitico 11, 3-7).

La spiegazione di queste stranezze può essere trovata solo se si considera che la nostra tradizione pasquale si è sviluppata intrecciando e sovrapponendo segni e riti, provenienti da diverse aree geografiche e da diversi sistemi culturali. Così, se il nostro termine “Pasqua” ha origine dalla parola ebraica “Pasch”, che significa “passaggio” e che fa riferimento alla specifica drammaturgia della morte-resurrezione, ovvero al passaggio dalla prima alla seconda essenza, il termine inglese “Easter” non ha alcun legame con quella parola ebraica, anche se, e lo vedremo tra poco, porta con sé qualcosa che lo lega al tema del passaggio.

“Easter” infatti deriva dal nome della dea mesopotamica Ishtar, che discese agli Inferi per riportare in vita il suo amato figlio e amante, Tammuz. Narra il mito che, mentre la dea Ishtar si trovava negli Inferi, la terra sterminata, smise di produrre frutti, gli animali cessarono di procreare e tutto divenne una desolazione. Ma gli dei non vollero che essa rimanesse nel paese dei morti e ordinarono pertanto alla regina degli Inferi di restituire la vita a Ishtar e a suo figlio Tammuz. Il loro ritorno sulla Terra, in concomitanza con l'equinozio di primavera, coincide con la ripresa della fertilità e del desiderio sessuale. E non è un caso se l'equinozio di primavera, nell'ordine spaziale, corrisponde

all'Oriente (“East” ha la stessa radice di “Easter”).

Come nella dottrina cristiana, anche in questo mito siamo di fronte ad una drammaturgia di morte-resurrezione, che coinvolge Ishtar stessa, suo figlio e, in ultima analisi, tutti gli esseri viventi sulla terra. Ci troviamo, per la precisione, in presenza di una rappresentazione tipica delle comunità agro-pastorali del passato, che celebravano e auspicavano il rinnovamento ciclico della produzione agricola e animale. Regina di questo ciclo, in tutte le culture, è sempre stata la luna, colei che per eccellenza nasce e muore con regolarità immutabile.

E così, Ishtar, divinità lunare dell'amore e della fecondità, è garante del ripetersi ciclico della produzione e della riproduzione. Tammuz è il seme, che, sotterrato, perisce e con la primavera torna a nuova vita. La morte di Tammuz è il sacrificio che la vita deve fare continuamente di se stessa per potersi perpetuare, il suo fatale tributo alla morte, ma anche il pegno per la continuazione della vita stessa.

Il mito, risalente almeno al III millennio a.C., è divenuto il modello per tante altre storie che da esso hanno preso spunto. Presso i Fenici, Ishtar divenne Astarte e Tammuz, Adone. Presso gli Egizi, i protagonisti del mito divennero Iside e Osiride; in Frigia Cibele e Attis e in Grecia Demetra e Persefone.

Quanto ai nostri dolci rappresentativi della tradizione pasquale, essi sono organici al mito ripreso, per via della loro funzionalità segnica: le uova simboleggiano la creazione o la rinascita, mentre lepri e colombe rappresentano le due facce dell'attività sessuale: quella praticata,

nel caso delle lepri, che sono simboli di fecondità, e quella sublimata, nel caso delle seconde.

Sul piano rituale, è noto che fin dall'antica Persia vigesse l'uso di dipingere le uova, per celebrare il capodanno, che coincideva, non a caso, con l'equinozio di primavera. Simile usanza avevano gli Egiziani.

Invece la lepre era sacra ad Eostre - personificazione celtica di Ishtar - in onore della quale l'animale, all'arrivo della primavera, deponeva l'uovo della nuova vita, per annunciare la rinascita dell'anno.

Robert Graves ("La Dea Bianca", Adelphi) ci ricorda che la colomba era animale sacro alla dea dell'amore e della fecondità di Grecia e Siria e che alla dea-luna della Palestina era associata la colomba, simbolo dell'eros sublimato.

Infine, alla stessa drammaturgia, possiamo ricondurre la tradizionale serpe di frutta secca e canditi, a forma di spirale, che si prepara nel periodo di Pasqua in molti paesi del centro Italia. Anche il serpente simboleggia la fecondità ed è una creatura ctonia, che risiede nelle fessure della terra. Quando si arrotola, riproduce una spirale, che è simbolo del labirinto, che, a sua volta, è stato nell'antichità utilizzato per rappresentare il paese dei morti.

Fu papa Gregorio I Magno (590-604), il primo papa monaco, a ordinare ai suoi missionari di assorbire le festività religiose antiche nei rituali cristiani ogni volta in cui ciò fosse risultato possibile. L'effetto di tali assimilazioni lo abbiamo sotto i nostri occhi.

Dopo questo excursus, quando ci capiterà di regalare un uovo o una lepre di cioccolato, o una colomba pasquale, ci ricorderemo di essere, in questo modo, partecipi di una ritualità ultra-millenaria, attraverso la quale i nostri avi hanno festeggiato, anno dopo anno, l'eterno ritorno alla vita della vegetazione e la nascita di nuove generazioni di viventi.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 69

LE RICETTE D'AUTORE

MENU PASQUALE

Gnocchi alla romana

Ingredienti: farina, grammi 150; burro, grammi 50; cacio gruiera, grammi 40; parmigiano, grammi 20; latte, mezzo litro; uova, n. 2.

Si dice che a tavola non si dovrebbe essere in meno del numero delle Grazie, né in più del numero delle Muse. Se vi aggirate intorno al numero delle Muse, raddoppiate la dose. Intridete la farina colle uova e col latte versato a poco per volta entro una cazzaruola, aggiungete il cacio gruiera a pezzettini e mettete l'intriso al fuoco mescolando continuamente. Quando sarà assodato per la cottura della farina, salatelo e aggiungete la metà del detto burro. Lasciate che il composto diacci e poi, nella stessa guisa degli gnocchi di farina gialla, mettetelo a tocchetti in un vassoio che regga il fuoco e conditeli via via col resto del burro a pezzetti e col parmigiano suddetto grattato; ma non alla superficie, perché il parmigiano col fuoco sopra prende l'amaro. Rosolateli sotto a un coperchio di ferro o nel forno da campagna e serviteli caldi.

Arrosto d'agnello all'aretina

Prendete un cosciotto o un quarto d'agnello, conditelo con sale, pepe, olio e un gocciolo d'aceto. Bucatelo qua e là colla punta di un coltello e lasciatelo in questo guazzo per diverse ore. Infilatelo nello spiede e con un ramoscello di ramerino ungetelo spesso fino a cottura con questo liquido, il quale serve a levare all'agnello il sito di stalla, se temete che l'abbia, e a dargli un gusto non di sgradevole. Piacendovi più pronunziato l'odore del ramerino potete steccare il pezzo con alcune ciocche del medesimo, levandole prima di mandarlo in tavola.

Sformato di carciofi

Levate ai carciofi le foglie più dure, spuntateli e sbucciatene i gambi, lasciandoli tutti, anche se sono lunghi. Tagliateli in quattro spicchi e fateli bollire nell'acqua salata per soli cinque minuti. Se li lasciate di più sopra il fuoco, oltre ad inzupparsi troppo di acqua, perdono molto del loro aroma. Levateli asciutti, pestateli nel mortaio e passateli per istaccio. Dosate la polpa così ottenuta con tutti quegli ingredienti soliti negli altri sfornati di erbaggio, e cioè: uova, non facendo avarizia di uno di più, onde restringa, due o tre cucchiainate di balsamella ove non scarseggia il burro; parmigiano, sale e odore di noce moscata, ma assaggiate il composto più volte per ridurlo a giusto sapore. Cuocetelo a bagno-maria in uno stampo liscio e servitelo per tramesso.

Latte brûlé

Latte, un litro; zucchero, grammi 180; rossi d'uovo, n. 8 e due chiare. Mettete al fuoco il latte con 100 grammi del detto zucchero e fatelo bollire per un'ora intera, poi ritiratelo dal fuoco perché diacci. Sciogliete in una cazzaruola a parte gli 80 grammi di zucchero che restano e quando saranno ben liquefatti versatene in uno stampo liscio tanto che ne ricuopra il fondo come di un velo; quello che rimane nella cazzaruola continuate a tenerlo al fuoco finché sia diventato nero. Allora fermatelo con un ramaiolino d'acqua e lo sentirete stridere aggrumandosi; ma continuate a tenerlo al fuoco girando il mestolo per ottenere un liquido denso e scuro. Mettetelo da parte e frullate in una pentola le dette uova, poi mescolate ogni cosa insieme, cioè: il latte, le uova e lo zucchero bruciato. Assaggiatelo se è dolce a sufficienza, passatelo da un colatoio di latta non tanto fitto e versatelo nello stampo già preparato. Cuocetelo a bagno-maria con fuoco sopra e quando la superficie comincia a colorarsi ponete sotto al coperchio un foglio unto col burro. Per accertarsi della cottura, immergete uno steccolino di granata e se questo esce pulito e asciutto sarà segno che va tolto dal fuoco. Lasciatelo diacciar bene e prima di versarlo nel vassoio, con tovagliolo o senza, distaccatelo giro giro con un coltello sottile.

PELLEGRINO ARTUSI

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, 1891

Monumento alla gastronomia locale

DI GIUSEPPE TRINCUCCI
Accademico del Gargano

*La cucina era uno
dei luoghi
fondamentali della casa.*

In un'epoca in cui prevalgono, per la sbrigatività delle massaie ma anche per le dimensioni degli appartamenti, gli angoli cottura e in taluni casi si impongono con prepotenza i modelli del fast food nella considerazione collettiva, può avere scarso significato rievocare una di quelle mastodontiche cucine piene di fornacelle, camini, fornelli a legna o carbone, caldaie, batterie in rame e forni, che ancora nelle case del territorio pugliese e dauno è possibile ammirare.

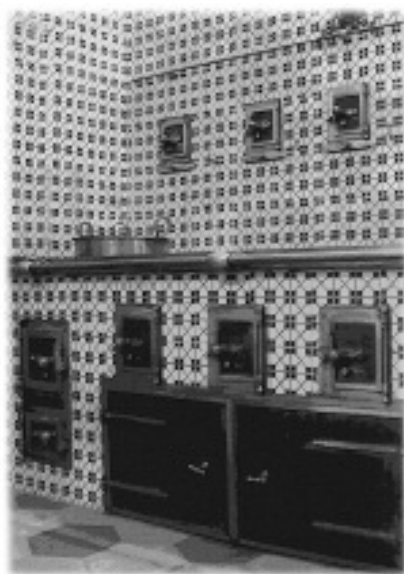
Anche queste belle strutture, tuttavia, sono a rischio di distruzione nel nome di un incomprensibile desiderio di moderno, giacché l'insensibilità degli attuali abitanti spesso le ha volute sostituire con costosi mobili "amati dagli italiani". Ma questo, come altri, è il duro prezzo del cosiddetto progresso.

Eppure, in questi angoli della casa antica o moderna, è conservata una gran fetta della nostra storia. Ogni casa, anche la più umile, aveva al suo centro un camino, un angolo

destinato alla cottura dei cibi. I censimenti pubblici, che si compivano dal Quattrocento in poi, si basavano sul numero dei "fuochi", che era il segno certo di una presenza di vita in quella casa e in una piccola e grande comunità.

La storia di una cucina è anche la storia del cibo con tutti gli annessi e connessi. In queste cucine si intersecavano cultura letteraria, cultura materiale e modelli di architettura: Rabelais impose un modello di cultura gastronomica a un'intera epoca e così via via fino ai tempi moderni, dalle raffinatezze maremmane di Carducci, agli allegri pasti pascoliani, alle fisime gastronomiche di Montale.

Uno dei più singolari modelli dell'attenzione alla sacralità di questo luogo è la descrizione della cucina del castello di Fratta nelle "Confessioni di un ottuagenario" di Ippolito Nievo: "Bastivi il dire che per me che non ho veduto né il colosso di Rodi né le piramidi d'Egitto, la cucina di Fratta ed il suo focolare sono i monumenti più solenni che abbiano mai gravato la superficie della terra... La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine: oscuro anzi nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate... Ma nel canto più buio e profondo di essa, apriva le sue fauci un antro acherontico, una caverna ancor più tetra e spaventosa, dove le tenebre erano rotte dal crepitante rosseg-



giar dei tizzoni, e da due verdastre finestrelle imprigionate da una doppia inferriata. Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagioli in mostruose pignatte... Quello era il focolare e la curia domestica dei castellani di Fratta”.

Ma certamente sul significato storico e metastorico dei loro manufatti non discettarono invero i mastri muratori delle nostre terre tra Settecento e Ottocento. Intuirono, come i loro padroni, che la cucina era uno dei



luoghi fondamentali della casa e cercarono di rendere quel luogo un punto topico e significativo. Gli arredi dovevano essere quelli essenziali per il buon funzionamento della cucina e venivano curati nei particolari. Il tavolo centrale era rigorosamente dotato di un grosso marmo da lavoro; alle pareti era una lunga teoria di pentole di rame; in alcuni enormi stipi erano conservati gli altri strumenti di cucina; in dispense ben separate erano posti i cibi e gli alimenti. Tutto rispondeva a criteri di razionale utilizzo.

Si esprimeva così, inconsciamente, quella volontà a far divenire i loro padroni autentici gourmet, con un occhio alla tradizione, ovviamente, alla loro cultura gastronomica terragna, legata a pochi elementi essenziali della tavola, fondata sulla cultura della terra, non rielaborata o condita in modo da modificarne i sapori ma solo di esaltarli. Consumavano peraltro solo olio e vino di produzione personale e senza permettere fastidiose intrusioni.

Per questo la cultura architettonica di una piccola o grande cucina merita attenzione e interesse. Questi grandi banconi di maioliche multicolori, in-

terrotte da fornelli in ghisa e dagli sfiatatoi dei camini, conservano un fascino particolare. La cucina era un luogo sacrale, rigorosamente divisa dalla sala da pranzo, ove era permesso l'accesso solo agli addetti ai lavori e la sua stessa ubicazione, ai margini della casa, non facilitava l'ingresso agli estranei. Non di rado era consentito accedere alla cucina da un uscio secondario, per non alterare quell'equilibrio di luogo riservato e separato dall'intero contesto della casa.

Entrando oggi in quelle cucine, pare ancora di annusare odori crescenti spesso insoliti, di udire rumori particolari che vengono dalle pentole borbottanti con i bisbigli degli addetti che marciano i tempi di cottura e con lo sbattere dei mestoli; di vedere il luccichio delle padelle, di gustare di soppiatto e in anteprima una specialissima vivanda; soprattutto ci sembrerà di entrare in un mondo di favola.

GIUSEPPE TRINCUCI

See International Summary page 69



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Giuseppe Barresi, Accademico di Palermo Mondello, ha ricevuto la Croce al merito dell'Ordine dei Cavalieri di Malta.

L'Accademico di Pisa, **Enrico Bonari**, è stato nominato Accademico Emerito dell'Accademia dei Georgofili.

L'Accademico **Massimo Damini**, della Delegazione Sabbioneta - Terre Destra Oglio, è stato insignito dal Comune di Parma del premio Sant'Ilario, assegnato a persone che si sono distinte per la loro attività nel campo culturale, sociale o civile.

L'Accademica di Roma Aurelia, **Raffaella Della Fortuna Lico**, è stata nominata Presidente dell'Inner Wheel Roma Tevere per l'anno sociale 2012-2013.

L'Accademico di Enna, **Fabio Montesano**, è stato eletto Presidente dell'Ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili di Enna.

L'Accademica di Roma Aurelia, **Ada Passaretta**, ha assunto l'incarico di Presidente del Rotary Club Roma Sud Est per l'anno 2013-2014.

Antonio Patuelli, Accademico di Lugo di Romagna, è stato nominato Presidente della Cassa di Risparmio di Ravenna.

L'Accademica della Val di Noto, **Cettina Pipitone Voza**, DCST Sicilia Orientale, è stata nominata Presidente dell'Associazione "Genio Archimedeo" che riunisce tutti i link archimedei presenti sul territorio.

L'Accademica di Enna, **Stefania Rizzo**, è stata eletta Presidente del Rotary Club di Enna per l'anno sociale 2012-2013.

La carta d'identità del Sindaco

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

*È la De.Co., che riguarda
i prodotti alimentari
di un limitato e specifico
territorio.*

Cerchiamo, sempre di più, prodotti affidabili, del territorio; desideriamo avere sulle nostre tavole il meglio di una produzione, quella delle nostre terre, che è la più vicina ai nostri gusti e alle nostre tradizioni, lontana dalla globalizzazione. Il grande intuito di Luigi Veronelli fece nascere, alla fine degli anni Novanta, un sistema per proteggere e salvaguardare i prodotti locali. Aveva visto, questo grande gastronomo ed enologo, come si dovesse combattere il "global" con un'operazione di marketing territoriale che censisse e facesse conoscere a tutti quei beni della produzione agricola che ogni territorio porta con sé. Da qui l'idea base della De.Co., Denominazione Comunale. Si tratta di una specie di "carte d'identità" dei prodotti agroalimentari di un territorio, per cui, un bene così identificato è un bene di un limitato territorio, che nessuno potrà imitare; frutto della terra, frutto della tradizione, anche di abilità manuale: è un bene definito anche con dei confini. Ciò che è dentro ai confini "è", ciò che è fuori "non è". È il riconoscimento della tipicità di quei tanti prodotti agroalimentari che non rientrano, per motivi diversi, in altre forme di tutela. Una maniera per legare un prodotto alla sua terra, al suo Comune, al luogo dove esso si produce da sempre. La De.Co non è un marchio di qualità che si aggiunge ai marchi di origine europea: qui il Sindaco certifica solo che il prodotto è del suo territorio. È, insomma, una dichiarazione di provenienza del prodotto, che si identifica, nella quasi totalità dei casi, con un marchio di qualità. Grandi problemi si frappongono a questo progetto, d'ordine burocratico, in primis, anche per un'opposizione della Comunità Europea,

perfino con minacce ai Sindaci, e per la difficoltà di far capire quanto interesse vi sia nella tutela di questi beni identitari. Nel 1999 uscì in Italia una ricerca, fatta sulla metà dei Comuni italiani (4.000), sulla base di studi di Veronelli, che aveva come obiettivo il censimento dei prodotti gastronomici all'interno di ogni Comune. Indicando solo $\frac{3}{4}$ dei prodotti per Comune, si arrivò a quasi 15.000 prodotti per mezza Italia! Da questa rilevazione è nata l'idea di Veronelli di far conoscere quello che inizialmente chiamava "giacimento gastronomico", qualcosa di prezioso da salvaguardare, introducendo concetti "puri", legati alla semplicità delle produzioni della "Madre Terra", come le Denominazioni Comunali. Ci si rese subito conto che le reperibilità e le riconoscibilità erano difficili, per un patrimonio immenso, da preservare e garantire. Fu durante il Vinitaly del 1999 che fu scelto il nome De.Co. Allo stato attuale abbiamo alcune regioni fortemente interessate a questo progetto che il Presidente della Regione Veneto, fra le prime in Italia, dichiara essere "di cultura e di colture e si sta studiando la possibilità di chiamare De.Co. anche prodotti non gastronomici. In un mondo globalizzato, ha dichiarato, si devono valorizzare le specificità". In effetti (è chiamata, questa, la teoria dei cru), la posizione di terra migliore, all'interno di un terreno vocato, dona un cru e ogni posizione di terra è diversa da quella che le sta accanto. Accettato questo principio lo è anche, per logica, quello delle De.Co. Il tutto per far riconoscere la validità dei nostri prodotti, la radice delle buone cose delle nostre tavole, in quest'Italia che ha nelle differenze il valore principale!

See International Summary page 69

Minestre e zuppe

DI MARCO TAMBURINI
Accademico di Siracusa

*Nel territorio siracusano,
una delle più conosciute è la
“minestra di San Giuseppe”
con tanti legumi
e castagne secche.*

Nutrienti e gustose ma di solito povere e rimediate, con quanto il bosco, l'orto e la dispensa potevano fornire, talvolta con l'aggiunta di un pezzo di pollame o di maiale, minestra e zuppa sono forse il simbolo più significativo della cucina casalinga tradizionale, quella più rassicurante e confortevole. Per questa loro connotazione non sono molto richieste nei ristoranti, a meno che non siano estremamente raffinate o del tutto particolari.

Per secoli la minestra, in tutte le sue varianti, è stata il piatto più importante per le classi meno abbienti, se non addirittura l'unico, e questo non solo nell'area mediterranea ma in quasi tutti i Paesi del mondo. Minestra deriva dall'etimo “ministrare”, cioè amministrare, e veniva abitualmente servita o “ministrata” ai vari commensali dal componente più im-

portante della famiglia. Zuppa, e tutte le varianti nelle differenti lingue (“soup” in inglese, “suppe” in tedesco, “sopa” in spagnolo, “soupe” in francese), hanno invece un'unica radice, cioè il gotico “suppa”, che indicava la fetta di pane che veniva messa nelle ciotole prima di versarvi il brodo. Le ricette più antiche e tradizionali mettevano in pentola una verdura alla volta, scegliendo tra quelle di stagione: cavolo, rape, fave, radici, erbe di campo e così via, a volte arricchite da frutta fresca o secca o da spezie, facendo poi bollire il tutto nell'acqua o nel brodo. L'appetitosa ma semplice minestra si è trasformata in minestrone dopo la scoperta dell'America e l'introduzione di ingredienti fondamentali come i fagioli, le patate e il mais che hanno arricchito e legato le erbe e gli ortaggi conosciuti. Fuori dall'Italia, la più famosa è forse la zuppa di cipolle francese; più raffinate sono la “vichyssoise” di patate, statunitense ma di probabile origine francese, che si serve calda o fredda, la “bisque” e il “waterzooi” belgi.

La zuppa d'aglio spagnola e anche quella austriaca sono delicatissime se preparate con l'aglio selvatico e quello fresco; fra le zuppe di carne si spazia dal delicato “pot-au-feu” francese al sostanzioso “irish stew”, allo speziato “gulasch” ungherese, fino alla gigantesca “olla podrida” spagnola. Oltre alla variegata serie di “potage” francesi, vanno citati il “borscht” russo, la “zuppa di cavolo verde” portoghese, la “crema fredda di avocado” americana e il frizzante “gazpacho” andaluso. La “bouillabaisse” francese veniva di volta in volta realizzata dai pescatori con i pesci meno pregiati rimasti invenduti, così come molte altre zuppe in

tutto il resto del mondo. Tra le altre zuppe famose la “bisque di gamberi” belga, la “chowder di molluschi e crostacei” americana, la “zarzuela” spagnola, la “zuppa di polpo” greca, la piccante “mulligatawny” inglese-indiana.

Le ricette italiane e quelle del bacino del Mediterraneo sono simili tra di loro, più o meno piccanti, con o senza pomodoro, ma tutte assai saporite come il “cacciucco” toscano, il “brodetto” veneto e quello marchigiano e l'infinita serie di “zuppe” di vongole, mitili e frutti di mare. In Italia, tra le innumerevoli ricette regionali di minestre, zuppe e minestrone, alcune sono così tipiche e vengono ancora preparate più o meno come la ricetta tradizionale. Per citare solo alcune più famose, in Veneto, oltre alla pasta e fagioli, c'è la splendida “sopa coada di pane e piccioni”, che una volta veniva posta sotto la cenere del camino. In Liguria, il “minestrone con le verdure della Riviera”, insaporite dal pesto genovese. Il “minestrone milanese”, con riso, verza e battuto di lardo, un classico che in estate si serve appena tiepido. La “minestra d'orzo” del Trentino-Alto Adige, resa sostanziosa dalla pancetta affumicata che si alterna a quella di “canederli” (grossi gnocchi di pane); la “jota friulana” con rape o cavoli a seconda della versione, che rafforzano il gusto di cereali e fagioli. In Toscana la “ribollita”, ancora di fagioli, ma con il cavolo nero e fette di pane, fa seria concorrenza a quella di “farro con l'osso di prosciutto”. In Emilia Romagna i “cappelletti” che aggiustano anche un brodo insipido e, nel Lazio, con un paio d'uova e poco formaggio si è riusciti ad inventare la “stracciatella”. In Abruzzo la mine-

stra più famosa è anche un po' scaramantica, perché si prepara solo in maggio, con sette verdure fresche, sette legumi secchi e sette tipi di pasta diversi: si chiama "virtù", omaggiando le donne che la preparano, ma anche il numero sette ritenuto fortunato. La "zuppa di cicoria" è tipica napoletana e, nel periodo di Carnevale, diventava assai sostanziosa con l'aggiunta di molte parti del maiale. In Calabria e in Sicilia il "macco di fave", secche o fresche a seconda della stagione, è un antichissimo piatto noto già ai tempi dei Romani, che oggi viene preparato anche aggiungendo alla crema di legumi spaghetti e altra pasta minuta. E infine la "suppa quatta", inventata dai pastori sardi con gli ingredienti a loro disposizione: pane, formaggio e

brodo di agnello. Fra le minestre del territorio siracusano, una delle più conosciute e importanti, concepita forse come congedo alla stagione invernale e saluto alla primavera, è la "minestra di San Giuseppe", realizzata con tutti i tipi di legumi e l'aggiunta delle castagne secche. Altra minestra devozionale è la "cuccia di Santa Lucia", ottenuta con grano ammolato, poi cotto e condito con olio (nella versione salata). Ma fra le zuppe la fa proprio da padrona la "zuppa di pesce alla siracusana", veramente un piatto unico. Oggi minestre e zuppe sono una delle preparazioni base della dieta mediterranea, soprattutto quando abbinano ingredienti come cereali e legumi, dando un prezioso apporto nutritivo perché sostanziose e leggere allo

stesso tempo. Ma, fateci caso, contro la povera minestra si alleano proverbi e modi di dire quali "se non è zuppa è pan bagnato" oppure "è come una minestra riscaldata", per raggiungere l'apice dell'astio in quell'adagio che ad ognuno di noi è toccato di sentirsi ripetere: "o mangi questa minestra o salti da quella finestra".

Infine, a totale difesa di queste pietanze, risulta che il nome ristorante deriva proprio dal motto latino messo bene in vista (nell'insegna del primo ristorante conosciuto con questo nome): "venite ad me omnes qui stomacho laboratis ed ego restaurabo". Era il locale parigino di un certo Boulanger che, nel 1765, vendeva solo zuppe e minestre.

See International Summary page 69

PELLEGRINI E MONASTERI

Nel Medioevo, i pellegrini che attraversavano l'Italia non solo per motivi religiosi, ma anche per penitenze o espiazioni imposte dalla giustizia, sul loro cammino trovavano riposo e sostentamento presso le tante locande disseminate lungo le vie per arrivare a Roma. Questo ristoro era allora, così come è oggi, a pagamento e non tutti se lo potevano permettere, mentre, facendo solo un'offerta per l'ospitalità, potevano contare sui molti conventi e monasteri, dove le comunità religiose in alcuni casi l'offrivano anche gratuitamente. Il dovere degli uomini di chiesa di seguire il precetto evangelico di dare ospitalità al pellegrino, il sostentamento al povero, era sentito e molto seguito. Questa assistenza era naturalmente limitata nel tempo, cioè pochi giorni, e consisteva nel poter dormire su un pagliericcio e scaldarsi davanti al fuoco, mentre il cibo veniva offerto gratuitamente solo nei casi più disperati o per carità, altrimenti era a pagamento. Un maggior conforto gastronomico i pellegrini lo potevano trovare se avevano la fortuna di incontrare, lungo il loro cammino, delle comunità religiose ricche e con più ampie possibilità, fra cui l'andamento stagionale dei raccolti, lo stato più o meno florido e fiorente dei luoghi e dei terreni che le circondavano. L'abbondanza e la qualità del vitto mutavano anche in occasione delle solennità liturgiche o delle rare visite pastorali da parte di prelati di alto lignaggio. In questi luoghi, tuttavia, vigeva la ferrea regola che le feste più solenni o i momenti più importanti del calendario ecclesiastico, fossero preceduti da una o più giornate di purificazione e penitenza, con un man-

giare di "magro", se non addirittura con il digiuno, che anche il pellegrino era tenuto a rispettare e condividere. Queste rigide norme religiose incidevano anche sul mangiare quotidiano della popolazione civile. È per questo che sia la comunità religiosa, sia quella laica, di ogni rango e ceto, facevano abbondante uso di uova cucinate in svariati modi, da quelle ripiene a quelle cotte sotto la cenere a quelle sfrittellate, a un'infinita varietà di frittate fatte con ogni tipo di verdure ed erbe, sia coltivate che selvatiche. Se nel monastero la permanenza dell'ospite o del pellegrino si protraeva troppo a lungo, poiché il viandante era sacro, rappresentando, secondo una ritualità consolidata nel tempo, l'immagine simbolica del Cristo, non potendolo cacciar via in modo esplicito, indirettamente, lo si convinceva, e la cosa oggi per la sua ingenuità ci può far sorridere, dandogli da bere semplicemente anziché vino del puro aceto. Un'attenzione particolare e piuttosto diffusa, con un'alimentazione rigorosa e attenta alle prescrizioni religiose, era dedicata alla cucina del periodo di Quaresima, in cui si aveva la totale esclusione delle carni, sostituita quindi con piatti a base di verdure e pesce. Sempre nel Medioevo, specialmente i monasteri dei grossi centri abitati, oltre alla funzione di accoglienza e ristoro, erano i primi e i soli luoghi dove veniva svolta la funzione di ospedale. È per questa doppia funzione, tenendo conto anche dell'azione salutare e curativa delle vivande, che queste strutture dovevano occuparsi dei cibi in rapporto anche alla degenza e alla cura degli ammalati. (Tito Trombacco)

Cucina milanese e dominazioni straniere

DI ATTILIO GATTI

Accademico di Monaco di Baviera

*I piatti tradizionali
e quelli nati dallo scambio
tra culture diverse.*

La cucina milanese è una cucina popolare, non elaborata, molto calorica e molto gustosa, dalle lunghe cotture: stufati, brasati, bolliti e così via. I primi piatti sono prevalentemente minestre e zuppe (a parte i risotti) e per questo è stata definita più una cucina di cucchiaino che di forchetta. Dopo un brevissimo periodo di occupazione francese, inizia la dominazione borbonica con Carlo V che, con la battaglia di Pavia, stabilisce il potere spagnolo su Milano per 170 anni. Occorrerà attendere sino al 1714 per vedere la sostituzione dei Borboni con la dominazione austriaca. Questa dominazione fu interrotta brevemente sotto Napoleone con la repubblica Cisalpina e durerà sino al 1858-1859 quando, col trattato di Zurigo, Milano entrò a far parte del regno d'Italia.

Dopo questo brevissimo excursus storico per inquadrare i tempi, veniamo al tema principale: qual'era e come si sviluppò la cucina meneghina e più in generale la cucina lombarda in quel periodo di circa 350 anni? La Pianura Padana è sempre stata un luogo dove l'agricoltura e l'allevamento degli animali hanno dato la possibilità alle popolazioni di avere un'alimentazione più ricca che in altre parti d'Italia e d'Europa. La

quantità delle acque, che permetteva un'irrigazione adeguata per la coltivazione di frumento, orzo, riso, ortaggi e foraggi e più tardi del mais, dava la possibilità anche alla povera gente di avere a disposizione grassi alimentari e proteine che ne consentivano una crescita superiore rispetto alle altre popolazioni. Ciò non significa che non vi fossero periodi bui dovuti a guerre ed epidemie (nessuno coltivava la terra) o carestie dovute a inondazioni, clima avverso o insetti nocivi all'agricoltura. Comunque le condizioni favorevoli portarono alla produzione di cibi come la polenta e vari tipi di formaggi (gorgonzola, stracchino, grana padano); per quanto riguarda le carni, gli allevamenti di bovini e suini hanno fortemente influenzato la cucina lombarda e milanese in particolare.

Quali sono quindi questi cibi (parlando ovviamente di quelli popolari) che si sono tramandati per secoli attraverso le varie dominazioni straniere e che in alcuni casi sono stati influenzati o addirittura inventati grazie ad uno scambio di culture diverse? Una delle svolte nell'alimentazione milanese, e lombarda in generale, avvenne, nel 1475, quando Galeazzo Sforza, donò dodici sacchi di semi di riso ai Gonzaga, dicendo: "per

OSSIBUCHI CON GREMOLADA

In un tegame largo imbiondire nel burro una cipolla, mettere gli ossibuchi leggermente infarinati, rosolarli da entrambe le parti, senza pungerli. Aggiungere un po' di brodo, pomodoro, sale, coprire il tegame e cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza circa; quindi unire la gremolada, ossia un trito di buccia gialla di limone, prezzemolo, uno spicchio d'aglio e un'acciuga. Mescolare e, dopo qualche minuto, servire con risotto alla milanese o alla parmigiana.

ogni sacco di riso potrete averne dodici altri con la coltivazione anziché sette come accadrebbe col grano". Il riso era allora coltivato solo al Sud, dove era arrivato dall'Oriente e, grazie alle bonifiche e alle irrigazioni volute dai Visconti e dagli Sforza, ebbe un'espansione rapida nel Pavese e nel basso Milanese. Il riso e la sua preparazione, in brodo o asciutto, furono una delle prime specialità lombarde e milanesi in particolare. Direi che il primo e più famoso piatto è il risotto giallo o allo zafferano. Come nasce questo risotto? È storia nota quella secondo la quale, nel 1574, un allievo di mastro Valerio di Fiandra, creatore delle vetrate del Duomo di Milano, nel cui cantiere lo zafferano veniva abbondantemente utilizzato per ravvivare il giallo d'argento, durante il pranzo di matrimonio della figlia di Valerio, spargesse lo zafferano sul riso cotto nel modo tradizionale, creando così un effetto speciale.

Il piatto popolare più comune era poi "la busecca", che in origine era una minestra molto liquida con qualche pezzettino di trippa e che in seguito si trasformò in un piatto meno liquido e più sostanzioso. Questo alimento era talmente radicato nella tradizione della città, che i milanesi venivano anche soprannominati "busecconi". Un altro piatto molto tipico è la cassoeula di carni di maiale (costine, cotiche, salsicce e verze) che richiede una cottura lunga ma soprattutto la stagione giusta che era l'inverno, quando si macellavano i maiali. Anche per questo piatto esiste una leggenda che lo vuole nato a causa dell'amore tra una popolana e un ufficiale borbonico che le aveva insegnato una ricetta spagnola. Questa popolana, che lavorava come cuoca presso una famiglia della nobiltà milanese, era caduta in disgrazia e rischiava di rimanere senza lavoro. Quindi si giocò il tutto per tutto presentando a tavola questa nuova ricetta e dal successo che ne conseguì non solo non fu licenziata ma ebbe la fortuna di vedere il suo piatto

replicato e variato in tutta la Lombardia. Un altro piatto tipico sono i mondegghili, particolari polpette avvolte nella foglia di verza che furono importate dalla cucina catalana. La costoletta alla milanese, che ha visto dispute molto accese tra milanesi e austriaci, sembra invece realmente un piatto creato a Milano attorno al 1500, prima della dominazione austriaca e quindi non influenzato da essa. Persino il maresciallo Radetzky scrisse, a sostegno della paternità dei milanesi sulla costoletta, una lettera al conte Attems (aiutante di campo di Francesco Giuseppe). Si racconta che il conte, dopo aver ricevuto la missiva, abbia esclamato costernato: "Ahinoi, può nuocere più all'impero una cotoletta che le 'Mie prigionie' di Silvio Pellico; basta una cotoletta a fortificare l'animo del ribelle lombardo e a disfare la vittoria di Custoza".

Tra i dolci, il più famoso è il panettone, che la tradizione vorrebbe nato come pane dei signori: "pane di tone", dal francese "pan de ton". In realtà non è improbabile che sia di origine popolare e che il suo nome significasse "pane grande". Se si osserva attentamente la "michetta", che è il pane comune più tipico di Milano, la sua forma ricorda in piccolo quella di un panettone. Le origini del panettone sfumano nella leggenda. Sono due le storie che godono di maggior credito: messer Ughetto degli Atellani, falconiere, abitava nella Contrada delle Grazie a Milano. Innamorato di Algisa, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere dal padre di lei come garzone per starle vicino e, per incrementare le vendite, provò a inventare un dolce: con la migliore farina impastò uova, burro, miele e uva sultanina. Poi informò. Fu un successo strabiliante, tutti vollero assaggiare il nuovo pane e qualche tempo dopo i due giovani innamorati si sposarono e vissero felici e contenti. L'altra leggenda narra che il cuoco al servizio di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare un sontuoso pranzo di Natale a cui erano stati invitati molti

nobili del circondario, ma il dolce, dimenticato nel forno, quasi si carbonizzò. Vista la disperazione del cuoco, Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: "Con quanto è rimasto in dispensa - un po' di farina, burro, uova, della scorza di cedro e qualche uvetta - stamane ho cucinato questo dolce. Se non avete altro, potete portarlo in tavola". Il cuoco acconsentì e, tremante, si mise dietro una tenda a spiare la reazione degli ospiti. Tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: "L'è 'l pan del Toni". Da allora è il "pane di Toni", ossia il "panettone".

Vediamo ora un elenco di piatti tipici con alcune influenze esterne: antipasti quali il paté di fegato di vitello o la besciamella usata per cucinare i cardì, sono probabilmente un'assimilazione dalla cucina francese. Un altro piatto tipico di "importazione" è la galantina, anch'essa proveniente da ricette francesi, fatta con ritagli di pollame o cacciagione aromatizzati con vari aromi e pistacchi e insaccati a mo' di salsiccia o messi in gelatina.

Non abbiamo qui lo spazio per parlare di tutti i piatti tipici milanesi ma alcuni meritano due righe: col risotto avanzato si faceva il "salto", un tortino di riso abbrustolito con burro in padella. Tra i piatti della tradizione sviluppatisi in quel periodo c'è l'ossobuco alla milanese e il "fritt de less" (cotoletta impanata fatta con la fetta di carne bollita avanzata) che mostra come le mamme, in cucina, si ingegnassero nel riciclare cibo avanzato rendendolo gustoso.

Tra i dolci che si svilupparono allora, uno molto semplice, fatto in breve tempo, era la cutiscia frita nell'olio di lino (la linosa). Questa frittella, composta da un poco di farina bianca, sciolta in acqua con un pizzico di bicarbonato, veniva frita in padella e poi spolverizzata con poco zucchero. Ricordo con nostalgia il sapore semplice e buono di queste frittelle preparate dalla nonna!

See International Summary page 69

Del tartufo

DI ALDO SAROLDI

Accademico di Savona

*Il prezioso tubero tra mito,
Commedia dell'Arte
e gioia di vivere.*

Narra Esiodo, nella "Teogonia", che quando ad Acrisio, re di Argo, l'oracolo di Delfi profetizzò che sarebbe stato ucciso dalla sua progenie, il re, non intendendo andare anzitempo all'Orco e in modo così cruento, si affrettò a rinchiudere la figlia Danae in un ambiente sotterraneo corazzato di bronzo. La cautela adottata poteva con molta probabilità essere efficace nei confronti di mortali ma non certo nei confronti dell'onniveggente Zeus, che si era invaghito della fanciulla.

Il padre degli dei assunse in questa occasione una veste inconsueta: si trasformò in una pioggia d'oro che penetrò le bronzee pareti sino a stringere in un amplesso d'amore la vagheggiata fanciulla. Il lettore curioso potrà attingere dal poeta il seguito della storia; qui basti dire che dall'unione tra il dio e una mor-

tale nacque un vispo fanciullo cui venne dato il nome di Perseo, l'eroe che, fattosi grande, ucciderà la Gorgone Medusa ispirando così a Cellini e a Caravaggio due immortali capolavori.

Ed ecco il tartufo a profumare il mito: a ricordo, infatti, dell'episodio divino, ogni anno cadono dal cielo gocce d'oro che, penetrando la terra, si trasformano in tartufo.

Ha questa storia un senso recondito?

L'apparente sua stravaganza viene meno se, sollevando il velo, vi leggiamo un mito (dei tanti) legato alla fecondità. La pioggia che Zeus (il cielo) manda alla terra è la linfa preziosa (aurea) che feconda la terra consentendo la vita. E che cosa, meglio dell'afrodisiaco tartufo, può favorirne la fecondità? Ma il mito greco non si ferma a Danae.

Un'altra storia vuole che ogni anno, in autunno, Persefone scenda agli Inferi per rendere visita al marito Ades, fratello ctonio di Zeus. Per l'occasione reca con sé un mazzo di fiori che, attraversando la terra, si trasformano in profumati tartufi. Anche in questa storia infernale, un mito legato alla fertilità attraverso l'alternarsi delle stagioni. Infatti è il seme (Persefone) che, sepolto d'autunno nella terra madre (discesa agli Inferi), germoglia in primavera col ritorno di Persefone alla luce, ornando così la terra dei suoi frutti.

Ancora una volta è il tartufo a favorire con i suoi stimoli afrodisiaci la fecondità di questo mondo.

Un altro significato simbolico del tartufo lo rintracciamo nel teatro.

Alla corte del Re Sole, Jean-Baptiste Poquelin, meglio conosciuto con il nome d'arte di Molière, mette in scena un'opera intitolata "Il tartufo" o "L'impostore". È questo il nome

del protagonista, che l'autore trae da un omonimo personaggio della Commedia dell'Arte italiana, così in voga a quei tempi a Parigi, al punto da dedicare alla stessa un teatro. Nessun legame quindi tra il protagonista e il tubero. Ma c'è un però. Il personaggio molieresco è la figura dell'ipocrita, opportunista, falso, di colui insomma che nasconde la sua vera personalità, il suo pensiero, i suoi sentimenti: ed è questo occultamento che verosimilmente ha indotto i commedianti italiani a dare alla maschera dell'ipocrita il nome del tubero che, al pari di essa, si nasconde alla vista.

