

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 248, APRILE 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 Paura di cibo
(*Giovanni Ballarini*)

FOCUS

- 4 Il nostro ragù
inciampa in un cavallo
(*Paolo Petroni*)

CULTURA & RICERCA

- 5 Dell'insalata
(*Renzo Pellati*)
- 6 Il vino e la Scuola
Salernitana
(*Publio Viola*)
- 8 Goethe al Sud: la tavola,
gli amori
(*Maria Attilia Fabbri
Dall'Oglio*)
- 10 Agli e cipolle
(*Nicola Barbera*)
- 12 Il versatile radicchio
(*Filomena Furno*)
- 14 I crauti: gusto e tradizione
(*Giuliano Relja*)
- 16 Il raffinato palato
di D'Annunzio
(*Luisa Benedetti*)
- 21 I "Villani" della Garfagnana
(*Albarosa Lucchesi Mocci*)
- 22 Il mirto e l'alloro
(*Luigi Altobella*)
- 23 Cioccolato termoresistente
(*Giancarlo Burri*)



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.

- 25 Il quadrupede generoso
(*Cettina Princi Lupini*)
- 27 I "calanchi", terre da trifola
(*Giuseppe Montanari*)
- 29 La carne dei poveri
(*Amedeo Santarelli*)
- 30 Il prezioso balsamico
(*Sandro Bellei*)
- 32 La lunga storia della birra
(*Roberto Dottarelli*)
- 34 Matita e Forchetta
(*Francesco Ricciardi*)



La copertina: particolare di "Funghi" (olio su tavola, 1900-1905, dalla Pinacoteca Züst di Rancate) del pittore ticinese Adolfo Feragutti Visconti (1850-1924), esposto nell'ambito della mostra "La libertà della pittura" a lui dedicata (resterà aperta fino al 16 giugno) presso il Museo Civico Villa dei Cedri di Bellinzona (CH). La mostra rappresenta una delle tappe di un percorso espositivo che il Museo dedica all'approfondimento e alla valorizzazione della pittura tra Ottocento e Novecento. Feragutti Visconti (divenuto cittadino italiano nel 1888) è considerato uno dei maggiori artisti ticinesi attivi nel periodo a cavallo tra i due secoli e questa mostra antologica rappresenta uno sguardo completo sulle sue straordinarie doti artistiche e sulla sua poetica. Attraverso una selezione di oltre ottanta opere (una trentina venute alla luce di recente) è documentato con esempi di eccellenza l'intero percorso artistico del pittore, il cui spessore è evidente anche in una serie di nature morte, di cui quella scelta per la nostra copertina è un esempio. In questo particolare genere uno dei soggetti preferiti da Feragutti fu l'uva, tema iconografico che per almeno due decenni ricorrerà nella sua produzione in diverse versioni, tra cui spiccano "Uva per il vino santo" presentato nel 1887 a Venezia, e lo splendido dittico di "Uva bianca e "Uva nera" (entrambi in mostra).

- 36 Ricevimento in onore
di Pio VII
(*Alberto Gamaleri Calleri
Gamondi*)

- 37 Mangiar di magro
(*Rosa Maria Lo Torto
Rossomando*)

- 39 La Quaresima molisana
(*Enzo Nocera*)

- 41 Le astuzie per evitare
il digiuno
(*Arnaldo Grandi*)

- 43 Le zuppe economiche
(*Gloria Peria*)

- 45 Gusto: un senso minore
(*Alfredo Pelle*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 18 Giovani in cucina
(*Giovanna Moretti*)

- 19 Alimentazione consapevole
(*Marco Dalla Rosa*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 47 Buccie d'arancia
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 7 Calendario accademico
- 15 Le ricette d'Autore
- 48 Notiziario
- 49 In libreria
- 51 Vita dell'Accademia
- 71 Carnet degli Accademici
- 73 Dalle Delegazioni
- 78 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.

Paura di cibo

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

*La tavola, da luogo di gioia,
sta divenendo
un luogo di paura.
Compito dell'Accademia
è di riportare in tavola
fiducia, letizia e festosità.*

Una sera di tanti secoli fa, Dante Alighieri - ricorda una leggenda - passeggia nella piazza di Firenze e un giovane gli chiede quale sia il miglior cibo. "L'uovo" risponde senza esitare il sommo poeta. Passa un anno e Dante passeggia ancora nella stessa piazza, dove il medesimo giovane gli si avvicina e senza alcun preambolo gli dice "Con che?". Dimostrando una memoria straordinaria, "Col sale", risponde prontamente il poeta.