Il nostro viaggio sul tartufo non poteva non approdare in laguna. Qui prendono inizio, infatti, le mirabolanti imprese occorse all'ineffabile Giacomo Casanova. Nelle sue memorie, il tartufo accompagna le cene galanti, sia che si svolgano in un lussuoso bordello di Parigi, ove il nostro tenta (con successo) di dimenticare una delusione d'amore, gustando un'omelette al tartufo in compagnia di allegre pulzelle, sia che la scena si svolga a Venezia, avendo come protagonista una suora di cui l'autore nasconde discretamente il nome.

Ma il grande amatore supera se stesso a Roma, dove consumerà una cena con ostriche e tartufi in compagnia di due disponibili sorelle. Nella concitazione del momento un'ostrica scivola incauta nella generosa scollatura di una di esse. Il nostro, ci tiene a dire, non si perse d'animo, premurandosi di raccogliere l'indiscreto mollusco senza l'utilizzo delle dita! Col secolo di Casanova, come annota malinconicamente il principe di Tallejrand, finirà la "joie de vivre".

See International Summary page 69

Spinaci: buoni e utili all'organismo

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

*Non è il ferro, come a lungo
si è creduto,
che li rende preziosi,
ma tutta una serie
di altri componenti
organolettici.*

L'origine degli spinaci (*Spinacia oleracea*) è incerta, ma molti ritengono che provengano dalle regioni della Persia, del Caucaso e dell'Afghanistan, dove esisterebbero tutt'ora in forma selvatica. La loro introduzione in Europa, anche se vi è chi sostiene che siano stati portati precedentemente in occasione delle Crociate, si fa risalire al XV secolo e si ritiene che sia avvenuta in Spagna, collegata al commercio con gli Arabi, per poi essere conosciuti in Francia e successivamente in tutta Europa. La loro diffusione è stata comunque tardiva e solo nell'Ottocento avvenne il loro apprezzamento gastronomico, ma si racconta che Caterina de' Medici li avesse particolarmente apprezzati al punto da portare con sé, in Francia, alcuni cuochi capaci di prepararli. Attualmente, in Italia, gli spinaci vengono coltivati prevalentemente nelle zone centro-settentrionali, an-

che se sono abitualmente consumati in tutto il paese. Gli spinaci hanno un basso rendimento calorico (24 calorie per 100 grammi), ma posseggono un buon patrimonio in sali minerali e vitamine, tra cui, in particolare, va rilevata la presenza di quantità piuttosto elevate di acido folico (vitamina B9), una sostanza che svolge una serie di azioni protettive per l'organismo, in quanto stimola il potere immunitario, riduce il rischio cardiovascolare (favorendo la metilazione dell'omocisteina), protegge il sistema nervoso e previene il rischio dei tumori del colon nel sesso femminile. Un altro componente importante è rappresentato dal beta-carotene (pro-vitamina A), un carotenoide che svolge una rilevante attività antiossidante, proteggendo l'organismo dall'azione negativa dei radicali liberi. Va ancora aggiunta la presenza della vitamina C e della vitamina K, del magnesio, del

FRITTATA PASQUALE

Ingredienti: 4 uova, mezza salsiccia, 30 g di pancetta, 30 g di salame, 10 g di sanguinaccio, 100 g di spinaci, 30 g di asparagi, 1 carciofo, mezza cipolla, mezzo aglio fresco, 1 ciuffetto di prezzemolo, menta romana, mentuccia, erba della Madonna, basilico, maggiorana, salvia, rosmarino, strigoli, mentone, serpillio (timo), olio, pepe, sale.

Preparazione: Soffriggere la salsiccia, la pancetta e il sanguinaccio; insaporire gli spinaci e gli strigoli con l'aglio; imbiondire la cipolla e soffriggere poi i carciofi e gli asparagi; pestare nel mortaio le erbe aromatiche fino a ridurle in poltiglia con poco olio d'oliva. Amalgamare gli ingredienti facendoli soffriggere a fuoco basso e aggiustare con sale e pepe; togliere dal fuoco, aggiungere il salame tagliato a dadini e versare il tutto sulle uova sbattute amalgamando ben bene. Riscaldare una padella di ferro unta con un filo d'olio e cuocere la frittata ben spessa e morbida; servirla fredda nel pranzo di Pasqua. Se la si vuol guarnire, prendere un grande piatto, contornarne i bordi con le foglie del cuore della cicoria come se fosse una grande margherita e depositarvi al centro la frittata: la vista, l'odorato e il gusto vi diranno che finalmente è primavera.

calcio, del fosforo e del ferro. Una precisazione comunque deve essere fatta per quanto concerne il ferro, sul quale esiste un'errata convinzione, peraltro piuttosto diffusa, che indicherebbe la presenza di quantità elevate ritenute utili per l'organismo. Tale errore nacque alla fine dell'Ottocento, in seguito ad una svista accaduta in una pubblicazione di uno studioso, il dottor Erick von Wolff, nella quale il tipografo, nel riportare la composizione degli spinaci, pose male una virgola, per cui risultò che contenevano 30 mg di ferro per 100 grammi di prodotto invece dei 3 mg realmente presenti. Più tardi l'errore fu corretto da altri scienziati tedeschi, ma la falsa opinione si era ormai con-

solidata, anche per via del contributo portato dal famosissimo Braccio di ferro (Popeye), personaggio dei fumetti creato nel 1929, che parla con entusiasmo del ferro che vi dovrebbe essere contenuto.

Va invece rilevato che il ferro presente negli spinaci, oltre a essere in quantità modesta (così come in tutte le verdure), non viene utilizzato dall'organismo, che utilizza, invece, solo quello ingerito sotto forma di ferro-eme (legato alla mioglobina), presente nei prodotti animali. Quello che si trova nei vegetali non viene, infatti, riconosciuto come ferro biodisponibile, salvo, in parte, quello contenuto dai legumi grazie all'intervento della vitamina C. Il ferro presente nel-

le verdure, infatti, non solo non viene utilizzato dall'organismo per la sintesi dell'emoglobina, ma anzi, in taluni casi può svolgere azione negativa, agendo come pro-ossidante, favorendo la formazione dei radicali liberi, e pertanto la non elevata presenza di ferro va considerata, esattamente al contrario, un fattore positivo degli spinaci. Da un punto di vista commestibile, gli spinaci sono un prodotto invernale e primaverile e preferibilmente dovrebbero essere consumati crudi, onde utilizzare appieno le loro proprietà benefiche (anche se l'acido folico e il beta-carotene sembrano essere resistenti al calore). Andrebbero inoltre consumati subito dopo la raccolta, altrimenti è consigliabile conservarli in frigorifero in sacchetti di carta per non più di due settimane.

Gli spinaci, in conclusione, costituiscono un gradevole ortaggio che viene apprezzato dal palato, sia crudo che dopo cottura, e ricordiamo, tra le diverse preparazioni, gli spinaci al gratin, gli spinaci alla romana, gli spinaci alla ciociara, le polpette di spinaci, il budino di spinaci, e si potrebbe continuare ancora.

Accanto alle proprietà gastronomiche, possiedono, come si è visto, anche un notevole valore nutrizionale (escludendo l'errata convinzione legata al ferro), e va anche rilevato che da alcuni studiosi è stato loro attribuito, oltre alle attività protettive sul sistema nervoso e al potere immunitario, un valore terapeutico efficace contro la pesantezza di stomaco, la stipsi e in generale contro i disturbi intestinali, tutte attività utili per aiutare l'organismo a mantenersi sano e in buone condizioni, grazie anche alla presenza delle vitamine, degli antiossidanti, delle fibre e dei minerali. La dottoressa Davensport, illustre medico francese, in occasione del raggiungimento del suo centesimo compleanno, affermò che per essere longevi, oltre a mantenersi di buon umore, bisogna anche mangiare abitualmente una buona quantità di spinaci.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 69

ROTOLO DI PASTA CON SPINACI

Ingredienti (per 8 persone): 500 g di patate, 125 g di farina, 1 rosso d'uovo, 25 g di burro, 500 g di spinaci, 150 g di ricotta, 50 gr di parmigiano grattugiato, 1 uovo intero, pepe, sale.

Preparazione: Far bollire le patate, passarle con lo schiacciap patate e aggiungere l'uovo, il burro, il sale, e quindi la farina. Lavorare il composto fino a ottenere una pasta liscia. Stendere la pasta, ridotta allo spessore di mezzo centimetro, su un canovaccio infarinato. A parte lessare, tritare e passare al burro gli spinaci ben strizzati; aggiungerli quindi l'uovo, la ricotta e il parmigiano. Quando sia tutto bene amalgamato stendere sulla pasta il composto e, manovrando opportunamente il canovaccio, arrotolarlo a mo' di strudel. Chiudere, poi, il canovaccio con uno spago alle estremità e nel mezzo. Metterlo a cuocere in una pesciera con acqua bollente e sale e lasciarvelo per almeno 20 minuti. Tolto che sia dall'acqua lasciar raffreddare.

MANFRIGÙL (all'uso di Forlì)

Ingredienti: 1 kg di spinaci, 200 gr di farina, 1 litro di brodo di carne, 2 uova, 1 manciata di formaggio parmigiano reggiano, conserva di pomodoro, cipolla, carota, sedano, noce moscata, buccia di limone, olio d'oliva, sale.

Preparazione: Impastare la farina con le uova, il formaggio, il limone grattugiato e l'odore di noce moscata, sale, acqua quanto basta per ottenere un impasto consistente. Tritarlo finemente fino a ottenere dei granellini minuscoli. A parte soffriggere in olio d'oliva un battuto di cipolla, sedano e carota, aggiungere la conserva e cuocere per 15-20 minuti. Poi unire gli spinaci crudi tritati finemente e lasciar cuocere per mezz'ora. Cuocere nel brodo i malfattini e, appena affiorano al primo bollore, versare nella pentola il pesto di spinaci già preparato. Servire subito.

Una volta il brodo di carne era sostituito da "ossa stanche di maiale" oppure da prosciutto e in questo si cuocevano i manfrigùl, arricchiti talvolta con avanzi di piadina del giorno prima riscaldati.

I tagli del maiale

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*Dalle parti più nobili
e conosciute
a quelle meno pregiate
ma da non dimenticare.*

Si fa presto a dire: del maiale non si butta via niente, perché, come amano dire a Parma, “è come la musica di Verdi”. Ogni taglio del maiale ha le sue caratteristiche morfologiche e un uso particolare in cucina. Vediamo quelli principali. La testa, generalmente, è suddivisa in tre parti (magro, ossa e grasso) ed è utilizzata in parte per essere consumata, sulla tavola, in varie preparazioni gastronomiche e in parte per la produzione di farine proteiche a uso zootecnico. Neppure le orecchie e la lingua sono buttate. Costituiscono anch'esse parti pregiate del maiale, sebbene le prime siano considerate particolarmente difficili da digerire, essendo composte soprattutto da cartilagine.

La gola e il guanciale rappresentano tagli molto gustosi e pregiati. Sono la parte di grasso che va dalla testa alla spalla. Sono utilizzati come componente grassa per la produzione del salame, secondo percentuali che variano dal 20% al 22%. Poiché queste parti del maiale sopportano bene la cottura, sono spesso utilizzate per la preparazione dei cotechini e degli zamponi.

La spalla, di norma, si suddivide in due componenti: la fesa e il musco-

lo. La prima, essendo più pregiata e tenera, è usata per la produzione del salame crudo; il secondo, più duro, è utilizzato per la preparazione di prodotti che richiedono di essere cotti, come il cotechino, il salame cotto, la mortadella e il wurstel. Dalla spalla si ottiene anche il prosciutto cotto di spalla.

La pancetta è la parte anteriore del costato. Si distingue in parte magra e parte grassa. La parte grassa, fino a percentuali del 20-25%, si utilizza per la preparazione del salame. Acc conciata, speziata e arrotolata, dà origine al prodotto omonimo in tutte le sue varietà.

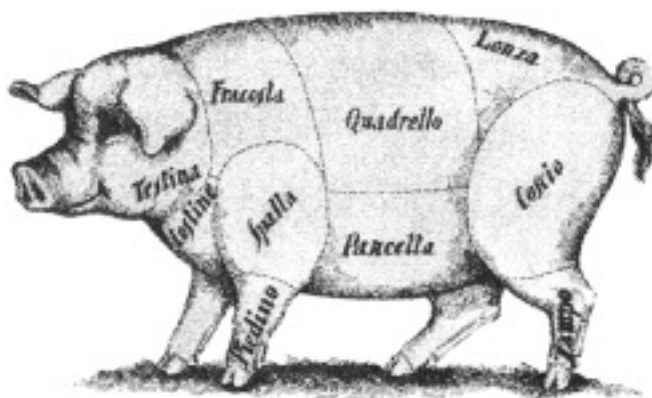
La coscia è il taglio più pregiato dopo il filetto. È utilizzato per la produzione del salame crudo e del prosciutto crudo o cotto.

La coppa si ricava rifilando, snerando e sgrassando il capocollo. Questo taglio serve per preparare il salame crudo.

Il lombo (o lonza), che è anch'esso utile per la preparazione del salame, si può consumare sia arrosto sia a fettine. Dal carré si ricavano le braciole. La parte attaccata al prosciutto si chiama culatello ed è usata per la produzione del taglio omonimo: prosciutto crudo privato del grasso e dell'osso.

Le zampe sono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi.

Il 40% della carne di maiale è adibito alla confezione di prosciutti e d'insaccati che provengono da parti del tessuto muscolare adiposo. I primi sono sottoposti a un procedimento di salatura e stagionatura, mentre i secondi sono composti da un impasto di grassi e carni tritati, con aggiunta di spezie, sale, aromi e infine introdotti in budelli. Questi i principali salumi della nostra tavola.



Il cacciatorino è un salamino piccolo fatto con 1/3 di carne magra di maiale, 1/3 di carne di vitello e 1/3 di grasso di maiale. La coppa è ricavata dalla carne che ricopre le vertebre del collo ed è sottoposta a salatura e stagionatura.

Il cotechino è prodotto con carne fresca di maiale e va cotto prima del consumo. È composto da un mix di carne macinata con cotenna e grasso, pepe e aromi, che va poi insaccato in un budello.

La mortadella è un salume cotto in stufe speciali. È molto gustosa ed è preparata con carne di maiale e vitello, tritata finemente, grasso tritato di maiale, pepe, spezie e, a volte, l'aggiunta di pistacchi.

Di pancette esistono di vari tipi. Sono tutte grasse e sottoposte a salatura. Quella chiamata tesa è coperta da cotenne, quella coppata è lavorata con altra carne e quella affumicata subisce un processo di affumicatura ed è coperta da cotenne.

Il prosciutto cotto è ricavato dalla coscia di maiale sottoposto a salamoia, cotta a vapore e disossata. Non è stagionato e ha carne magrissima con una leggera striscia di grasso.

Il prosciutto crudo è ricavato dalla coscia di maiale, salata e sottoposta a stagionatura al freddo per un anno. I più noti sono prodotti a Parma, a San Daniele del Friuli, a Modena, nel Montefeltro e sui Colli euganei e berici.

Il salame a pasta fine è preparato con carne tritata di maiale, di bovino e grasso. È stagionato per tre mesi. Le tipologie sono innumerevoli, ma fra i più noti ci sono il salame Milano e l'Ungherese. Il salame a pasta grossa è preparato con la stessa carne di quello a pasta fine, ma ha le parti di grasso tritate in modo più grande.

La salsiccia è un insaccato fresco che si mangia anche cotto. È composta da carne grassa e magra di suino, da pepe e spezie, racchiusi poi in un budello.

La sopressata è un salame cotto, fatto con carne della testa di maiale

macinata, con pepe, spezie, lardo e pistacchi.

Lo speck è un prosciutto originario dell'Alto Adige, ricavato dalla coscia di maiale e affumicato.

Il wurstel è un tipo di salsiccia a pasta molto fine, fatto con carne bovina e grasso di maiale, macinati e affumicati.

Lo zampone è un insaccato preparato inserendo, nella pelle che riveste il piede del maiale, un impasto di carne di maiale, grasso e cotenne tritati, con aglio, pepe e aromi. Si mangia soltanto cotto.

Il grasso si divide in vari tipi: il lardo, il lardello, il grasso perirenale (o sugna), il grasso duro di schiena e il grasso di gola. Sono utilizzati nella preparazione degli insaccati cotti e crudi. Dalla sugna, invece, dopo un trattamento a caldo, la filtrazione e la colatura, si ottiene lo strutto.

Il lardello è quella parte di grasso che copre la schiena. Macinato in giusta misura, entra nell'impasto dei salami e della mortadella.

Spallotto di lardo è chiamata la parte di lardo che si trova sulla scapola, appena dopo la gola. È una parte indubbiamente pregiata, con uno spessore che supera i 4 cm, dalla quale, dopo una giusta miscela di salagione, si ottiene il "lardo della vena".

La cotenna è la pelle del maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Macinata, è uno degli ingredienti del cotechino o dello zampone. L'eccedenza è trasformata in gelatina animale. Generalmente, gli involucri per gli zamponi si ricavano anche dalla cotenna che ricopre la spalla.

Le parti rimanenti dell'animale non sono buttate, ma utilizzate per gli usi più svariati. Ciò che non è utilizzato per l'alimentazione umana, com'è già stato ricordato, è trasformato in farine per uso zootecnico o per la produzione di pennelli e spazzole. Le unghie sono macinate e impiegate nelle industrie che producono fertilizzanti. Dal sangue raccolto e non utilizzato, come accadeva soprattutto un tempo mescolandolo alla farina

per preparare frittelle chiamate sanguinacci, si ricavano proteine impiegate nella mangimistica e nella preparazione di alcune medicine.

Tra le operazioni più importanti, nella trasformazione del maiale, vi sono sempre state il recupero del grasso e la sua conservazione per ricavarne condimenti per la cottura dei cibi. Le parti di grasso più morbide e vicine ai muscoli erano fuse, filtrate e riposte in vesciche e in vasi di vetro o terracotta conservati in un luogo fresco. Questo tipo di grasso, chiamato strutto, si usava soprattutto per friggere. Ancora oggi, nonostante il non piacevole odore che sprigiona in cucina, è utilizzato da molte massaie. Il sodo strato adiposo attaccato alla cotenna del dorso, il lardo, era tagliato in pezzi piuttosto grossi, di forma quadrata o rettangolare, e ricoperto di sale affinché assorbisse la quantità necessaria per la conservazione. In alcuni casi, il lardo era affumicato e assumeva un sapore molto caratteristico. In quasi tutte le case esisteva una preziosa scorta di condimento cui attingere ogni giorno. Oggi, purtroppo, il lardo è in disuso. Ciò rappresenta un grave errore gastronomico, perché per la cottura di alcune carni - e anche di pesci magri - il suo sapore e la sua funzione emolliente sono insostituibili. Battuto con rosmarino e aglio, oppure carote, cipolle e sedano, o altri odori, il lardo forma una "pomata" che ammorbidisce l'interno delle carni e rende croccante la crosticina esterna. Usato in fettine sottilissime, come bardatura per i pezzi più piccoli, penetra nelle fibre durante la cottura e le rende fragranti. Senza contare poi che una sottilissima fettina di lardo sopra una fetta di pane casereccio abbrustolito o sopra uno spicchio di pizza cotta sotto la brace è ancora una delle migliori tartine che siano mai state inventate. Naturalmente, dev'essere un lardo di ottima qualità, salato e stagionato al punto giusto.

SANDRO BELLEI

See International Summary page 69

La giuggiola: un frutto dimenticato

DI MARIANNA VENTRE
Accademica di Roma Nomentana

È molto difficile procurarsi questi frutti ricchi di acidi organici, perché vengono coltivati in ambito familiare e in zone molto ristrette.

Erodoto ne parla dicendo che per dolcezza assomiglia al dattero e che facendone fermentare la polpa è possibile ottenere un vino inebriante. Il frutto è una bacca o cassula, una drupa molto somigliante all'oliva, prima di colore verdastro, poi rosso-marrone a maturità, verso settembre-ottobre. È ricco di acidi organici, vitamina C, e ha proprietà epatoprotettive, ipocolesteroliche, antipiretiche e antinfiammatorie. Di polpa giallastra compatta e farinosa, di sapore leggermente dolce, spesso la pianta viene innestata nel melo e si ha la giuggiola mela.

I Greci mangiavano le giuggiole come frutta: narra Omero, nell'"Odissea", che Ulisse e i suoi uomini, a causa di una tempesta, si ritrovarono sull'isola dei Lotofagi dove si lasciarono tentare dal frutto del loto, che magicamente fece loro dimenticare mogli, famiglie e la nostalgia di casa. Si ritiene che il loto di cui parla sia lo *Ziziphus lotus* un giuggiolo selvatico; una specie affine, lo *Ziziphus spina-christi*, è ritenuto dalla leggenda una delle due piante che servirono a preparare la corona di spine di Gesù.

I Romani, che per primi lo importarono in Italia - pare che la pianta sia di origine siriana, poi diffusa in Cina già quattromila anni fa -, lo chiamarono "ziziphum"; per essi era il simbolo del silenzio e adornava i templi della dea Prudenza. Il termine latino è rimasto nel dialetto veneto "zizoea".

Nella cucina persiana è noto come "annab" e, dopo la fermentazione, se ne ricavava un vino dolce e liquoroso. Nella cucina coreana è uno degli ingredienti base del "medicinal rice", un riso dolce cotto al vapore con uvetta, noci e zucchero di canna.

In Romagna, in molte case coloniche, il giuggolo era coltivato adiacente alla casa, nella zona più riparata ed esposta al sole, e si riteneva che fosse una pianta portafortuna. Molti cibi, come questo frutto, che nel tempo sono stati dimenticati e abbandonati, una volta venivano usati comunemente ogni giorno sulle tavole dei contadini: sono scomparsi per lasciare spazio a prodotti più facili e meno costosi da riprodurre durante tutto l'anno.

Quasi tutti conosciamo il modo di dire "andare in brodo di giuggiole",

MEDAGLIONI DI VITELLO GLASSATO ALLE GIUGGIOLE

Ingredienti: 16 giuggiole, 4 medaglioni di vitello (150 g l'uno) brodo di carne, vino bianco, sale e pepe, zucchero, crema di riso.

Preparazione: Dopo aver salato e pepato i medaglioni, si procede a preparare un caramello in cui si spezzettano le giuggiole dopo averle denocciolate e addensate con la crema di riso. Si rosolano i filetti in padella col vino bianco, si irrorano con la salsa, finendo di cuocere lentamente.

Si abbina con un classico purè di patate di Rotzo, profumato ai fiori di acetosella.

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).

che sottolinea un momento vissuto con grande soddisfazione. Questo antico e prelibato distillato, oggi difficilmente reperibile nei grandi mercati, era già famoso nel 1012 e riportato nel vocabolario degli Accademici della Crusca con il significato di “godere di molto di chicchessia”. Una volta i bambini simpatici e grassottelli venivano chiamati affettuosamente “giuggiolini” e nella medicina popolare la giuggiola, detta anche “dattero cinese” per la notevole diffusione in quell’area geografica, è considerato uno dei quattro frutti “pettorali” con fichi, datteri e uvetta.

Nell’Africa orientale, la specie *abyssinica* viene usata per indurre l’aborto; la polvere delle radici cura la polmonite, l’asma e il mal di stomaco. Le radici pestate, da alcune popolazioni, vengono impiegate anche per curare la diarrea dei polli o come decotto quando gli uomini della tribù mangiano troppo. La varietà *mucronata* si usa contro i morsi dei serpenti, la corteccia per i reumatismi e per le sudorazioni fredde. Nella medicina ayurvedica le foglie e i frutti del giuggiolo vengono usati per rinforzare la muscolatura, il peso ponderale, la resistenza fisica; le foglie servono come astringenti e

febrifughe e anche per la ricrescita dei capelli.

In quest’antica medicina indiana, i frutti sono considerati antitumorali, pettorali, refrigeranti, contro la stanchezza cronica, l’anemia e la perdita dell’appetito. La radice viene usata per guarire vecchie ferite e ulcere. La pasta ottenuta dai semi e dalla polpa pare abbia effetto sulle ustioni; i frutti sono anche diuretici, emollienti e lassativi e hanno effetto su milza, fegato e polmoni tonificandoli. I semi agiscono sul sistema nervoso combattendo lo stress, con l’aumento dell’intensità del sonno diminuendone la durata. L’adenosina contenuta nei frutti è un potente ipnotico e normalizzante la pressione arteriosa e agisce contro l’esaurimento nervoso.

Nei paesi arabi le giuggiole venivano preparate in vario modo e consumate per ridurre ansia e insonnia, le foglie vengono utilizzate per produrre colliri e decotti per impacchi palpebrali. Un’altra preparazione conosciuta da Egizi e Fenici, usata dai guaritori islamici, consisteva in un decotto di giuggiole mature o secche, datteri, fichi secchi e uva sultanina, fatto bollire fino ad ottenere uno sciroppo denso e molto dolce da bere.

Questa bevanda, nota nella medicina popolare col nome di preparazione dei “quattro frutti pettorali”, è arrivata fino ai Romani che la servivano più come tale che non a scopo medicamentoso.

In Europa, i primi utilizzi come medicamento risalgono al Cinquecento e sembra che proprio da questo preparato abbia avuto origine il cosiddetto “brodo di giuggiole” in seguito usato, se bevuto prima di coricarsi, perché sembrava avere un certo effetto sedativo.

In Italia, fino a qualche decennio fa, si preparava invece una gelatina a base di giuggiole che veniva confezionata in cubetti venduti come caramelle: la “pasta di giuggiole”.

È molto difficile procurarsi questi frutti ricchi di acidi organici, perché vengono coltivati in ambito familiare e in zone molto ristrette; a volte la pianta viene tramandata da madre in figlia quasi come un simbolo di tradizione matriarcale. In Veneto, in particolare ad Arquà Petrarca, borgo medievale in provincia di Padova, la sagra di questi frutti si tiene le prime due domeniche di ottobre.

I giuggioli sono ancora piantati nei giardini di molte abitazioni, i frutti sono variamente utilizzati in cucina e in cantina e si possono trasformare anche in marmellata o conservare sotto grappa. Cotte con il nocciolo per dieci minuti in acqua bollente e a fuoco spento, con del miele di lavanda, le giuggiole si possono invasare e sterilizzare come fa lo chef Luigi Facciotti, di un rinomato hotel in Abano Terme, sui Colli Euganei. Un altro segreto di questo cuoco, per avere il frutto fresco tutto l’anno, è di abbatterlo brevemente in acqua bollente, poi in ghiaccio e riporlo in sacchetti sotto vuoto in freezer.

Una sua ricetta innovativa, che utilizza questo frutto dimenticato ma ancora molto presente sul territorio veneto, sono i medaglioni di vitello glassato alle giuggiole.

MARIANNA VENTRE

See International Summary page 69

Come cambia l'offerta gastronomica

DI FIAMMETTA FADDA
Accademica di Milano

*Un esempio, a Milano, è Peck
che, festeggiando
i suoi 130 anni,
si è dato una nuova
missione: rilanciare
il tempio milanese delle
più buone tra le cose buone.*

Francesco Peck, salumiere di Praga, nel 1883 apre in via Orefici, nel pieno centro di Milano, un laboratorio-bottega di eccellenti salumi e carni affumicate di tipo tedesco, che gli permette in poco tempo di fregiarsi del titolo di fornitore della Real Casa. 1918: Eliseo Magnaghi, salumaio milanese, subentra, sposta la sede in via Spadari, l'indirizzo attuale, allarga l'offerta con pasta fresca e ravioli, e la salumeria diventa punto d'incontro dello "Sbafing Club", ironico inglesismo inventato da un gruppo di intellettuali buongustai tra cui Paolo Monelli, Riccardo Bacchelli e Orio Vergani, fondatore dell'Accademia. 1956: Giovanni e Luigi Grazioli, salumieri di provincia, rilevano il negozio, si specializzano in piatti pronti e inaugurano una delle prime tavole calde milanesi. 1970: Mario Stoppani, arrivato a Milano dalla provincia bresciana da

garzone di salumeria a diciassette anni, con i fratelli Angelo e Remo, i "nati" di famiglia, acquista il negozio già famoso che diventa mitico per la lavorazione del salmone selvaggio fatta in casa, per la scelta dei salumi, dei formaggi, delle carni maturate nelle celle sotterranee a temperature differenziate, mentre dalle cucine a vista escono le specialità adorate dai milanesi. Tra le mete d'obbligo di chi approda a Milano, c'è il pellegrinaggio in via Spadari. Il percorso consigliato potrebbe procedere così: giro globale per iniziare, poi acquisto di qualcuno dei prodotti selezionati dalla casa, dai prosciutti ai culatelli, dagli oli alla frutta, seguito da un passaggio davanti alle specialità: il paté, i cotechini, la galantina; poi un giro al piano di sotto, in cantina, dove riposano tremila etichette; infine una sosta al piano di sopra per un piatto veloce o un tè, una cioccolata, un gelato. 2013: ferma restando la presenza di Angelo Stoppani e del figlio, a garantire continuità e passione, entrano, con una cospicua quota societaria, Pietro Marzotto, il più buongustaio di una famiglia di imprenditori che ha sempre saputo trasformare la passione gastronomica in business, da Santa Margherita a Ca' del Bosco, da Kettmeir a Lämole, e il figlio Leone, giovane avvocato trentenne che ha lasciato la toga per la nuova avventura.

Cinque passaggi, una sola idea: fare del negozio sotto la Madonnina la più bella bottega del mondo.

Ma compiendo 130 anni il venerabile marchio si è dato una nuova missione: rilanciare il tempio milanese delle più buone tra le cose buone, esportando la sua italianissima personalità nel mondo con i prodotti e con i ristoranti. Intanto a Milano Peck rinforza e differenzia la vocazione alla ristorazione

con l'apertura serale dell'elegante Peck Italian bar, con la cucina di Matteo Viggotti, chef di mano classica e tecnica cristallina, proveniente dal ristorante "Novecento" di Meina.

Passo successivo, nei dintorni di Piasqua, l'apertura, sopra il negozio, di un locale che interpreta le nuove abitudini gastronomiche nomadi. A tutte le ore sarà possibile farsi servire tanto piatti milanesissimi quanto un'insalata di aragosta o delle perfette lumache bourguignonne. Ma anche sostare per un tè con fiori di gelsomino o un caffè Kopi Luwak, due emblematiche rarità tra le scelte della casa. Forse per la prima volta la cucina milanese è sottoposta a prove di innesto con nuovi ingredienti, tecniche, creatività, che lasciano il buono del piatto togliendogli la temibile pesantezza di un tempo. Perché se nel 1883, quando Francesco Peck aprì il suo negozio, la gatta era un pregevole status symbol, oggi vogliamo alzarci da tavola soddisfatti ma pronti ad affrontare con verve il resto della giornata.

See International Summary page 69

AL PECK ITALIAN BAR

Il menu di una riunione conviviale di Milano e Milano Navigli: galantina di vitello e paté di fegatini; risotto alla parmigiana con verza croccante, cotiche e luganiga; arrostito di maiale farcito accomodato con patate e spinaci al timo; macedonia di frutta e verdura con sorbetto di pompelmo rosa; sfizi di piccola pasticceria. Prosecco superiore Valdobbiadene docg e Sangiovese toscano selezionato da Peck.

Un convegno di “spirito”

DI FRANCESCO FLUMENE
Delegato di Alghero

*Tutto sui distillati
di frutti sardi
poco valorizzati.*

Si è svolto presso la scuola alberghiera di Alghero, diretta dal prof. Francesco Sanna, il convegno organizzato dalla Delegazione di Alghero in collaborazione con l'Università di Sassari, dal titolo “La valorizzazione dei frutti minori della Sardegna attraverso le tecnologie della distillazione”. L'argomento è stato seguito da un notevole numero di persone, attratte dalla curiosità di vedere quali frutti siano stati destinati al processo di distillazione, in quanto sinora in Sardegna non erano mai state presentate ricerche scientifiche che indicassero una via per la valorizzazione di frutti minori che non hanno avuto ancora uno sviluppo commerciale adeguato. I frutti oggetto della ricerca sono stati le mele “miali” e “appiu”, tipiche del Sassarese, e i frutti della macchia mediterranea “corbezzolo” (*Arbutus unedo L.*) e “pero selvatico” (*Pyrus amygdaliformis*) chiamato “pirastru”, entrambi diffusi in tutta la Sardegna.

Il Delegato di Alghero Francesco Flumene ha aperto il convegno con una panoramica storica della produzione dei distillati dal tempo dei Romani sino ai nostri giorni, evidenziando come le leggi introdotte dai governi sabaudi, relativamente alla tassazione sui distillati, di fatto abbiano fatto sparire la produzione ufficiale dall'intera Sardegna.

Di seguito, l'imprenditore dott. Pietro Rau ha tracciato, con il suo intervento dal titolo “Vantaggi competitivi aziendali derivanti dall'interazione con il mondo della ricerca”, il difficile cammino che le piccole e medie imprese devono percorrere per poter fare ricerca, in quanto raramente in possesso di laboratori attrezzati per questo scopo. La relazio-

ne ha evidenziato il grande vantaggio che può derivare dall'intraprendere collaborazioni di ricerca con i centri a tale scopo abilitati e in particolar modo con le Università. Le esperienze messe in evidenza hanno fornito dati significativi sulle opportunità delle aziende nel creare nuovi percorsi produttivi in grado di creare occupazione.

L'intervento dell'Accademico Mario Andrea Franco, professore dell'Università di Sassari, sul tema “Aspetti generali dei distillati”, ha presentato l'andamento del mercato dei distillati, evidenziando come, nel 2011, i distillati di frutta abbiano avuto un incremento del 67%. Inoltre sono state tracciate le linee guida per produrre distillati di qualità attraverso le tecnologie che utilizzano alambicchi a vapore discontinui, seguiti in alcuni casi dall'utilizzo della colonna demetilante per limitare la presenza di alcune sostanze che, se presenti in quantità non ottimale, possono apportare sentori non gradevoli. In particolare sono state indicate le attenzioni cui ci si deve attenere sia durante la lavorazione della materia prima, sia durante la distillazione. La relazione ha evidenziato, inoltre, come l'attuale legislazione comunitaria, attraverso il regolamento 110/2008, relativo alle nuove Indicazioni Geografiche (Ig), ha istituito un nuovo marchio comunitario che tutela le bevande spiritose. Il regolamento, oltre a dare le definizioni di distillati di vinacce, di distillati di frutta, di liquori ecc., elenca i prodotti che attualmente sono tutelati da questo marchio comunitario. In particolare è stato evidenziato come il “Mirto di Sardegna” sia attualmente l'unico prodotto della Sardegna tutelato dalla Comunità europea e che i distillati di

corbezzolo già da tempo fanno parte del patrimonio comunitario come quelli prodotti in Portogallo (Aguardente de Medronho do Algarve e Aguardente de Medronho de Bucaco). Per quanto riguarda i distillati di mele, gli esempi di prodotti tutelati dalla Comunità europea sono parecchi e tutti patrimonio delle regioni del Nord Italia o del centro dell'Europa. Il distillato di "pirastru", invece, è attualmente l'unico esempio di distillato di pere selvatiche presente in bibliografia e, per quanto si sa, nel panorama delle produzioni sia europee che, forse, mondiali.

La relazione che è seguita, presentata dal dott. Sergio Moser della fondazione E. Mach di San Michele all'Adige (Trento), ha preso in considerazione gli aspetti relativi all'aroma e alle analisi (aromogrammi) che definiscono le caratteristiche del prodotto e la loro potenzialità di gradimento presso il consumatore. Per ciascuno dei prodotti presi in considerazione, il dott. Moser ha tracciato le relazioni che intercorrono tra i composti chimici individuati e le loro caratteristiche aromatiche. In particolare, per i distillati di mele, è stata posta l'attenzione sulle differenze compositive che caratterizzano i distillati della Sardegna rispetto a quelli prodotti con altre varietà tipiche di altre parti d'Italia, mentre, per i distillati di corbezzolo, sono state evidenziate le differenze esistenti rispetto ai distillati del Portogallo e della Grecia (Koumaro).

La prof.ssa Gavina Manca dell'Università di Sassari ha invece tracciato le vie per individuare marker in grado di legare alcune produzioni agroalimentari alla loro tipologia e origine geografica. In particolare sono state evidenziate le ricerche che, tramite la determinazione dei rapporti isotopici del carbonio, dell'azoto e in alcuni casi anche dello zolfo e successiva trattazione statistica multivariata, hanno permesso di legare prodotti caseari, ma anche distillati come il Rum e il Whisky, alla loro tipicità. Per quanto riguarda i

distillati oggetto della trattazione, la prof.ssa Manca ha messo in rilievo come attraverso i dati delle analisi caratterizzanti i distillati, trattati con metodi statistici multivariati, sia possibile individuare parametri caratterizzanti sia la varietà che l'origine della materia prima utilizzata.

Infine, la collaborazione avuta dall'Istituto Alberghiero di Alghero ha permesso di presentare alcuni piatti che hanno avuto tra i loro ingredienti i distillati oggetto del convegno. In particolare, la prof.ssa Anna Ricciardi ha presentato, durante la degustazione dei piatti da parte dei partecipanti al convegno, le ricette elaborate dagli chef dell'Istituto: risotto mantecato alla provola af-

fumicata, aromatizzata all'Acquavite di "pirastru" con guarnizione di carciofo; campanelle guarnite con crostacei e salmone alla fiamma di Grappa barricata con bacche di pepe rosa; involtino di filetto di orata alle erbe aromatiche del territorio sfumato con Grappa in barrique; crema di dolce sardo aromatizzato con Acquavite di "mela appiu"; tortino di mandorle con Grappa invecchiata; tartufo nero con cioccolato al mirto rosso; bavarese alla Grappa barricata su pirottino di cioccolato; sospiro al mirto rosso; gocce di cioccolata all'Acquavite di corbezzolo con crema meringa al cioccolato di mirto bianco.

See International Summary page 69

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Ricordiamo che il vecchio indirizzo di posta elettronica, già da tempo non più utilizzato, è stato definitivamente eliminato. Per semplificare i contatti con i vari settori dell'Accademia, ecco gli indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta.

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Direzione e redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.



All'osteria

DI PIETRO VINCENZO FRACANZANI

Delegato di Eugania-Basso Padovano

E LUCIA MARANGON

*Accademica di Eugania-Basso
Padovano*

*Un luogo di socializzazione,
rappresentativo della cultura
di ogni piccola comunità.*

Nel Padovano, la coltura della vite ha una lunga storia, densa di leggi, regolamenti e addetti. Diversi erano, fin dai tempi più antichi, i vitigni coltivati, in particolare nella zona dei Colli e a Monselice. Si può ricordare, alla fine del XII secolo, Alberto di Baone, che “aveva portato dalla Schiavonia un vitigno poi lungamente coltivato nell’Estense”, che dava un vino considerato squisito, detto Schiavo, “vino molto sottile e chiaro, e sconvenervolmente potente e da serbare e maturo”. Altra uva coltivata nei Colli Euganei era la verdisa, detta anche pedevenda, della zona ai piedi del Monte Venda. Tra le uve più diffuse, la garganega, che Pietro de’ Crescenzi, nel 1400, descriveva come “bianca, rotonda, mirabilmente dolce e di color oro”, atta a produrre un vino “molto sottile e splendente, molto lodato a Padova e a Bologna”. Nel

1600 sono decantati il Moscatello, il Pinello, il Garganego, lo Schiavo, il Marzemino, “le uve preziose di ogni genere, delle quali si fanno vini nobilissimi di color bianco, nero, rosso, vermiglio; di sapor dolce, austero, acuto; di qualità generosi, molli, gagliardi, torbidi, chiari e tutti generalmente digeribili e molto salutari al corpo humano” (Portenari, 1623).

Nel 1800, si producevano 80 uve bianche e 150 nere. Davano vini che venivano anche esportati, non solo a Padova (celebri i portatori, con carri e mastelli, e la Piazza del vino), ma anche a Bologna e a Venezia, dove molti personaggi goldoniani apprezzano il Moscato con i bussolai, per far festa e nelle occasioni importanti. Erano lodati anche dai viaggiatori, e chiamati “deliziosi”, “vini finissimi dei Colli Euganei”, con richiami specifici ad Arquà e a Lispida.

A causa della malattia della vite, tra il 1865 e il 1880, diversi vitigni tradizionali furono sostituiti da vitigni americani, più resistenti: è l’epoca del Grinton e del Bacò, ma anche delle prime zone di specializzazione, come fecero i Corinaldi con il Tokai e con la moderna industria del vino.

Le aziende agricole specializzate e quelle vitivinicole per eccellenza sono oggi il segno di un grande salto di qualità: non più bianco, rosso, Moscato dei Colli, ma vini Doc e di pregio. I vigneti sono stati riorganizzati in funzione della denominazione di origine, si sono affinate le pratiche di cantina, si sono specificati i vitigni di più recente arrivo senza tradire l’antica e tipica tradizione del territorio. La casa del vino per i padovani, che già Pietro d’Abano nel 1300 definiva “bibuli”, era l’osteria. Esisteva anche nelle più piccole frazioni, e spesso si moltiplicava. Non solo in piazza, ma anche

lungo le strade di maggior frequenza e là dove era necessaria: luogo maschile per eccellenza, diventava la domenica pomeriggio, dopo le funzioni, il regno dei piccoli agricoltori, dei contadini, dei salariati. Vi si fermavano per giocare a carte o a bocce, per spartirsi un litro di vino con quattro bicchieri, talvolta cinque, perché lo si divideva anche col “sior”, che teneva i conti su una lavagnetta nera, col gesso. L’osteria di paese ha sempre avuto una propria funzione: luogo pubblico, di socialità e di assemblea, di passatempo e di gioco, di notizia e di chiacchiere, di rifugio e di palcoscenico; lo spazio più rappresentativo di ogni piccola comunità, della sua cultura, del suo modo di vivere insieme. Il listino prezzi del vino era segnato su una tabella o su una lavagna, bene in mostra. Erano elencate le diverse qualità: da pasto, passito, secco, amabile, turbiolino, e i vini foresti quali il Rosso Verona, il Rosso Piave e, in fondo, le ricercatezze del Rodi e dell’Aleatico, per finire in bellezza con il Vermouth. Sulla lavagna si scriveva con il gesso, abitudine che si è conservata; oppure su di un foglio di carta ruvida e grossa, con la scrittura a inchiostro. Su un’altra tabella l’oste segnava le consumazioni, magari con semplici aste.

Alcune osterie sono sempre state famose: Ballotta, a Torreglia, che esisteva come deposito fin dagli inizi del 1600; al Castelletto, l’osteria da Tapparo; a Este, la Cannarona, nel luogo dove ebbe poi sede il caffè di Tiberio, così descritta da Achille Gamberini: “sempre pronti, brodo caldo, lessi di manzo, braciole di maiale e baccalà, zuppa inglese abbondantemente intrisa di Alkermes” oltre a zuppiere di salumi cotti, di polli arrosto e cacciagione; oppure l’antica osteria al Gambero, attiva da fine Ottocento: un locale

pittoresco con una piccola entrata buia, con tante botti e un grande focolare di pietra sul quale si tenevano in caldo le pietanze.

L'attività precipua dell'osteria è stata, in base alle molte testimonianze storiche, la mescita e la vendita al dettaglio del vino: la càneva, non la cucina. Esistevano vari modi per far sembrare più buono il vino o per non farne recepire la mediocre qualità: il finocchio (ne deriva il termine: infinocchiare), ma anche noci e formaggio che - come già afferma l'agronomo Piero de' Crescenzi nel XIV secolo - modificano il gusto del vino. Quando lo stomaco esigeva qualcosa di più sostanzioso, si alternava al "goto" uno spuncione (perché "el se spunciava" con uno stecchino) o l'assaggio di una specialità. L'abilità degli osti stava in questo: nel proporre "cicheti" e spuncioni che attivassero la sete, con modica spesa. Gli spuncioni erano quelli consueti in tutte le osterie del Veneto, stuzzicanti e saporiti; talvolta compariva qualcosa di dolce: gli zaletti, gli immancabili pevarini, impastati

con farina, zucchero, melassa e molto pepe nero; la fugassa, le favette, la pinza, "fritoe e galani" a Carnevale.

La cucina delle osterie offriva non un menu completo, ma uno o due piatti in base alla stagione, all'offerta del mercato e ai giorni della settimana: pesce il mercoledì; gnocchi il giovedì, baccalà con la polenta il venerdì; trippe il sabato; pasta e fasoi nel giorno di mercato. Erano, in genere, zuppe, pasta fatta in casa e variamente condita, pietanze che utilizzavano frattaglie, rigaglie, carni alternative: cuore, polmoni, fegato, testa, collo, stomaco, oltre ad animali della corte. Baccalà, bisatto (anguilla), renghe e scopetoni per i giorni di magro. L'oste - che spesso era anche "el casolin" o un suo parente - preparava annualmente insaccati e cibi da conservare sotto sale e sotto aceto; sempre di pronto servizio erano anche la sopressa in gràa e le luganeghe, con polenta abbrustolita.

Nei paesi della Bassa Padovana e del circondario dei Colli Euganei, la cucina dell'osteria era una necessità,

in quanto i piatti forti erano consumati da avventori abituali, abbastanza fissi, che lavoravano nei dintorni.

L'osteria con cucina non esiste più, nei paesi dei Colli e della Bassa, anche se formalmente, molti locali conservano la denominazione tradizionale. Molte vecchie osterie si sono trasformate in trattorie con cucina casalinga, genuina e saporita, e vini di produzione propria: ambienti rustici, quasi informali, atmosfera calda e accogliente, piatti della tradizione. Sempre presenti il baccalà con la polenta, le trippe, le verdure cotte, i taglieri di insaccati, formaggi, sottaceti. Talvolta uno dei locali, un po' discosto, è adibito a "casa del vino e del gioco": è lo spazio per gli avventori del luogo, che si fermano anche per ore a bere ombre e a fare interminabili partite a carte. Altre si sono trasformate in ristoranti raffinati, in stile finto rustico, con cucina abbastanza genuina, più ricercata, carta dei vini assai articolata, diversa qualità dei servizi e dei prezzi, più elevati.

See International Summary page 69

BICCHIERI E CONTENITORI

*I manufatti erano di vetro, all'insegna della funzionalità; erano controllati da una sorta di ufficio metrico e portavano la bolla o il marchio che ne attestava la capienza. **Goto** (bicchiere): è per i padovani un bicchiere di vetro dal fondo piatto e molto spesso, dalle pareti sottili e oblique, in genere di forma cilindrica. Ha la capienza di 10,125, l'ottava parte del litro. La voce "goto" è di indiretta provenienza latina: il "guttus" era una brocca dal collo stretto, che gli eruditi collegano con "gutta", goccia, forse perché il liquido vi era versato goccia a goccia. **Biciarin** (bicchierino): contenitore dalle forme assai diversificate, costruito di norma in vetro o cristallo, talvolta decorato con vernici colorate. La sua capacità è pari al quarto di bicchiere. **Boza** (boccia) è il contenitore per la mescita a tavola, con forma che ricorda il fiasco o la bottiglia, della capienza di mezzo litro, 4 goti. È nominata già nel 1799 nella relazione dell'Ispettore della Fraglia degli Osti, come una piccola porzione di vino: "era da vent'anni addietro introdotto che li Giudici delle Vettovaglie, esattori del Podestà, esigevano dagli osti che per ogni botte di vino che fos-*

*se svinata per vender il vino in essa contenuto, se ne presentasse una Boccia per assaggiarne il sapore e stabilirne il prezzo". Le brocche del XVI-XVII secolo, conservate nel Museo di San Martino della Vanezza, sembrano confermare la capienza del mezzo litro. **Litro**: capacità di misura corrispondente a un decimetro cubo. È sempre presente l'indicatore di capacità impresso a stampo, talvolta anche con l'apposito piombo, indispensabile per la punzonatura operata alla verifica degli ufficiali metrici. Vanta numerosi multipli e sottomultipli: mezzo litro, quartin, quinto, ochèta (un decilitro), cuccheto (un ventilitro) per grappa e liquori. **Bocale** (boccale): ugualmente usato per la mescita al tavolo dell'osteria, era pari a due litri, 16 goti. Da qui i detti: "Bere col boccale": bere con abbondanza, aver trovato una buona occasione; oppure: "fàto ben o fàto male, bèargbene sempre on bocale": dopo aver concluso un affare, berne sempre in boccale, chi lo ha concluso bene, per festeggiare; chi lo ha concluso male, per consolarsi. **Fiasca**: contenitore in vetro pari a 54 litri. **Caretelo**: piccola botte pari a 96 litri, vale a dire due mastelli.*

Omaggio alla cucina napoletana

DI LUISA BENEDETTI
Accademica di Biella

*Una ricchezza inesauribile
di preparazioni
gastronomiche.*

Colori, sapori, accordi e armonie: la cucina napoletana è tutto questo e altro ancora, che vale la pena di riscoprire. Se da una parte, infatti, alcuni piatti “storici” sono entrati giustamente nei pasti di gran parte delle famiglie italiane, e non solo, altri sono invece stati quasi del tutto dimenticati. E come proprio su questa rivista è stato ricordato, è giusto che abbiano ancora oggi un loro posto d'onore. Così, anche nella nordica Biella, si è tornati indietro nel tempo per riscoprire alcune antiche ricette campane, attraverso l'impegno culinario di ristoratori appassionati che hanno radici, se non napoletane, almeno amalfitane. Il ricco e colorato menu che ne è scaturito, è stato di quelli che possono essere definiti quasi “luculliani”, e ha dato lo spunto per parlare della lunga storia della cucina partenopea, tanto amata e decantata da Eduardo e Totò.

Facciamo allora un salto indietro nel tempo, quando il generale romano di età repubblicana Lucio Licinio Lucullo, terminata la carriera militare, si ritirò nella sua villa, circondata da splendidi giardini e piscine, nei dintorni di Napoli. Lì, nel suo buon ritiro, si abbandonò a strabilianti banchetti che entrarono subito nella leggenda, tanto che Plutarco raccontò i particolari e gli sfarzi delle sue tavole imbandite: “Vi erano d'obbligo, come antipasti, frutti di mare, uccellini di nido con asparagi, pasticcio d'ostrica, scampi. Poi veniva il pranzo vero e proprio: petti di porchetta, pesce, anatra, lepre, tacchino, pavoni di Samo, pernici di Frigia, morene di Gabes, storione di Rodi. E formaggi, e dolci, e vini”. Lucullo si divertiva a meravigliare i suoi ospiti anche quando da Roma gli facevano

una visita a sorpresa, sicuri di trovare la cucina impreparata. Ma anche in queste situazioni, in apparenza critiche, i cuochi riuscivano in pochi minuti ad allestire un banchetto degno dell'aggettivo che lo ha reso famoso fino ad oggi.

All'epoca romana risalgono molte pietanze e condimenti che sono arrivati fino a noi. Ad esempio, il nome della pizza, per qualcuno deriverebbe proprio dal latino “pinsa” (dal verbo “pinsere”, ovvero schiacciare); oppure l'uso dell'uva passa in diversi piatti salati, soprattutto di verdure, come nella pizza con scarole: uno scrigno di pasta ripieno di verdure saltate con uvetta, olive, acciughe e pinoli. Anche il termine scapece deriverebbe da “ex Apicio”, per indicare una marinatura di verdure, come le zucchine fritte, e lasciate riposare in aceto e menta.

Nel 1300, alla corte di re Carlo d'Angiò, viene pubblicato il primo libro di ricette napoletane già con influenze francesi, arabe e spagnole. Due secoli più tardi, ecco i primi formati di pasta che diventeranno il piatto principale napoletano: vermicelli (spaghetti grossi), ziti e paccheri (pasta corta e grossa, tipo rigatoni).

Gli scialatielli, che troviamo molto diffusi oggi lungo tutta la costa campana, sono invece di invenzione più recente. Tra il 1700 e il 1800, la corte dei Borboni influenza molti piatti famosi con un tocco francese, e darà nome a diversi piatti fondamentali della cucina napoletana come il ragù (ragout), il gattò di patate (da gateau, torta), le croccchè (croquettes).

La ricetta del vero ragù napoletano (come ci descrive Eduardo De Filippo nella sua celebre poesia ‘O rraù), fatto cuocere molto a lungo (sei

ore!) e con carne a grossi pezzi (non tritata, quindi), viene attribuita al cuoco Ippolito Cavalcanti, della prima metà dell'Ottocento e discendente del più famoso poeta Guido. Il suo trattato "Cucina teorico-pratica", pubblicato a Napoli nel 1837, ebbe tanto successo che due anni più tardi venne aggiunta un'appen-

dice riguardante la cucina napoletana, immortalata in ben nove edizioni. Tra le ricette più famose contenute nel volume, anche il famoso sartù di riso (dal francese *sur tout*), di cui già si è scritto più volte su queste pagine: un gigantesco sfornato di riso, ripieno di polpettine, piselli, funghi, uova sode, fior di lat-

te e altri ingredienti ancora. Un piatto riservato ad occasioni speciali e ad ambienti speciali, per lo più aristocratici. Già nel Novecento, invece, il sartù entrò anche nelle classi medie e divenne il piatto della domenica e della festa, fino ad essere sostituito dalle più classiche lasagne. In realtà si continua a dire che i napoletani non hanno mai amato il riso, perché lo ritenevano un cibo per malati. La loro passione è stata sempre la pasta, arricchita dalla tradizionale pummarola, ma anche da vongole, calamaretti o ragù.

Una grande ricchezza della zona campana sono le verdure, alcune decisamente tipiche di questo territorio tanto da essere diventate protagoniste di piatti importanti: dai friarielli uniti alla salsiccia, ai peperoni imbottiti di carne, dalle scarole ripassate in padella, alla parmigiana di melanzane, dalle zucchine in scapece ai broccoli saltati con peperoncino.

Anche i latticini hanno un posto d'onore: primi fra tutti le mozzarelle (il cui termine deriva da "mozzare" la pasta filata), ma anche la ricotta, le scamorze, la provola affumicata con il fumo della paglia umida, e il caciocavallo, così chiamato perché veniva posto a stagionare "a cavallo" di una trave.

E il pesce? Naturalmente, tutta la zona costiera campana ne è sempre stata ricca: alici, spigole, pezzogne, vongole veraci e calamari. Famosi sono ancora oggi i polpi alla Luciana, che hanno preso il nome dal quartiere napoletano di provenienza, quello di Santa Lucia.

Infine, i deliziosi dolci, un vanto che ancora oggi attira grandi estimatori di tutto il mondo. La sfogliatella risale al 1700 e nacque in un monastero di Conca dei Marini, nei pressi di Amalfi. Il famoso babà sarebbe una variante di un dolce di origine polacca, mentre la pastiera del periodo pasquale avrebbe origini ancora più antiche perché a base di grano, cereale che nell'antica Roma era simbolo di fecondità e abbondanza.

See International Summary page 69

PASTIERA

Ingredienti (per 10 persone) **per la pasta frolla:** 400 gr di farina bianca, 4 tuorli d'uovo, 200 gr di zucchero, 200 gr di strutto, buccia di limone grattugiata. **Per il grano:** 230 gr di grano bagnato, 2 noci di strutto, un cucchiaino e mezzo di zucchero, una bustina e mezza di vanillina, buccia di mezza arancia, 0,600 lt di latte. **Per il ripieno:** 320 gr di ricotta, 230 gr di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 3 chiare d'uovo, 2 fialette di acqua di fiori d'arancio, 100 gr di canditi, cannella, una teglia (ruoto) per pasticceria molto bassa di ferro da 28 cm di diametro e 4 cm di altezza.



Preparazione: Il giorno prima, cuocere il grano nel latte, lo zucchero, lo strutto, la vaniglia e la buccia d'arancia, a fuoco basso per alcune ore finché il tutto diventi cremoso e il grano sia morbido. Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare almeno un'ora. Tagliare a pezzettini i frutti canditi. In una terrina amalgamare la ricotta con lo zucchero, aggiungendo poi un tuorlo per volta, l'acqua di fiori d'arancio (una fialetta) e la cannella. Unirvi il grano e i frutti canditi. Mescolare. Ungere il ruoto, foderarlo con due terzi della pasta frolla alta 2 mm. Battere a neve i bianchi d'uovo e unirli al composto; quando il latte sarà amalgamato, verificare se c'è abbastanza acqua di fiori d'arancio. In caso contrario aggiungerne (nel cuocere, il profumo in parte svanisce). Versare il composto nel ruoto, pareggiarlo e metterlo sul fuoco. Su di una carta oleata, spianare il resto della pasta frolla in un rettangolo. Segnare poi con un coltello tante strisce larghe 2 cm. Seguendo quindi il segno della pasta, tagliare a strisce anche la carta oleata lasciandovi sopra quella di pasta. Collocare una striscia capovolta al centro della torta dove il diametro è maggiore. Togliere delicatamente la carta. Porre le altre strisce parallelamente ad ognuno dei lati di quella centrale. Disporre quindi le successive allo stesso modo ma per traverso, formando così delle losanghe. Infornare a 150° finché lo stecchino non uscirà asciutto e la pasta non sarà colorita. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo. La pastiera migliora se lasciata per 3 o più giorni incartata a temperatura ambiente.

Dalla malga agli affinatori

DI **PIERGIOORGIO BARUCHELLO**
Delegato di Bressanone

*“Dietro ogni formaggio
c'è un pascolo d'un diverso
verde sotto un diverso cielo”.*

Le parole di Italo Calvino ci ricordano la magnifica Val Pusteria, dove la combinazione di montagna, malga ed estate crea le condizioni migliori, se non indispensabili, per ottenere un buon formaggio. I pascoli in altura, ricchi di fiori ed erbe diverse, sono in estate il luogo ideale per la crescita delle mucche, con la loro produzione di latte che, appena munto, darà le tipologie di formaggio più disparate. Esso è infatti legato al tipo di alimentazione, foraggio, ma anche al sistema di allevamento brado o semibrado, perché la luce favorisce la sintesi della vitamina D, utile alla caseificazione del latte. I malgari, nelle loro piccole ma funzionali malghe, riescono a produrre piccole quantità di formaggio genuino col calore del fuoco a legna, su grandi paioli di rame, lavorando il latte appena munto con la sola aggiunta di caglio.

Queste piccole produzioni, destinate purtroppo a sparire, fanno la gioia di intenditori e appassionati che arrivano a salire in quota per comperarle, trovando finalmente sapori veri e antichi che ci ricordano la nostra storia. Oggi però tutto è cambiato, il formaggio è prodotto lontano dalle stalle e dalle malghe. Il latte, appena munto, viene portato refrigerato a 4° nelle latterie sociali; per evitare l'aumento della carica batterica viene quindi pastorizzato (70°), distruggendo i batteri patogeni ma anche le qualità organolettiche che lo caratterizzano, costringendo spesso a reintrodurre microrganismi nuovi, tipo le muffe, che tuttavia non ripristinano quei sapori e aromi che aveva in origine. Ecco quindi prevalere, per motivi economico-occupazionali, la quantità sulla qualità anche se essa rimane di buon livello.

Gli ultimi anni hanno visto intensificarsi gli insediamenti industriali, non più quindi romantici piccoli caseifici artigianali, perché la logica commerciale fa prevalere una produzione alimentare standardizzata, sicuramente valida e con buon ritorno economico, ma che ha perso di vista quel formaggio che ci saremmo aspettati.

È sorta così una specie di battaglia fra i prodotti industriali, rigorosamente “light”, ampiamente pubblicizzati, e le piccole produzioni, spesso Dop, che piacciono agli estimatori dei prodotti regionali, con sapori antichi, sconosciuti o quasi dimenticati.

Il passaggio all'affinamento (in Francia il Roquefort è stato riconosciuto già nel 1925) è una conseguenza logica; ci ricorda una storia antica, un'arte sopraffina fatta anche di ricerca: un patrimonio non solo da non perdere ma da salvaguardare. Una volta prodotto il formaggio, av-

vengono due passaggi fondamentali: la stagionatura, che è obbligatoria, e l'affinamento, che non lo è. La saggezza, la cultura, l'arte e la tecnica guidano la mano dell'affinatore che, una volta scelto il formaggio di partenza, cerca il luogo più adatto alla conservazione e alla trasformazione. Grotte e cantine, dove l'umidità la fa logicamente da padrone, e specifiche temperature, oscurità, silenzi ovattati alla ricerca del migliore equilibrio. Ecco quindi che le forme maturano, cambiano, catturano profumi e aromi perfino dalle assi dove sono posate; ammuffiscono; le croste e la stessa pasta cambiano di colore. Il giusto grado di umidità permette cambiamenti all'interno della pasta che diventa morbida, elastica; mentre la crosta viene lavata con acqua salata donandole il tipico color rossiccio.

Le varietà di questi formaggi sono tante; prevalgono gli erborinati ma anche i formaggi “ubriachi” per semplice bagnatura delle croste o perché messi a maturare sotto strati di vitanacce fresche, e ancora le affiniture con fieno, foglie di vite, castagne o noci, solo per fare alcuni esempi.

Tutto gira intorno all'uomo che ha saputo trasformare un alimento considerato una volta non nobile, anzi povero, in vere delizie culinarie, specie se sapientemente abbinato a marmellate, senapate e no, e a vini importanti. Basta pensare agli erborinati ricchi di screziature di colore verdeblu per la presenza di muffe (*Penicillium roqueforti*), tipo gorgonzola, stilton ecc. o a quelli a crosta bianca (*Penicillium camemberti*) tipo brie o camembert. I formaggi, forse, non hanno ancora completamente conquistato le tavole ma la nobiltà di cibo sopraffino sì. Provare per credere.

See International Summary page 69

Il cibo che non c'è

DI ENRICO BONARI

Professore Scuola Superiore S. Anna
di Pisa

*Una possibile rotta
per contrastare
la fame nel mondo.*

Ormai è noto e condiviso che, a livello mondiale, quello della disponibilità di alimenti per la popolazione umana sta diventando nuovamente un problema!

Nelle stime a livello internazionale, quando si parla di fabbisogno di alimenti in generale, si fa riferimento a quello dei cereali (equivalenti) nel loro complesso (la somma dei fabbisogni di grano, riso, mais ecc. variamente consumati nelle diverse parti del mondo). In questi ultimi anni, a livello planetario, si sta drammaticamente prospettando sempre più la necessità di dover arginare il rischio di una loro insufficienza per il mantenimento della popolazione umana (già oggi quasi un miliardo di individui soffre di carenze alimentari).

Nel mondo, infatti, le scorte di cereali disponibili nel 2000 erano sufficienti ad alimentare tutti gli uomini e gli animali per 115 giorni; oggi queste stesse scorte sarebbero sufficienti per soli 57 giorni.

Analogamente, oggi, la popolazione umana supera non di molto i 6 miliardi di individui, ma nel 2050 sarà di oltre 9 miliardi e, tenuto conto del maggior consumo di carne che si prevede faranno le popolazioni dei paesi emergenti (soprattutto Cina e India), avremo bisogno di un quantitativo di cereali molto superiore (addirittura fino a 5 volte) al consumo attuale.

Dai diversi mezzi di informazione, si apprende, ad esempio, che la Cina sta comprando milioni di ettari di terreno agricolo in giro per il mondo (soprattutto in Africa), con lo scopo di aumentare la propria produzione "interna" di cereali, agendo fuori dal mercato internazionale. Con il rischio - tra l'altro - che ciò

possa determinare non pochi problemi sul mercato dei cereali a livello mondiale e che possa accrescere sempre più la povertà dei Paesi in via di sviluppo, che vendono il loro capitale terra riducendo ulteriormente la loro capacità di produrre.

Inoltre, in uno scenario di questo genere, i dati di un recente censimento sembrano confermare che, dal 2000 al 2010, nel nostro Paese sono andati perduti (nel senso che sono stati sottratti all'agricoltura o sono stati lasciati incolti) oltre 1,8 milioni di ettari di Sau (Superficie Agricola Utilizzabile) che, su circa 15 milioni di superficie agricola totale, rappresenta oltre il 12% della potenzialità produttiva (con punte di oltre il 25% di seminativi abbandonati anche fra le diverse province della regione Toscana).

È quindi ormai condiviso da tutti il convincimento che dobbiamo in ogni modo tornare a produrre, in modo moderno e sostenibile, con la giusta attenzione alle problematiche ambientali, ma anche con l'indispensabile determinazione che è necessaria per contrastare il fenomeno dell'abbandono dei terreni agrari. E ciò - se non altro - perché, finalmente, anche i non specialisti in materia hanno capito che l'abbandono (la non coltivazione) del terreno da parte degli agricoltori (piccoli o grandi che siano, sia in pianura che in collina o in montagna) non costituisce solo un problema di mancata produzione diretta o indiretta di cibo, ma significa anche e soprattutto maggiori rischi di dissesto idrogeologico e di incendio, perdita di paesaggio ecc.

Questo, infatti, è da attendersi come naturale conseguenza della minore "azione sentinella" prodotta

dall'uomo-agricoltore in termini di sorveglianza attiva e di cura del territorio rurale. E se il tutto appare inevitabilmente legato alla "conservazione" di un'adeguata presenza degli agricoltori attivi sul territorio agro-forestale, questa, a sua volta, dipende ovviamente dal raggiungimento o meno da parte loro di un sufficiente risultato economico.

Ecco allora che, se dobbiamo tornare a produrre, due semplici domande devono trovare delle risposte in grado di tranquillizzare le aziende: coltivare cosa? E come?

A questo proposito vorrei solo accennare ad alcune riflessioni - in assoluta libertà - in merito al principale dei cereali coltivati per l'alimentazione umana: il frumento (tenero e duro) che costituisce la base dei due alimenti che, dal punto di vista nutrizionale, sono certamente i più importanti nella dieta mediterranea (e non solo), come il pane e la pasta.

Si tratta in apparenza di una delle colture più semplici da un punto di vista agronomico, da tutti tradizionalmente coltivato nelle diverse aree del nostro paese (il tenero più a Nord e il duro più a Sud), sia in pianura che in collina, che però, nel giro di pochi anni, ha visto la propria superficie coltivata ridursi di quasi il 40%, obbligando il nostro Paese a rilevanti importazioni.

Tanto per fare un esempio, circa 40 anni fa, l'insieme delle varietà di frumento, tenero e duro, occupava circa 3,5 milioni di ettari, oggi la coltura occupa meno di 2 milioni di ettari e siamo costretti ad importarne sistematicamente ben oltre il necessario, a prezzi decisamente più alti di quelli del mercato interno.

Che fare per invertire la rotta? Il problema è ovviamente complesso e non è questa la sede per sviscerarlo oltre il dovuto nei suoi aspetti tecnici ed economici, ma in attesa ormai di un'adeguata riforma della Pac (Politica Agricola Comunitaria) che l'Unione europea dovrà varare per il 2014, certamente meritano un

accenno particolare alcune brevi riflessioni.

Occorre, a mio avviso, ridurre il più possibile i costi di produzione, sia per unità di superficie coltivata che per unità di prodotto; dobbiamo cioè imparare a spendere meno per la coltivazione di un ettaro di frumento senza che ciò faccia ridurre troppo le rese della coltura in prodotto utile (granella) e/o faccia peggiorare le sue caratteristiche qualitative. Ed è bene allora ricordare anche che tutto questo non si può ottenere senza un'adeguata attenzione - sia da parte delle Istituzioni che a vario livello guidano la nostra politica agricola, sia da parte dei diversi imprenditori - al problema (ormai annoso) del più tempestivo possibile trasferimento dell'innovazione (sia genetica che agronomica e tecnologica), sia di processo che di prodotto, lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola.

Sotto il profilo qualitativo e commerciale, inoltre, appare certamente interessante operare per realizzare un'ulteriore e più attenta valorizzazione della tradizionale produzione tipica e locale (la Toscana ne è ricca), sia per i differenti tipi di pane che per le differenti paste di grano duro, in modo che, senza far lievitare eccessivamente i prezzi finali - e quindi i costi per il consu-

matore -, la filiera sappia uscire sempre più dall'anonimato e conservare ed esaltare le tradizioni a questi legate; anche per collocarle adeguatamente sul mercato interno (soprattutto il pane) e quello internazionale (soprattutto la pasta).

Appare indispensabile fare tutto quanto è possibile per semplificare al massimo la filiera della produzione dell'alimento finale (sia per il pane che per la pasta) riducendo i passaggi di mano e i costi impropri, e avvicinando maggiormente le varie tipologie degli imprenditori coinvolti, in modo che possano essere meglio compresi i legittimi reciproci interessi specifici (non solo economici) e ottenere così un miglioramento quanti-qualitativo del prodotto al minor costo possibile.

E infine, dobbiamo senz'altro convenire che, anche in campo medico, alle moderne attività di ricerca applicata ai cereali, alla produzione di alimenti derivati e al valore salutistico di questi (e cioè alla "nutraceutica") dobbiamo riservare un'attenzione particolare. Ciò anche sperimentando - sia in campo biologico vegetale e agronomico, sia in campo biomedico - ulteriori opportunità di valorizzazione di questi prodotti.

ENRICO BONARI

See International Summary page 69

FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti: 500 gr di riso, un litro e mezzo di latte, 80 gr di farina, 100 gr di zucchero, 1 bustina di lievito in polvere, 6 uova, Alchermes, scorza di limone, olio e sale.

Preparazione: Cuocere il riso nel latte, insieme a metà dello zucchero e alla scorza di limone. Quando il riso sarà cotto, scolarlo e metterlo in una ciotola per aggiungerci della farina mescolata al lievito, un goccio di Alchermes, i tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Amalgamare il tutto e lasciar raffreddare. A parte, montare gli albumi, quindi unirli al composto di riso. In una padella con olio bollente, versare il composto di riso a cucchiainate e far dorare le frittelline senza scurirle. Scolare le frittelle, asciugarle su fogli di carta assorbente, quindi servirle calde o tiepide, ricoperte di zucchero.

AIG 2013: ancora premi agli italiani

DI FRANCESCO RICCIARDI

Tre dei premi del 2103 sono andati ad italiani: il "Grand Prix de la Science de l'Alimentation" a Davide Cassi, pioniere nelle ricerche culinarie; il "Prix de la Littérature Gastronomique" a Massimo Montanari, per la Storia dell'alimentazione; il "Prix du Sommelier" all'enogastronomo Andrea Grignaffini.

Anche quest'anno l'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG) ha assegnato i suoi premi e ancora una volta alcuni tra i più prestigiosi sono andati ad italiani. I premi dell'AIG - quattro Grand Prix (unica assegnazione) e vari Prix (più assegnazioni) - coprono ben nove categorie della gastronomia mondiale.

Tra i premi 2013 (sull'attività 2012) i tre conferiti ad italiani sono: il "Grand Prix de la Science de l'Alimentation" al prof. Davide Cassi, pioniere nelle ricerche culinarie; il "Prix de la Littérature Gastronomique" al prof. Massimo Montanari, per le sue opere sulla Storia dell'alimentazione; il "Prix du Sommelier" al dott. Andrea Grignaffini in qualità di enogastronomo. Due di loro, Cassi e Montanari, sono anche nostri Accademici, il primo nella Delegazione di Parma, il secondo di Imola.



Davide Cassi

Davide Cassi, classe 1963, è docente di Gastronomia Molecolare all'Accademia Alma di Colorno, diretta da Gualtiero Marchesi. È Editor della collana internazionale di testi scientifici "Advances in Statistical Mechanics" della World Scientific Publisher, nonché Associate Editor dell'"International Journal of Modern Physics".

Da oltre 15 anni applica alla gastronomia i suoi studi sulla fisica dei sistemi complessi (le sue ricerche riguardano la materia disordinata, i frattali e la teoria dei grafi). Ha collaborato e collabora con chef e pasticciieri di tutto il mondo alla realizzazione e sperimentazione di nuove ricette. Ha creato e dirige il Laboratorio di Gastronomia Scientifica, unica struttura nel suo genere in Italia, in cui si elaborano e sperimentano, scientificamente e gastronomicamente, nuove tecniche di cucina. Partecipa a numerosi eventi e a trasmissioni radiofoniche e televisive di divulgazione scientifica e gastronomica ed è autore di un centinaio di pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali. Ha pubblicato, con lo chef Bocchia, il libro "Il gelato estemporaneo ed altre invenzioni gastronomiche" (Sperling & Kupfer, 2005), il primo manuale-ricettario di cucina molecolare, di cui è da poco comparsa la seconda edizione (pubblicato in Spagna con il titolo "La ciencia en los fogones", Trea, 2005). Tra le altre cose, ha studiato flauto al conservatorio e ha un diploma di sommelier.

Massimo Montanari, nato nel 1949, è docente di Storia medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione", attivato assieme alle Università di Tours, Barcellona e Bruxelles. È tra i massimi specialisti in questo ambito di studi. Ha tenuto corsi, seminari e conferenze in molti paesi europei e inoltre in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada, nell'America Latina. Dirige una collana editoriale (Biblio-

teca di Storia Agraria Medievale) per la Cooperativa Libreria Universitaria Editrice di Bologna. È consulente e collaboratore della casa editrice Laterza. È stato tra i fondatori della rivista "Food & History", pubblicata dall'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours), e ne è stato il direttore fino al 2008. Nel 1997 ha fondato, assieme a colleghi di altre università italiane, il "Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino", con sede a Montalcino (Siena), di cui è presidente. Da una ventina d'anni dirige gruppi di ricerca locali e nazionali su tematiche inerenti la storia delle campagne e la storia dell'alimentazione. Molte le sue pubblicazioni, tradotte in più lingue, tra cui "L'alimentazione con-



Massimo Montanari

tadina nell'alto Medioevo" (1979), "Alimentazione e cultura nel Medioevo" (1988), "Convivio" (1989), "La fame e l'abbondanza" (1993), "Il pentolino magico" (1995), "Il cibo come cultura" (2004), "Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio" (2008); "Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo" (2009), "L'identità italiana in cucina" (2010). Con Alberto Capatti ha scritto "La cucina italiana. Storia di una cultura" (1999); "Storia dell'alimentazione" (1996), con Jean-Louis Flandrin; "Atlante dell'alimentazione e della gastronomia" (2004), con Françoise Sabban. Ha curato "Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi" (2002).



Andrea Grignaffini

Andrea Grignaffini è direttore creativo del bimestrale "Spirito di Vino", insegna metodologia di degustazione critica presso l'Università San Raffaele di Milano. È consulente presso Alma, scuola internazionale di cucina italiana, e membro del Comitato di Direzione della "Guida Espresso Ristoranti", ha vinto il Premio Veronelli 2009 come giornalista emergente. Ha curato la collana "I buoni sapori di casa" (Mup Editore, 2009), uscita con "La Gazzetta di Reggio Emilia". È autore di diversi libri di cucina e ricettari, tra i quali "Le terre del prosciutto di Modena. Storia, itinerari, gastronomia" (Cairo Publishing, 2006), "Nella dispensa di Don Camillo. L'oste Giovannino Guareschi e la cucina della Bassa",

con Enrico Sisti e Giorgio Grignaffini (Guido Tommasi Editore, 2008) e "Benvenuti a tavola!" con Pietro Valsecchi (Fivestore 2012).

Tra le nomination italiane 2013 di AIG vi è anche Alma, Centro di formazione della Cucina Italiana nel Mondo.

L'AIG, fin dalla sua fondazione, ha più volte premiato l'Italia, che negli ultimi tre anni è stata sempre gratificata da un Grand Prix, come nel 2011 quando il "Grand Prix de l'Art de la Cuisine" fu assegnato a Massimo Bottura, e nel 2012 con il "Grand Prix de l'Art de la Salle" andato a Umberto Giraud. Negli ultimi due anni sono stati premiati anche Davide Paolini con il "Prix Multimedia", Giovanni Santini con il "Prix du Chef de l'Avenir" ed Enrico Carnevale Schianca il "Prix de la Littérature Gastronomique".

Tra le venticinque nazioni che fanno parte della AIG l'Italia è quella che più di tutte, negli ultimi anni, ha ottenuto un riconoscimento costante in tutti i principali aspetti della gastronomia: la cucina, la sala, la scienza, l'arte, la letteratura e la comunicazione.

See International Summary page 69

L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



L'Académie Internationale de la Gastronomie è formata dalle Accademie e Istituzioni Culturali di venticinque paesi (di recente si è aggiunto il Giappone). Fondata da cinque paesi, tra i quali l'Italia, quest'anno celebra i suoi trenta anni di attività. L'Italia ha avuto due Presidenti e attualmente ne è Vice Presidente Giovanni Ballarini, Presidente della Accademia Italiana della Cucina (carica rinnovata per il biennio 2013-2015). Tra le attività della AIG vi è la promozione dei valori della gastronomia in tutti i suoi aspetti e, diversamente da altre istituzioni settoriali, l'AIG non si occupa soltanto - come è evidente anche dalla natura dei premi che conferisce - di cuochi e ristoranti e non stabilisce classifiche.

La forchetta elettronica

Ada Boni, nel suo “Talismano della Felicità”, dà disposizioni precise per l'apparecchiatura della tavola “a sinistra del piatto la forchetta e la forchetta del pesce; e a destra il coltello e il coltello del pesce”. Nelle occasioni speciali si apparecchiava con il servizio “buono”, quello che nelle case borghesi era d'argento, il più delle volte il regalo di nozze più importante e rituale. Ora si passa ad altre posate, ci riferiamo non a quelle usa e getta di plastica, ma alle “elettroniche”.

In occasione di una Fiera a Las Vegas, il Ces 2013, è stata presentata la “posata elettronica”, una vera rivoluzione per chi nel futuro si siederà a tavola per consumare il pasto quotidiano. Una forchetta all'interno della quale una serie di sensori memorizzano l'orario di inizio e della fine del pasto, il numero di forchettate portate alla bocca e con quale ritmo. Si controlla la voracità con la quale si consuma il cibo e, quando si danno due forchettate in meno di dieci secondi, la posata inizia a vibrare e un led integrato si colora di rosso per segnalare al consumatore che deve rallentare la velocità di consumo. Il sistema segnala i comportamenti errati che possono essere salvati sul PC grazie ad un'uscita USB situata nella parte inferiore della posata. Inoltre risulta che è in fase di progettazione una nuova versione capace di comunicare via Bluetooth con gli smartphone Android. È inoltre possibile inviare informazioni a un servizio di coaching nutrizionistico o condividerle con altri utenti.

La forchetta è pubblicizzata anche come strumento per aiutare a perdere i chili di troppo. Certo è che mangiare più lentamente aiuta a perdere peso, perché si ha più il senso di sa-

zietà. I costruttori non mancano di assicurare che grazie alla possibilità di separare la parte elettronica, la forchetta può essere lavata in lavastoviglie con le altre posate. Il prezzo di vendita negli USA, per l'anno in corso, è di circa 99 dollari. La versione “Bluetooth” sarà disponibile per l'anno prossimo, durante il quale verrà anche messo in vendita il cucchiaino elettronico. No comment.



CUOCHI IN TV

I grandi e i meno grandi chef di cucina sono onnipresenti a tutte le ore sui molteplici canali televisivi, dove si esibiscono, come prime donne, con le loro “performance” culinarie. L'economista Paul De Sury osserva che “Il cuoco è stato per anni l'umile operaio dell'antro di Vulcano a cui veniva riconosciuta un'unica via di fuga dall'anonimato: un piatto intitolato sul menu”. Se sono lontani dai propri locali, se girano per i set televisivi, quando stanno in cucina? Dovremmo allora dire che la manualità nella ripetizione di una ricetta codificata non spetta più a loro?

Qualche tempo addietro, in una trasmissione televisiva, un famoso cuoco affermò “Il mio compito non è cucinare. Io non entro nemmeno in cucina. Io penso i piatti, e poi dirigo la brigata”. Per fortuna ancora numerosi sono i cuochi che continuano a lavorare con passione in cucina, usando con professionalità le mani e la creatività.

L'invasione dei programmi di cucina dilaga sia in Italia sia all'estero ma fino a che punto questi programmi sono anche veicoli di corrette informazioni nutrizionali? La domanda non è oziosa, poiché diversi studi hanno dimostrato che i cuochi in televisione influenzano il comportamento alimentare di una parte della popolazione e hanno quindi un ruolo nelle scelte e nella dieta delle persone. Un gruppo di ricercatori dell'Università di Newcastle, in Inghilterra, ha analizzato il contenuto calorico e la composizione di 100 ricette proposte da cinque famosi cuochi televisivi, riscontrando un risultato abbastanza desolante, non certo conforme alle linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e a quello che gli esperti di corretta alimentazione indicano come corretto equilibrio nutrizionale.

In particolare, l'aspetto più rilevante è quello che riguarda le calorie, delle quali, nelle ricette televisive, in genere si riscontra una quantità rilevante, con un eccesso di proteine e di grassi e meno fibre.

Se ciò si è rilevato in Gran Bretagna, non è detto che anche negli spettacoli “culinari” nostrani, che tanto successo e influenza hanno sul pubblico, non possano rilevarsi le stesse incongruenze alimentari.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

RECORD DELL'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO

L'ultima analisi di Coldiretti sui dati Istat, che analizzano il commercio estero nel 2012, ha confermato uno storico record dell'agroalimentare italiano che ha toccato 31,8 miliardi di euro di prodotti esportati. In Europa, dove finisce la maggior parte di cibi e bevande provenienti dall'Italia, si affermano, incredibilmente, gli spumanti (+64% sul 2011) e i formaggi (+4%) in Francia, e la birra in Germania (+11%). Reggono gli Stati Uniti, che toccano i 2,6 miliardi (+10%), ma è la Cina a scoprirsi sempre più innamorata della dieta mediterranea, con l'aumento del 28% delle vendite di olio, addirittura dell'84% di quelle della pasta e del 21% del vino. È proprio vino il prodotto più esportato, con 4,5 miliardi (+7%) davanti all'ortofrutta fresca che resta sostanzialmente stabile, come l'olio, mentre aumenta la pasta (+7%).

NUOVI SCENARI DELLA RISTORAZIONE ETNICA

Si è svolto a Rimini Fiera, nell'ambito di RHEX Rimini Horeca Expo, un nuovo evento internazionale dedicato a innovazioni, soluzioni e tendenze del mercato del "fuori casa". Un'occasione per far luce su una realtà in grande ascesa e cioè quella dedicata ai nuovi scenari della ristorazione etnica e alle culture gastronomiche e ai prodotti alimentari dei Paesi in via di sviluppo. Una realtà che, secondo i dati del centro studi Fipe, conta quasi 4000 esercizi, distribuiti sull'intero territorio nazionale, con netta prevalenza della comunità cinese, sempre più specializzata nell'apertura e gestione anche di

ristoranti giapponesi, seguita da quella brasiliana e quella africana, specializzatasi nella produzione di kebab e pizze, e da quella del Bangladesh distintasi nel settore pasticceria.