Ai tempi di Dante, e per tanti e tanti altri secoli se non millenni, l'uovo e il sale sono stati ritenuti cibi non solo buonissimi, ma sotto alcuni aspetti indispensabili. All'uovo sono state attribuite tante simbologie e sono stati inventati cento se non mille modi per cucinarlo; in tutte le civiltà è divenuto un indispensabile elemento di gastronomia. La scienza ha scelto le proteine dell'uovo come paragone dell'alimento nutriente ideale. Senza sale, poi, non si vive e per la sua importanza alimentare è stato oggetto di guerre, ha sostenuto floridi commerci ed è stato sottoposto a tasse.

Ora parlare di uova e di sale è come parlare del diavolo.

Dopo la scoperta del colesterolo e della pressione del sangue, uova e sale non sono più alimenti benefici, ma pericolosi, e fanno paura. Lo stesso avviene per tanti altri alimenti, in un elenco sempre più lungo.

Non passa giorno che questo o quell'alimento non venga criminalizzato; la lista dei cibi buoni si accorcia e non sappiamo cosa mangiare. Anche l'acqua ci fa paura da quando si è iniziato a esaminarla,

per non parlare del vino e di tante altre bevande.

Siamo entrati nell'era delle paure alimentari, che paradossalmente coincide con quella delle abbondanze e delle varietà alimentari. Più cibo abbiamo, e più questo è vario, tanto più diffuse e intense sono le nostre paure.

Non è soltanto la chimica che ci fa paura, ma il chimico che trova tutto dappertutto, anche se in quantità infinitesime e quindi trascurabili. A un esame passionato della nostra alimentazione, dobbiamo riconoscere che mai come oggi disponiamo di cibi sani, e mai come oggi ne abbiamo paura!

Paure alimentari vere o leggende metropolitane? Paure dovute al cibo o alla sua quantità? Paure dovute alla nostra ignoranza nel leggere e interpretare quanto è comunicato dalla scienza? Paure dovute al modo di uso degli alimenti o ai nostri stili di vita? Paure semplicemente dovute a un irrazionale rifiuto del nuovo?

Molte paure sono leggende metropolitane, che si basano sull'aver dimenticato che è la dose che è pericolosa e che qualunque alimento diviene dannoso se in eccesso. "È la dose che fa il veleno" insegnavano gli antichi! Altre paure derivano dall'incertezza lasciata dalla perdita delle tradizioni che, nel bene o nel male, dicevano con sicurezza cosa e quando mangiare.

In molti casi dobbiamo avere paura di come mal usiamo i cibi sani! Non sono il grasso o lo zucchero a essere pericolosi, soprattutto oggi che sono accuratamente controllati, ma quanto e come li usiamo. Nei paesi industrializzati

come il nostro, dobbiamo avere paura dei cibi sani mangiati in eccesso, che ingrassano, soprattutto chi non si muove a sufficienza. Un ritorno a ricette e stili alimentari più sobri, meno tempo speso im-

mobili davanti alla televisione o in automobile, più movimento fisico e un poco di fame, risolverebbero molti problemi!

Come Accademici, una migliore conoscenza delle nostre tradizioni e

delle reali condizioni alimentari dovrebbe riportarci ad una tavola luogo non di paura, ma di fiducia, letizia, festosità e gioia.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

FOCUS DI PAOLO PETRONI

IL NOSTRO RAGÙ INCIAMPA IN UN CAVALLO

Più le leggi ci proteggono, più le etichette ci informano, più le marche ci garantiscono e più veniamo gabbati. Con frequenza impressionante siamo bombardati da notizie tragiche su quello che troviamo sui mercati e nei cibi che ci propinano.

Abbiamo scritto un libro di grande successo sull'argomento "Il falso in tavola": vi erano elencati numerosi casi, molti problemi, ma la realtà supera ogni più fervida fantasia. Ormai siamo assuefatti, si fa per dire, alle truffe sull'olio, sulla mozzarella, sui vini, sui pesci, sui formaggi; agli scandali legati alla dramma-beffa della mucca pazza e dell'aviarìa. Ma il caso denominato "horse-gate" ci mancava proprio.

La carne di cavallo, venduta nelle macellerie equine, era molto comune un tempo, se ne parlava bene in termini nutrizionali, era un toccasana per gli anemici e per le donne incinte; poi, nella maggior parte delle città italiane, queste macellerie sono sparite e il consumo di carne di cavallo si è rarefatto, quasi scomparso, tranne che in alcune zone del Meridione. Così sembrava. Si scopre invece che in Italia vengono prodotti 25 milioni di chili di carne di cavallo e che siamo il maggior importatore in Europa, infatti ne importiamo altrettanti (principalmente da Polonia, Spagna, Francia, Romania, Canada e Argentina), per un consumo totale di circa 50 milioni di chili. In pratica più di un chilo a testa all'anno! Tutto questo emerge dopo che tracce, ma spesso anche dosi massicce, di carne di cavallo sono state rinvenute nei ragù, nei ravioli e nelle polpette di carne. E quando si dice ragù e tortellini e lasagne si dice Italia, con quel che ne consegue in termini di immagine gastronomica.