UN GELATO ARTIGIANALE PER L'EUROPA

La Confederazione delle associazioni dei gelatieri artigiani europei ha presentato, al Sigep, il programma della "1ª Giornata europea del gelato artigianale", che si terrà alla fine di questo mese. Istituita ufficialmente lo scorso anno dal Parlamento di Strasburgo - ben 387 parlamentari hanno sottoscritto l'iniziativa - la Giornata è una grande occasione per promuovere uno dei prodotti più amati non solo in Europa ma nel mondo intero: il gelato artigianale. I 250 gelatieri artigiani d'Europa, che aderiscono al programma, saranno protagonisti di eventi in contemporanea, oltre che in Italia, in molti altri paesi europei, per comunicare ai consumatori i valori del gelato artigianale. Creeranno, quel giorno, un gusto speciale - con la medesima ricetta - per celebrare l'evento: si tratterà di un "Fior di latte variegato al cioccolato fondente con mandorle pralinate", e si chiamerà "Fantasia d'Europa". Il prezzo di una coppetta sarà lo stesso in tutta Europa: 1 €.

IL VALORE DEL RISPETTO

Il leit motiv di Identità Golose 2013, che si è svolto a Milano il mese scorso, è stato "Il valore rivoluzionario del rispetto": rispetto della materia prima, certo, ma anche del ristorante nei confronti del cliente, perché ormai in Italia, in generale, non si discute più, si urla e si insulta. Seguendo il tema del rispetto, tanti sono stati gli

eventi nel corso dei tre giorni di incontri, show-cooking e dibattiti sull'alta cucina, sulla pasticceria e la pizzeria d'autore all'insegna della qualità e dell'innovazione culinaria, con giovani cuochi di talento provenienti da tutto il mondo. Importanti anche gli eventi di "Identità Naturali", quest'anno dedicati interamente alla verdura, sempre meno contorno e sempre più ingrediente al pari di pasta, carne e pesce, e di "Identità di Sala", per ridare lustro a quella che è la vera "parte aperta al pubblico" di un ristorante, ma che ha perso appeal negli ultimi anni, pur essendo importante quanto la cucina.

CUCINE DA INCUBO

A proposito dei cuochi in TV, "Cucine da incubo", il programma di Fox International Channels che vede lo chef internazionale Gordon Ramsay andare a risolvere le sorti dei ristoranti sull'orlo del fallimento, sbarca in Italia. A condurre la versione italiana del programma sarà Antonino Cannavacciuolo, pluristellato chef di "Villa Crespi". "Cucine da incubo Italia" andrà in onda in primavera su FoxLife, un canale televisivo tematico italiano d'intrattenimento, visibile a pagamento all'interno della piattaforma satellitare Sky. Cannavacciuolo, nelle dieci puntate, avrà il compito di risolvere le sorti di altrettanti ristoranti italiani sull'orlo del fallimento, a causa di una cattiva gestione da parte dei proprietari. Ci riuscirà?

VALORIZZARE LA PRODUZIONE DELLO ZAFFERANO

Per la tutela e la qualificazione dello zafferano, si è svolto a Perugia un seminario internazionale, in cui sono stati af-

frontati diversi temi, tutti volti alla valorizzazione di questo prodotto, che nell'ultimo ventennio, come risulta dagli stessi censimenti dell'agricoltura, ha avuto un forte decremento della superficie agricola e delle imprese produttive. La modesta tecnologia ancora impiegata in Italia nella coltivazione, ma ancor più una concorrenza sleale da prodotti stranieri trasformati e commercializzati nel nostro Paese, rende il quadro ancora incerto. In pratica si stima che circa l'80% dello zafferano consumato in Italia è importato e, in taluni casi, è promosso come prodotto nazionale. Lo zafferano italiano si distingue da tutti gli altri d'importazione sia per l'origine certa tracciabile sia per il suo rigoroso disciplinare di produzione. Difesa delle produzioni di nicchia in un mercato sempre più globale, tutela dello zafferano da frodi e sofisticazioni, flussi di mercato dello zafferano e, in particolare, forte importazione del prodotto dall'estero che limita la crescita della produzione nazionale, la comparazione sul piano chimico e organolettico tra lo zafferano di origine italiana e quelli esteri sono stati gli argomenti principali messi a fuoco nel corso del seminario. Esperti internazionali hanno poi illustrato come si stanno ampliando le produzioni nei loro Paesi e le nuove azioni di ricerca in corso, tra le quali il libro bianco sullo zafferano, elaborato da ricercatori dell'Università spagnola di Castiglia - La Mancha. Questi ultimi svilupperanno, all'interno dell'Unione europea, il tema della qualificazione dello zafferano tramite la selezione organolettica. Un'esperienza che vedrà l'Italia produttiva dello zafferano impegnata nei prossimi mesi, valorizzando le singole realtà territoriali.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

PASTICCERIA ALLA NAPOLETANA di Lejla Mancusi Sorrentino

Grimaldi & C. Editori, Napoli
www.grimaldilibri.com
€ 35,00

Secondo Lejla Mancusi Sorrentino, siamo tutti golosi ed è inutile cercare di negarlo. Anzi, più si va avanti negli anni più si amano i dolci. I dolci sono alimenti che possono essere inseriti, al pari degli altri, in modo corretto nell'alimentazione, in alternativa ad altri cibi e nel rispetto dell'apporto quotidiano di calorie. Vale a dire: si può mangiare il dolce, si abolisce un altro alimento e la dieta è salva! Il libro inizia con un breve excursus dell'evoluzione della pasticceria nelle varie epoche, dall'antichità ai giorni nostri. Alcuni avvenimenti di portata mondiale, come l'arrivo del cioccolato e della vaniglia dal Nuovo Mondo nel XVI secolo e la scoperta dello zucchero di barbabietola, che dette un impulso decisivo all'industria dolciaria hanno rivoluzionato il concetto stesso di pasticceria, modificandone profondamente la struttura. Il resto del volume è dedicato alla descrizione semplice e sintetica del modo di realizzare in casa oltre centocinquanta tra torte, dolci e altre golosità, venticinque tra gelati e sorbetti, più di venti confetture e altrettanti liquori, con un capito-

lo dedicato alle preparazioni di base indispensabili per chi voglia accostarsi alla pasticceria. Il libro comprende, oltre ai dolci tipici napoletani, che per tradizione scandiscono le ricorrenze festive, anche quelli abitualmente presenti sulle tavole napoletane, come le varie crostate, il millefoglie, la torta Paradiso, i dolci di frutta e tanti altri che appartengono alla pasticceria universale e formano il patrimonio classico dell'arte dolciaria. L'autrice non si limita a fornire ricette, ma di molti dolci indica l'inventore, vero e presunto, racconta l'origine o la leggenda, e condisce il tutto con qualche proverbio napoletano, espressione della filosofia popolare.

I MACCHERONI DI THOMAS JEFFERSON di Oretta Zanini De Vita Tavole di Antonio Zanini

Gangemi Editore - Roma
www.gangemieditore.it
€ 25,00

Un volumetto intrigante, anche nel suo formato e nelle illustrazioni fantastiche che richiamano, tuttavia, la realtà aneddotica dei racconti. Sì, perché da aneddoti di vita vissuta da personaggi famosi della storia sono tratte le 25 ricette descritte nella pubblicazione. Sarebbero poche, ma in realtà sono da corredo a piccole storie di cucina, dove la tavola diven-

ta luogo di introspezione di personaggi celebri: da Magellano a Michelangelo, a Pascoli, a Lucrezia Borgia, a, naturalmente, Thomas Jefferson, come ci ricorda il titolo. Di questo presidente americano, ad esempio, si racconta, in modo breve e divertente, dei suoi viaggi in Europa alla ricerca di prodotti (il riso, la vite) e di macchinari (per scortecciare il riso o per la pastificazione) con l'obiettivo di rendere il suo Paese indipendente dall'Europa sia culturalmente sia economicamente. Per l'autrice, giornalista, scrittrice, ricercatrice attenta di tutto ciò che attiene alle gioie della tavola, la gastronomia diventa, insieme ai personaggi celebri, la chiave di lettura di una società, di un costume, di un modo di intendere la vita, che coinvolge, incuriosisce e diverte il lettore. A proposito, i maccheroni del titolo, sono quelli "incaciati", tratti da un ricettario di casa Jefferson.

AROMA di Michele Grassi

Tamellini Edizioni - Albaredo d'Adige (Verona)
www.tamellini.it
€ 26,50

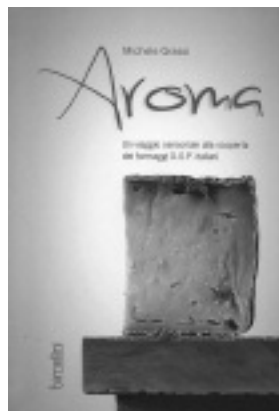
Come annuncia il sottotitolo di questo bel volume che, già al solo sfogliarlo, fa venire l'acquolina in bocca, si tratta di "un viaggio sensoriale alla scoperta

dei formaggi Dop italiani". Un viaggio utile, innanzitutto, per conoscerne bene le caratteristiche, dalla tipologia del latte e della pasta ai vari tempi di stagionatura, dai luoghi di origine alle occasioni di utilizzo. Ognuna delle 43 schede, che descrivono ciascuna un tipo di formaggio, è corredata anche di immagini che aiutano a conoscere la forma esterna e a capire come si presenta all'interno, mentre un grafico sensoriale ne analizza le gradazioni di aroma, sapidità, gusto e consistenza. Si passano in rassegna i formaggi italiani Dop, dai più noti (Asiago, Gorgonzola, Ragusano, ad esempio) ai meno conosciuti (Murazzano, Sprezza delle Giudicarie ecc.), ma anche gli utensili necessari per tagliarli, indispensabili per un assaggio di qualità. Il volume dedica al lettore, infine, un capitolo con alcune ricette proposte da chef che, in varie parti d'Italia, valorizzano nei propri piatti i nostri formaggi. Dopo aver letto questo libro, forse si resterà meno incerti su cosa rispondere alla domanda del negoziante: "cosa desidera?".

LINGUISTICA E CUCINA di Anna Martellotti

Leo S. Olschki Editore - Firenze
www.olschki.it
€ 20,00

Raffinata e approfondita, l'analisi filologica che l'autrice, già



professore associato dell'Università di Bari, compie mettendo in evidenza la sorprendente analogia tra lingua e cucina come espressioni della cultura di un popolo. Un tema che in questi anni è stato trattato da diversi autori, ma che qui permette di avviare una riflessione sull'arte culinaria, individuandone gli elementi sistematici e il loro funzionamento e chiarendo anche il rapporto tra cucine regionali e specialità dialettali. Ad esempio, il recente entusiasmo per la riscoperta di specialità marginali, dimenticate o dimesse ha riportato alla luce una vasta gamma di cibi dialettali e di denominazioni altrettanto marginali che sembravano destinati a cadere nell'oblio. Si scopre quindi, in modo analogo, che quel prodotto che sembra nato di recente c'è sempre stato e, anche dal punto di vista linguistico, risale ad epoca antica. Il metodo comparativo della linguistica storica, inoltre, consente qui di ricostruire anche le cucine morte o ritenute tali, l'etimologia delle vivande e la storia gastronomica. Nel volume, si sottolinea poi, a questo proposito, un'ulteriore analogia tra cibo e lingua: decretare la morte di una parola antiquata o desueta è alquanto azzardato, perché anche le numerose vivande che scompaiono dai ricettari hanno spesso proseguito una loro vita nascosta, per riemergere occasionalmente, dopo secoli, all'ono-



re della scrittura. Si potrebbe continuare ancora a descrivere i temi trattati in questa interessante pubblicazione, ma ci fermiamo qui.

**RUPERTO DE NOLA:
LIBRO DE GUIRADOS**

a cura di Antonella Laudisi

Il Laboratorio, Nola, NA
www.illaboratorio.it
€ 25,00

Antonella Laudisi è una giornalista de "Il Mattino" appassionata della sua terra, della cucina e della sua storia e come tale ha partecipato al recente convegno organizzato dalla Delegazione di Nola, dedicato in parte anche al grande Roberto da Nola, cuoco di Fer-

rante d'Aragona, e al suo ricettario rinascimentale, il primo di un genere che avrebbe conosciuto la fortuna che oggi sappiamo. In quell'occasione Antonella, da relatrice, ha intrattenuto i presenti sulle sue ricerche intorno al grande cuoco nolano, gran parte delle quali raccolte in questo libro, che contiene anche la riproduzione della prima edizione conosciuta dell'opera (1529), in lingua spagnola. "Il cibo - dice l'Autrice - disegna, ricorda. Attorno a una tavola imbandita si decidono i destini dell'umanità; si stabiliscono patti di sangue; si celebrano nozze; si dichiarano amori. Si consumano addii. Ruperto, dal fondo delle sue cucine, lo intuiva. Sapeva se quel pranzo dovesse servire a

siglare una pace o a stabilire una condanna; se quella pietanza fosse utile a lenire il male di un'anima o di un corpo. In tempo di Carnevale o di Quaresima, per il pasto di un ammalato o di un convalescente, tra le 242 ricette che aveva collezionato non poteva non trovarsi quella giusta". Oggi, quel cuoco avrebbe avuto un suo spazio in Tv, cucina mediatica per palati virtuali e stomaci sempre più saziati da un tema, il cibo, maniacalmente ricorrente, quasi a voler cancellare, con questa "abbondanza di sazietà", gli anni della fame. Oltre alle ricette originali, il libro propone anche alcune antiche ricette, attualizzate e abbinate ai vini dallo chef Maurizio Piancastelli.

**I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"**

Anna Maria Bonaga - Accademica di Bologna dei Bentivoglio
"1912-2012: 100 anni di cose buone: ricettario"
(Tipografia La Pace, 2012)

Delegazione di Modena
"Atti del convegno: Aceti balsamici di Modena: Usi e abusi"
(Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Modena, 2011)

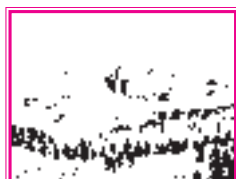
Leo Marino Morganti - Delegato di San Marino
"L'olio buono di Romagna e di San Marino" di Ennio Lazzarini
(Rep. San Marino, Aiep Editore, 1992)

Delegazione di Reggio Emilia
"Tradizione, innovazione e sperimentazione in cucina: Convegno del Cinquantennio: Atti"
(Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Reggio Emilia, 2011)

Anna Sabato - Accademica di Santo Domingo
"221 formas de preparar el arroz" di José Ignacio Fleites Adàn
(Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 2011)
"Cocina cubana y cocteleria" di Acela V. Matamoros Traba e Pedro R. Fabregat Prieto
(La Habana, Editorial Científico-tecnica, 2011)

Angelo Tamburini - Delegato di Siracusa
"Del mangiar siracusano: itinerari gastronomico-letterari e anche archeologici"
a cura di Antonino Uccello
(Siracusa, Azienda Provinciale Turismo, 2000)

Mauro Boninsegni
"Il focolare dell'artista: la tela e la tavola" di Mauro Boninsegni
(Firenze, Sarnus, 2009)


VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
19 dicembre 2012

Ristorante "Le Privé Parisien" della famiglia Fegatelli, fondato nel 1963. ●Località Panorama 1, Chatillon (Aosta); ☎ e fax 0166 537053; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie da stabilire; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 60; elegante, accogliente.

Le vivande servite: salmone alla russa; risotto allo Champagne; carré di vitello alla provenzale; coppa Danimarca alla cioccolata; panettone artigianale.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene 2011 (Col Vettoraz); Pignolo 2007 (Vissini).

Commenti: Per la serata natalizia la Delegazione è tornata al "Privé Parisien", guidata dal Delegato Rivolin in veste di Simposiarca, per avere una conferma della ormai storica opinione sul locale, puntualmente arrivata anche questa volta. Cura e impegno in ogni portata, dedizione e tradizione familiare. Dopo l'aperitivo con stuzzichini a base di jambon de Bosses, salmone di raffinato equilibrio nella sua salsa opulenta, risotto impeccabile, carré accattivante nella presentazione e corretto nella cottura, con le sue patate tagliate a dischetto, "caserecce", così rare ormai nella corrente ristorazione. Dessert rinfrescante e, con gli auguri, panettone di sorprendente qualità, una realtà artigianale del territorio (Panetteria Calvi) di cui gli Accademici si sono compiaciuti. Vini adeguati, con un plauso per il Prosecco che avrebbe potuto anche accompagnare parte del pasto.


PIEMONTE

ALBA - LANGHE
19 dicembre 2012

Ristorante "Locanda in Cannubi" di Enrico Bertolino, fondato nel 2012. ●Via Croisia 12, Barolo (Cuneo); ☎0173 56294, info@locandacannubi.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 60; elegante, in collina in zona vinicola.

Le vivande servite: aperiti-

vo con stuzzichini e salmone con crostini; zampone con lenticchie di Castelluccio; cialda di parmigiano, cardi, topinambur, fonduta e uovo affogato; ravioli di ricotta ed erbe aromatiche al burro e salvia; tacchino gigante al forno, cipolline in agrodolce e patate novelle; mele spadellate alla cannella; delizia alla nocciola e cioccolato; panettone con le sue creme (tagliato in sala).

I vini in tavola: Edoardo Miroglio Brut Rosé; Nebbiolo 2010 (G. D. Vajra); Barolo Cannubi 2007 (Giuseppe Rinaldi); Moscato d'Asti (Ca d'Gal).

Commenti: Cena natalizia all'insegna della convivialità, alla presenza degli Accademici al gran completo. Menu della tradizione interpretato bene dallo chef della "Lo-

canda". Particolare menzione al tacchino al forno e al Barolo Cannubi 2007 di Beppe Rinaldi.

ASTI

15 dicembre 2012

Ristorante "Santise" di Marco e Marzia Scanavino, fondato nel 2003. ●Strada Castellotto 2, San Desiderio di Calliano (Asti); ☎ e fax 0141 928747; coperti 70+60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura lunedì. ●Valutazione 6/7; prezzo € 40; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: calici di spumante con polenta con gli occhi, polenta frita con lardo al rosmarino, cestinetti di polenta con gelatina di

uva, crostoni di polenta con "bagna del diavolo" e uovo di quaglia; scaloppa di baccalà con polentina morbida; polenta pasticciata al Rascara; tagliatelle di farina di mais con sugo di stinco; polenta con costine e "quagliette"; polenta con "cognà" artigianale; "tirà 'ntla pela" (fritelle dolci di polenta); cachi al Rum.

I vini in tavola: Chardonnay Brut Primosecolo (Cocchi); Sauvignon Relais Blanc 2011 (Bava); Freisa vivace 2011 (Az. Agricola La montagna); Albarossa Ray 2009 (Colle Manora); Loazzolo 2006 (Borgo Maragliano).

Commenti: Con l'arrivo dei primi freddi aumenta il desiderio di cibi caldi e confortevoli e quale alimento, in questo caso, è meglio della polenta? Infatti è stata la protagonista assoluta della riunione conviviale, a partire dagli stuzzichini fino al dolce. Piacevoli gli stuzzichini e gustoso il baccalà, mentre alle tagliatelle mancava carattere. Ai pur buoni secondi avrebbe giovato il servizio in due vassoi separati anziché al piatto, per impedire che i due saporiti sughi si mescolassero. Piacevole e originale il dolce. Quello che ha un po' deluso è stata la qualità della polenta, mediocre sia come materia prima che come esecuzione. Buoni i vini e così pure il servizio. Ambiente piacevole, con buon sistema di abbattimento del rumore.

ASTI

22 dicembre 2012

Ristorante "Osteria del Castello" di Marisa Torta, fondato nel 1990. ●Via Castello 1, Castell'Alfero (Asti); ☎0141 204115, fax 0141 405233; coperti 55+70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,35; prezzo € 60; elegante, tradizionale, familiare.

Le vivande servite: calici di Alta Langa con "sobric" di patate; bicchierini di insalata russa, bocconcini di merluzzo, pesciolini e carciofi fritti; tartine al salmone; ciotolina

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	pagina 45
Liguria	46
Lombardia, Trentino-Alto Adige	47
Veneto	48
Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	49
Toscana	50
Marche, Umbria	53
Lazio, Abruzzo	54
Molise	55
Campania, Puglia	56
Basilicata, Sicilia	57
Sardegna, Europa	58
Nel mondo	59
CARNET DEGLI ACCADEMICI	60
DALLE DELEGAZIONI	61

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.

PIEMONTE segue

di cotechino e lenticchie; capitone su crostacei di polenta; gratin di verdure di fine autunno; agnolotti del "plin" ripieni di fonduta al burro di malga; zuppa di cardo gobbo e uova; "capon pien" con verdure e mostarda di Cremona; coppa sabauda; panettone; cesti di agrumi, uva e frutta secca.

I vini in tavola: Alta Langa (Gancia); Gavi di Gavi (Coppo); Freisa d'Asti; Ruchè; Barbaresco; Asti Spumante (Gancia).

Commenti: Quest'anno è stato scelto, dato il periodo di crisi, di fare una cena natalizia improntata alla tradizione e alla sobrietà e la cuoca Marisa non si è smentita, realizzando con la solita maestria gustose ricette che, al primo colpo d'occhio, potevano sembrare semplici. Piacevole l'aperitivo (peccato però i pesciolini freddi); graditissima e bissata la zuppa di cardo, inusuale ma sapito piatto dell'antica tradizione contadina. Morbido e gustoso il cappone che ben si accompagnava con la mostarda. Buoni i vini, servizio molto efficiente e cortese. Ambiente confortevole e caloroso di forte tradizione e tipicità monferrina.

CUNEO - SALUZZO
12 dicembre 2012

Ristorante "Leone Bianco" di Stefano Santoro, fondato nel 2009. ●Via Sette Assedi 2, Cuneo; ☎0171 697318; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,82; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: mare; brandacujun; guazzetto di seppioline; pizza all'Andrea Doria; ravioli di cernia ai sapori liguri; orata alla ligure; dessert. Terra: vitello tonnato; battuta al coltello; giardiniera; tagliolini al ragù di cinghiale; brasato al Nebbiolo; dessert.

I vini in tavola: Barbera d'Alba (Cascina Pellerino); Bianco siciliano Profumi di Sicilia.

Commenti: Una cena degli auguri particolare. Dopo una lunga peregrinazione è stato

individuato il locale di Stefano Santoro, un ragazzo giovane che gestisce con passione questo ristorante situato nella Cuneo storica. L'esclusività dell'ambiente - colori caldi e candele - ha catturato gli Accademici. Il locale, spesso frequentato dagli artisti che si esibiscono nel vicino storico teatro Toselli, prevede una cucina ligure e una piemontese. È stata data la possibilità ai commensali di scegliere tra il menu di mare e quello di terra e i piatti di entrambe le proposte sono stati molto graditi. In particolare, è piaciuto il brandacujun, morbido, caldo e delicato, nonché i tagliolini al ragù di cinghiale. La serata si è conclusa con lo scambio degli auguri e il proponimento di lavorare al meglio nel nuovo anno con la visita di ristoranti anche di vallata.

NOVARA
13 dicembre 2012

Ristorante "Hotel Villa Crespi" di Antonino Cannavacciuolo, fondato nel 1999. ●Via G. Fava 18, Orta San Giulio (Novara); ☎0322 911902; coperti 50 alla carta, 130 per eventi. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 6 gennaio-10 marzo; chiusura lunedì, martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 9,50; prezzo € 120; raffinata, elegante.

Le vivande servite: aperitivo con flûte di Champagne e sfiziose stuzzicherie; polenta liquida con calamari saltati aglio e olio; triglie di scoglio con cime di rapa e patata in guazzetto di provola affumicata; plin alla genovese con carne di Fassone piemontese e salsa cremosa al parmigiano; spalletta di vitello brasata nel latte di capra; crocchetta di cioccolato; latte di cocco e sorbetto all'ananas; piccola pasticceria; panettone monumentale.

I vini in tavola: Champagne Brut tradition s.a. Magnum (Breton Fils); Falanghina Donna Laura, vendemmia dicembre 2011 (Azienda Masseria Frattasi); Valtellina superiore Sassella riserva 2005 Magnum (Casa Vinicola Aldo Rainoldi); Red

Muscadel 2011 (Rietvalley Estate Robertson); Champagne demi-sec Carte d'or Premier Cru Chigny Les Roses (J. Dumangin Fils).

Commenti: Gli Accademici e i loro ospiti hanno festeggiato la serata degli auguri natalizi e la conclusione d'un anno d'intensa attività sociale nella magica cornice di "Villa Crespi" in Orta S. Giulio. Affidandosi alla valentia, all'estro e all'amicizia di Tonino Cannavacciuolo, celebriamo e protagonista della più prestigiosa gastronomia, i commensali hanno assaporato prelibatezze rese indimenticabili dalla straordinaria qualità degli ingredienti e dalla loro sorprendente combinazione. Tradizione e novità si sono, infatti, fuse per dar vita ad un'armonia di risultati che lasceranno un'indelebile traccia nell'esperienza dei commensali. Tutti conquistati dalla creatività d'un grande della cucina, che ha saputo dare nuova e felice vivacità ai migliori piatti d'una tradizione che sembrava aver ormai dato il meglio di sé ed essersi cristallizzata nel ricordo dei magnifici cliché del tempo che fu.

PINEROLO
14 dicembre 2012

Ristorante "Tenuta la Morra" della famiglia Genovesio, fondato nel 2009. ●Via Villafraanca 77, Cavour (Torino); ☎335 5465554, posta@tenutalammorra.it; coperti 800+520. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 60; elegante, tradizionale, storico.

Le vivande servite: salmone marinato al sale con cipolla di Tropea e agrumi; tortelli al porro di Cervere e burrata al burro aromatico; anitra all'arancia con carciofi julienne; torta Zurigo; frutta ripiena di gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Blangé 2011 (Ceretto); Nebbiolo d'Alba 2010 Bernardina (Ceretto); Brachetto.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta nella sala del terrazzo

del fienile della "Tenuta la Morra", bellissimo complesso architettonico, tipicamente piemontese, di fine Seicento. Dopo un ricco aperitivo, il menu, scelto insieme all'insuperabile signora Genovesio, è stato tipicamente natalizio. L'antipasto con il salmone, che fino a quarant'anni fa è stato sinonimo di lusso e di festa, il primo con la pasta ripiena simbolo di abbondanza e un altro immancabile piatto delle tavole natalizie: l'anatra all'arancia, sontuoso, di contese origini toscane e francesi. La portata che ha riscosso il maggior gradimento è stato il primo: il connubio pastaburrata e la dolcezza del porro di Cervere hanno creato un piatto gradito anche ai palati più esigenti. A sorpresa, e con grande apprezzamento da parte di tutti, sono stati serviti svariati frutti svuotati della propria polpa e ripieni dello stesso gelato, fatti arrivare per l'occasione dal Meridione dalla Delegata.



LIGURIA

LA SPEZIA
24 gennaio 2013

Ristorante "Antica Locanda Luigina" di Antonina Caldarella, fondato ai primi dell'800. ●Via Aurelia 182, Mattarana (La Spezia); ☎0187 893683, cel. 348 7628240; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: raviolini con erbe e ricotta fritti; crostino con Baciccia; crostino di porcini; fritto della Luigina (stecco con prosciutto e formaggio, semolino dolce, verdure pastellate, ricotta di Varese Ligure) e fiore di insalata russa; gnocchetti con farina di castagne in salsa di noci; bocconcini di cinghiale in umido con polenta e borlotti della Valle del Mangia; stagionato di Varese Ligure affinato

in vinacce di Sciacchetrà con miele di acacia; stagionato "De Vaise Bio" e "Ugo e Luigia" con miele di castagno e marmellata di cipolle di produzione locale; castagnaccio e mousse di ricotta con cioccolato e nocciole.

I vini in tavola: "I Piani" Igt Bianco; "Pein" Rosso; "Imara" Rosso (tutti dell'Azienda Agricola Cornice).

Commenti: Nata intorno ai primi dell'800, chiamata "Osteria della Marinetta" e gestita da Maria Rossi con il fratello Francesco, la "locanda" era ubicata nei locali oggi occupati dall'ufficio della Pro Loco. Dopo diverse gestioni, sempre a carattere familiare, attualmente è nelle mani di Antonina Caldarella e il marito Vincenzo ne è il cuoco. Si trova a Mattarana, un paesino in provincia di La Spezia, immerso nelle verdi vallate della Val di Vara. La cucina offre piatti tipici liguri, preparati con semplicità e ingredienti genuini. Ottima la pasta fatta in casa come ravioli, pansotti e gnocchetti. Si possono degustare i prodotti biologici certificati della zona come i formaggi della Cooperativa Casearia della Val di Vara, i mieli dell'azienda agricola Cascina Le Bosche della Valle del Mangia e i vini dell'Azienda Agricola Cornice.

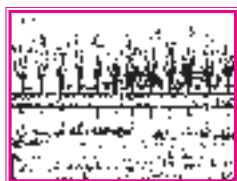
SAVONA
27 gennaio 2013

Ristorante "Escopazzo" di Carolina Monetta, fondato nel 2000. ●Via Montenotte 75-77/R, Savona; ☎019 8489309; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie occasionali; chiusura domenica. ●Valutazione 8,20; prezzo € 25; familiare.

Le vivande servite: formaggetta con le olive; farinata di ceci; farinata di grano; farinata farcita con rosmarino; farinata con carciofi; farinata con cipolle; farinata con gorgonzola e rucola; farinata con salsiccia; farinata con olive.

I vini in tavola: Pigato della Riviera Ligure Doc; Rossese di Dolceacqua Doc.

Commenti: Il Simposiarca Mauro Prando ha riunito gli Accademici in un locale situato nel centro di Savona, accogliente e sobrio. Il ristorante mantiene da tempo la gestione familiare. Si sono potute apprezzare la farinata bianca e quella gialla, semplici e variamente farcite, tutte quante cotte in giusta misura, costituite, come vuole l'antica tradizione, di elementi semplici e saporiti. Gli Accademici hanno dato atto, anche in questa occasione, di come la tradizione savonese, soprattutto quella della farinata bianca, si mantenga e si diffonda per l'impegno e la maestria del gestore. 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

CREMA

31 gennaio 2013

Ristorante "Hostaria San Carlo" di Sergio Brambini, fondato nel 1961. ●Località Colombaro di Moscazzano (Cremona); ☎0373 66190; coperti due sale da 25 e 30, un salone da 200. ●Parccheggio sulla strada, insufficiente; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 50; gestione familiare.

Le vivande servite: aperitivo con fritto di pesciolini dell'Adda; salvia in crosta di patate, olive taggiasche e ristretto di balsamico; risotto ai funghi di campagna con lumache in letargo e sottiletta di grana; tegamino di uova, carciofi, strachitunt e crema di tartufo; cialda di croccante, mascarpone ai frutti di bosco e salsa di lamponi.

I vini in tavola: Franciacorta Brut Numerzero (Muratori); Montevago 2006 (Fattoria di Petrognano).

Commenti: Riunione conviviale caratterizzata dall'atmo-

sfera serena e piacevole. La "sala del camino", riservata alla Delegazione, l'efficiente familiarità del servizio (in sala Eleonora e il figlio Marco), un menu quasi esclusivamente vegetariano ben eseguito, hanno contribuito a determinare un ottimo clima di "partecipazione accademica". Ciò ha permesso di apprezzare le innovazioni che connotano l'odierna proposta di questo locale storico del territorio, che coniuga felicemente aspetti tipici e suggestioni della cucina contemporanea. La denominazione dei piatti serviti ne è testimonianza. Le materie prime (alcune inarrivabili con i normali percorsi commerciali: funghi di campagna, lumache in letargo) sono spesso risultato di relazioni personali con le famiglie del territorio. Gli Accademici hanno commentato e apprezzato la tecnica di esecuzione, che esalta il gusto antico e conferisce un sapore di modernità.

LODI

18 gennaio 2013

Ristorante "Il Gattino" di Elena Zerla e Stefano Baisotti, fondato nel 1850. ●Corso Mazzini 71, Lodi; ☎0371 31528, il.gattino@libero.it; coperti 35. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a gennaio e 10 giorni ad agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: salame nostrano con pane nero; uovo croccante con crema di grana tipico lodigiano e ciuffo di spinaci; trippa; scaglie di grana con miele d'acacia; tortionata con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Superiore (Foss Marai); Bonarda Vivace (Podere del Casale); Moscato d'Asti (Sobrero).

Commenti: Tradizionale cena della trippa in una storica trattoria di Lodi, gestita da un paio d'anni dalla famiglia Baisotti. Dopo il rituale salame d'apertura, piuttosto magro e saporito, di origine bresciana, grande attesa, non delusa, per l'uovo croccante:

un tuorlo impanato e fritto a moderata temperatura, morbido e pronto ad amalgamarsi con la crema di grana, profumata con gocce di olio d'oliva. Trippa ben eseguita, anche se su ricetta non lodigiana, con verdure disfatte in una ricca purea. A seguire, un buon grana locale e la tradizionale torta di mandorle lodigiana (tortionata), di fattura casalinga. La trippa è stata oggetto di attenzione e discussione, data la concomitanza con il giorno del Patrono, nel quale viene distribuita gratuitamente in piazza. Divertente una lettura, da parte del Delegato, di un articolo del 1883 che riportava disgustate reazioni ad una cena della Confraternita americana della trippa. A conferma della popolarità, unita all'avversione di alcuni, per questo cibo, sicuramente una delle carni da non dimenticare, e non solo per il tema accademico di quest'anno.

SONDRIO

29 dicembre 2012

Ristorante "Eden Ristorante Pizzeria" della famiglia Sutti, fondato nel 1927. ●Via D. Bernasconi 60, Cosio Valtellino (Sondrio); ☎0342 635769, fax 0342 638626; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì. ●Elegante, familiare, accogliente.

Le vivande servite: sciatt sul verde e bresaola di Madesimo; ravioli ripieni di fior di latte con crema di zucca, noci e funghi gallinacci; Carnaroli mantecato al grasso d'alpe con spirale di Marsala e pane impalpabile; guancialetti di manzo cotto a bassa temperatura con funghi porcini su patate rости; tortino tiepido al cioccolato su specchio di vaniglia bourbon e pallina di fior di panna.

I vini in tavola: Inferno Docg 2006 (Casa Vinicola Nobili); Franciacorta Brut (Az. Agricola Le Marchesine); vini da dessert al carrello.

Commenti: Il pranzo, con un menu concordato con la famiglia Sutti, ha visto presentare a tavola, con eleganza e professionalità, le cinque por-

tate previste dal Regolamento dell'Accademia. Il Simposiarca, l'Accademico Dario Ruttico, con rigore e conoscenza dei piatti serviti, ha intrattenuto gli astanti entrando nel merito dei singoli prodotti utilizzati, su base scientifica e con aneddoti legati alla locale storia e cultura antica e moderna. I lavori e il pranzo si sono chiusi con il commento alle portate da parte degli Accademici e degli ospiti che, coordinati dall'Accademico Paolo Caccia, hanno espresso un giudizio "ottimo" in relazione a tutti gli elementi di valutazione presi in considerazione riguardo al ristorante e alla conduzione della famiglia Sutti.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

21 dicembre 2012

Ristorante "Patauner" della famiglia Patauner, fondato nel 1912. ●Via Bolzano 6, Località Settequerce (Bolzano); ☎ e fax 0471 918502; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a febbraio e 2 settimane a luglio; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,65; prezzo € 35; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: tartara di manzo; animelle di vitello su fetta di patata alla griglia con melagrana; zuppetta di rapa navona di Terlano con dadetti di carne salmistrata; coratelle su polenta di Caldaro; guancialetti di vitello brasato in vino rosso con pure di sedano e verza; misto di semifreddi.

I vini in tavola: Brut Von Braunbach (Settequerce); Pinot bianco Vorberg Riserva 2009 (Cantina di Terlano); Merlot Siebeneich Riserva 2010 (Cantina di Terlano); Sauterne 1996 (Château Bastor - Lamontagne); Moscato di Pantelleria Liquoroso Tanit (Cantina Miceli); Vino Santo 2000 (Cantina Toblino).

Commenti: Ristorante storico vicino a Bolzano che ha festeggiato i 100 anni di gestione della famiglia Patauner: in cucina il padre con il figlio Florian. Uno dei piatti forti del locale è la tartare di manzo anche questa volta molto apprezzata, ottime le animelle servite sulla fetta di patata alla griglia così come le coratelle sulla fetta di polenta abbrustolita. Gradevole la zuppetta di rapa navona (tipica rapa invernale della zona), tenero e gustoso il guancialetto ben abbinato con verze croccanti e il vellutato pur di sedano; buono il misto di semifreddi con i biscotti di Natale. Interessanti i vini, sia il frizzante Von Braunbach Brut, sia quelli della vicina cantina di Terlano; profumato il Pinot bianco Vorberg e notevole anche il Merlot Siebeneich. La riunione conviviale si è conclusa con la degustazione alla cieca di tre vini per accompagnare il panettone: il Sauterne, il Moscato di Pantelleria Liquoroso e il Vino Santo, il più apprezzato. La cena è stata allietata dalla musica dei sassofoni dei bravi Christian Battaglioli e Astrid Hofer.

BRESCIANONE

13 dicembre 2012

Ristorante "Geisleralm" della famiglia Runggatscher, fondato nel 2006. ●Frazione Santa Maddalena, Funes (Bolzano); ☎0472 840506, cel. 333 7569029; coperti 40+100. ●Parccheggio non presente poiché la località non è raggiungibile in auto; prenotazione necessaria; ferie aprile, maggio, metà giugno, da metà ottobre a dicembre; chiusura martedì, tranne in luglio e agosto. ●Valutazione 8; prezzo € 53; rifugio alpino.

Le vivande servite: carpaccio di rape rosse con terrina di rafano e formaggio fresco; antipasti alla Gerry (prosciutto di pecora occhialuta, caramella di pasta con verdure, cipollotto in tempura, testina di vitello su insalata di patate, affumicato di manzo su fettine di canederli e finferli); ravioli di farina di pera selvatica ripieni di formaggio alpino su crauti stufati; sella di cervo cotta

TRENTINO-ALTO ADIGE segue

rosa con soufflé di canederli nel mantello di pane nero e tortina di crauti rossi; variazione di dessert (Kaiserschmarrn ghiacciato, canederlo di ricotta su salsa di cioccolato e arancia, mousse di pino muglio).

I vini in tavola: Müller Thurgau Val di Funes Huber Doc 2009 (Alois Lageder); Pinot Nero Riserva Glen Doc 2009 (Cantina sociale Cortaccia).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Bosio, in un rifugio ai piedi delle Dolomiti, nel cuore delle Dolomiti, raggiungibile solo a piedi o in motosilva. Lo chef, sia pure a 2000 metri di altitudine, è artefice di una cucina ricercata e raffinata, non senza fronzoli. Se l'inedita combinazione del saluto della cucina stupiva per la perfetta fusione dei diversi aromi, l'antipasto risultava troppo elaborato e in parte superfluo, come troppo sofisticati sono sembrati i ravioli, mentre la selvaggina era un'azzeccata sinfonia tra il dolce e l'aromatico e il dessert trovava una punta di assoluta eccellenza nell'inedita mousse. La difficoltà di valutare la cucina, in posti come questi, che meritano il viaggio per l'insita indicibile bellezza, ha portato a un punteggio particolarmente alto che ha riconosciuto bravura, tenacia, coraggio di chi propone piatti non banali a ospiti non sempre attenti e ben disposti alla ricercatezza.

TRENTO

24 gennaio 2013

Ristorante "Osteria da Guido" di Guido Benucci. ●Parco San Marco, Trento; ☎0461 262418, info@osteriadaguido.com; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: smacafam; sformatino alla verza con fonduta di taleggio e sanguinaccio alla trentina; celestina; bollito misto: capel del prete di bue grasso, biancostato di bue grasso, punta di petto di vitello, cappone, cotechino, testina di manzo.

I vini in tavola: Brut Rosé (Pisoni); Blanc de Sers; Negrara Pravis; Vino santo (Pisoni).

Commenti: L'intendimento della Delegazione era di assaporare alcuni piatti tradizionali delle storiche famiglie trentine. L'esecuzione delle ricette, proposte dal Simposiarca Vittorio Falzlogher, è stata discordante nello smacafam, e piuttosto limitata nello sformatino alla verza con il desueto sanguinaccio. Ma il giovane chef Stefano Nicolodi si è riscattato con la delicata "celestina", per l'ottimo brodo con strisce di frittatina, e soprattutto con l'eccellente bollito. Composto da otto diversi tagli di carne, in cui si distingueva uno straordinario biancostato, era abbinato alle usuali salse. Vini rigorosamente locali e in parte frutto del volontario recupero di vitigni autoctoni da parte di appassionati vignaioli. Se il Blanc de Sers ha ottenuto approvazione unanime, il Negrara ha suscitato qualche perplessità. Quest'ottocentesco vitigno rinomato nel Trentino austriaco, a causa della fillossera, era stato innestato su vite americana, svilendone la qualità. La conclusione della piacevole serata porta a dire che l'"Osteria da Guido" è un ristorante che può crescere.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

21 dicembre 2012

Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest. ●Via Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436 866400; ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria. ●Valutazione 8,5; prezzo € 65; accogliente, elegante.

Le vivande servite: spuma di pan brioche con foie gras affumicato; cappelletti di cappone in brodo; risotto al pecorino e pepe nero con spugnole e foie gras; coscia

di faraona farcita con castagne, pancetta e tartufo nero; mousse al panettone.

I vini in tavola: Bollicine Kriter Rosé della Borgogna; Incrocio Manzoni 2010 (Case Paolin); Terre di S. Leonardo 2009; Moscato d'Asti.

Commenti: Lo chef Graziano Prest si è riconfermato nella sua bravura ricevendo dal Delegato Luigino Grasselli il "Diploma di Cucina Eccellente" durante questo simposio, riuscitissimo, per festeggiare l'imminente Natale. Numerosi gli ospiti, tra cui Accademici di Londra e amici, che hanno apprezzato sia la cucina che l'ambiente. Lo chef, in collaborazione con i Simposiarchi Gianluca Basso e Liliana Mantione Lannaro, ha saputo cogliere le giuste note per ricordare il tema natalizio: un'ottima spuma di pan brioche con foie gras affumicato, i cappelletti di cappone in brodo magistralmente preparati, il risotto che è stato definito come una scelta "maschia" ottima, la coscia di faraona farcita con castagne, pancetta e tartufo nero e quello che non poteva davvero essere escluso, il panettone, presentato in una deliziosa mousse. Vini ottimi. La serata, apprezzata da tutti, è stata dunque un successo meritato sia per lo chef Graziano Prest che per il suo validissimo staff.

RIVIERA VERONESE DEL GARDA

18 dicembre 2012

Ristorante "Trattoria da Nanni" di Claudio Mazzurana, fondato nel 1983. ●Via Gazzoli 34/C, Costermano (Verona); ☎045 7200080, fax 045 6200415; coperti 40/50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a marzo, luglio, novembre; chiusura lunedì, martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,50; prezzo € 60; accogliente.

Le vivande servite: coscette di rana fritte; spiedini di verdura frita in pastella; risotto all'Amarone con pera e parmigiano reggiano; costolette di agnello; tagliata di patanegra; sbriciolata di mele con

gelato alla cannella e zenzero con salsa di vaniglia; biscotti della signora Diana.

I vini in tavola: Prosecco Brut classico (Nino Franco); Bianco di Custoza (Azienda Agricola Cavallina); Valpolicella classico (Az. Agricola Fasoli Franco).

Commenti: Dopo tanti anni, la scelta è caduta nuovamente su questo ristorante, per la cena degli auguri. Ambiente esternamente aggrasso ma internamente arredato in maniera ricercata e addobbato simpaticamente per il Natale con un grosso albero. Servizio molto buono, con un menu molto ricercato. Cena piacevole, con tavolo presidenziale, tavolo per gli Accademici più giovani e tavolo per i decani.

TREVISIO

24 gennaio 2013

Ristorante "Da Alfredo" di Nicola Filippini, fondato nel 1961. ●Vicolo Collalto 26, Treviso; ☎0422 540275, fax 0422 542105; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,70; prezzo € 40; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: "gioielli" di toro impanati e fritti; animelle burro e capperi; risi con fegatini e "durelli" (o risi coe ciche); trippa alla parmigiana; frittelle e crostoli.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg (Tenuta 2 Castelli); Refosco dal peduncolo rosso Doc Colli Orientali del Friuli (Casali Maniago); Moscato Fior d'Arancio Doc Colli Euganei (Cantine Borin).

Commenti: Il ristorante più elegante della città si cimenta col tema delle carni da non dimenticare: un successo! Buona l'esecuzione delle pietanze, in particolare delle animelle e della minestra di riso e fegatini di pollo. Interessante l'impostazione della nuova gestione di Nicola Filippini che sta avvicinando a questo storico locale anche una clientela giovane. Sempre piacevole l'atmosfera li-

berty, soprattutto quando, come nell'occasione della riunione conviviale accademica, viene combinata con l'accurata esecuzione di piatti della tradizione più "povera" del territorio.

TREVISIO

ALTA MARCA

24 gennaio 2013

Ristorante "Tullio" di Nadia e Roberto Pilat, fondato nel 1958. ●Via Alla Chiesa 27, Arfanta di Tarzo (Treviso); ☎0438 587093; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: grillo di Colmajor su crostini di pane grigliato; insalata di radicchio di Treviso e noci con costina, olio dei colli di Arfanta e aceto di uva; radici e fasoi; spiedo di carni miste con polenta e patate al forno; sorbetto alla zucca su cialda e cioccolato fondente; frittelle e crostoli.

I vini in tavola: Bollicine Rosé; Oltre il Rosso 2007; Il Rosso dell'Abazia 2006; Prosecco extra dry Docg Colli Asolani (tutti dell'Azienda Serafini & Vidotto).

Commenti: Locale storico, gestito da un'unica famiglia che continua a proporre piatti della tradizione con variazioni intelligenti. Delegazione quasi al completo per degustare un piatto cult della pedemontana trevigiana: lo spiedo, preceduto da tre assaggi, tutti eccellenti, come il crostino con formaggio grillo di Colmajor, una produzione di nicchia che fa parte delle "formajele trevigiane"; la costa, insaccato difficile da trovare, fatto con la carne dissossata delle costine, condito, arrostito e stagionato per almeno un anno; il radicchio di campo con purea di fagioli, condito con un delicato olio extravergine della zona. Lo spiedo è stato servito senza parsimonia, con le carni miste di maiale, pollo e coniglio cotte perfettamente, delicate, profumate e morbide. Vini dell'imprenditore Serafini, che ha parlato della sua esperienza nella produ-

zione dei vini di qualità. Simposiarca, l'Accademico Giuseppe Zanin. I complimenti alla brigata di cucina e di servizio premiano giustamente questo locale che lavora con professionalità e tanta passione.

VERONA

13 dicembre 2012

Ristorante "Antica bottega del vino" delle famiglie dell'Amarone d'arte e Gabriele Ferron, fondato nel 1860. ●Vicolo Scudo di Francia 3, Verona; ☎045 8004535, info@anticabottegadelvino.net; coperti 80+20. ●Parcheggio in centro storico; prenotazione necessaria; ferie 25 dicembre 9 gennaio; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 55; in palazzo storico.

Le vivande servite: insalata di gallina in agrodolce con melagrana, pinoli e uvetta; risotto all'Amarone; guancia di manzo brasata all'Amarone con purea di patate; selezione di formaggi locali con mostarde; crema e marrons glacés; caffè torrefazione Giamaica.

I vini in tavola: Durello (Dama del Rovere); Valpolicella classico Ca' Fiui (Corte Sant'Alda); Amarone della Valpolicella; Moscato d'Asti (Azienda Agricola Paolo Saracco).

Commenti: Serata in una storica osteria veronese, con cantina delle più prestigiose nazionali. Una cucina deliziosa, con piatti ispirati alla tradizione veronese, come la gallina bollita su letto di verdure con melagrana, pinoli, uvetta: un insieme di sapori molto gradevoli, il tutto accompagnato da un ottimo Durello. Il risotto all'Amarone, classico piatto del locale, è risultato veramente al "top", quasi perfetto di cottura (c'erano settanta commensali): l'accompagnamento del vino da alcuni non è stato ritenuto adatto e hanno preferito il Durello che meglio si sposava col sapore dominante del vino di cottura. Senza difetti l'ottimo manzo brasato. I gradevoli formaggi della Lessinia e la crema di marron glacés hanno alla fine coronato la bravura del cuoco, che è stato

chiamato con il gestore per un elogio e il dono del guidoncino e gadget dell'Accademia. Alla serata è intervenuto il Segretario Generale Paolo Petroni, per il passaggio della campana dal Delegato uscente, dopo 10 anni, Cesare Muttoni al nuovo Delegato Fabrizio Farinati.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

14 dicembre 2012

Ristorante "Cial de Brent" di Franca Zaia, fondato nel 2003. ●Via Pordenone 1, Polcenigo (Pordenone); ☎0434 74877, fax 0434 747347; coperti 250+150. ●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,12; prezzo € 60; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: crostini misti assortiti di stagione; ostriche, tartufi e scampi crudi; carpacci misti (spada, tonno, baccalà e gallinella) con verza e melagrana; vellutata di zucca, capesante e bottarga; risotto scampi e porcini; raviolo al branzino con salsa bisque; dentice in crosta di sale; cuori di carciofi, patate a botticella; tronco di Natale; pandoro con zabaione caldo.

I vini in tavola: Prosecco (Col Vettore); Ribolla gialla (Jermann); Friulano (Livio Felluga); Confini (Lis Neris); Moscato (Azienda Agricola Paolo Saracco).

Commenti: Nel suggestivo borgo di Polcenigo, il locale propone una cucina di alta qualità. Ricco aperitivo di benvenuto con pesce, ostriche e scampi freschissimi. A ricordare la tradizione della vigilia, presente anche l'anguilla che è stata proposta in versione marinata. Vellutata gradevole ma la bottarga troppo predominante. Valutazioni alterne tra chi ha preferito il risotto, ben eseguito e dal sapore equilibrato, e il raviolo in cui il branzino

spiccava distintamente nella farcia. Coreografica presentazione del dentice che non ha poi tradito le aspettative del gusto, ampiamente lodato. Di grande impatto il tronco natalizio a foggia di presepio, confezionato dalla pasticceria "Corti". Vini di alto livello e bene abbinati, tranne l'uvaggio, forse eccessivamente aromatico rispetto alla cottura semplice del dentice. Il servizio, attento e professionale, meritava un paio di camerieri in più e alla fine è risultato lento, pur senza penalizzare la lusinghiera valutazione della serata.

UDINE

11 gennaio 2013

Ristorante "Al Parco" di Paolo Meroi, fondato nel 1920. ●Via Stretta del Parco 1, Buttrio (Udine); ☎0432 674025; coperti 200. ●Parcheggio riservato all'interno del parco; prenotazione consigliabile; chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: rosa di Gorizia condita con prosciutto crudo e cocktail di aceti; risotto ai carciofi; pollo alla diavola e costole di agnello; finocchi al burro, cicoria all'acciuga e patate al forno; crostoli della casa.

I vini in tavola: Spumante Albus; Chardonnay; Nestri uvaggio di Merlot e Cabernet (tutti dell'Azienda Meroi).

Commenti: Il locale, collocato in una graziosa struttura all'interno di un grande parco, è stato aperto nel 1920 dalla famiglia Meroi di Buttrio ed è tuttora di proprietà di Paolo Meroi, egregiamente affiancato dalla signora Francesca. Un tempo si trattava di una buona osteria di paese che, grazie all'intelligente impegno e all'ospitalità delle signore Meroi, è poi passata al livello di trattoria e ora di ristorante. Proverbi erano e sono tuttora i polli alla diavola cucinati su un caminetto in bella vista attorno al quale è gradevole stare d'inverno. Un ristorante dove, assieme alle ottime grigliate, si possono assaporare piatti della tradizione friulana, accompagnati dagli ottimi vini della famiglia Meroi.



EMILIA ROMAGNA

CARPI - CORREGGIO

12 gennaio 2013

Ristorante "L'Anatra - Cortile di Carpi", fondato nel 2002. ●Via Chiesa 28, Cortile di Carpi (Modena); ☎e fax 059 662907; coperti 100. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: petto d'anatra affumicato, speck e salame d'anatra con crostini; tortello d'anatra al burro e grana; sorbetto al pompelmo rosa; coscia d'anatra cotta a bassa temperatura con zucchine trifolate e patate al forno; dessert.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Foss Marai); Lambrusco Marcello.

Commenti: A partire dall'antipasto servito con salumi di anatra, a seguire con i tortelli sempre di anatra, si è potuto apprezzare l'elevato livello qualitativo della cucina. Come intermezzo un ottimo sorbetto di pompelmo rosa ha consentito il prosieguo della cena. Un piatto di coscia d'anatra con zucchine trifolate e croccanti patate al forno ha allietato la seconda parte della cena. In chiusura i dessert costituiti da torte e crostate alle marmellate e alla cioccolata. Il tutto con Lambrusco Marcello premio del miglior Lambrusco al Vinitaly 2012 e prosecco di Valdobbiadene.

CERVIA - MILANO MARITTIMA

13 dicembre 2012

Ristorante "I Venini" presso il Palace Hotel di Antonio Bataini, fondato nel 2005. ●Viale 2 Giugno 60, Milano Marittima (Ravenna); ☎0544 993618, fax 0544 995301; coperti 400. ●Parcheggio custodito, sufficiente, riservato; prenota-

zione consigliabile; ferie novembre e gennaio; chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo € 95; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: cocktails con "live cooking"; cuore di pescatrice nel lardo di Colonnata con purea di porri e perle di salmone; insalata di crostacei alla catalana con astici, scampi, gamberi, canocchie e cipolla di Tropea; perle di passatelli con stridoli di campo al pesto di pineta e vongoline nostrane; filetto di spigola con punte di asparagi al profumo di alici del Cantabrico; noce di capasanta scottata su patate schiacciate all'olio di Brisighella; scamponi imperiali alla mediterranea; fritto di seppioline con composta di pomodoro; torta celebrativa; carrello delle delizie di Natale.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese Pinot Nero Doc "Sopra le Righe"; Müller Thurgau Massignaz Doc (Cantine Russolo); Felsina Brut Metodo Classico 2009 (Felsina).

Commenti: Alla cena degli auguri hanno partecipato numerosi ospiti e Accademici tra i quali il Consulatore Nazionale e Coordinatore Territoriale Area Romagna Gianni Carciofi e il Direttore del Centro Studi Area Romagna Gianni Mita. Allegra e vivace la serata, durante la quale i commensali hanno apprezzato quanto è stato preparato dallo chef Roberto Scarpelli. Sottolineando l'alta qualità e cura dei piatti, si evidenzia una nota di merito all'insalata di crostacei alla catalana e alle perle di passatelli con stridoli di campo; ottimo l'abbinamento dei vini. Perfetta la sintonia tra la brigata di cucina e il servizio ai tavoli. Verso il termine della serata, la torta celebrativa, degustata poi dai commensali, è stata decorata dalle mani esperte dell'ospite prof. Mario Romani. A conclusione dell'evento, il Delegato Gian Bruno Pollini ha ringraziato lo chef e la direzione del locale per l'eccellente serata trascorsa.

FERRARA

16 dicembre 2012

Ristorante "Il Don Giovanni" di Pier Luigi Di Diego e Mar-

EMILIA ROMAGNA segue

co Merigbi, fondato nel 1998. ●Corso Ercole I d'Este 1, Ferrara; ☎0532 243363, fax 0532 471268; coperti 24. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 7-15 gennaio e tutto agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo € 60; raffinato.

Le vivande servite: budino di zucca con chips di zucca e aceto balsamico tradizionale (7,5); risotto con folaga e crema al macis (8); brasato di fassone piemontese al vino rosso e polenta croccante (8,5); delizia al cioccolato e arance amare (8,5).

I vini in tavola: Franciacorta Extra Brut (Faccoli); Semplicemente Vino Bellotti Bianco 2011 (Az. Agr. Cascina degli Ulivi); Sangiovese di Romagna Riserva Le Iadi 2007 (Az. Agr. Paolo Francesconi); Becugiano 2010 (Az. Agr. Pratiello).

Commenti: Avendo deciso, per la prima volta nella trentacinquennale storia, di non partecipare alla tradizionale maratona di cappellacci, pasticcio di maccheroni e così via sino alla salamina da sugo, i Simposiarchi Giorgio Piacentini e Luca Padovani hanno scelto un pranzo natalizio "di stagione". Il locale, situato nell'androne dell'antica Borsa, a pochi metri dall'imponente facciata del castello estense, già in sé merita un voto elevato. La passione dei titolari si esprime dapprima in cucina (8-8,5) e in sala nella disponibilità al dibattito accademico, in particolare sulla cantina, indubbiamente fra le più fornite della città. Il menu è stato scelto per esprimere al meglio la stagione invernale. Particolarmente apprezzato il riso alle folaghe, opportunamente bilanciato con aggiunta di alzapave per moderarne il sapore. Il fassone brasato alla perfezione, morbido e saporito, ha riscosso il massimo dei voti. Tutti gli Accademici concordi nell'attribuire un 8,4 complessivo.

IMOLA

18 gennaio 2013

Ristorante "M'Attira" di Laura Tarozzi, fondato nel

2006. ●Via Cardinala 36/A, Spazzate Sassatelli di Imola (Bologna); ☎0542 77057, trattoriattira@libero.it; coperti 50+30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 38; familiare, rustico.

Le vivande servite: aperitivo con sangria (Brandy, Cherry, Porto, liquore di banano, aranciata, mele, arance, limone, chiodi di garofano, cannella e uvetta); paella di solo pesce con zafferano, aragostelle, canocchie, gamberoni, scampi, polpi, cozze, vongole e verdure varie; catalana con aragosta, scampi, aragostelle, mazzancolle e astici su letto di verdure in pinzimonio; sorbetto al limone e al caffè.

I vini in tavola: Falanghina d'Irpinia 2011 Benevento Igt (Cantina dei Monaci).

Commenti: Per la prima volta, la Delegazione ha visitato una trattoria di pianura, nella frazione più distante da Imola. A favorire questo incontro è stato il Simposiarca Giovanni Rigbi che ha in modo piacevole e appropriato spiegato il menu non usuale ma ricercato e in sintonia con i vicini territori del Delta del Po. Dopo l'accattivante approccio con una sangria, si è passati a una paella di riso Carnaroli proveniente dalla zona ferrarese di Berra. È stata poi la volta di una sfavillante catalana. La cena, conclusa da un piacevolissimo sorbetto, ha soddisfatto gli Accademici che hanno espresso al termine il loro plauso alla cuoca Laura Tarozzi e al marito Maurizio Gagliardi che ben ha coordinato e diretto l'attento servizio al tavolo.

MODENA

14 gennaio 2013

Ristorante "Osteria del Sandrone" di Daniele Guarino, fondato nel 2012. ●Via Jacopo Sadoletto 3, Modena; ☎059 220353; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,19; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: assaggio di salumi tipici modenesi; tagliatelle al ragù; tortellini in brodo; zampone e coctechino con fagioli bianchi di Spagna e purè di patate; stracotto di asino con polenta; assaggi di dolci tipici modenesi.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium (Chiarli); Lambrusco di Sorbara (Azienda Agricola Zucchi); Malvasia (Cà Berti).

Commenti: La nuova gestione di un locale, aperto da molti anni con un altro nome, ha in parte pagato l'inesperienza. Il locale è gradevole e il cibo discreto, specialmente lo stracotto d'asino, ma la lentezza del servizio, veramente eccessiva, ha inciso e penalizzato la valutazione finale. Probabilmente con meno persone la valutazione sarebbe stata più favorevole.



TOSCANA

APUANA

14 dicembre 2012

Ristorante "Patrizio al Fortino" di Patrizio Giacomelli. ●Via G. Verdi 24, Massa (Massa Carrara); ☎ e fax 0585 240127; coperti 60+40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: sformato di gobbie in salsa fonduta; tortelli d'erbe burro e salvia; filetto alla Wellington con salsa bernese; gelato alla crema zabaione e Moscato.

I vini in tavola: Champagne Gautherot grand reserve; Villa Sardini rosso (Azienda Agricola Pieve Santo Stefano); Ludovico Sardini (Azienda Agricola Pieve Santo Stefano).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata l'occasione per rivivere assieme

gli eventi accademici organizzati nel corso dell'anno, riassunti dal Delegato che consegnato ai numerosi Accademici e ospiti un volume sulla storia dei 50 anni di vita della Delegazione. Consegna preceduta da una relazione degli estensori del volume, che ne hanno ricordato i punti salienti e la non facile ricerca delle notizie da inserire. Ottima la cena, sui livelli di eccellenza, con un menu a base di portate non di mare, per le quali è celebrato il locale. Una particolare menzione allo sformato di gobbie e al filetto: meravigliosi. Prima di lasciare il ristorante, dopo una vivace e piacevole serata, il Coordinatore Territoriale Franco Cocco ha fatto la sorpresa di venire a fare gli auguri alla Delegazione.

APUANA

18 gennaio 2013

Ristorante "L'Pertuzin d'Ninan" di Claudio Folini, fondato nel 2007. ●Via Bartolini 3, Carrara (Massa Carrara); ☎0585 74741; coperti 25/30. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,05; prezzo € 50; accogliente.

Le vivande servite: mousse di nasello con crostino di pane toscano; capasanta king spadellata su crema di porri; risotto con triglie di scoglio e carciofi croccanti; baccalà cotto a bassa temperatura con spinaci stufati, purea di sedano di Verona e pepe di Sichuan; semifreddo al pistacchio di Bronte con colata fondente.

I vini in tavola: Blanquette de Limoux; Terra della Luna Vermentino Colli di Luni Plinio 2011; Montbazillac (Duc de Castellac).

Commenti: La consueta riunione conviviale d'inizio anno ha visto gli Accademici riuniti in un locale rinomato a Carrara. Si è imposta l'annata con l'organizzazione delle riunioni conviviali con i relativi Simposiarchi. Ottima la cena; di grande livello soprattutto il baccalà così come le capesante. È stata di grande rilievo la preparazione e non solo la sua presentazione. Il locale merita un'ul-

riore approfondimento per la sua definitiva classificazione.

COSTA

DEGLI ETRUSCHI

16 dicembre 2012

Ristorante "La Perla del Mare" di Deborah Corsi e Emanuele Giampieri, fondato nel 1984. ●Via della Meloria 9, San Vincenzo (Livorno); ☎0565 702113, cel. 339 8119272. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre e gennaio; chiusura in inverno da lunedì a venerdì, in estate mai. ●Valutazione 8,1; prezzo € 55; accogliente, curato, direttamente sul mare.

Le vivande servite: ciabattina di palamita in porchetta e maionese di pomodoro, trasparenza di seppie al nero su insalata di puntarelle, polpo cotto "basso basso" su verdure croccanti; risotto con crema di baccalà e pane nero; ravioli di violetti e scampi, rollé di rana pescatrice panato ai pistacchi; delizia alle castagne.

I vini in tavola: Obizzo Vermentino Doc Donna Olimpia (Az. Donna Olimpia); Friulano (Az. La Tunella); Fornacelle (Az. Fornacelle); Moscato d'Asti.

Commenti: Accademici e ospiti si sono ritrovati in questo delizioso ed elegante ristorante, davanti alla bella spiaggia di San Vincenzo. La chef Deborah Corsi ha saputo ben interpretare una cucina di alto livello sia nella ricercatezza delle materie prime che nell'estrema cura della loro preparazione e presentazione. Tutte le pietanze sono state accompagnate da una descrizione della materia prima impiegata. Tra i piatti proposti, tutti eccellenti, hanno meritato particolare attenzione gli antipasti, il raviolo di violetti e scampi e il risotto con crema di baccalà. Buona la qualità dei vini. Ottimo, curato e attento il servizio ai tavoli. Al termine del pranzo, consegna della vetrofania dell'Accademia insieme a un meritato plauso alla chef per l'entusiasmo e la passione che la contraddistinguono. Ha chiuso la riunione conviviale il Coordinatore Territoriale

Franco Cocco tenendo una breve conversazione sulla cultura della tavola.

FIRENZE

13 dicembre 2012

Ristorante "SE.STO on Arno" del The Westin Excelsior di CIGA Gestioni s.r.l., fondato nel 2011. ●Piazza Ognissanti 3, Firenze; ☎055 27152783, fax 055 27152821; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo € 70; raffinato, elegante, familiare, rustico.

Le vivande servite: varietà di stuzzichini caldi e freddi; tortellini in brodo; risotto con carciofi; tacchino arrosto farcito con marroni e salsiccia; gobbì gratinati e patate arrosto; Montebianco; friandise.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Telavè (Vitivincola Antichi Poderi Jerzu); Rosso di Montepulciano (Fattoria del Cerro); Prosecco Valdobbiadene Jeio (Bisoli); Moscato Asti Strevi Dog (Vigne Regali).

Commenti: Serata elegante e molto partecipata per il tradizionale scambio degli auguri della Delegazione. L'eleganza delle signore, la bellezza del luogo, lo splendido panorama, l'accuratezza e la gentilezza del servizio, l'atmosfera di serena amicizia, l'hanno resa indimenticabile. Hanno anche mandato messaggi di augurio molti degli Accademici che non avevano potuto presenziare, tra i quali è giunto particolarmente gradito quello del Segretario Generale Paolo Petroni, impegnato in altri eventi istituzionali. Un caloroso applauso allo chef Giuseppe La Rosa, che ha predisposto il menu della serata, ha concluso questo bell'incontro, lasciando a tutti il tempo di ammirare ancora Firenze da una prospettiva così nuova e coinvolgente.

FIRENZE

30 gennaio 2013

Ristorante "La Botte" di Giuseppe Ancona, fondato nel 2012. ●Via San Giuseppe 18/r;

Firenze; ☎055 2476420; coperti 40. ●Prenotazione consigliabile; ferie 4-12 febbraio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,95; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: polpettine con le verze; farinata col cavolo nero e salsa di pecorino; orecchiette fatte a mano con le cime di rapa; cardo gobbo ripieno alla pratese; torta tatin di mele con crema.

I vini in tavola: Chianti Dianella 2011.

Commenti: Per la prima riunione conviviale dell'anno è stato scelto il tema "Le verdure d'inverno". Nel locale prescelto, si trovava una vecchia conoscenza: Giuseppe Ancona, chef e proprietario, che ha deciso, in un locale tutto suo, di sperimentare la sua creatività e la profonda conoscenza della cucina italiana. Seguendo il filo della stagionalità delle verdure, i piatti serviti hanno ricevuto il plauso dei commensali sia per la preparazione che per il servizio puntuale e accurato. Apprezzata la farinata al cavolo nero (7,70), gustose e abbondanti le polpettine alle verze (7,73), gradevoli con abbondanza di morbide rape le orecchiette (7,60), inconsueto e gustoso il cardo gobbo (7,70), apoteosi della dolcezza la torta tatin di mele con la crema (8,20). A conclusione della serata, il Delegato si è complimentato con lo chef, gli ha consegnato la vetrofania e il guidoncino accademici con gli auguri di successo per il locale.

GARFAGNANA - VAL DI SERCHIO

12 dicembre 2012

Ristorante "La Lanterna" di Fernando Turri, fondato nel 1984. ●Località alle Monache 300, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583 639364, fax 0583 641418; coperti 250. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30; elegante, accogliente.

Le vivande servite: arancini di riso, polpettine di carne, cubetti di polenta e pecori-

no, soufflé al tartufo scorzone con fonduta di taleggio, crostini e sfogliatine calde; tortellini in brodo fatti in casa; tagliolini al limone; stinco di vitella con patate dorate; bistecchine di agnello; ricca insalata mista; verdure grigliate; bomba di cioccolato.

I vini in tavola: Colline Lucchesi (Fattoria di Fubbiano); Florus Moscadello di Montalcino (Castello Banfi).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta presso uno dei migliori alberghi con ristorante della Garfagnana, accogliente, gradevole e ben arredato. Ci si aspettava, come in una precedente occasione, una riunione conviviale di alto livello, invece, la serata non è stata all'altezza. Il servizio dell'aperitivo è risultato poco attento. Puntuale quello relativo al prosieguito della serata. Buoni gli antipasti, gradevoli i tortellini. Giustificate riserve sui tagliolini, troppo asciutti e appena tiepidi. Lo stinco presentava callosità e non ha incontrato il pieno gradimento. Tenere, saporite e ben calde le bistecchine di agnello. Misera l'insalata, assenti le verdure grigliate previste. Molto buono il dessert. L'Accademico Mauro Mazzon ha piacevolmente intrattenuto i commensali con quesiti e curiosità. Su proposta del Delegato, pienamente condivisa, una somma di denaro è stata devoluta alla Conferenza della S. Vincenzo di Castelnuovo Garfagnana. Ospiti graditi, il Coordinatore Territoriale Franco Cocco e la Delegata della Versilia Storica Anna Ricci.

LIVORNO

14 dicembre 2012

Ristorante "La Barcarola" di Giuseppe Mancini, fondato nel 1935. ●Viale Carducci 39, Livorno; ☎0586 402367, fax 0586 402126, cel. 335 6274032, barcarola@tin.it; coperti 200+120. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,33; prezzo € 40; elegante, d'affari.

Le vivande servite: stuzzicherie varie e calde (al buf-

fet); risotto di mare; mezze maniche al calamaretto con salvia; pesce pescato di giornata cotto al vapore, servito con salse e con contorni di verdure lesse; soufflé di farina dolce con ricotta trattata.

I vini in tavola: Archetto Igt (Az. Agr. Fornacelle); Spumante Brut Müller Thurgau cuvée speciale (Cavit).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi nell'elegante sala d'onore del più antico e noto ristorante di Livorno, dove il Delegato Sergio Gristina ha inteso celebrare, con l'assistenza del Segretario Gianfranco Porrà, la tradizionale cena degli auguri. Molto apprezzate le numerose varietà di stuzzicherie servite al buffet, che, seppure abbondanti, non hanno impedito di degustare in particolare il risotto di mare e il pesce di giornata - tre splendide orate e due branzini, tutti di ottimale dimensione - cotto al vapore e servito con salse sfiziose, e infine il delicato e gustoso soufflé di farina dolce guarnito. Sul carnet de table trascritta una bella poesia natalizia del Pascoli, "Le ciaramelle", che ha introdotto la conversazione accademica del Delegato, incentrata sull'antica simbologia astrale del periodo in cui cadono le festività di passaggio da un anno all'altro.

LUCCA

30 gennaio 2013

Ristorante "Antica Cantina E. Toti" di Valeria Toti, fondato nel 2003. ●Via del Carrara 20, Gragnano (Lucca); ☎0583 975711; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: olive, formaggio, salsiccia piccante, affettati vari; crostini; sformato di cardo; tortino di carciofi; tortelli al ragù di carne; baccalà alla livornese con insalata mista; cenci di Carnevale; torta della nonna.

I vini in tavola: Prosecco; Vino rosso e bianco; Chianti (imbottigliato Toti); Moscato (imbottigliato Toti).

Commenti: Il locale è ambientato in una caratteristica struttura del XVII secolo, nel verde delle colline lucchesi. Il ristorante è a conduzione familiare e la titolare signora Valeria offre cibi molto genuini. Gradevole è la sistemazione dei tavoli nella cantina del cascinale, circondati da botti e barrique di vino. Gli Accademici hanno molto apprezzato il menu che il Simposiarca Raffaele Domenici aveva scelto con la titolare. Dopo gli antipasti, graditi per la loro delicatezza i "tortelli lucchesi" con il ragù di carne, con il giusto equilibrio tra la pasta e il ripieno. Buono anche il secondo: il baccalà alla livornese con il giusto peperoncino per insaporirlo. Infine, gradita, per la spiccata freschezza, la torta della nonna. Essendo una cantina, il vino della casa bianco e rosso è stato scelto con molta perizia per tutti i piatti. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Una trattoria da provare per la sua tipicità, e, come mostra il logo posto all'ingresso della trattoria, per "Il sapore del tempo che fu..."

LUNIGIANA

13 dicembre 2012

Ristorante "Il Giardino della Luna" di Paolo Salami, fondato nel 2008. ●Via della Costa - Castiglione, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187 428099, fax 0187 429152; coperti 60. ●Parcheggio privato, comodo davanti al ristorante; prenotazione obbligatoria; ferie variabili; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 35; accogliente, raffinato, caratteristico.

Le vivande servite: frittelle di baccalà, sedani, finocchi e cardi; crostino con l'olio nuovo; torta di porri; brodo di Natale con tortellini fatti in casa; fagiano ripieno alla bagnonese accompagnato con rape saltate in padella, patate arrostate e mele rotelle al forno; spongata.

I vini in tavola: Pian piano Igt 2008 (Castel del Piano); Vermentino Nero Igt 2009 Pepe nero (Castel del Piano).

Commenti: Festosa riunione conviviale degli auguri. Ospite della serata l'autrice

TOSCANA segue

bagnonese Sandra Tozzi per presentare, in una conversazione con la Vice Delegata Ragna Engelbergs e l'Accademico Riccardo Boggi, il suo libro "Fate, folletti, bufardelli insieme con noi ai fornelli", poi regalato dalla Delegazione ad Accademici e ospiti. Dopo un ricco aperitivo, è seguita, in una saletta riservata, la cena sapientemente curata dalla Vice Delegata come Simposiaria. L'importante menu di piatti natalizi, ispirato alla tradizione, è stato apprezzato per la qualità delle materie prime e per l'abilità della loro elaborazione: leggeri e croccanti i fritti; sostanzioso il brodo con gli ottimi tortellini; il fagiano, piacevole riscoperta di un antico piatto bagnonese ormai introvabile nei ristoranti; eccellente la spongata; tutto merito della brava chef Antonella. Il competente servizio svolto dal signor Daniel con il suo staff mette l'ospite a proprio agio. Molto curato l'ambiente, di un'eleganza discreta e sobria. Buon rapporto qualità/prezzo.

MAREMMA-PRESIDI
21 dicembre 2012

Ristorante "La Rosa dei Venti" di Giancarlo Francia, fondato nel 1994. ●Via Aurelia Sud 108/109, Albina di Orbetello (Grosseto); ☎0564 870191-870143, fax 0564 871754, info@la-rosa-dei-venti.it; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì (mai in luglio-agosto). ●Valutazione 8; prezzo € 38; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con Gigante di cantina e bollicine; zuppa di patate con gamberi rossi e olio al basilico; gamberetti fritti con salsa tartara; palamita dell'Argentario con fagioli risina di Spello; tagliatelle alla rucola con misto frutti di mare; risotto con porri, seppioline e spumante; sorbetto al limone; pesce al sale; frittura mista di pesce; patate al forno; insalata mista; semifreddo ai tre cioccolati con crema inglese alla fava Tonka.

I vini in tavola: Rosso Ullalla (Azienda Agricola Francia

Giancarlo); Rosso Era ora (Azienda Agricola Francia Giancarlo).

Commenti: Ristorante con cucina semplice e innovativa, radicata nella tradizione culinaria locale. Viene prediletto il pesce della zona e alcuni piatti sono solo stagionali, per garantire sempre la freschezza degli ingredienti. Particolarmente stimolante e costante l'accostamento pesce-verdura che è presente quasi in ogni piatto. Ottima la cantina curata dal sommelier. Il locale merita un encomio particolare in quanto, pur avendo subito enormi danni con l'alluvione del 12 novembre, dopo appena un mese è ritornato agli "antichi fasti", sia nell'ambiente, sia nella prelibatezza dei piatti. Complimenti!

PISA
18 dicembre 2012

Ristorante "Osteria la Vecchia Noce" della famiglia Catarsi, fondato nel 1987. ●Via di Noce 39, Località Noce di Vico Pisano (Pisa); ☎050 788229, fax 050 789714; coperti 55. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 5-25 agosto; chiusura martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 55; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo con piccoli sfizi; vellutata di ceci con pancetta croccante; strudel di verdure con fonduta; quadrucci in brodo; risotto al castelmagno con noci saltate al miele e rosmarino; piccione in casseruola con patate al sale; dolci natalizi e frutta secca; sfogliatina alla mela e crema inglese.

I vini in tavola: Alice Extra Dry Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Le Vigne di Alice); Vernaccia di San Gimignano Docg (Montenidoli); Monella Barbera del Monferrato 2011 (Az. Vitivinicola Braida); Armida Vin Santo del Chianti riserva 2007 (Az. Agr. Castelvecchio).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso questo ristorante, creato da Massimo e Daniela Catarsi in un frangente del '700. Massimo e Da-

niela ricercano e rielaborano con passione antiche ricette tipiche toscane; i menu si rifanno al territorio, nel rispetto rigoroso della stagionalità e con l'uso di alimenti locali di primissima qualità: pesce esclusivamente fresco e pescato nel Mar Tirreno, carne biologica, pasta fatta in casa e dolci di produzione propria. La cantina conta circa 600 etichette tra vini nazionali ed esteri e una vastissima scelta di distillati. Dopo l'aperitivo, con ottimi e piacevoli "stuzzichini", serviti in maniera inappuntabile, gli Accademici e gli ospiti hanno molto apprezzato tutti i piatti della tradizione, con ampia presenza di prodotti stagionali. Per tutte le portate è stata espressa un'ottima e uniforme valutazione; analogo giudizio per i vini e il loro abbinamento. Con un brindisi di buon augurio per le festività, si è conclusa la piacevolissima serata.

SIENA VALDELSA
17 gennaio 2013

Ristorante "Villa Belvedere" di Daniele Conti, fondato nel 1986. ●Strada Provinciale 5 Loc. Belvedere, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577 920966, fax 0577 924128; coperti 120. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15-28 febbraio e 17-30 agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,92; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: antipasti con cibreino su crostone, affettati misti toscani, bruschetta con peperone grigliato, pecorino passocione con composta di cipolle, ricotta su ristretto di aceto balsamico, frittatina di carciofi; ribollita; pici con ragù e funghi; trippa alla senese; coppa impanata alla griglia; bocconcini di reale con ginepro e alloro; sformatino bicolore in salsa al formaggio; fagioli al fiasco; semifreddo in salsa d'arancia.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg (Villa del Gigliano); Chianti Docg (Fattoria Poggio Alloro).

Commenti: La tradizionale riunione conviviale in onore di S. Antonio Abate, che la Delegazione tiene ogni an-

no nella ricorrenza del Santo, in questa occasione è stata preceduta dalla visita guidata alla Salcis, rinomata azienda di lavorazione delle carni di suini allevati in Toscana e di formaggi. I titolari Alessandra e Antonio Morbidi hanno illustrato le varie fasi della produzione e hanno offerto un ricco buffet delle loro specialità, molto apprezzate dagli Accademici. La riunione conviviale è stata organizzata presso il vicino ristorante Hotel "Villa Belvedere", all'interno di un'antica dimora gentilizia del '700. Il menu proposto dallo chef Daniele Conti ha compreso alcune ricette dell'antica cucina toscana, sulle quali hanno primeggiato un cibreo con interiora, creste e bargigli di pollo servito tra gli antipasti e una gustosa trippa alla senese, entrambi piatti che si richiama-
vano al tema dell'anno.

VALDARNO ARETINO
22 gennaio 2013

Ristorante "La Torre" della famiglia Prosperi, fondato nel 2009. ●Via Dante Alighieri, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055 9172032; coperti 45. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà con cialde di patate; sformato di baccalà su crema di cipolla; ravioli ripieni di baccalà con crema di ceci; variazioni di baccalà: fritto, alla livornese e alla crema di porri; tiramisù.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2011 (San Michele Appiano); Sauvignon Blanc 2011 (Livon); Pian di Nova 2009 (Tenuta Il Borro).

Commenti: Quando lo chef ha proposto un menu a base di baccalà, è stato accettato con entusiasmo e il Simposiaria, Luca Templari, ha predisposto la cena a base di "pesce veloce del Baltico", come anche denominato da Paolo Conte in una sua composizione di cui alcune strofe erano riportate sul menu. Prima della cena, ha avuto luogo l'ingresso nella Delegazione

del nuovo Accademico Maurizio Colucci, al quale ha apposto la pin il Presidente del Collegio Sindacale Roberto Ariani, ospite insieme ai direttori delle emittenti televisive TV1 e Valdarno Channel, che hanno realizzato ampi servizi sulla serata. In questo caratteristico ristorante, ricavato in parte all'interno dell'antica torre nel centro del paese, si sono degustate le pietanze servite in bellissimi piatti, opera del Prosperi "padre", e palesemente apprezzate dagli Accademici. Al termine della serata, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato allo chef Jacopo Monni il guidoncino e ha lasciato alla famiglia Prosperi un ricordo dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO
18 gennaio 2013

Ristorante "Perlamora" di Perla Bonistalli, fondato nel 2006. ●Via Golfonaia 29, Loc. Pavelli, Figline Valdarno (Firenze); ☎055 951904; coperti 40+50. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,47; prezzo € 25; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; peperoni gratinati al pane profumato; polentina al sugo di cinghiale; trippa del contado e crostoni all'aglio dolce; pici al ragù; risotto con pecorino crudo e prezzemolo; stidione (spiedo) di arrosto girato di pollo, coniglio, maiale, rosticciana, fegatelli; patate in ghiotta; mistanza di insalatina; mousse al gianduia con riduzione all'arancia aromatizzata al Grand Marnier; gran torta paradiso su spugna fragrante e crema chantilly.

I vini in tavola: Bianco Perlamora; Rosso 2011 Perlamora; Terre di Pavelli 2011 Rosso Barricato; vin dolce; vin Santo; grappa.

Commenti: Ristorante su una collina che domina il territorio di Figline Valdarno che è anche centro culturale storico e agricolo. Il proprietario della tenuta, Lorenzo Melani, architetto ed enologo dilettante, ha pro-

posto, di concerto con il Simposiarca Massimo Saccoccini, una cena di tutto rispetto. Gradite le verdure fritte pastellate dell'aperitivo, eccellenti i peperoni gratinati, come apprezzati sono stati la trippa e la polenta al ragù di cinghiale. Molto graditi i primi, in particolare il risotto. Saporito e delicato insieme, lo spiedo, alla toscana "stidione", sempre ben accette le patate in ghiotta. Dolci molto apprezzati, soprattutto la torta paradiso. Vini all'altezza della cena. Molto gradito il "vin dolce" quasi un succo d'uva, con basso tasso alcolico, ottenuto dalla "cola" delle uve bianche. Al termine della bella serata, il Delegato Ruggero Larco ha offerto il guidoncino dell'Accademia a Perla e Lorenzo Melani.



MARCHE

FERMO

22 dicembre 2012

Ristorante "Osteria del Merlo" di Aurora Ferretti, fondata nel 2011. ●Piazza Castello 19, Moresco (Fermo); ☎0734 270224; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; famiglia, caratteristico.

Le vivande servite: fritti misti in pastella (baccalà, broccoli, carciofi, mele renette); crostini misti farciti; olive ripiene all'ascolana; quadrelli in brodo di cappone; cappone bollito con giardiniera; parmigiana di cardi; maialino al forno in crosta di sale con patate; cicoria ripassata in padella con uvetta passita; dolci della tradizione natalizia (crema pasticciata al limone, croccante, "frustingo" e pangiallo); spiedini di frutta di stagione.

I vini in tavola: Marche Rosato Igp 2011 Profumo Di Rosa (Cantine Centanni); Marche Rosso 2011 Rosso Pitria (Cantina Le Corti dei Farnesi); Vin cotto della casa.

Commenti: Convivio degli auguri gradevole e molto partecipato. Il Simposiarca Stefano Jacovacci (ben coadiuvato da Gabriella e Giulia, moglie e figlia), ha offerto un saporoso spaccato della cucina di Natale di qualche anno fa, quando le "filiere" erano molto corte, e le preparazioni fatte in casa, con prodotti semplici e genuini a volte di produzione propria. Brava quindi la signora Aurora, insieme ai suoi famigliari e collaboratori, che ha saputo interpretare questo spirito, realizzando piatti dal sapore d'altri tempi, avendo come principi fondamentali la tradizione, la stagionalità, il territorio, al punto che nel menu, a fianco di ogni preparazione, era indicata la provenienza della materia prima. Anche questa volta, l'"Osteria del Merlo" ha confermato le sue qualità in cucina e soprattutto la sua affidabilità. Un grazie, per la sua presenza, al presidente della Provincia di Fermo, on. Fabrizio Cesetti, che ha avuto parole di apprezzamento e per il convivio e per l'attività della Delegazione.

MACERATA

16 dicembre 2012

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosuè, fondato nel 1993. ●Contrada Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733 231897, fax 0733 268911; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ultimi 20 giorni di gennaio e 10 giorni in agosto; chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35; elegante, caratteristico, arredamento molto curato, con cantina e enoteca.

Le vivande servite: patata lessa calda con salsa fredda; minestra in brodo di gallina con cappelletti, passatelli e stracciatella; galantina con insalata russa; bollito di gallina con salsa verde e "grugni"; agnello delle Marche con verdure fritte; lenticchia di Castelluccio con cotechino della casa; crema alla vaniglia con sorbetto al mandarino; panetone, croccante e scaglie di torrone; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi classico su-

periore "Serra del Conte" (Garofoli); Rosso Piceno "Farnio" (Garofoli); Moscato d'Asti "Primo bacio" (Scagliola).

Commenti: L'incontro di fine anno per lo scambio degli auguri si è svolto nel locale più "in" di Macerata, che ha messo a disposizione dei Simposiarchi, Fabio Mariani e Sergio Branciani, la più grande sala del ristorante. Lo chef Michele Biagiola, un maestro nel trattare le erbe e i prodotti dell'orto, ha superato se stesso suscitando stupore sia con la sorprendente "patata" di antipasto, sia per quella che egli ha chiamato "minestra di Natale". Non da meno gli altri piatti, come la galantina e il bollito di gallina. Perfetto il servizio curato magistralmente da Francesca Giosuè. Squisito il dolce e ottimi i vini, serviti in perfetto abbinamento con i piatti. La festa si è chiusa in bellezza con la tradizionale tombola, di cui è stata regista Diana Pantanetti, consorte di un Accademico, che ha trovato splendidi premi. In omaggio a tutti gli Accademici è stato distribuito il volume "Antologia della cucina marchigiana" con le ricette dell'indimenticabile Vincenzo Perini.

PESARO - URBINO

14 dicembre 2012

Ristorante "Le Contrade" di Marcello Rivi, fondato nel 1990. ●Via IV Novembre 11, Piandimeleto (Pesaro); ☎0722 721797; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 10-30 luglio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 75; tradizionale.

Le vivande servite: sformatino di asparagi bianchi freschi con ricotta finissima e tartufo; crostata di carote al profumo di Vin Santo e tartufo; boero dal cuore di formaggio e pere con fonduta di noci e tartufo; croissant di patate con prosciutto, uvetta e tartufo; scimudin (formaggio Dop) fuso e tartufato; sella di chianina incarpacciata al tartufo e lamelle di grana con pane non raffinato; strapazzata alla moda francese con tartufo; tagliatelle al mattarello cotte in brodo di cappone e tartufo; tagliata di

chianina 23 mesi ai porcini italiani e olio di Cartoceto con patate dietetiche; catalana calda con cantuccino toscano e vino camaldolese.

I vini in tavola: Verdicchio "Le Vaglie" (Santa Barbara); Sangiovese superiore Colli riminesi (Le Rocche Malatestiane).

Commenti: Annuale appuntamento con il tartufo che ormai da anni viene tenuto in questo ristorante. Quest'anno si è dovuto aspettare che il tartufo migliorasse in qualità e scendesse di prezzo e pertanto non è stato possibile effettuare la riunione nel mese canonico di novembre. Questo motivo ha comportato di unificarla con la riunione conviviale degli auguri. La cena, condotta da Marcello, si è svolta sui classici "binari" della qualità, che hanno confortevolmente condotto all'accogliente "stazione" della catalana! Quest'anno si è avuto l'ingresso trionfale della "nuova" frittata migliorata rispetto al passato, mentre le tagliatelle meriterebbero proprio un ritorno a quel passato e cioè "mattarelle" in sala dalla Norina.



UMBRIA

FOLIGNO

19 dicembre 2012

Ristorante "Villa Pambuffetti". ●Via della Vittoria 20, Montefalco (Perugia). ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; elegante, famiglia, accogliente.

Le vivande servite: antipasto di fantasie calde e fredde; cappelletti in brodo e nella versione alla crema di latte e tartufo; bolliti misti alle salse; parmigiana di cardi con fonduta di formaggio; panettone natalizio con crema al mascarpone e zibibbo.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano (Lucchetta Mar-

cello Soc. Agricola); Trebbiano 2011 (Azienda Agricola Giampaolo Tabarrini); Bonarda 2011 (Tenuta Il Bosco di Gianni Zonin); Moscato d'Asti (Cantina Vallebelbo); Zibibbo Oxydia (Cantine Florio).

Commenti: L'accogliente salone delle feste di "Villa Pambuffetti" ha accolto gli Accademici per il tradizionale scambio degli auguri. Tradizione ed eleganza sono state interpretate fedelmente anche quest'anno dai Simposiarchi Sara Vagaggini e Walter Crucianelli, allestendo una stupenda tavola delle feste e suggerendo un menu tradizionale. Non sono mancati, infatti, piatti del Natale folignate, come i cappelletti in brodo o la parmigiana di gobbio, meglio conosciuti come cardì, ma anche piacevoli rimembranze della moda gastronomica di qualche decina d'anni fa, come i cappelletti asciutti al tartufo. Qualche critica alla fonduta di formaggio, poco amalgamata alla parmigiana. Foto ricordo, abbracci e brindisi di fronte allo scoppiettante caminetto hanno suggellato la riunione conviviale, testimoniando la fraterna amicizia accademica. Il locale ha dimostrato ancora una volta, con la disponibilità dello staff e la bellezza dell'ambiente, il prestigio già ampiamente riconosciuto.

TERNI

16 gennaio 2013

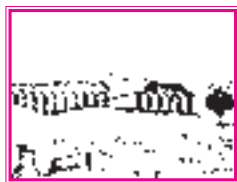
Ristorante "Nascosto Posto - La cucina confortevole di Armando" di Armando Beneduce e Maria Felicia Borrelli, fondato nel 2013. ●Via di Portanuova 8, Stroncone (Terni); ☎ e fax 0744 608309; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie da stabilire; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; ristorante ricavato da restauro delle cantine di palazzo Malvetani.

Le vivande servite: uovo alla carbonara in spuma di parmigiano con pancetta; risotto al bleu d'Aoste; petto d'anatra laccato al miele con composta di cipolle; dacquoise alle mandorle con mousse di cioccolato e lamponi.

UMBRIA segue

I vini in tavola: Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (Lillier); Meursault Vieux Clos du Château de Cîteaux Monopole 2008 (Château de Cîteaux); Nuits St. Georges 1^{er} Cru aux Perdrix 2009 (Domaine de Perdrix); Muenchberg Riesling Alsace Grand Cru aoc 2007 (Domaine Ostertag).

Commenti: La prima riunione conviviale del 2013, Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani, è stata un "mini corso" sui vini francesi, riservato ai soli Accademici, con la relazione di Giulio Menegatti, perfetto conoscitore dei vini d'Oltralpe. Ogni piatto è stato creato e abbinato al vino da degustare, con un procedimento contrario a quanto di solito accade. La necessità di calibrare proposte non presenti in menu ha creato qualche scompenso, vedi l'uovo alla carbonara a dir poco più che croccante, il risotto troppo "ammassato" e con un erborinato sovrabbondante che il titolo Meursault Vieux Clos non riusciva a coprire. Buono il petto d'anatra accompagnato da un'eccezionale composta di cipolle, ma il piatto che ha riscosso l'unanime consenso è stato il dessert, la cui componente dolce è stata smorzata dai lamponi freschi e soprattutto in grande armonia con la vendemmia tardiva alsaziana Muenchberg Riesling Grand Cru. Gradimento dichiarato da tutti gli Accademici e particolare ringraziamento a Giulio Menegatti.



LAZIO

CIOCIARIA
(FROSINONE)
20 gennaio 2013

Ristorante "Ratafià" presso Hotel Garibaldi di Merinda D'Ambrosio, fondato nel 1995. ●Via del Plebiscito 49, Frosinone; ☎0775 856632; coperti 60. ●Parcheggio pubblico, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie

mai; chiusura mai. ●Valutazione 6,90; prezzo € 43; caratteristico.

Le vivande servite: antipasti di formaggi e salumi locali; tartine di polenta e bruschette ai vari sapori; scaglie di parmigiano con aceto balsamico; zite con pomodori, guanciale e ricotta salata; cosciotto d'agnello farcito ai carciofi con contorno di patate al forno e di broccoletti ripassati; crème brûlée.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chardonnay (Casale del Giglio); Cesanese del Piglio Docg (Tenuta della Ioria).

Commenti: Simposiarcha della riunione conviviale è stata l'Accademica Gianfranca Spinelli Pirolli, che ha curato nei dettagli il convito, dai centri tavola alla stampa di un artistico menu. Locale accurato ma poco agevole, con spazi ridotti e su più livelli. Poco insonorizzato. Cucina classica con piatti curati. Molto buoni gli antipasti e le zite con pomodori e ricotta salata. Buona la selezione dei vini; da segnalare in particolare un eccellente Cesanese del Piglio "Tenuta della Ioria". Prima che iniziasse la riunione conviviale, è stato presentato, dal Delegato Carlo Marsella, il nuovo Accademico Pio Roffi Isabelli, mentre la Simposiarcha, di origini modenese, ha tenuto una simpatica e interessante relazione sull'aceto balsamico.

CIVITAVECCHIA
21 dicembre 2012

Ristorante "Le Terrazze" del Sunbay Park Hotel di Angela Nanni Fioravanti, fondato nel 1969. ●Via Aurelia Sud km. 68,750, Civitavecchia (Roma); ☎0766 32159; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,60; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: affumicato di manzo su radicchio con salsa alla citronette e granella di pistacchio; fritto misto vegetale all'italiana; risotto ai carciofi e salsiccia; mezze maniche alla "francescana" con funghi porcini e

asparagi; faraona farcita; sformatino di spinaci; patate al forno; torta al cioccolato con salsa all'arancia; biscottiera natalizia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Cadetto Rosso dell'Umbria Igt (Lungarotti); Dulcis (Lungarotti); Spumante (Ferrari).

Commenti: La particolare serata dedicata alla riunione conviviale del Natale è stata organizzata dal Delegato e si è svolta in un clima di simpatica amicizia e familiarità. Il menu, iniziato con aperitivo di benvenuto accompagnato da tagliati e rustici, è stato apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti, tanto che alcuni hanno bissato sui primi. Ottima la faraona farcita, ben cucinata e servita alla giusta temperatura, accompagnata da un delicato sformatino di spinaci. Dessert e biscottiera natalizia hanno chiuso la festosa serata. Il Delegato, prima di rivolgere gli auguri con un brindisi, ha ricordato il percorso e le attività accademiche che hanno caratterizzato il 2012.

FORMIA - GAETA
23 dicembre 2012

Ristorante "Antica Carrera" di Massimo Rotunno. ●Via Madonna delle Grazie 270, Fondi (Latina); coperti 45. ●Parcheggio pubblico, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. ●Prezzo € 35/45; molto accogliente e piacevole.

Le vivande servite: fantasia di mare; scialatelli ceci e vongole; mezzelune di baccalà in salsa di pomodori, capperi e cozze di Gaeta; prosciutto di maiale al forno; patate e carciofi alla fondana; crostata con marmellata di uva fragola e panettone Carrera.

I vini in tavola: bianchi e rossi dell'Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti.

Commenti: Un doveroso ritorno da Massimo Rotunno per celebrare tutti assieme il Natale. All'abile chef Maria Cristina Biasillo, il Simposiarcha Virginio Palazzo aveva chiesto un pranzo di Natale

attuale con ricordi del passato. Ottimo il risultato: apprezzato l'antipasto, un classico del locale, con notevoli novità. Piacevoli gli scialatelli, tirati a mano secondo tecniche antiche, che ben si sposavano ai ceci e alle vongole. Superbi i grossi ravioli di baccalà, a forma di mezzelune, un suggestivo ricordo del passato (il baccalà era un ingrediente essenziale della vecchia cucina fondana tipicamente contadina). Buono il prosciutto di maiale casertano: una razza particolare allevata in Fondi moltissimi anni fa, poi caduta in disuso, e di cui recentemente è ripreso l'allevamento. Felice finale con la crostata di marmellata di uva fragola, molto usata nel secolo scorso. Ottimo il panettone di un forno locale, impreziosito da una meravigliosa crema pasticciera creata dalla chef Maria Cristina. Unanime l'apprezzamento degli Accademici.

IATINA
13 dicembre 2012

Ristorante "Il Focarile" dei fratelli Claudio e Paolo Lunghi, fondato nel 1967. ●Via Pontina km. 46,500, Aprilia (Latina); ☎06 9280392; coperti 300. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie decise anno per anno; chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo € 45; raffinato, elegante.

Le vivande servite: tartara di palamito con insalatina mediterranea; triglie con cicoriella e olive; capasanta con salsa d'arancia e porri fritti; tortino di riso nero selvaggio alla marinara; raviolo di pane ai gamberi con salsa ai ricci di mare; filetto di spigola in crosta di carciofi; sorbetto al mandarino; panettone Focarile con vellutata al fondente.

I vini in tavola: Villa Chiòpris Sauvignon Doc 2011; "Anita 150" Aleatico (Falesco).

Commenti: Come per il 2011, la riunione conviviale di fine anno si è svolta presso il prestigioso ristorante "Il Focarile". Il menu scelto è stato esclusivamente di pesce, con piatti e ingredienti tradizionali, sapientemente valorizzati dai fratelli Claudio

e Paolo Lunghi. Particolare apprezzamento hanno ottenuto il tortino di riso nero alla marinara e il raviolo di pane ai gamberi. Ottimo il servizio di sala, elegante l'ambiente e apparecchiatura curata. La serata, all'insegna di una sincera cordialità tra gli Accademici, i numerosi ospiti e autorità, si è conclusa con un beneaugurante brindisi per il Natale e l'anno nuovo.

ROMA OLGIATA
SABAZIA - CASSIA
20 dicembre 2012

Ristorante "Olgiata Golf Club" di Franco Bonocore, fondato nel 1961. ●Largo Olgiata 15, Roma; ☎06 30889141; coperti 80. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie Ferragosto; chiusura lunedì. ●Prezzo € 60; elegante.

Le vivande servite: catalana dello chef; risotto ai frutti di mare; branzino al forno; cioccolato e pere.

I vini in tavola: Spumante (Berlucchi); Sauvignon (Livio Felluga); Moscato (S. Stefano Belbo).

Commenti: Serata conviviale natalizia, vero successo presso l'"Olgiata Golf Club". Ottimo il menu e ben equilibrato con vini di rispetto. Superba la spigola al forno, gradevole la catalana dello chef, risotto con ingredienti di qualità ma tradito dalla varietà di riso impiegata, squisito il dolce. Di rilievo il saluto natalizio dell'Accademico Claudio Saporetti, gradito l'omaggio di simpatia dell'Accademico Franco Migliaccio. La riunione conviviale ha riscosso la piena soddisfazione degli Accademici.



ABRUZZO

PESCARA
16 gennaio 2013

Ristorante "La Furnacella" di Ugo Casimiro, fondato nel

1964. ●Via Collemarino 25, Pescara; ☎085 4212102; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,50/8; prezzo € 40; familiare, accogliente.

Le vivande servite: ciffe e ciaffe con polenta; sagne e fagioli; chitarrine al sugo di maiale; arrosto misto (fegato alla rizza, salsiccia, bisticchiane di maiale); rape strascinate; patate al coppo; torta di bocconotti.

I vini in tavola: Montepulciano Doc 2010 (Cataldi Madonna); vino della casa.

Commenti: Veramente il meglio della cucina abruzzese del maiale! Per antipasto un "ciffe e ciaffe" di maiale davvero eccezionale, sia per la tenerezza della carne, sia per la perfetta esecuzione del piatto, completato da listelli di polenta arrostita. Primo piatto, classico della cena del maiale: fagioli bolliti perfettamente amalgamati con le sagne fatte rigorosamente a mano e un assaggio di chitarrina al gustoso ragù di carne di maiale, risultato ottimo sia per la consistenza e la cottura della chitarrina, sia per la delicatezza del sugo. Per secondo, un arrosto misto, sempre di maiale, con un'ottima salsiccia di carne, fegato alla rizza e costatina di tenera lonza. Un contorno davvero prelibato di rape strascinate e di patate al coppo, che hanno attutito il sapore dell'arrosto, che, pur eccezionale, era sempre costituito di carne di maiale, di non facile digestione. Infine una torta al bocconotto ha concluso la cena e pienamente soddisfatto il palato degli amanti del dolce.

PESCARA ATERNUM
19 gennaio 2013

Ristorante "Valle d'Angelo" di Laura Delli Castelli, fondato nel 2009. ●Contrada Campo delle Piane, Montebello di Bertona (Pescara); ☎085 8286003; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: bruschetta con ventricina; salsicce stagionate; coppa; dischi di polenta con salsicce "matte"; cotiche e fagioli; cervellata con uova strapazzate; pasta alla chitarra con ragù di spuntature di maiale; cif e ciaf; grigliata di salsicce di carne, di fegato e pancetta; cime di rapa saltate in padella; patate al coppo; sfogliatelle; bocconotti; neole.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata (Az. Contesa); Montepulciano d'Abruzzo Doc Galelle (Casa Vinicola Roxan); Shirin Rosso Passito Igt (Az. Contesa).

Commenti: In occasione della celebrazione di Sant'Antonio Abate, si è rinnovato il tradizionale rito del "sacrificio del maiale". Gli Accademici, tra i quali una nutrita rappresentanza di amici della Delegazione di Atri, sono stati dottamente intrattenuti dal professor Giambattista Benedicenti sul tema "Sant'Antonio Abate nell'arte sacra" e allietati dalla rappresentazione teatrale della Compagnia teatrale "Matrioska". Le pietanze servite, con la regia del Simposiarca Lanfranco Sabatini, hanno ovviamente visto interprete principale il povero porco. Golosi antipasti hanno preceduto l'immane pasta alla chitarra, confezionata in sala dalle donne di cucina con il caratteristico strumento detto "lu carrature". A seguire, il "cif e ciaf", preparato con carne appena macellata, e contorni. Dolci caratteristici, con speciale menzione per la sfogliatella farcita con composta di mela cotogna, specialità del ristorante. Vini tutti appropriatamente abbinati.

TERAMO
25 gennaio 2013

Ristorante "Eclisse" di Nara Vignudelli, fondato nel 1998. ●Piane Nocella, Campli (Teramo); ☎0861 56276; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-20 novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: scaglie di grana, olive, quadratini di gnocco fritto, mortadella

emiliana, tigelle con concia, pecorino stagionato, pecorino con cipolla e aceto balsamico, frittatina con tartufo, tortino ai funghi, salamino abruzzese; polenta alla griglia con glassa di aceto balsamico; tortelli di zucca con salvia e aceto balsamico; cordicelle al tartufo; lonzino al tartufo con contorno di tiella; pizza dolce; semifreddo agli amaretti.

I vini in tavola: Trebbiano 2011 (Cantina Colonnella); Montepulciano 2011 (Cantina Colonnella); Valdobbia-dene (Mionetto).

Commenti: "Cucina casareccia con contaminazione emiliana" è il tema della riunione conviviale organizzata da Carmine Miele presso il ristorante gestito da Nara Vignudelli, emiliana Doc. Il menu si è giocato proprio sul contrappunto tra piatti tipicamente emiliani, preparati con ingredienti locali, e piatti della tradizione teramana. L'ottimo antipasto è stato una piacevole novità molto apprezzata dai commensali. Ai tortelli di zucca dolci al punto giusto e delicati hanno fatto seguito le corde al tartufo, pasta fatta a mano, impastata con porcini secchi macinati, frutto della creatività e delle mani di Nara, pasta semplice ma dal gusto deciso. Il lonzino tartufato, perfetto in cottura e condimento, ha forse sofferto di un contorno buono ma poco appropriato che copre il sapore del tartufo. Buoni i dolci, anche se il gusto della pizza dolce teramana non era quello classico.



MOLISE

CAMPOBASSO
20 dicembre 2012

Ristorante "Da Mario" di Mario Bagnoli, fondato nel 1970. ●Via Isernia 23, Campobasso; ☎0874 311422; coperti 110. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì.

gliabile; ferie mai; chiusura sabato sera. ●Valutazione 8,3; prezzo € 30; familiare.

Le vivande servite: fritti di Natale (baccalà, crocchette di patate, scamorza in carrozza) e insalata russa; lasagne in brodo; tacchinella dissossata; peperoni arrostiti; piselli al prosciutto; cappelletti di porcini gratinate; verdura "ammischia" gratinata; "pizza doce" crema e cioccolato; ananas al Maraschino; dolci e liquori di Natale.

I vini in tavola: Biferno rosato Doc 2009 Gironia (Cantina Borgo di Colloredo); Tintilia del Molise Doc 2009 (Cantina Catabbo).

Commenti: Numerosi Accademici, familiari e amici hanno festeggiato il Natale gustando i piatti natalizi della tradizione campobassana. Il ristorante è una garanzia e un punto di riferimento: Mario e i suoi familiari accolgono con simpatia i clienti. I fritti tradizionali serviti caldi, non unti e abbondanti, hanno deliziato gli Accademici. Le lasagne in brodo, morbide, saporite, preparate con sfoglia fatta in casa, brodo di gallo ruspante, scamorza appena appassita, parmigiano grattugiato, polpettine morbidissime e uova sode sbriciolate, non hanno deluso le aspettative. La tacchinella dissossata (come si usava nelle famiglie benestanti) farcita con carne, spezie e castagne lesse, servita con tanti contorni, è stata molto gradita. La signora Filomena, moglie di Mario, ha preparato la mitica "pizza doce": pan di Spagna bagnato con il Vermouth e farcito di crema gialla e al cioccolato. Con i liquori Poncio, quello di bacche di rosa canina, di mirto, offerti dalla Delegata, tanti dolci natalizi e lo scambio degli auguri, si è conclusa la piacevole serata.

ISERNIA
16 dicembre 2012

Ristorante "Elicriso" di Italo De Luca, fondato nel 2012. ●Contrada Valli, Macchia d'Isernia (Isernia); ☎ e fax 0865 55321; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non definite; chiusura lunedì.

di. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: pasta frita "turcinieglie"; baccalà in pastella "utticiegli"; mais in ammollo "ciciuott"; ceci al rosmarino; verza stufata con guanciale; zuppa di scarola "stracciarella"; perciatelloni al sugo di cappone; cappone ripieno; patate al forno; peperoni, zucchine e melanzane arrostiti; frutta fresca; caldarroste; pizza dolce; ci-cerchiata; biscotti vari.

I vini in tavola: Pentro (produzione privata dalla cantina di Italo De Luca).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in questo ristorante da cui si gode un bellissimo panorama. I piatti serviti richiamano pietanze tradizionali delle feste natalizie del territorio. Il Simposiarca, Mario Stasi, li ha illustrati e raccontati con entusiasmo e giusto compiacimento. Si sono gustati così gli ottimi fritti degli antipasti, leggeri e saporiti, gli intriganti assortimenti di zuppe, il cappone ripieno che, presentato nel trionfo della sua dorata bellezza, è stato la più rappresentativa pietanza, propria del paese ospitante. Molto apprezzati da tutti i caratteristici dolci. Con il piacevole sottofondo musicale, l'amichevole atmosfera, gli scambi di auguri, è trascorso un bel momento di affettuosa convivialità.

TERMOLI
14 dicembre 2012

Ristorante "Svevia" di Carlo Vincitorio, fondato nel 2011. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875 550284; coperti 50. ●Parcheggio scomodo (area pedonale); prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,70; prezzo € 40; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: baccalà fritto in pastella; fiadoni salati; verdurine in pastella; caramelle con caponatina; scarpelle; ventricina monteneprese; sopressata molisana; salsiccia; passata di fave e cicoria campestre; baccalà arrancato (gratinato); cardone

MOLISE segue

in brodo con polpettine di vitello e sfilacci di cappone alla termolese; ravioli alla burrata e crema di carciofi; carré di vitello alle erbe con patate al rosmarino; insalata croccante di erbe spontanee; semifreddo al torroncino; dolcetti natalizi della tradizione termolese (cicerchiata, cavicioni, mostaccioli e panetone); frutta secca.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano superiore extra-dry Docg "Ariò" (Cantina L'Antica Quercia); Montepulciano "Ramitello" Doc (Cantina Di Majo Norante); Greco del Molise Doc (Cantina Di Majo Norante); Moscato Reale "Apianae" 2009 (Cantina Di Majo Norante).

Commenti: Si è tenuta, in questo storico locale del borgo antico, la riunione conviviale degli auguri, sapientemente organizzata dagli Accademici Pasquale Marino e Dario Mascellaro, che sono riusciti a concordare con lo chef Massimo Talia un menu rispettoso della tradizione culinaria natalizia locale e nel contempo ricco di spunti relativi al tema dell'anno accademico 2012. L'ottimo antipasto a buffet, tutto di genuini prodotti locali, e il brindisi di benvenuto hanno introdotto gli Accademici in una festosa atmosfera da vigilia anche se mancavano alcuni giorni al Natale. Tutti concordi sulla grande bravura di Massimo nell'ottima realizzazione e presentazione delle pietanze; eccellenti la passata di fave e cicoria campestre e il cardone in brodo alla termolese. Ottimo e professionale il servizio, in una sala riservata agli Accademici, addebbata con sobrietà e gusto.



CAMPANIA



NAPOLI

20 dicembre 2012

Ristorante "Georges" dell'Hotel Parker della GHP s.r.l., fondata nel 1990. ●Corso Vittorio

Emanuele 35, Napoli; ☎081 7612474, fax 081 663527; coperti 130. ●Parccheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: bocconcini di baccalà dorato e foglie di broccoli; scarole imbottite in pasta fillo; canolo di pane croccante con salsiccia e friarielli; tartine gelatinose con uva e gamberi; frittini napoletani; bocconcini impanati; risotto funghino con cialdina di parmigiano; filetto di manzo alla Wellington; patatine e polpettine di friarielli; soufflé al Grand Marnier con salse al cioccolato e alla vaniglia; dolci natalizi.

I vini in tavola: Falerno rosso (Villa Matilde); Passito Eleusi (Villa Matilde).

Commenti: Scambio degli auguri nello storico hotel napoletano con vista sul golfo. Dopo l'aperitivo, molto gradito, il dinner è stato servito all'ultimo piano del ristorante "Georges", dove il Delegato Bianchi ha ricordato il cinquantenario della Delegazione. Il risotto ai funghi porcini con moscioni (fichi) del Cilento con cialdina di parmigiano è stato apprezzato, anche se qualcuno ha notato che il riso era poco cotto. Ottimo il filetto di manzo alla Wellington. Originali e saporite le polpettine di friarielli insieme alle patatine. Ottimo il Falerno rosso di Villa Matilde. Spettacolare il soufflé al Grand Marnier, accompagnato dal Passito Eleusi e da tante bollicine beneauguranti. L'Accademico Ulianich, studioso di Storia della Chiesa in età moderna, fra i fondatori dell'Ateneo di Arcavacata, ha intrattenuto gli Accademici sulla festa di Natale, ricordando il passaggio dal culto pagano del dio Sole a quello cristiano e specificando che il Natale fu celebrato la prima volta nel 336 d.C.



PENISOLA

SORRENTINA

1° dicembre 2012

Ristorante "Don Geppi" del Grand Hotel Majestic di C.

EGA s.r.l., fondato nel 1967. ●Corso Marion Crawford 40, Sant'Agnello di Sorrento (Napoli); ☎081 8072051 fax 081 8782506, info@majestic-palace.it; coperti 200. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie da novembre a marzo; chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo € 68; elegante, accogliente.

Le vivande servite: gamberi rossi al vapore di agrumi, crudità dell'orto e melone invernale con croccante al pesto di olive; minestra maritata della tradizione; tubettoni di grano duro con passatina di ceci e tartufi di mare; fusilli con fonduta di provolone del monaco e pomodorini del "piennolo"; fritturina di baccalà e stick di calamari con insalata di rinforzo; vitello al forno con castagne e pere; patate al rosmarino; strudel di spinaci; struffoli; cassata; pastiera napoletana; piccole graffette allo zucchero semolato e miele.

I vini in tavola: Fiano di Avellino vigna Acquaviva 2011 (Cantina Montesole); Taurasi Docg 2006 (Cantina Montesole); Sourgal 2011 Moscato d'Asti (Elio Perrone).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri perfettamente organizzata dal Simposiarca Lello Zito. Locale esclusivamente riservato per la Delegazione, con una elegante "mise en table" e decorazioni natalizie ai tavoli. Ottime tutte le vivande e i vini. Veloce e attento il servizio. Al termine della riunione conviviale, Silvana, moglie del Delegato, ha distribuito la consueta strenna natalizia. Applaudite la brigata di cucina e di sala alle quali è stato consegnato il piatto in silver dell'Accademia, in ricordo della riuscitissima e gradevole serata.



SALERNO

21 dicembre 2012

Ristorante "San Pietro" di Francesco Tammaro e Bruno Milano, fondato nel 1981. ●Piazzetta San Francesco 2, Cetara (Salerno); ☎089 261091; coperti 40+35. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie prima metà di gennaio; chiusu-

ra martedì. ●Valutazione 9; prezzo € 40; raffinato, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: vellutata di ceci con baccalà; biscotto di grano con tonno; alici di Cetara, melanzane e olive all'olio; crudo di pesce su pietra marina; risotto al profumo di mare; candele con genovese di tonno; pezzogna in guazzetto di limone; pasticciotto amalfitano con piccola pasticceria.

I vini in tavola: Fiano Verone del Cilento.

Commenti: Serata particolarmente piacevole degli auguri tra Accademici e ospiti, che hanno con calore condiviso la cena ottima e ben servita. Particolarmente gradita la presenza di S. E. il Cardinale Renato Raffaele Martino. Piacevole la conversazione tenuta dalla dottoressa Maria Monica Martino sul presepe, con particolare riferimento a quello napoletano del '700 e al senso della meraviglia in esso riscontrato. Al proprietario è stato consegnato il piatto dell'Accademia, ben meritato.



PUGLIA



FOGGIA

1° febbraio 2013

Ristorante Agriturismo "Ciceri e tritria" della famiglia Perrone, fondato nel 2010. ●Via San Domenico 1, Foggia; ☎349 212475; coperti 32. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie 15-30 agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo € 25; rustico, familiare.

Le vivande servite: frise leccesi; cecamariti; melanzane grigliate; pitta di patate; carciofi ripieni; polpette di melanzane; sfornato di carciofi e ricotta; salumi e formaggi vari; zuppa di grano con funghi cardarelli; zuppa di rape e fagioli con pane tostato; ciceri e tritria; sorbetto di spumante e limone;

pan di Spagna al cioccolato con crema al vino; arrotolato di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Negramaro Igp (Cantine Mogavero).

Commenti: Gradito ritorno della Delegazione in questo piccolo ristorante. Benché semplici e poveri, come vuole la tradizione dell'antica cucina del Salento, i piatti degli antipasti hanno riscontrato il consenso unanime, soprattutto per genuinità e freschezza delle materie prime. Immane in tavola il piatto salentino per eccellenza, perfetto connubio di pasta e legumi: ciceri e tritria. Un gradevole sorbetto ha preceduto il doppio dessert, accompagnato da rosoli rigorosamente fatti in casa. Tutti pienamente favorevoli i giudizi, anche per il sollecito servizio e il buon rapporto qualità/prezzo.



GARGANO

15 dicembre 2012

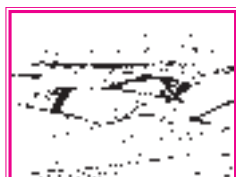
Ristorante "Locanda al Vaglio" di Salvatore Perrone, fondato nel 2006. ●Via Vaglio Figaro 12/14, San Giovanni Rotondo (Foggia); ☎ e fax 0882 413230; coperti 45. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: verdure grigliate; verdure fritte; melanzane ripiene; frittelle di lampascioni; minestra di cicerchia e misticanza; orecchiette di grano arso al palamita; tagliatelle alle castagne con funghi cardoncelli; bocconcini di scottona con funghi; dolci tipici natalizi.

I vini in tavola: Patriarca Primitivo di Manduria Doc; Centofuochi Primitivo di Manduria Doc (entrambi delle Cantine Soloperto).

Commenti: La cena degli auguri è stata l'occasione per visitare un locale nel centro storico di San Giovanni Rotondo, rustico ma gradevole e accogliente. Il Delegato, dopo aver porto gli auguri ai numerosi Accademici e ospiti, ha dato la parola al Simposiarca, Antonio De Bonis, che ha orga-

nizzata la serata concordando con lo chef un menu a base di carne. La cena è iniziata con un piacevole carosello di antipasti che spaziava da verdure a legumi del luogo, cucinati con tecniche di cottura diverse: frittura, alla brace e al forno. Buoni nel sapore e ben presentati. Degne di nota le tagliatelle di farina di castagne con funghi, un piatto che ha coniugato due prodotti tipici del bosco con un'ottima salsa di pomodoro fresco. Unanime il consenso per i dolci tipici natalizi e per i vini abbinati alle singole pietanze. Il servizio si è svolto con cortesia e rapidità. La serata è trascorsa in modo piacevole e si è conclusa con l'ormai abituale omaggio natalizio alle signore, preparato dalle mani sapienti della moglie del Delegato.



BASILICATA

POLLINO
POLICASTRO
20 dicembre 2012

Ristorante "Il ghiottone" di Maria Rina, fondato nel 1978. ●Via Nazionale 42, Santa Marina (Salerno); ☎ e fax 0974 984186; coperti 70+35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8,80; prezzo € 45; raffinato, tradizionale.

Le vivande servite: pan brioche con burrata e alici; crostacei e pinzimonio; baccalà su vellutata di patate e broccoletti; risotto con agrumi e perline di mare; tagliarini al profumo di tartufo con lamelle di parmigiano; filetto di rombo con carciofi; pere all'Aglianico con gelato; zeppole e dolci di Natale.

I vini in tavola: Falerno del Massico Bianco Doc (Tenuta di S. Castrese e Parco Nuovo di Villa Matilde).

Commenti: Da "Il ghiottone" a Policastro Bussentino,

frazione marina più nota del comune cilentano collinare cui appartiene, gli Accademici si sono scambiati gli auguri di Natale, in un'atmosfera festosa e serena di una rigida serata invernale, allietata però dalle pietanze preparate da Maria, patron del locale e cuoca di indiscusso valore. Il menu raffinato ha alternato piatti tradizionali come il baccalà e il filetto di rombo, eccellenti per qualità dei prodotti e per maestria nella preparazione, ad altri frutto di sperimentazione e di ricerca come i crostacei e pinzimonio e il risotto agli agrumi con uova di pesce. Il massimo del consenso, però, è andato ai tagliarini con tartufo bianco e lamelle di parmigiano, dove Maria è riuscita ad esaltare gli odori del tartufo senza cancellare gli altri sapori e profumi del piatto. Vino all'altezza del menu e servizio impeccabile. Grazie Maria per questa cena da non dimenticare.



SICILIA

CALTANISSETTA
19 dicembre 2012

Ristorante "Centro Culturale Villa Barile" di Rossana Tornatore Giunta, fondato nel 2009. ●Via delle Calcare, Caltanissetta; ☎0934 594063; coperti da 20 a 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato, elegante, accogliente, residenza in villa storica di nobile famiglia nissena.

Le vivande servite: bocconcini di spinaci e tumia; croque en bouche di verdure e mele; quiche lorraine; 'nsalati di Natali (insalata di sedano, cicoria, arancia, melagrana e olive, condita con olio d'oliva); rondelle di pane bianco con mozzarella, pomodoro e mandorle; tortino di cavolfiore, menta e carpaccio; casarecce con

mousse di carciofi e croccante di guanciale; risotto con zucca e robiola; maialino porchettato con crema di patate al rosmarino; torta dei tre re; torta chic al Campari; "misticanza di frutta".

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Syrah Puntara Santa Igp (Cantine Sollami). Franciacorta Satèn (Antica Fratta).

Commenti: La Delegazione ha scelto il centro culturale "Villa Barile" per la tradizionale riunione conviviale degli auguri. Questa splendida villa storica attualmente è provvista di un ristorante sito al piano terra e di un ristorante al primo piano per eventi particolari. La Delegazione nissena ha condiviso questo importante evento conviviale con la Delegata di Caltanissetta, Gaetana Bartoli Gravina accompagnata dall'Accademico Francesco Rapisarda, il Delegato di Enna Ugo Serra, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, Vittorio Sartorio in rappresentanza della Delegazione di Ragusa. Cena elegante, allestimento e addobbi particolari, mise en place curata e originale, buono il servizio, ottime le pietanze preparate dallo chef Angelo Rizzo, che si è dedicato con cura e passione al convivio. Una serata particolarmente riuscita in un luogo che evoca bei ricordi, grazie alla competenza e disponibilità dei proprietari e dello chef Angelo Rizzo.

CATANIA EST
22 dicembre 2012

Ristorante "MA anche cucina". ●Via Vela 6/8, Catania; ☎095 341153. ●Parcheggio pubblico; prenotazione consigliata; chiusura sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 8,2; prezzo € 40; nel centro storico, nei pressi del Castello Ursino.

Le vivande servite: bocconcini di primo sale impastati, salsa piccante di peperoni e miele di zagara; timballo di anelletti al ragù all'antica con ricotta di Casalgismondo e polpettine al sugo; scacchiera steak di manzo marinato e cotto sotto vuoto e poi grigliato con

cipolle di Tropea in agrodolce, peperoni stufati e torta di patate; meringa alla crema e coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Etna rosato (Feudo Cavaliere); Nero d'Avola Noto Doc (Marabino).

Commenti: Piacevole scoperta questo nuovo ristorante con cucina a vista. Ottima la collaudata proposta dello chef Carlo Sichel, capace di dare ai suoi piatti i sapori delle ricette di casa di un tempo. Se pur rivisitati, come il timballo di anelletti servito scomposto e senza la crosta di pangrattato tostata, i piatti sono tutti molto gustosi. Indovinato il connubio tra il miele di zagara e i bocconcini di formaggio fresco locale impastati e fritti, serviti con peperoni stufati. Due cose non proprio riuscite sono state la scacchiera steak e il dolce. La bistecca di manzo, marinata in una mixture di spezie e poi cotta sottovuoto a vapore a bassa temperatura, e infine grigliata in padella senza grassi, si presenta benissimo sprigionando un ottimo profumo, pari al suo sapore. Azzeccati i contorni ma la carne non ben nettata ha suscitato perplessità. La meringa del dessert era troppo dolce e la crema con cui era farcita troppo spessa e poca. Molto lento il servizio, forse dovuto ancora alla fase di rodaggio. Le potenzialità sono alte e certamente a breve sarà tutto perfetto.

ENNA
1° dicembre 2012

Ristorante "Hotel Palace Federico II" di ESGA s.r.l. ●Contrada Salerno, Enna; ☎ e fax 0935 20176; coperti 180+300. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,30; prezzo € 35.

Le vivande servite: cardi selvatici fritti; cavolfiore in pastella; baccalà farinato fritto; bietole con formaggio, olive e mollica; polpette di patate e cicoria; pennette con finocchietto selvatico, sarde e mollica; coniglio selvatico in tegame; carciofi fritti con la menta; frasciata

con cavolfiore e lardo; cannoli di ricotta; cassatelle di Agira; buccellati di pasta tenera; amaretti di mandorle amare; fichi d'India e frutta secca varia.

I vini in tavola: Etna Rosso (Tenuta delle Terre Nere); Etna Rosso Calderara Sottana (Tenuta delle Terre Nere); Rosolio al profumo di alloro.

Commenti: Con una lista delle vivande intitolata: "Pitanzani e pitigghi sanfulippiani de' festi" la Simposiarca Marina Tagliavere ha guidato gli Accademici ad apprezzare la storia della città di Agira e la sua cucina delle festività. Ottimi gli antipasti (ad eccezione del baccalà salatissimo) dalla frittura perfetta. Gustosa, ben cotta e spolverizzata di vera mollica la pasta. Tenero e saporito il coniglio selvatico ben accompagnato da saporiti contorni. Eccellenti i dolci: morbido e croccante al punto giusto il cannolo di ricotta infornato, squisite le cassatelle di ceci. Profumavano di dolci fatti in casa sia i "cucciddrati di pasta tinnira" che gli amaretti di minnula. Un pranzo di alto livello che ha davvero meritato allo chef sentiti applausi ma anche una raccomandazione: attenzione al sale! La Simposiarca, che ha amorevolmente curato ogni dettaglio, ha donato agli Accademici un piccolo ma elegante ricettario: "I così duci sanfulippiani".

SIRACUSA
18 gennaio 2013

Ristorante "Antica Locanda" di Enrico Bocchetti, fondato nel 2011. ●Via Vittorio Veneto 189, Siracusa; ☎0931 66343, anticalocandas@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a febbraio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,20; prezzo € 35; posizionato lungo il periplo di Ortigia, nel quartiere della Graziella, ambiente sobrio ma molto curato nei dettagli e nella scelta dei colori degli elementi d'arredo.

Le vivande servite: antipasto dello Jonio (frittura di pa-

SICILIA segue

ranza, polpettine di "mucco", tortino di alici, pesce spada in agrodolce); fusilli "Antica Locanda"; involtini di spigola; caponata; sorbetto di limone di Siracusa con fragoline di Marsala; assortimento di piccola pasticceria siciliana.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Mionetto); Bianco Sicilia Igp Anthilia (Cantine Donnafugata).

Commenti: Il simposio ha visto la Delegazione riunita per un avvio d'anno di buon augurio. Il Delegato Angelo Tamburini ha brevemente ringraziato i numerosi Accademici e fra questi il Vice Presidente Benito Fiore, che ha preso la parola per manifestare il suo compiacimento sia per la scelta del luogo che per alcuni aspetti del menu. Simposiaria della serata il giovane Accademico Marco Tamburini che ha presentato, con dovizia di particolari, "Minestre e zuppe: appetitose pietanze della cucina mediterranea"; l'intervento culturale ha riscosso grande interesse e apprezzamento. La cortesia del ristorante e la qualità delle pietanze hanno avuto gradimento unanime: rapporto qualità/prezzo ottimo, molto apprezzato l'antipasto appetitoso e vario e il secondo artisticamente presentato. Il Delegato si è complimentato con il maestro di cucina Marco Guercio, il coordinatore del servizio Carmelo Russo e ha consegnato il guidoncino accademico al raggiante proprietario Enrico Bocchetti.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
23 gennaio 2013

Ristorante "Royal" di Luca Tronci, fondato nel 1999. ●Viale Armando Diaz 52, Cagliari; ☎ e fax 070 341313; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura

lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo €38; accogliente.

Le vivande servite: prosciutto crudo; finocchiona; polpettine fritte; verdure in pastella; cervello di vitello fritto; panzanella; insalata di carciofi con rucola e grana; ribollita con cavolo nero; arrosti misti con faraona, coniglio e arista; fiorentina; patate al forno, fagioli con cipolla; cantucci con Vinsanto; pere al Chianti con gelato.

I vini in tavola: Chianti Docg.

Commenti: Simposiari della serata, gli Accademici Enzo Meccariello e Giorgio Marracini, il quale ha tenuto una breve conversazione su "cibo e colori". Il ristorante ha offerto un menu ispirato alla cucina toscana, servito con cordiale efficienza. Ottimo l'aperitivo con stuzzichini, specialità del locale. Al tavolo, ottimi gli antipasti e squisita la ribollita con cavolo nero. A seguire, un arrosto misto e una fiorentina con un contorno di patate al forno; adeguato l'abbinamento dei vini. La serata si è conclusa con applauso al personale di cucina e consegna alla signora Cinzia Paoli del piatto dell'Accademia. La votazione è stata più che lusinghiera.



EUROPA

FINLANDIA

HELSINKI
16 dicembre 2012

Ristorante "Trattoria Sogno" di Mikko Olanterä, fondato nel 2012. ●Töölönrintaku 2, Helsinki; ☎010 2316700; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo €68; familiare.

Le vivande servite: antipasto della casa; risotto al coniglio; abbecchio a scottadito con verdure verdi; crème brûlée con gelato di pistacchio.

I vini in tavola: Lugana San Benedetto (Zenato); L'Avvocata Barbera d'Asti (Coppo); Brachetto (Azienda Agricola Gatti Piero).

Commenti: La Delegazione ha tenuto la sua riunione conviviale nel più recente ristorante italiano a Helsinki, che è il frutto, anzi il sogno di due giovani ristoratori, Mikko e Pia Olanterä. Il posto è spazioso, con un'atmosfera giovanile di una trattoria di quartiere, però un po' rumorosa. Gli antipasti erano gustosi, il risotto buono e saporito, cotto a puntino, l'abbecchio (poco usato in questo paese) una sorpresa molto positiva, così come il dessert. Buoni i vini consigliati dallo chef, servizio gentile.

FRANCIA

PARIGI
16 gennaio 2013

Ristorante "Conti" di Michel Ranvier, fondato nel 1985. ●78 Rue Lauriston, Parigi; ☎01 47277467, fax 01 47273766; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 3-24 agosto; chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,97; prezzo €70; elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichino; rucola con scampi e schegge di parmigiano; penne con capesante; filetto all'aceto balsamico con verdurine; torta soffice alle castagne, cioccolato e pistacchi.

I vini in tavola: Soave Classico "Monte Zoppega" 2010; Nero d'Avola 2009 (Corvo).

Commenti: Nel quadro elegante del ristorante "Conti", gli Accademici parigini e numerosi amici si sono ritrovati per la riunione conviviale degli auguri di buon anno. L'eccellenza delle vivande, il servizio premuroso e attento, la cura posta al rispetto delle ricette italiane hanno portato ad un unanime elogio rivolto a Michel Ranvier, da oltre vent'anni alla guida di questo ristorante molto apprezzato dai gourmet, alla ricerca dell'autentica cucina italiana.

OLANDA

DEN HAAG
SCHEVENINGEN
16 dicembre 2012

Ristorante "Fattoria Naturale De Lotto Saler" di Alfredo De Lotto Saler e Friso Haring. ●Noordeindseweg 107a, Berkel en Rodenrijs; ☎010 5116644; coperti 34. ●Parcheggio gratuito nella proprietà; prenotazione obbligatoria; ferie mai; chiusura sempre la sera. ●Valutazione 8,3; prezzo €62,50; ambiente tipico di una fattoria olandese.

Le vivande servite: vari affettati della Val Belluna; frittata di zucca; roast beef con olio tartufato; verdure alla griglia; speck contadino con pere; risotto ai fegatini di faraona; faraona al forno; arrostito di maiale alle erbe; tris di formaggi veneti (bio); torta mattone.

I vini in tavola: Canah; Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene 2011; Perlage (Tiziano Nardi); Manzo Bianco Igt 2011; Valpolicella Doc Ripasso 2010 (Alessandro Lanza); Moscato d'Asti Docg 2010 (Mario Torelli).

Commenti: Finalmente si è riusciti ad organizzare una riunione conviviale presso la conosciuta fattoria di Alfredo e Friso. In questo piccolo tempio della cucina contadina veneta, il signor De Lotto propone un menu giornaliero che attinge alle tradizioni della sua regione e si basa su prodotti biologici e spesso coltivati o allevati in proprio. Molto apprezzati gli antipasti, specialmente gli affettati e la frittata di zucca. Il risotto ai fegatini di faraona, un piatto tipico della regione di Alfredo, è piaciuto molto per il gusto genuino, grazie agli ingredienti molto freschi e una perfetta cottura. La faraona al forno ha ricordato sapori dell'infanzia, quando ancora si trovava il pollo ruspante. Il maiale di razza neozelandese aveva un gusto particolare, cotto alla perfezione, si combinava bene col finocchio al forno e al radicchio. I vini, bilanciati e di produzione biologica, hanno accompagnato bene le pietanze, con qualche lode speciale per i sentori aromatici del Tiziano. Il dol-

ce, antica ricetta della regione, è piaciuto a molti. Purtroppo, sazi dal lauto pranzo, non si è riusciti a gustare i formaggi, anche se di ottima qualità. Il servizio diligente e l'attenzione personale del signor De Lotto hanno completato un pranzo molto riuscito.

REGNO UNITO

LONDRA
28 gennaio 2013

Ristorante "Locanda Otteomezzo" di Emidio Cicoria e Andrea Capra, fondato nel 2002. ●2-4 Thackeray Street, Londra; ☎0044 2079372200, fax 0044 2079379871; coperti 52. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie Natale, Capodanno, Pasqua; chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo €75 circa; accogliente, caratteristico; appassionati del cinema di Fellini, sono esposte locandine e memorabilia vari.

Le vivande servite: aperitivo con tartine di salmone, pizzette, parmigiano reggiano, olive; culatello con vegetali e olio aromatico; pappardelle all'uovo fatte in casa al ragù di cinghiale; sella di coniglio arrosto con salsa di castagne con contorno di patate e verdure; zabaglione a sorpresa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisoli); Umor Nero Pinot nero dell'Oltrepò Pavese 2010 (Castello di Luzzano); Vena Rossa Gutturino 2011 (Castello di Luzzano).

Commenti: Piacevolissima serata alla scoperta dei sapori tradizionali della cucina romagnola, in questo locale che è un vero e proprio gioiello che nel nome ricorda il regista Fellini di cui i titolari sono appassionati. Le pietanze, fatte col cuore, buone e genuine, hanno unito novità e tradizione. I piatti più apprezzati sono stati l'antipasto: sottili fettine di culatello su un letto coloratissimo di vegetali; le pappardelle al sugo di cinghiale, gustose e golose; il panettone fatto in casa, leggermente tostato, immerso in una crema al cioccolato amaro e ricoperto di zabaglione, che a tanti ha ricordato l'infanzia. Azzec-

cata la scelta dei vini e il loro abbinamento con i piatti. Il servizio attento, familiare e sempre con un sorriso. Tra saluti, ringraziamenti e apprezzamenti si è conclusa, grazie all'accogliente ambiente e alla calda ospitalità, alla qualità delle vivande e ad una stimolante conversazione, una splendida serata.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
24 gennaio 2013

Ristorante "Osteria l'Aranceto" di Gian Franco Romagnoli, fondato nel 2009. ●Szabadság tér 16, Budapest; ☎ e fax 00361 2693534; coperti 35+35. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo € 45; accogliente.

Le vivande servite: benvenuto con olive ascolane, pomodori secchi farciti, sfizi di formaggio, tartine gustose; carpaccio di pesce agli agrumi di Sicilia; pennette alla lido; tonno alla pantescia; spinaci saltati con pomodori secchi e peperoncino; cannoli e cassatina di Sicilia.

I vini in tavola: Spumante Brut Perlé e Rosé (Ferrari); Bianco Grillo in purezza 2011 (Alliata); Nero d'Avola Kaspar 2009 riserva (Alliata); Marsala vergine Dop 2002 (Martinez).

Commenti: Il piccolo ristorante ha aperto i battenti nel 2009 nella splendida piazza Szabadság, ed essendo cambiato lo chef, ha richiesto una rivisitazione. La scelta è inoltre ricaduta su questo ristorante perché, essendo di piccole dimensioni, era totalmente riservato agli Accademici onde avere la libertà di discutere riservatamente i programmi futuri della Delegazione. Il menu era incentrato anche questa volta sulla cucina siciliana come le origini del nuovo chef Vito Sardo. I cibi erano abbastanza curati e ben serviti. Purtroppo è da rilevare che l'angusta cucina condizionava abbastanza marcatamente le potenzialità del ristorante: infatti, alcuni Accademici, assidui frequentatori, hanno ri-

levato che quando ci si reca in piccoli gruppi, certamente i risultati della cucina sono migliori. In abbinamento al cibo sono stati serviti dei vini di eccezionale qualità. Certamente notevole l'impegno del proprietario-gestore Gian Franco Romagnoli che ha reso il servizio attento e veloce.



NEL MONDO

BRASILE

 **SAN PAOLO**
3 dicembre 2012

Ristorante "Domenico" di Domenico Mira e Rodolfo De Santis, fondato nel 2012. ●Melo Alves 674, San Paolo; ☎0055 11 30377323, contatto@domenicoristorante.com.br; coperti 90. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 65; elegante, familiare, accogliente.

Le vivande servite: insalata di mare; tortellini di scampi con pomodorini, aglio, olio e peperoncino; spigola al limone e prezzemolo; calamaretti, broccoli e patatine arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Riff Pinot Grigio Igt delle Venezie 2011 (Lagered); Villa Antinori Igt Toscana 2010 (Antinori).

Commenti: Seguendo la tradizione della Delegazione, l'ultima cena dell'anno è anche l'occasione per gli auguri di Natale, in una gradevole riunione conviviale con la presenza di oltre 50 Accademici e amici. Il Simposiarca Nico Rossini ha presentato il bel locale, inaugurato pochi mesi fa dal siciliano Domenico Mira, figlio di ristoratori messinesi, e dal giovane chef Rodolfo De Santis, pugliese di Gallipoli, da due anni in Brasile. Da buoni meridionali e amanti della cucina di mare, hanno scelto i pesci e la dieta mediterranea come base della loro

carta. La qualità della materia prima e la capacità di De Santis sono state apprezzate nella fresca insalata di mare condita all'olio e limone, nei delicati tortellini ripieni di scampi e nel saporito trancio di spigola. Sulla terrazza all'aperto, godendo il bel clima della fine primavera nell'emisfero Sud, è stato servito il caffè dopo i ringraziamenti del Delegato Gerardo Landolfo alla chiusura di un'annata di intensa attività accademica.

 **SAN PAOLO SUD**
27 dicembre 2012

Ristorante "Cosi" di Renato Carioni e Leonardo Recalde, fondato nel 2011. ●R. Jacques Felix 381, San Paolo; ☎011 36720089; coperti 74. ●Parccheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 60 (circa € 45); accogliente.

Le vivande servite: insalata di rucola con polpo, gamberi e vinaigrette agli agrumi; mini tortellini all'anatra al profumo di arance e con uno spruzzo di pinoli tostiti; brasato al vino rosso e legumi all'olio; branzino con legumi grigliati e brodo di crostacei; panna cotta con sciroppo di fichi al Porto; cannoli siciliani alla marmellata di arance amare.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Adami); Bianco (Tenuta Regaleali); Nero d'Avola (Tenuta Regaleali).

Commenti: Per la cena degli auguri gli Accademici si sono radunati in un unico grande tavolo, che permetteva la libera circolazione dei camerieri al centro e consentiva un'ottima vista attraverso la grande finestra. Grande successo dei tortelli all'anatra, piatto nobile che si ispira a Caterina de' Medici e che permette di gustare una carne dal sapore intenso, ingentilita dall'aroma agrodolce del frutto. Il brasato, purtroppo, per motivi di prezzo, non è stato cucinato usando il Barolo ma vino Malbec argentino, di buon corpo, riscuotendo tuttavia notevole interesse. Altrettanto dicasi per il branzino, apprezzato per il suo delicato sapore e per la presentazione. Di

grande successo anche il dessert, che ha degnamente concluso le portate. Alta la votazione. La serata, molto ben organizzata dal Vice Delegato Pascoal Grieco e dall'Accademico Sergio Cosulich con le rispettive consorti Ruth e Giuliana, ha permesso di trascorrere momenti di piacevole convivialità accademica.

STATI UNITI

 **NEW JERSEY**
13 dicembre 2012

Ristorante "Locale Restaurant" di Vennie Gashn, fondato nel 2010. ●208 Piermont Road, Closter; ☎201 7503223, fax 201 7503254; coperti 210. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo \$ 85 (circa € 63); tradizionale, familiare.

Le vivande servite: antipasti vari (selezione dello chef); rigatoni al filetto di pomodoro; ravioli d'aragosta; piccata di vitello; spigola con pomodorini; torta di mele calda.

I vini in tavola: Prosecco (Voveti); Vermantino La Cala (Sella & Mosca); Pinot Noir Veneto (Vicolo).

Commenti: Il ristorante è a una discreta distanza dalle residenze della maggior parte degli Accademici e questo ha determinato uno scarso numero di presenze. Ciononostante, la serata degli auguri natalizi è stata piacevole e interessante per l'erudita discussione da parte del Simposiarca John Kelly che ha illustrato, con cenni storici, le tradizioni e i costumi sia religiosi che gastronomici che caratterizzano il Natale. L'atmosfera e il servizio sono stati adeguati; tra i piatti serviti, l'insalata di mare è stata molto gradita, seguita dai ravioli all'aragosta e dalla spigola con pomodorini. I vini hanno riscosso l'approvazione generale.



 **SACRAMENTO**
10 dicembre 2012

Ristorante "Il Fornaio". ●400 Capitol Mall, Sacramento; ☎916 4464100; coperti 250. ●Parccheggio ampio e custodito; prenotazione consigliabile ma non necessaria; ferie mai; chiusura sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo \$ 60 (circa € 44); tradizionale.

Le vivande servite: fungo ripieno con scamorza; spaghetti con gamberi alla busara; salmone Ostia Antica con spinaci e patate al forno; profiteroles con gelato.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Superiore 2010 (Michele Chiarlo); Kerner 2009 (Abbazia di Novacella); Frascati 2010 (Tenuta di Pietra Porzia); Nero d'Avola 2009 (Mandrarossa).

Commenti: La prima cena conviviale della Delegazione è stata anche l'occasione per gli auguri natalizi. In un ambiente elegante ma informale, il simpaticissimo chef Bruno Amato ha proposto un menu che ha fornito l'occasione per un viaggio enogastronomico regionale. Con una vivace dimostrazione a vista, la cena è iniziata in Abruzzo con un eccellente fungo ripieno, è continuata in Friuli con gli ottimi spaghetti con gamberi, terminando nel Lazio con il gustoso salmone e il semplice contorno di spinaci e patate al forno. Il buon profiterole con gelato ha completato una cena deliziosa. Perfetta la presentazione delle pietanze, sia nelle forme che nei colori, discreto il servizio e l'armonia nella sequenzialità delle portate. Eccellente la scelta dei vini di Fabio Terzi, con una sola pecca: il non proprio azzeccato abbinamento del profiterole e gelato con il Nero d'Avola. Nel complesso la serata è stata molto piacevole. Tutti sono rimasti gradevolmente colpiti dal livello così elevato della cucina di un ristorante Chain.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Maurizio Pace

LOMBARDIA

Alto Milanese

Marco Minesi

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano

Paola La Guardia

VENETO

Belluno - Feltre - CadoreGiuseppe Biacoli
Corrado Rubera

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-CapodistriaIleana Bussani
Gianni Slavich**Udine**

Elena Mainardis

TOSCANA

Elba

Iolanda Rizzi

Valdarno AretinoMaurizio Colucci
Michele Franci
Pietro Mantovani

LAZIO

Roma Eur

Ines Bianchi

CAMPANIA

AvellinoLuigi Marano
Luigi Masi
Alfredo Piccarreta**Salerno**

Armando Di Palma

SICILIA

CataniaMargherita Poselli
Concetta Vacante**Palermo Mondello**Giovanna Arnone
Matilde Carmina Guastella
Giovanna Catinella
Gabriele Dara
Ornella Pampalone Tocco

CINA

Guangdong

Vittorio Zara

FRANCIA

Parigi

Marléne Benarroum

GUATEMALA

Guatemala

Elsie Padilla de Wunderlich

REPUBBLICA CECA

Praga

Francesco Augusto Razetto

SVIZZERA

Rodano

Marie-Julie Beauverd

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano NavigliAnnelie Kleffmann Iannaccone
(da Milano Duomo)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

AstiVice Delegato - Segretario
Donatella Clinanti
Consultori
Patrizia Bergese Bogliolo
Franco BonaccorsiPaolo Bongiorno
Rosanna Dacasto Penna
Michele Di Paolo
Carlo Sarra

VENETO

TrevisoConsultore Segretario
Emanuele Meneguzzi
Consultore Tesoriere
Armando Da Re
Consultore
Simone Gasparetto

EMILIA ROMAGNA

Reggio EmiliaConsultori
Alessandro Cabassi Borzacchi
Vittorio Corradi

LAZIO

CivitavecchiaConsultore
Vincenzo Di Sarno**Roma**Consultore
Agostino D'Onofrio

FRANCIA

ParigiVice Delegato-Segretario
Laura Giovenco Garrone
Consultori
Stephane Davin
Paul Haskell

NON SONO PIÙ TRA NOI

EMILIA ROMAGNA

Imola

Vittorio Lenzi

PUGLIA

Manduria

Annelise Liguori

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

IL PRESIDENTE E IL SEGRETARIO GENERALE IN VISITA ALLE DELEGAZIONI DELLA CALIFORNIA

San Francisco. Il Presidente Ballarini e il Segretario Generale Petroni hanno visitato la città, accompagnati dal Delegato Claudio Tarchi, e sono stati in seguito ricevuti dal Console Generale dott. Mauro Battocchi, presso la sede del Consolato. Nel corso dell'incontro, il Presidente Ballarini ha presentato gli obiettivi dell'Accademia e i programmi per il 2013, anno in cui l'Accademia festeggia il 60° anniversario. Al termine, il Segretario Generale Paolo Petroni, con una semplice ma sentita cerimonia, ha nominato il Console Battocchi membro onorario della Delegazione di San Francisco. L'indomani, presenti anche molti Accademici delle Delegazioni di Sacramento e Silicon Valley, si è tenuta la "cena d'onore" al ristorante "Perbacco", Simposiarca il Delegato Claudio Tarchi. Al termine, sia il Presidente che il Segretario Generale hanno rivolto un saluto agli Accademici, compiaciuti sia di una così numerosa partecipazione, sia dell'evidente affiatamento tra loro, sia delle numerose iniziative in cantiere. Il Presidente Ballarini ha quindi invitato ad un brindisi per la "neonata" Delegazione di Sacramento, la "giovannissima" Delegazione di Silicon Valley e la "matura" Delegazione di San Francisco (29° anniversario).

La consegna del piatto d'argento al ristorante e della medaglia intitolata a Orio Vergani allo chef e "scholar" Staffan Terje ha concluso la bella serata.

Il giorno successivo, il Presidente e il Segretario Generale, accompagnati da Claudio Tarchi e dalla Vice Delegata Romana Bracco, si sono recati presso la casa vinicola "Sebastiani". L'Accademica Mary Ann Sebastiani e il marito Richard Cuneo hanno poi offerto la colazione presso la loro villa di Sonoma.

Sacramento. La Delegata Orietta Gianjorio, con gli Accademici di Sacramento, ha accolto con entusiasmo il Presidente Giovanni Ballarini e il Segretario Generale Paolo Petroni che hanno "inaugurato" la nuova Delegazione. La Delegata Gianjorio ha espresso l'importanza di questo incontro sottolineando che "passare qualche giorno con loro, essere testimoni della loro conoscenza e passione accademiche ci ha fornito la prospettiva dell'importanza degli intenti accademici e ha sicuramente mostrato a tutti la meta alla quale cercheremo di avvicinarci in futuro, spinti anche da un'incontenibile devozione per la buona tavola, in una città che ce la sta mettendo tutta a proiettarsi nel panorama culinario più raffinato". A Sacramento si sta dando da fare una nuova generazione di chef, enologi, sommelier e gastronomi, che, tutti insieme, italiani e non, cercano di ampliare e valorizzare l'offerta

della ristorazione. Dunque, è proprio in questo clima di atmosfera creativa, che la Delegazione di Sacramento inizia il suo percorso, con l'entusiasmo della Delegata Gianjorio, che si augura che "finalmente, in un Paese dove gli chef la fanno da padroni, sfidandosi a colpi di coltello e insulti a tutte le ore del palinsesto televisivo, la figura del degustatore, preparato ad assaggiare, decifrare e qualificare, ma anche a insegnare ed educare con eleganza e conoscenza, si farà avanti e verrà inserita nel linguaggio comune dell'enogastronomia". Tutti gli Accademici di Sacramento, con la Delegata, si sono ritrovati al ristorante "Biba", nel quale la chef Biba Caggiano, bolognese, mantiene vive le tradizioni della cucina italiana, gestendo da anni un ristorante di successo. Menu della serata: polpette di granchio; lasagne verdi alla bolognese; costolette di agnello alla griglia; zuccotto.

Los Angeles. Molto intensi anche i due giorni trascorsi in visita a questa Delegazione, nel corso dei quali il Presidente e il Segretario Generale, accompagnati dalla Delegata di Los Angeles Francesca Harrison, hanno incontrato il dott. Carlo Angelo Bocchi, Direttore dell'Ice, con il quale si sono recati nella nuova sede del Consolato Generale d'Italia, recentemente inaugurata dall'Ambasciatore italiano negli Stati Uniti Claudio Bisognero. In quell'occasione, l'Ambasciatore aveva sottolineato l'importanza della cultura italiana negli Usa alla quale, per tutto il 2013, saranno dedicate molte iniziative. Presso il Consolato, Giovanni Ballarini e Paolo Petroni hanno partecipato ad una tavola rotonda con alcuni dei più importanti ristoratori italiani a Los Angeles. L'incontro si è aperto con il discorso di benvenuto del Console Generale Giuseppe Perrone e si è concluso al ristorante "Toscanova", situato nello Westfield Shopping Center. Nel pomeriggio, il Presidente Ballarini ha rilasciato un'intervista alla giornalista Alessandra Mastroianni del giornale "L'Italo/Americano Los Angeles" per la sezione cultura, pubblicato in italiano e in inglese. Dopo aver assistito alla prima, a Los Angeles, dell'opera teatrale "Pinocchio", ha avuto luogo la cena, servita dal catering del ristorante "Il Fornaio" di Beverly Hills, organizzata dal Direttore dell'Istituto italiano di cultura Alberto Di Mauro. Il giorno successivo, prima della partenza per l'Italia, il Presidente e il Segretario Generale hanno pranzato, a Malibu, a casa della Delegata Francesca Harrison e di suo marito Richard, accompagnati dalla Vice Delegata Elisabetta Conti che ha avuto un ruolo molto importante nell'organizzazione della visita a Los Angeles.

PIEMONTE

TORINO

CENA IN UNA VILLA ESCLUSIVA

La tradizionale riunione conviviale natalizia ha avuto come cornice la seicentesca residenza "Villa Sassi", adagiata in uno splendido parco e ricca di storiche e accoglienti sale. Chiusa da tempo, è stata riaperta per l'occasione e affidata alla lunga esperienza di catering per eventi di prestigio della "Simini Banqueting" di Torino. Il Simposiarca Cesare Salvadori ha accolto gli ospiti con la sua consueta gentilezza e disponibilità. Un ricco aperitivo, impreziosito da una proposta di freschissime ostriche e dalla preparazione sul momento di golose mozzarelle di bufala da parte di un casaro specializzato, ha suscitato l'apprezzamento dei convenuti. A tavola, l'apertura con un piatto di salmone scozzese selvaggio, pesce spada e gamberi ha confermato la fama di Simini sull'alta qualità e freschezza del pesce trattato. A seguire, ravioli capresi al pomodoro e basilico e maltagliati all'astice del Mediterraneo. Un tournedos al Barolo di perfetta cottura, nobilitato da un ottimo foie gras, ha chiuso le portate. La torta delle fate, della prestigiosa e antica pasticceria Peyrano Pfatisch, un capolavoro di soavità e dolcezza, ha dato il tocco finale ad una serata indubbiamente riuscita. Buoni i vini di accompagnamento: Mompertone Prunotto, Erbaluce "La Rustia" di Ortolani e con il dessert un particolare Moscato Rosa Sudtirol, Kellerei Gries. Il Delegato, lieto di una così numerosa e affettuosa partecipazione, nel rivolgere a tutti i suoi più cari auguri, ha ricordato le attività dell'anno e ha accennato ai programmi futuri, in un'ottica di sempre mag-

gior impegno e proficua attività. È stata infine consegnata agli Accademici la pregiata copia anastatica del libro "La vera cucina casalinga, sana, economica e delicata", scritto da Francesco Chapusot nel 1851, curata dal Centro Studi Piemonte con prefazione del suo Direttore Renzo Pellati. I saluti e gli ultimi scambi di auguri sono proseguiti nella sala adiacente accompagnati da caffè, friandise e una cascata di cioccolata e frutta.

LOMBARDIA

MILANO DUOMO E LODI

ESISTE ANCORA UNA CUCINA MILANESE DELLA TRADIZIONE?

Da alcuni anni la Delegazione Milano Duomo festeggia il Natale nelle eleganti sale del "Four Seasons" di Milano. Quest'anno, alla già folta comitiva si sono uniti gli Accademici di Lodi. Al tocco della campana, il Delegato Andrea Cesari de Maria, in considerazione del fatto che ricorreva la centesima riunione conviviale della Delegazione, ha tracciato un breve riassunto della vita accademica: "La serata dovrebbe essere, per gli Accademici di Milano Duomo, un'ennesima conferma di quanto già apprezzato negli anni passati, non solo come cucina, ma come atmosfera, mentre per gli Accademici di Lodi speriamo possa costituire una piacevole scoperta", ha esordito. Ponendo la domanda se ancora esista una cucina milanese della tradizione, a Milano, il Delegato ne ha ricordato i piatti tipici, sottolineando che la città è anche laboratorio e fucina di nuove idee, dando agli Accademici l'opportunità di viaggiare, pur stando fermi nella città. Un viaggio che ha permesso di

sostituire ad una cucina milanese in difficoltà, i pregi di una cucina regionale ben presente nel panorama della ristorazione cittadina. "Tuttavia", ha concluso, "continueremo, questo è certo, a cercare locali che propongano piatti della nostra tradizione, come insisteremo su manifestazioni che hanno sempre grande successo come la cassoeula di San Galdino". La cena in tavola è stata, ancora una volta, all'altezza delle aspettative. Ecco il menu: flan di parmigiano con asparagi arrostiti e insalata mista all'aceto balsamico; tortelli d'anitra all'arancia con ragù di radicchio trevisano e fettine sottili di speck; stinco di vitello al Sauvignon con spuma di patate e carciofi; crema di cachi e gelato al panettone. Accompagnavano le vivande in tavola uno Chardonnay Joseph Hofstatter 2011, un pregevole Barbera d'Alba Terre di Barolo e un Moscato Pio Cesare, presentati e commentati con la consueta maestria dall'Accademico Giorgio Colli. Nel corso della serata il Delegato di Lodi, Federico Maisano, ha ricordato gli stretti rapporti della sua Delegazione con Milano. Al termine, lo chef Sergio Mei e la sua brigata di cucina sono usciti in sala per raccogliere gli apprezzamenti di una serata veramente riuscita e per rispondere alle numerose domande di approfondimento.

VENETO

ALTO VICENTINO

SELVAGGINA NEL PIATTO

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha festeggiato il solstizio d'inverno organizzando una riunione conviviale sul tema "La selvaggina nella cucina tradizionale del Vicentino", a Gambellara, presso la foreste-

ria della Casa Vinicola Zonin. Il Simposiarca Giuseppe Zonin ha predisposto un buon menu che prevedeva come antipasto carpaccio di cervo in misticanza, abbinato al Phileo Spumante Oltrepò Pavese Doc Brut, Tenuta Il Bosco, per poi passare a delle tagliatelle rigorosamente fatte in casa al ragù di fagiano, abbinato ad uno Chardonnay, Sicilia Igt 2011, Feudo Principi di Butera. Per secondo, un piatto con lepre in salmì e contorno di verdure di stagione abbinato ad un Alturio, Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2007, Tenuta Ca' Bolani, e per finire una torta alle amarene e vino rosso, abbinata al Brachetto Spumante Piemonte Doc, Castello del Poggio, tutti vini di Casa Zonin. Prima della cena, il Simposiarca ha illustrato i vari piatti del menu, spiegando anche le relative ricette. A fine serata, lo staff di cucina, con il giovane cuoco Diego Gottardo, hanno ricevuto i complimenti degli Accademici per la buona riuscita dell'evento, mentre il Delegato ha donato loro il menu della serata, in ricordo della riunione conviviale, con in copertina una scena di caccia tratta dal "Tacuinum Sanitatis", della fine del XIV secolo, e all'interno, una breve storia sulla caccia con preziose illustrazioni. (Renzo Rizzi)

EUGANIA BASSO PADOVANO

BORSA DI STUDIO "GIUSEPPE DELL'OSSO"

L'Accademia ha sempre privilegiato la formazione scolastica e umana degli allievi degli Istituti Alberghieri, e in quest'ottica la Delegazione ha istituito da qualche anno una borsa di studio che premia uno studente particolarmente meritevole e promettente dell'Istituto Alberghiero "Jaco-

po da Montagnana", che rappresenta un punto di riferimento per il territorio del Baso Padovano ma anche della limitrofa Bassa Veronese. Una scuola che non conosce crisi di iscrizioni. Per il 2012 la borsa di studio di 500 euro, intitolata in ricordo a Giuseppe Dell'Osso, è stata consegnata alla studentessa Elena Dal Bello, che frequenta il quinto anno, su segnalazione del Consiglio di classe. Elena Dal Bello, studentessa lavoratrice, ha compiuto un brillante percorso scolastico ottenendo ottimi risultati in tutte le materie. Ma soprattutto è una cuoca promettente e lo ha dimostrato nel corso della cena di gala per i prodotti del Montagnanese, svoltasi nell'ambito della manifestazione "Tesori tra le mura", presso l'Alberghiero "Jacopo da Montagnana". Lo ha sottolineato il Delegato Pietro Fracanzani nella cerimonia di consegna, avvenuta alla presenza del Sindaco di Montagnana Sandra Bondesan, dei Sindaci della Sculdascia, del Vicepresidente Piero Nese, del presidente del Consorzio Dop prosciutto Veneto Euganeo Berico Toni Visentin, di numerose autorità locali e di rappresentanti delle categorie economiche. Cultura ed enogastronomia rappresentano una ricetta che rilancerà la città murata e i suoi tesori artistici e gastronomici, in primis il prosciutto Dop e i vini della Doc di Merlara, ingredienti della riunione conviviale ricordata.

DUE DIPLOMI PER LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Ad Arquà Petrarca, borgo medievale nel parco dei Colli Euganei, esiste un ristorante, nato come "frasca", denominato "La Montanella". La passione e la continua ricerca gastronomica da testi antichi, sono i motivi conduttori di Giorgio e

Biancarosa Borin, che in cucina utilizzano i prodotti del campo padovano, dalle carni bianche "della corte" (galline padovane, anitre, faraone), alle erbine spontanee, agli ortaggi del proprio orto. Il pane è fatto in casa (schissotto) e così pure salumi, soppresse, pancette e il prosciutto crudo dolce di Montagnana. I vini poi spaziano dalle Doc dei Colli Euganei a quelli rari e preziosi di tutto il mondo fino a raggiungere le 700 etichette. E che dire poi dell'olio dei Colli Euganei, o delle giuggiole sotto spirito, il "brodo di giuggiole"? A "La Montanella", nel 1974, per i seicento anni dalla morte del Petrarca, venne imbandito un pranzo celebrativo che ripropose quello svoltosi cent'anni prima alla presenza del vate Carducci. Per tutti questi motivi, la Delegazione ha proposto per questo ristorante il Diploma di Cucina eccellente. L'ambito riconoscimento è stato consegnato ai Borin dal Delegato Pietro Fracanzani nel corso di una sontuosa cena che ha visto tra gli ospiti i Sindaci di Arquà e di Monselice, consiglieri regionali e molte altre autorità. Non molto distante da Arquà, verso le Terme Euganee, si trova il ridente paese di Torreglia, frequentato da Orio Vergani che andava matto per i "torresani al forno", ovvero i colombini farciti con rosmarino, salvia, bacche di ginepro, fegatini e pancetta. Torreglia richiama nel suo toponimo le torri di difesa medievali, trasformate poi in pacifiche colombaie. E a Torreglia, si trova l'"Antica Trattoria da Taparo", in località Castelletto. Qui, la famiglia Lionello offre ai suoi ospiti golosi bigoli all'anatra, tagliatelle con ragù ricco alla padovana, risotti alle erbe di campo, bacca-
la mantecata, una ricca selezione di dolci fatti in casa e una carta di vini dei Colli oltre alle etichette più importanti. A Taparo è andato il diploma di

Buona Cucina, consegnato durante una serata alla vigilia di Natale, con un pubblico di commensali scelto e qualificato. L'arte culinaria della zona euganea si conferma quindi per quelle caratteristiche di qualità che avevano sedotto Orio Vergani durante le sue "scorribande gastronomiche".

PREMIO ALLA FUTURA CHEF

Grande festa al "Manfredini" di Este: quest'anno la Delegazione ha scelto, per il tradizionale scambio degli auguri natalizi, la prestigiosa location di Villa Pesaro, la seicentesca dimora attribuita al Longhena che è da oltre un secolo la sede dei Salesiani. Per volontà dello stesso San Giovanni Bosco, che fu a Este, essi hanno educato generazioni di studenti e ora, con una sorta di ritorno alle origini, dal liceo classico e dall'istruzione superiore hanno voluto corsi di formazione professionale. Frequentatissimo quello per la ristorazione, con gli indirizzi di cucina, di ricevimento e di sala. I giovani cuochi, camerieri e addetti al ricevimento hanno dato in più occasioni prova della loro professionalità. Il Delegato Pietro Fracanzani, con la Consulta, ha voluto premiare con una borsa di studio intitolata al compianto Presidente Gianni Capnist, un diplomato del corso di ristorazione particolarmente meritevole. Su segnalazione del direttore del corso alberghiero, Eriberto Donato, e con l'autorevole approvazione del Preside del "Manfredini", don Pietro Bianchi, è stato consegnato un premio di 500 Euro alla giovane diplomata Elvira Abazj. La storia umana e professionale della futura chef di origini macedoni, le è valso l'ambito riconoscimento della Delegazione che, come ha ricordato il Delegato, in quanto Istituzione culturale, favorisce

la formazione dei giovani talenti. L'alto livello del centro di formazione "Manfredini" è stato confermato dalla realizzazione di un menu della tradizione veneta e padovana: radicchio variegato con salame scottato e fonduta del monte veronese; vellutata di porri con sfilacci di gallina padovana; risotto al ragù d'oca e cappone alla canevara (quest'ultima secondo la ricetta brevettata dall'Accademia e depositata nel 1999 dal Delegato Fracanzani); *dulcis in fundo*, torta margherita con crema inglese, tutto inaffiato dai vini Doc dei Colli Euganei. Al levar delle mense, applausi alle brigate di cucina e di sala anche per il servizio inappuntabile. (Pietro Fracanzani)

EMILIA ROMAGNA

PARMA TERRE ALTE

UN BILANCIO POSITIVO

Nell'imminenza delle festività natalizie, la Delegazione si è ritrovata, per la tradizionale cena degli auguri, nella splendida cornice di Villa Maria Luigia, a Collecchio, ristorante storico che ha conosciuto in passato fasti "stellati". Il banchetto è stato impreziosito dallo straordinario salmone affumicato che l'Accademico Claudio Cerati, ormai tradizionalmente, acconcia e prepara personalmente per farne strenna natalizia agli amici. Nel corso della serata, l'Accademico Andrea Menta, che ha curato la parte scientifica del volume sull'impiego delle erbe aromatiche in cucina, recentemente edito dalla "Gazzetta di Parma" con il patrocinio dell'Accademia, ha offerto ai partecipanti una dotta esposizione sulla materia e, particolarmente, sulle più comuni essenze proprie del territorio. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per un bi-

lancio dell'attività svolta dalla Delegazione nel 2012, che il Delegato Luigi Prati ha tracciato mettendo in risalto come le numerose visite, effettuate presso ristoranti del territorio, abbiano evidenziato luci e ombre. Accanto ad un livello complessivamente soddisfacente della qualità della cucina, con alcune piacevoli sorprese a fare da contraltare a poche delusioni inaspettate, si è dovuto rilevare ancora una non sempre adeguata cura nel servizio e nell'offerta dei vini. Una dimostrazione di come resti ancora molto da fare perché l'offerta complessiva della ristorazione, particolarmente nelle zone più montane, possa effettivamente proporsi all'altezza delle eccellenze per cui la food valley è famosa e rappresentare così, essa stessa, fattore di traino e promozione del territorio. Il Delegato Luigi Prati non ha poi mancato di ringraziare gli Accademici per la numerosa, assidua e qualificata partecipazione alle iniziative accademiche, auspicando un sempre più competente impegno perché la Delegazione, attraverso il costruttivo confronto con gli operatori, anche nel futuro, possa rappresentare elemento di stimolo per la salvaguardia e il costante miglioramento della tradizione culinaria delle Terre Alte parmensi. Il brindisi di auguri ha suggellato una serata piacevole e interessante. (Luigi Delendati)

TOSCANA

PISA

UNA CONSOLIDATA TRADIZIONE

La Delegazione ha celebrato la cena degli auguri presso il ristorante "Osteria Vecchia Noce" di Vico Pisano. La riunione conviviale è stata allietata dalla numerosa partecipazione di Autorità militari e amministrative della Provincia e di Accademici accompagnati da alcuni graditi ospiti. Il Delegato Franco Milli, dopo aver accolto S.E. dott. Francesco Tagliente, Prefetto di Pisa, che ha voluto rivolgere i propri saluti agli Accademici riuniti, ha dato il benvenuto agli intervenuti, in particolare al dott. Gianfranco Bernabei, Questore di Pisa, al col. Gioacchino Di Meglio, Comandante provinciale dei Carabinieri, a Marco Barabotti della redazione de "Il Tirreno", a Giovanni Giani della Banca Popolare di Lajatico. Dopo aver rammentato che la riunione conviviale degli auguri è, delle tre manifestazioni istituzionali del calendario accademico, quella specificamente dedicata ai valori della convivialità, Milli ha sottolineato che l'appuntamento natalizio alla "Vecchia Noce", con l'amico Nataligo Guidi nelle vesti di Simposiarca e quindi con la responsabilità di proporre, verificare e

definire le portate in tavola, sia ormai diventata una tradizione che merita di essere consolidata nel tempo. Lo ha quindi invitato a parlare di quanto preparato per la cena. La serata è stata l'occasione per la consegna delle insegne istituzionali e la presentazione ufficiale dei nuovi quattro Accademici: Tiziana Centonze Di Carlo, Pietro Galeone, Umberto Laffi e Filippo Motta. Le portate proposte per l'occasione hanno dimostrato l'alta qualità della cucina della "Vecchia Noce", peraltro già nota per le ripetute visite fatte nel passato, confermandone il continuo miglioramento anche per ciò che riguarda la presentazione dei piatti e il servizio in tavola. Con la consegna di un ricordo alle gentili signore e un brindisi di buon augurio, si è conclusa la piacevolissima serata.

MARCHE

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO

SE IL RISTORANTE È AL BUIO?

Sempre più la vista influenza la nostra vita quotidiana. Per una gran parte delle persone, infatti, dotate di tutti i cinque sensi, la vista è indubbiamente quello che prende il sopravvento anche a tavola, soprattutto se questa è apparecchiata con eleganza e originalità. Spesso ci si convince che ciò che andiamo a gustare e sembra così gradevole ai nostri occhi, dev'essere altrettanto gradevole al nostro palato. A volte, però, ciò che assaporiamo per primo con la vista non appaga anche il gusto. Ecco allora l'idea. Ad Ancona, come ormai anche in altre città in Italia e nel mondo, si organizzano cene al buio; per la Delegazione, l'iniziativa presa insieme ai Simposiarchi Piras e Granarelli, non ha voluto di-

re seguire una nuova moda, ma vivere un'esperienza gastronomica e soprattutto umana. Tutto è iniziato dopo aver saputo che un piccolo gruppo di ragazzi non vedenti e ipovedenti, appartenenti alle varie sezioni dell'Uic, organizza da diverso tempo cene al buio, presso i migliori ristoranti della zona. Già dal primo incontro con la vice presidente Uic provinciale, Stefania Terrè, ci si è resi conto di quanto entusiasmo e quanta "professionalità" questi ragazzi mettono nell'organizzare tali serate, che oltre ad avere lo scopo di far capire le diverse abilità di un soggetto non vedente, hanno anche un'enorme importanza nel far comprendere quanto siamo dipendenti dalla vista. Ed è così che gli Accademici si sono ritrovati al ristorante "Il Cardeto", pronti ad entrare nel buio più assoluto, per una riunione conviviale diversa dal solito, accompagnati dai ragazzi non vedenti che hanno svolto anche il servizio ai tavoli. Tralasciando la difficoltà nello svolgere gesti banali, come trovare una bottiglia sul tavolo e versare da bere, chi se la cava meglio dei commensali, sono proprio loro, i ragazzi non vedenti, che servono senza difficoltà, e interrogano simpaticamente i convenuti su ciò che stanno mangiando. I gustosi primi piatti sono stati molto più semplici da indovinare, e tuttavia non era facile riconoscere gli ingredienti, anche i più banali. Per non parlare dei vini. Con l'ingresso di un'ananas al flambé, ritorna la luce. Una fantastica esperienza, nel riscoprire l'importanza di altri sensi come l'olfatto e il gusto. Per gli Accademici la prova è finita, ma non si può fare a meno di pensare alle tante persone con una grave disabilità visiva, per le quali la vita continua ad essere ogni giorno un mettersi alla prova. (Sandro Marani)

CURIOSITÀ

Più di 38.000 euro per un Vin Jaune

È andata recentemente all'asta da Christie's, a Ginevra, una bottiglia di quello che probabilmente è il vino non fortificato più longevo che esista: il "Vin Jaune", annata 1774. Prodotto nella regione francese della Giura dalla storica famiglia Vercel, ha raggiunto la quotazione record di 38.300 euro. L'acquirente, anonimo, si è aggiudicato la bottiglia che, dai tempi di Luigi XVI ad oggi, dicono gli esperti, è ancora in grado di offrire emozioni e sentori unici. E, certamente, sapori di un'altra epoca.

UMBRIA

TERNI

AFFASCINANTE MONDO DELL'ENOLOGIA FRANCESE

“La leggenda narra che il Pinot Noir in origine fosse bianco, ma poi vedendo una bella e nobile fanciulla aggirarsi tra i suoi filari per annusare il profumo dei suoi acini, arrossì. Ebbe così origine il colore unico che ha il Pinot Nero della Borgogna”. Uno dei tanti aneddoti che hanno caratterizzato una serata, tra conoscenza e fantasia, per volare sulla Francia e i suoi vini, una serata nella quale il cibo è stato solo un pretesto e il vino protagonista. Giulio Menegatti, vicentino, padovano d'adozione, da molti anni importatore di vini d'oltralpe, non ha potuto dir di no all'invito dell'amico Federico Carli, Simposiarca insieme a Giuseppe Malvetani, e ha proposto alla degustazione quattro vini, lo Champagne Blanc de blancs Grand Cru James Lallier, il Meursault Vieux Clos du Chateau de Citeaux Monopole 2008, il Nuits St. Georges 1^{er} Cru aux Perdrix 2009, il Domaine Ostertag-Muenchberg Riesling Alsace Grand Cru AOC 2007, pilotando il viaggio tra cultura, conoscenza e sensazione sull'affascinante mondo dell'enologia francese. Un viaggio onirico, dice Giulio, tra i viali di platani dei piccoli villaggi, angoli, pezzi di terra, per incontrare uomini, contadini, vigne, impregnati di odori e profumi che risvegliano stati dell'anima. E l'assaggio porta in sogno a Citeaux, da cui partì l'idea di Bernardo da Chiaravalle: “lascero ai miei architetti la luce e lo spazio, i soli elementi utili alla progettazione”, di fatto già un manifesto per la vinificazione del Pinot Nero e dello Chardonnay. La riunione conviviale al ristorante “NascostoPo-

sto” di Stroncone si conclude con uno splendido Riesling alsaziano vendemmia tardiva, “Un vino da giardino e un giardino nel bicchiere: con un vino alsaziano l'inverno è già alle spalle”. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA

NELL'ANTICO “CASTRUM”, I PROGRAMMI FUTURI

Negli storici locali del Circolo Ufficiali della Caserma Pio IX a Roma, situati nel complesso archeologico di Castro Pretorio, che, ancor oggi, rappresenta il più antico accampamento militare permanente dell'Impero Romano, si è riunita la Consulta della Delegazione. L'origine più recente del nome della caserma, “Macao”, prende forma dalla fine del 1556 fino al 1862 quando i Gesuiti svilupparono una fiorente Missione e significative relazioni con Macao in Cina. Alla Consulta, data l'importanza degli argomenti da trattare, sono stati invitati anche alcuni Accademici e, per l'esame delle iniziative editoriali in programma, l'Accademico Francesco Ricciardi. Esaminato il bilancio presentato dal Tesoriere Pino Ferrarini, e altre questioni relative all'attività della Delegazione, come il programma dell'anno in corso, si è passati all'esame dell'argomento più importante: la celebrazione dei sessanta anni della Delegazione, nata nello scorcio del 1953 ad opera di Orio Vergani che invitò il grande romanista Ceccarius ad esserne il primo Delegato. La data scelta è il 7 dicembre, concordata con il Presidente, e il programma di massima, che comprenderà un convegno e iniziative collaterali, predisposte da un gruppo di lavoro coordinato dall'Accademico Paolo Basili. Definito il program-

ma, ne sarà concordata l'esecuzione con i Delegati di tutte le Delegazioni romane, direttamente interessate all'avvenimento, in quanto filiazioni della storica Delegazione di Roma. Per l'occasione si propone di editare un numero speciale della collana “A tavola con l'Accademia” e, se possibile, una riedizione del libro di Secondino Freda “Roma a Tavola” edito negli anni Settanta. Dopo la riunione, nel salone principale del Circolo, ha avuto luogo la tradizionale cena del tesseramento, e numerosi Accademici, con alcuni illustri ospiti, hanno preso posto ai tavoli. Ottimo l'aperitivo accompagnato da stuzzichini e fritti misti. Buono l'antipasto e il riso al Montasio e pere. Le lasagne al pesto con guanciale e l'arrosto di vitello all'urbinate, non sono stati altrettanto valutati. Buoni i vini Chianti Classico e Falanghina. Nel complesso si è constatato un livello non all'altezza di analoghe manifestazioni tenutesi presso lo stesso Circolo nel passato, anche per i lunghi tempi del servizio. La cordialità fra gli Accademici e l'eleganza dei locali hanno in un certo qual modo supplito all'inadeguatezza della cucina. (G. G.)

ROMA EUR

UN GARAGE PARTICOLARE

A volte può capitare di rinunciare a una cena in un ottimo ristorante in centro per le difficoltà di trovare un parcheggio. Scoprire pertanto che a pochi metri da Ponte Testaccio, autentico incubo per il parcheggio, ha aperto i battenti da pochi mesi un ristorante, non a caso denominato “Le Garage”, collocato all'ultimo piano di un moderno edificio adibito a parcheggio multipiano, può sembrare un vero miraggio. Se poi la cucina è di buon livello, il

servizio cortese e inappuntabile, l'ambiente originale ed elegante e la vista dall'alto a dir poco mozzafiato, non c'è da meravigliarsi che qualcuno finisca col gridare al miracolo. Eppure questa realtà, inusuale per la ristorazione romana ma assai diffusa all'estero, esiste ora anche nella capitale e la Delegazione non ha perso tempo per renderle visita. Riunione conviviale accademica extra-moenia, seppure per pochi metri, all'interno del territorio della Delegazione di Roma Aurelia che, per ragioni contingenti, non è potuta intervenire nell'occasione per rendere l'evento ancora più importante. Interessante il menu composto dallo chef in stretta collaborazione col Delegato Simposiarca e consistente in un aperitivo di benvenuto (Prosecco e frittini vegetali), seguito da un flan di zucchine farcite con mousse di ricotta e speck, mezze maniche alla gricia con carciofi croccanti, stinco di vitello brasato con purea di patate e marroni e concluso con un millefoglie con crema chantilly, il tutto annaffiato da un ottimo Morellino di Scansano. Tra tutti i piatti, ha riscosso un particolare apprezzamento lo stinco di vitello, soprattutto per l'originalità del gusto e dell'aspetto della purea di patate e marroni. Buono il rapporto qualità/prezzo; notevole, come già rimarcato, l'ambiente, caratterizzato da un arredo minimalista reso però caldo e accogliente dall'ampio utilizzo di legni naturali e dalla presenza di divisori realizzati con librerie a giorno, ricolme di testi di cucina. Le ampie vetrate che circondano la sala ristorante contribuiscono a conferirle l'aspetto di un autentico loft newyorkese inserito in uno dei quartieri più vivi e popolari di Roma. Tutto ciò va indubbiamente ascritto al merito del patron Carlo di Nucci, splendido anfitrione, e costruttore dell'intero edificio che ospita il loca-

le, il quale, con una buona dose di impegno, estro e fantasia, è riuscito a dar corpo a una passione coltivata per tutta una vita. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

TERAMO

CONNUBIO TRA CUCINA EMILIANA E TERAMANA

“Da viandante o da turista puoi sostare da un'artista della tavola emiliana”: così scrive un anonimo avventore in un sonetto dedicato a Nara, emiliana doc, trapiantata nel Teramano da circa 20 anni, titolare del ristorante “Eclisse”, locale ove è chef, ma anche cameriera, insomma tuttotfare. È un tipico donnino emiliano, cortese, garbato, ma anche decisa e arguta ed è nel suo locale che l'Accademico Carmine Miele ha organizzato la prima riunione conviviale del 2013. Visto dall'esterno, il locale passa quasi inosservato; si entra in una grande sala arredata in maniera rustica, e si è accolti con uno stuzzicante aperitivo con gnocco fritto e caldo, mortadella emiliana a grossi tocchi, ciccioli tipicamente emiliani, parmigiano, olive e tigelle farcite di lardo stavolta “nostrano”. Argomento della riunione conviviale è stato il connubio tra una cucina ricca e variegata qual'è quella emiliana, con una un po' più povera ma non per questo meno nobile, quella teramana dell'entroterra. I risultati di questo connubio sono piatti particolari. Così è stato per gli antipasti, ove una polenta al forno viene servita con dell'aceto balsamico, un tortino-soufflé ai funghi nostrani è farcito con del gorgonzola e, accanto a questi, fanno da contrappunto una frittatina tartufata e salumi e formaggi teramani. Arrivano i tortelli di zucca, delicati, dol-

ci quanto basta, che ricordano, non nel sapore, naturalmente, i ravioli dolci teramani di Carnevale a testimonianza che in questa nostra Italia, tutto il mondo è paese! A seguire, le cordicelle al tartufo: pasta fatta a mano, grossi spaghetti impastati con funghi essiccati e finemente macinati, serviti con il tartufo nero locale, lo scorzzone. È superfluo dire che sono stati più che apprezzati! Ottimo il secondo, un lonzino di maiale, tenero, cotto al punto giusto, stecato al tartufo, che forse ha sofferto un po' per il contorno, la tiella teramana, un misto di verdure al forno, che copriva il gusto del tartufo, ma “nessuno è perfetto”. Il dessert vede la classica pizza dolce teramana, allestita da un'emiliana, con creme un po' diverse dalle classiche, e un semifreddo all'amaretto, frutto dell'inventiva di Nara. Tra una portata e l'altra, tre nuovi Accademici hanno commentato e presentato delle pubblicazioni di cucina in un clima cordiale, allegro e riscaldato dagli ottimi vini della Cantina di Colonnella. La morale di questa riunione conviviale è stata che la cucina rimane sempre un'arte, frutto dell'inventiva, in grado di sposare le varie tradizioni, e di suscitare sempre delle emozioni. (Roberto Ripani)

CAMPANIA

NAPOLI

UNA GIORNATA MILANESE

Il Salone Internazionale della Casa (Macef), che si è svolto recentemente a Milano, ha offerto l'occasione di una interessante visita per alcune Accademiche della Delegazione. Dato che la convivialità è uno dei valori che condividiamo, come il piacere dello stare in compagnia, l'arte del ricevere e preparare gustosi pranzi, tra le varie aree

espositive, si è deciso di visitare, per prima, la sezione dedicata alla cucina e alla tavola. Qui, oltre agli utensili tradizionali, erano esposti quelli più innovati e originali, come una pentola per cuocere la pasta, realizzata in vetro borosilicato, cioè trasparente, al cui interno possono alloggiare due cestelli estraibili, in acciaio inox, tali da permettere di cuocere contemporaneamente due diversi tipi di pasta. Cosa dire poi del tostapane realizzato anch'esso in vetro e acciaio inox, con otto diverse sfumature di calore per consentire la diversa doratura del pane, e dotato di sportello, con pareti isolanti e un vassoio per raccogliere le briciole. Infine, nello stand dei piccoli “genietti”, vale a dire dei geniali utensili, la scoperta di allegri e preziosi assistenti di cucina, capaci di aiutarci ad affettare le zucchine, a squamare il pesce, a cuocere l'uovo in camicia o a decorare allegramente i diversi piatti. Oggi, in questo periodo di crisi, molti italiani, cucinando di più in casa, cercano anche una gratificazione personale nel preparare delle ricette originali, che siano però sempre in linea con le diverse tradizioni familiari, il che è di certo molto facilitato dall'uso di strumenti e sussidi idonei. Alle Accademiche napoletane, in visita a Milano, è stata poi molto utile la “Guida delle Buone Tavole della Tradizione” per individuare il ristorante dove pranzare. La scelta è caduta sull'“Antica trattoria della pesa” e sulla loro specialità: ossobuco con risotto. (Elisa Contaldi Iodice)

PUGLIA

ALTAMURA

CONCRETO SPIRITO DI COLLABORAZIONE

La Delegazione si è riunita per il tradizionale scambio degli auguri presso il ristorante bistrot “Bebi - Antepima”. Pri-

ma della cena la Delegata ha dato lettura della comunicazione del Presidente Ballarini, che, nel tracciare un excursus delle manifestazioni nazionali e internazionali, ha espresso vivo apprezzamento per le numerose iniziative accademiche e per l'operato delle varie Delegazioni. In seguito, la Delegata ha informato gli astanti della sottoscrizione del protocollo d'intesa con l'Accademia dei Georgofili e della stipula della convenzione con l'Università degli Studi di Milano: entrambi eventi di rilevante spessore culturale, che daranno ulteriore lustro all'Accademia. Anche nella comunicazione del Segretario Generale Paolo Petroni erano espressi il ringraziamento e i complimenti per la fervente attività accademica. La Delegata ha quindi ricordato le iniziative svolte durante l'anno, ribadendo il grande affiatamento tra i soci, la motivata partecipazione ai vari momenti istituzionali e conviviali, il concreto spirito di collaborazione che caratterizza la Delegazione altamurana e ha formulato i propri personali auguri. (Immacolata Portoghesi).

BASILICATA

VULTURE

CENA DI BENEFICENZA

L'Associazione di volontariato “Gigi Ghirotti” anche quest'anno ha indetto la “Giornata sollievo della sofferenza” al fine di raccogliere fondi per la sua attività, tesa all'assistenza ai malati terminali. Il Vice Delegato Domenico Saraceno, Presidente della Sezione lucana di questa Associazione, ha organizzato una cena presso il ristorante dell'Hotel “San Marco” di Rionero in Vulture per la raccolta di fondi da devolvere all'Associazione. Alla cena, oltre agli Accademici, han-

no partecipato numerosi ospiti. La cena è stata molto semplice, dato il fine benefico che la motivava: troccoli al sugo di salsiccia con peperoni cruschi; cotolette di maiale con contorno di patate fritte; crêpe con gelato e marmellata di more; frutta di stagione. La serata è stata allietata dalle canzoni del repertorio napoletano della brava Ilenia Fortunato. Un particolare ringraziamento alla signora Spadola, moglie del gestore dell'Hotel San Marco, per l'amabilità e l'impegno profusi per il miglior svolgimento della serata.

CALABRIA

VIBO VALENTIA

AL CASTELLO MURAT

Una Delegazione giovane ma tanto attiva, quella di Vibo Valentia, ha riunito le Delegazioni della Calabria nella splendida Pizzo Calabro. Amici e ospiti hanno vissuto momenti piacevolissimi e coinvolgenti, incantati dall'atmosfera natalizia di uno dei luoghi più suggestivi della Calabria. La visita guidata al castello Murat ha offerto emozioni storiche di grande fascino nel ricordo della prigionia e della fucilazione del re Giocchino Murat. In una delle sale del castello, la Delegata di Vibo Valentia Ernesta Pasquale Monteleone ha porto i suoi saluti con un caldo e gustoso aperitivo di benvenuto preparato dal ristorante "Locanda Toscana". Cornucopie di Natale verdure pastellate, stuzzichini salati accompagnati da Valdobbiadene Bollicine, hanno introdotto il percorso dei sapori preparato con particolare cura dalla signora Caterina Malerba, chef particolarmente attenta alla coniugazione della cultura del territorio con l'innovazione. Il ristorante, adiacente al castello, in

una raffinata cornice natalizia, ha accolto gli ospiti con un prelibato menu. Filetto di alalunga affumicato su insalatina di mandarino, olive, capperi, cipolla di Tropea glassata all'aceto di lampone, finocchio, crema di yogurt greco. Maccheroni con farina di segale al ferretto, con baccalà, carciofi con crema di caciocavallo silano e polvere di caffè. Cubotto di pesce spada con pistacchio di Bronte e, per finire, il dessert: gelato al famoso tartufo di Pizzo. In tavola i vini della cantina "La Pizzuta del Principe" Molarella - Zingamaro. Presentate due nuove Accademiche: Maria Teresa Sirgiovanni e Maria Luisa Mariani, ambedue pronte a dare il loro indispensabile contributo alla Delegazione. Di particolare interesse la riflessione della Delegata di Reggio Calabria e membro della Consulta accademica Cettina Princi Lupini, sull'importanza della figura femminile nella storia della cucina italiana. Tanto graditi sono stati i complimenti del Coordinatore Territoriale della Calabria Francesco Menechini che ha manifestato notevoli apprezzamenti per la cura profusa nell'organizzazione della giornata. Gli auguri della Delegata Ernesta Pasquale, di un proficuo anno accademico all'insegna dell'amicizia, concludono una dolce e magica riunione conviviale. (Eleonora Cannatelli)

SICILIA

CALTAGIRONE

MENU NAPOLETANO

Perché non organizzare per la cena di Natale un menu di tradizione partenopea approfittando del cuoco napoletano, Ciro (un nome, una garanzia), dell'Hotel Villa Sturzo? L'idea si è subito realizzata e, per la serata degli auguri, la

Delegazione ha proposto una piacevole escursione nella gastronomia natalizia napoletana. Una puntuale relazione curata dal Simposiarca Pasquale Bizzini ha preceduto la cena; così, tra curiosità e ricette, si è avuta l'occasione di conoscere più da vicino la multiforme cucina napoletana, cogliendo le molteplici assonanze con quella siciliana. A completare l'atmosfera, alcune poesie sul Natale recitate con la simpatia e la sottile ironia di un napoletano, il dottor Gigi Ieno, ospite dell'Accademico Gaetano Cammarata. Le tavole addobbate con un piccolo abete natalizio dall'amorevole opera di Concetta Milazzo e Mariella Amoroso, i menu a forma di torrone realizzati da Colomba Cicirata, le sentite parole della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, che ha voluto ricordare l'importanza di tenere ferme le tradizioni familiari soprattutto in un momento di grave crisi, tutto ha contribuito a conferire alla serata un calore autentico, senza sfarzi, ricco solo del piacere di condividere la tavola della festa tra coloro che formano la grande famiglia dell'Accademia e i loro ospiti. Erano infatti presenti, oltre al Coordinatore della Sicilia Orientale, Mario Ursino, molti Delegati siciliani e i presidenti del Rotary di Caltagirone, dottor Rosario Ingrassia, del Lions, dottor Alessandro Sagone, dell'Unuci, Franco Rapisarda. Particolarmente gradita la presenza del nuovo sindaco di Caltagirone, dott. Nicola Bonanno.

La cena, secondo le precise indicazioni dello chef Ciro, è iniziata con baccalà, capitone e insalata di rinforzo; quindi i primi: pasta e fagioli alla "maruzzara" e spaghetti alle vongole; a seguire, dentice all'acqua pazza con patate lesse, insalata di arance, finocchi e noci. Per finire, un ricco buffet di dolci dove campeggia-

vano babà, struffoli, la pastiera e la torta alla ricotta.

In ricordo di una serata davvero particolare, la Delegazione ha donato ai commensali il "Ricettario della cucina regionale italiana", segno tangibile del prezioso lavoro dell'Accademia e invito, soprattutto alle nuove generazioni, a mantenere vive, attraverso la realizzazione dei piatti tradizionali, la qualità e la varietà che hanno reso grande la nostra cucina. (Colomba Cicirata)



EUROPA

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

SAPORI DI SICILIA

La riunione conviviale natalizia, che ha riunito puntualmente tutti gli Accademici della Delegazione, insieme a numerosi ospiti, è stata anche l'occasione per la Delegata Sofia Cattani di accogliere ufficialmente l'Accademico Onorario Andrea Bertozzi, Console Generale d'Italia a Ginevra. I Simposiarchi Matti Aapro e Massimo Toni hanno organizzato la riunione conviviale nel contemporaneo ma caloroso ambiente de "L'Olivio". Piacevole sorpresa all'interno del casermistico complesso dell'Hotel Starling, in prossimità dell'aeroporto di Ginevra, questo ristorante ha saputo conquistare fin da subito, con la sua raffinatezza discreta e lineare. L'executive chef Fabrizio Domilici ha creato un menu su note siciliane: le portate, dagli espliciti

riferimenti alla tradizione culinaria della regione insulare, hanno tutte fornito una reinterpretazione dei sapori tipici attraverso un uso audace, ma inaspettatamente armonico, degli ingredienti. L'aperitivo ha proposto panelli fritti e verdure crude, mentre un cappuccino di zucca, zafferano e olio di mandorla biologica ha preceduto un eccezionale antipasto a base di carpaccio di pesce spada e tonno, accompagnato da capperi di Pantelleria, bottarga, finocchietto, menta, olive e salsa al mandarino. Degli gnocchi di ricotta con pesto di pistacchio di Bronte, pecorino e fave e un involtino di vitello ai sapori siciliani, con sughetto al Marsala, hanno poi costituito i piatti principali. La carrellata di sapori siciliani è stata infine sublimata da un semifreddo con olio d'oliva dell'Etna e limoncello. Lo chef Domilici ha lasciato i fornelli per spiegare in sala ogni singolo piatto: pur essendo nato e cresciuto in Svizzera, ha dimostrato con la sua cucina di avere perfettamente assorbito e fatti propri i tratti caratteristici della tradizione della tavola della sua terra d'origine. Le pietanze sono state accompagnate da una selezione di vini pur essi siciliani: il Grecanico "Alastro", il Nero d'Avola "Plumbago", l'Et-

na bianco Carricante, il Nero d'Avola e Frappato "Cerasuolo" per accompagnare aperitivo, antipasti e portate principali, e il Moscato Bianco "Passito di Noto" per il dolce. La serata si è conclusa con la lettura del messaggio di auguri del Presidente Ballarini salutata da un tradizionale brindisi. (Sofia Cattani)



NEL MONDO

STATI UNITI

VIRGINIA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA FRA CIBO E ARTE

La Delegazione ha festeggiato il passaggio della campana dal Delegato Hartley Schearer a Marino de Medici, il fondatore della Delegazione che è tornato a svolgere le funzioni di Delegato. La Delegazione è cresciuta nel numero degli Accademici, ha allargato il suo cam-

po di attività e ha acquisito notorietà nel Commonwealth di Thomas Jefferson. Per celebrare i risultati conseguiti nei primi otto anni di vita e la nuova transizione al livello di Delegato, gli Accademici si sono riuniti nella galleria d'arte di una istituzione culturale di Winchester, la Shenandoah Arts Council, dove si è dato luogo al passaggio della campana in un clima di straordinaria convivialità. Simposiarca della serata, il Vice Delegato uscente, Philip Pate, che ha salutato la nuova squadra direttiva. Pate ha esordito parlando della passione italiana per il buon cibo: "Le nostre nonne hanno cucinato per noi secondo vecchie ricette di famiglia. Sapevano che lo sviluppo di un essere umano esige il nutrimento dell'intera persona. Hanno alimentato sia il corpo sia l'anima". Il Simposiarca ha concluso richiamandosi alla vecchia saggezza: "Il cibo è al tempo stesso una memoria delle tradizioni che forniscono stabilità e conforto in un mondo mutevole, e una presentazione ad altri mondi. È appropriato che oggi siamo riuniti qui per godere della buona compagnia, del cibo e dell'arte, tutti insieme in un unico posto". Il passaggio della campana da Hartley Schearer a Marino de Medici veniva salutato dal caldo applauso de-

gli Accademici. Il nuovo Delegato presentava a sua volta il nuovo Vice Delegato Judy Lloyd, il Tesoriere Carole Fox e i membri della nuova Consulta. Il pranzo era opera di Brian Pellatt, uno chef ben noto alla Delegazione, gestore del ristorante "Bonnie Blue", da lungo tempo fedele cultore della norcineria italiana abbinata a piatti classici del Sud americano. Le portate comprendevano un budino di castagne con arance rosse e castagne candite; vongole con guanciale e pomodori arrostiti; stinco di abbacchio con polenta al gorgonzola; torta di ricotta con pinoli e prugne secche. I vini in tavola si sposavano in modo eccellente all'insolito menu: Rosé Bebé del Veneto; Sangiovese Fabbrini delle Marche (2010); Cesanese del Lazio, Volpetti (2009); vino passito del Friuli, di Lenardo. Lo chef, rispondendo alle domande degli Accademici, ha sottolineato che sia l'agnello sia i prodotti di maiale serviti provenivano da una fattoria della Eastern Shore nel Maryland, dove i maiali sono nutriti con ghiande e frumento. Gli Accademici si astenevano dal dare valutazioni, ma dal lungo applauso dedicato a Brian Pellatt, appariva che la riunione conviviale era fonte di profonda soddisfazione. (Marino de Medici)



DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

PERFECTLY TIMED CUISINE

Dear Academicians, legend has it that in the center of their village an ancient Indian tribe always kept a fire burning with a boiling pot suspended over it. For ten, even twenty years ingredients were added and food was taken out in a system of perpetual cooking. In old peasant cooking as well the pot slowly simmered on the fire all day long and in terracotta saucepans foods were cooked for half the day. Today “slow cooking” seems to have all but disappeared, but it is starting to be embraced again by major chefs who use refined and innovative equipment and techniques that in time may also be adopted by the large scale food industry to be shared with the public at large. In the home, convenience cooking and fast food have become widespread and popular. All too often the choice for a recipe or dish is based on how many minutes it takes to prepare it. Up until the middle of that last century, where precise measurements had only begun to be used, kitchens scarcely had clocks, much less timers. The wisdom and experience of the cook determined when the food was done. Long cooking times made it possible to utilize lesser cuts of meat, and making them taste good became part of the cooks’ knowledge. It is not by chance that the term *ragù* derives from French, where it means “to add flavor” with long, controlled cooking times (the Neapolitans use the delightful term *pipiare* - to peep) that allowed for the use of tougher cuts of beef or poultry giblets. While undoubtedly convenient, the minute timer has deposed experience in the kitchen and the stressful search for ways to save time places limits on our gastronomic choices, especially those foods that require long cooking times such as boiled meats, stews, any kind of roast

and many soups. It is certainly true that the food industry has replaced home cooking with many pre-cooked foods, but in so doing they are depriving us of a vast array of choices. But most importantly we are increasingly losing the ability to create cuisine. The quest for quick cooking leads to merely “assembling” a series of already-prepared foods and opens the door to purchasing ready-made meals that only require heating up, usually in the microwave. We have moved from a “Meccano” or “Lego” society to an “Ikea” society. Once upon a time little boys played with Meccano sets and little girls played with toy kitchens. Later on, both genders enjoyed playing with Lego blocks, which stimulated a desire to build and create. Today instead children are given pre-built toys, or at best toys requiring minimal assembly guided by a set of predetermined instructions, just like those of the Swedish furniture company that can be put together in a matter of minutes. While the “Lego society” was creative and stimulated the imagination, the “Ikea society” merely hurriedly assembles. And thus we return to the minute timer that governs our lives. What kind of food does the “Ikea society” eat? It is undoubtedly fast food, a simple assemblage of industrially prepared ingredients that may be safe but anonymous and of uniform taste, flattened and homogenized. The untrained palate may appreciate the constancy and uniformity of the same dish replicated a million times and always the same, unlike those more discerning diners who wish to enjoy the infinite variety of taste a dish assumes when it is created and prepared individually, always with slightly different outcomes. This diversity is precious since it derives from the biodiversity of the

foods used and the interpretive quality of a thoughtful cuisine that is the fruit of memory. We can see this phenomenon even in apparently simple preparations such as coffee that once was made once a day in a single pot, to individual cups made “*espressamente*” (on demand) whence the term espresso, to today’s uniform standard of the capsule machine. The culture of biodiversity must be associated with an art of gastronomy that is tied to the element time. Even a popular work of art, which gastronomy qualifies as, cannot be carried out with time constraints and its value does not derive from the rapidness of its preparation. Time means reflection, something we see less and less of in today’s cuisine, especially in the home. They say that “time is money” but it is also an essential component of a certain way of living, and therefore a way of cooking. It should be added that time, in and of itself, is meaningless and the “right” amount of time can only be articulated by experience and taste.

GIOVANNI BALLARINI

AMERICAN HOME COOKING:
A WORLD APART*see page 4*

On a recent visit to California I was given a cookbook written by a well known American actress, the lovely and talented Gwyneth Paltrow. When I returned home I was about to place it on the bookshelf without even having read it, since it appeared to be yet another cookbook written by an actor, singer, talk show host or even politician, when I was struck by the title *My Father’s Daughter* and the cover photo with a young and smiling Gwyneth beside her father. My impression was correct. Although formally dedicated to her brother Jake, the book is a loving tribute to her beloved father Bruce, film director and great lover of fine food. One story of a dinner with just the two of them that

took place shortly after her 30th birthday at a trattoria in Cortona in the province of Arezzo, is especially touching. They discussed their lives, their mutual respect and their feelings for each other. The father was very ill, and almost as if they had a premonition, they embraced each other. In fact, he died three days later in a Rome hospital. The memory of that dinner will always remain with Gwyneth, and she also recalls it for having tasted a superb dish that night: handmade pici pasta with duck ragù. She deems this recipe (inspired by Jamie Oliver, British chef-star with 29 restaurants and an expert in Italian cuisine) to be her favorite recipe in the book, calling it “crown jewel”. And so I read on with interest. First the duck is roasted in the oven for two hours. The meat is then removed from the bone, shredded and cooked in a tomato sauce seasoned with herbs and “smoked duck bacon”, that has been cooked for an hour and a half, and finally it is all cooked together for at least one more hour, but up to four. Grand total: six hours of cooking. Once the pappardelle have been sauced they are sprinkled with a gremolata made with toasted bread crumbs, lemon zest and chopped parsley. It is true that all cookbooks claim that their recipes are “simple” and “quick”, but I doubt that this long process for cooking duck ragù has been adopted by any Arezzo housewives. The book contains a dozen recipes for pasta: the one for “cacio e pepe” (cheese and pepper) is good, but spaghetti with clams calls for tomatoes, basil, fennel seeds and anchovy fillets in oil. And what can one say about “spaghetti limone parmeggiano”? More than culinary experience, one needs a good dictionary! I was also captivated by the chapter entitled “Essential Food Items to Keep in Your Kitchen”. The list of oils is staggering, but at least it starts off with olive oil, especially Spanish or Italian extra-virgin oil. It then recommends Canola (an oil made from genetically modified Canadian rape seed, thus the name Canola is a

combination of “Canada” and “oil”) Next come peanut and safflower oils, considered excellent for frying (safflower oil is extracted from the seeds of the plant of the same name and is primarily used in industrial food preparation). Then we have grape seed oil, great for dressings. The list concludes with toasted sesame oil, excellent for adding flavor. Who would have ever thought that it was necessary to have all these oils? I will leave aside the list of essential 14 sauces to have on hand in the kitchen, including the fundamental “Cholula”, “Sriracha” and “miso”. In this pantry we discover an unknown universe. We truly live in a different world. Traditional American cuisine really has a different taste.

PAOLO PETRONI

ZABAGLIONE

see page 5

Rome Academician Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio provides an in-depth look at zabaglione. This dessert, known since the end of the 15th century, actually has roots that go back to the 14th century. It was only in the 18th century that the recipe that we all know today with its typical flavor and aroma of Marsala, asserted itself.

MORLACCO

see page 7

Morlacco is a word of Dalmatian and Istrian origin that refers to a rare type of Alpine cheese. Originally produced by woodsmen and coalmen, with some small modifications today's version retains its characteristic strong and salty flavor. Treviso-Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci paints a complete portrait of Morlacco cheese.

THE FOOD OF THE APULIAN SHEPHERDS

see page 8

Bari Academician Dario Cianci provides

us with an overview of the gastronomic traditions of the shepherds of Apulia. After a brief introduction he shares two of the most famous peasant lamb dishes, u' cutturidd d'pecura vecchia and a mescisceke and provides the authentic recipes and information about their origin.

COMMON SENSE IN THE KITCHEN

see page 10

Common sense, often acquired through the family, is an important part of our cultural background, a source of wisdom and good practices. Even so, it must be properly integrated with the evolution of scientific discovery. This balance should also be applied in cuisine: Rome Academician Donato Pasquariello reminds us of some advice set forth by Artusi.

THE PRODIGAL GRAIN

see page 12

Termoli Academician Amedeo Santarelli uses history and the pages of sacred Christian texts to trace the history of grain, specifically its earliest uses and its development and diffusion.

LOOKING TO THE EAST

see page 13

Rome-Castelli Academician Robert Dottarelli give us an historical excursus on the origins of Easter traditions. Interweaving the Christian religion with the myths of Mesopotamia, he explains the birth and symbolism of the rites and foods of this feast of the Resurrection, including the colomba cake, rabbit, and eggs.

A MONUMENT TO LOCAL CUISINE

see page 15

A celebration of the kitchen, a separate and marginalized part of the home, in

which Gargano Academician Giuseppe Trincucci offers a literary, gastronomic and architectural discussion. A journey into the past, among the hearths and copper kettles, unique aromas, flavors and sounds.

THE MAYOR'S ID CARD

see page 17

Apuano Academician Alfredo Pelle discusses the "De.Co" project. The brainchild of Luigi Veronelli, it was born in the late 1990s with the goal of mapping regional products and assigning them an "identity card" that allows for the guarantee of their local area of production and the safeguarding of their originality and integrity.

THE JOY OF SOUP

see page 18

As part of an effort to uphold the "defense" of this ancient dish that for centuries was the main meal and primary sustenance of the poorer classes, Siracusa Academician Marco Tamburini lists a number of recipes, largely of European and Italian regional origin. "Saint Joseph's soup", traditionally prepared to celebrate the arrival of spring, is just one of many he cites.

THE FOREIGN DOMINATION OVER MILANESE CUISINE

see page 20

Munich Academician Attilio Gatti provides an in-depth look at Milanese cuisine. Over the centuries and through periods of foreign domination, Gatti traces the birth and history, sometimes legendary, of the city's most famous dishes such as saffron rice, cassoeula and panettone. He also includes a number of foods that have been affected by foreign influence as well as some that utilize leftovers.

ALL ABOUT TRUFFLES

see page 22

Over the centuries the famous underground fungus has been the protagonist of many literary works. Savona Academician Aldo Saroldi cites one example: the 18th century theatrical character Tartufo (Tartuffe), an individual who hides his true nature; in truth based it is on the memoirs of Casanova, including dinners and his amorous conquests.

SPINACH: GOOD TO EAT AND GOOD FOR YOU

see page 23

Rome-Appia Delegate Publio Viola illustrates the origins, spread and nutritional and health properties of spinach, emphasizing several little known aspects and dispelling some myths.

THE VARIOUS CUTS OF PORK

see page 25

This contribution by Modena Academician Sandro Bellei goes beyond the famous popular wisdom and sets forth a detailed list of cuts that can be derived from pork, correlating them with information about the preparation of prosciutto and salamis. He also explains the uses of pork fat and other leftover parts of the animal.

THE GIUGGIOLA: (JUJUBE) A FORGOTTEN FRUIT

see page 27

Rome-Nomentana Academician Marianna Ventre focuses our attention on this fruit that is difficult to find today. It has a long history and boasts many uses, both gastronomic and medicinal. From its origins in Syria it spread to Africa and then Europe. In Greece, Rome, India and Arabia it was frequently used for its medicinal properties.

HOW GASTRONOMIC CHOICES ARE CHANGING

see page 29

A reflection on the roles of tradition and innovation throughout the more than 100 year history of the historic Milanese gourmet emporium Peck. Solidly maintaining and conserving its roots while simultaneously open to new paths, Peck is known for popularizing our good traditional recipes abroad while welcoming foreign influences and novelties to help us always enjoy authentic Italian flavors.

A CONFERENCE OF KINDRED SPIRITS

see page 30

In collaboration with the University of Sassari, the Alghero Delegation organized a conference entitled The Reemergence of Minor Sardinian Fruits Using Distillation Technologies. The speakers focused on the history of production and the difficulty of conducting research on the subject, as well as their brand names and how to preserve and protect their regional characteristics.

ROOM AT THE INN

see page 32

Eugania-Lower Padania Delegate Pietro Vincenzo Fracanzani and Academician Lucia Marangon paint a colorful, aromatic and tasty portrait of a typical eating place of the Veneto region: the osteria, or inn. This public setting serves as a sanctuary where people can socialize, pass the time, share news and relax while still maintaining its fundamental role of serving genuine regional wines and dishes.

A SALUTE TO THE CUISINE OF NAPLES

see page 34

The most famous dishes in Neapolitan

cuisine have their roots in the history of the territory. Biella Academician Luisa Benedetti describes the origin and evolution of ragù and sartù, explains the etymology of the words pizza and scapece, and finally lays out a panorama of typical Neapolitan products, from vegetables to desserts.

TRADITIONAL CHEESE FROM ALPINE HUTS

see page 36

Bressanone Delegate Piergiorgio Baruchello focuses our attention on cheese. Beginning with the elements that characterize milk production on Alpine farms, he describes all the phases necessary to produce cheese, and reveals that the smaller artisanal producers, with their heritage of historical and authentic processes, make an excellent, at times even noble, product.

THE FOOD THAT ISN'T

see page 37

Enrico Bonari, a professor at the Santa Anna High School in Pisa analyzes the

problem of the availability of food. The data he provides address the drastic drop in reserves, of poor production policies and high percentages of abandoned land. Bonari suggests some solutions based on innovation and an increased emphasis on traditional local production and shortening the chain of distribution.

AIG 2013: MORE PRIZES FOR THE ITALIANS

see page 39

Once again this year the Académie Internationale de la Gastronomie has presented its awards: three went to Italians, including two Academicians: Professor of Molecular Gastronomy Davide Cassi of the Parma Delegation, Professor of Medieval History Massimo Montanari of the Imola Delegation, and Andrea Grignaffini, instructor in the methodology of tasting. Thus we received recognition in all gastronomic fields.

Translators

NICOLA LEA FURLAN AND DONALD J. CLARK

Summarized

ELISA CIATTI

NEWS see page 42

Special and unusual news about events in the food world such as fairs, shows, competitions, prizes, conventions etc. "News" is a section detailing special happenings connected with the world of good eating and drinking and summarises interesting articles from the gastronomic press.

LIFE IN THE ACCADEMIA

see page 45

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 60

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 61

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.

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

MARZO 2013 / N. 247

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
Nazzareno Acquistucci, Pellegrino Artusi, Piergiorgio Baruchello, Sandro Bellei, Luisa Benedetti, Enrico Bonari, Dario Cianci, Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Fiammetta Fadda, Pietro Vincenzo Fracanzani, Francesco Flumene, Gabriele Gasparro, Attilio Gatti, Lucia Marangon, Donato Pasquariello, Alfredo Pelle, Paolo Petroni, Francesco Ricciardi, Amedeo Santarelli, Aldo Saroldi, Marco Tamburini, Giuseppe Trinucci, Tito Trombacco, Marianna Ventre, 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