È bene chiarire che oltre a problemi di natura salustica (possibili antinfiammatori e medicinali dopanti non controllati, somministrati ai cavalli non destinati alla macellazione), siamo di fronte ad una vera e propria frode alimentare denominata "falsificazione", che consiste nella sostituzione di un prodotto con un altro di minor costo. Evidentemente la carne di cavallo si trova a buon

prezzo, anche perché, specialmente in alcuni paesi, viene poco o per niente controllata. Poi, naturalmente, lo scaricabarile comincia subito: la grande marca dà la colpa al produttore, che dà la colpa all'importatore della materia prima, che dà la colpa ai macelli situati chissà dove.

L'attuale normativa impone al proprietario di un cavallo di scegliere se esso sarà "Destinato alla Produzione Alimentare" (DPA) o, in modo irreversibile, "non Destinato alla Produzione Alimentare" (non-DPA). La scelta di dichiarare un cavallo non-DPA consente molta più libertà nell'uso dei farmaci tipo fenilbutazone. Può accadere, e accade, che un animale non più utilizzabile per le corse possa essere macellato e avviato alla lavorazione alimentare. A ciò si aggiunge un problema etico: il cavallo (ma anche il mulo e l'asino) è oggi un animale d'affezione? Un animale da compagnia da tutelare come il cane e il gatto? Certamente sì, secondo le associazioni animaliste e ambientaliste.

A ciascuno la sua convinzione, ma è certo che il cavallo ci accompagna nella vita sin da bambini, prima nelle favole, con il principe sul cavallo bianco, poi nei fumetti e nei film con i cowboys e gli indiani, poi nell'arte, con quadri e monumenti equestri, e ancora nello sport, nel lavoro. Un rapporto di dedizione e d'intesa magistralmente interpretato dal recente film di Spielberg, "War Horse". Il cavallo è tutto, fuorché una polpetta o una braciola.

Ma tornando a noi, abbiamo speranze di salvarci da queste frodi? Purtroppo no. Certamente verranno altre leggi, altre toppe saranno messe alle lacune, altre etichette diverranno obbligatorie, le filiere saranno più controllate, ma contro le truffe nulla si può, siamo in mano all'industria globalizzata e i grandi marchi non sono in grado di garantire nulla.

Il copione per loro prevede sempre le seguenti due battute: "siamo le prime vittime" e "non ci sono pericoli per la salute". E la paura per il cibo continua.

See English text page 78

Dell'insalata

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino

*Oggi siamo primi in Europa
nella produzione
di insalate di IV gamma.*

Le insalate a foglia verde, sempre presenti sulle tavole degli italiani ebbero in passato dei profeti illustri (Pitagora, Leonardo da Vinci, Jean-Jacques Rousseau), che cercarono di rivalutare un cibo che la nobiltà di toga e di spada disprezzava, ritenendolo un "vile pastume per popolo basso e servi della gleba". Si diceva che "l'uomo degno di portare l'ermellino o l'armatura" doveva cibarsi di carne (pesce solo nei giorni di digiuno imposti da Madre Chiesa). Un contrasto, quello tra carnivori e vegetariani, mai sopito nei secoli.

Sul tema "insalate", la storia della gastronomia è ricca di aneddoti. In epoca romana, per esempio, l'insalata si gustava a fine pasto come digestivo, piuttosto che come contorno o antipasto (vedi i ricettari di Marco Gavio Apicio e l'opera di Plinio il

Vecchio). I condimenti erano diversi, ma predominava il famoso *garum* che oggi nessuno vorrebbe riproporre dato che era ottenuto dai visceri di pesce (sardine, sgombri) lasciati fermentare al sole, cosparsi di sale e di vino vecchio. I Romani apprezzavano anche l'agresto che era un liquido di sapore acido ottenuto dal succo di uva acerba.

Nel periodo rinascimentale e nei secoli successivi, i ricettari dei grandi cuochi davano consigli più adatti ai nostri gusti. Cito Bartolomeo Scappi detto il Platina, Cristoforo di Messisbugo, Vincenzo Corrado. Ricordo anche il modenese Giacomo Castelvetro, costretto a vivere in Inghilterra per non finire nelle reti dell'Inquisizione romana, che raccomandava "un'accurata pulizia delle foglie verdi e l'utilizzo dell'olio in abbondanza, con poco aceto, sale e poco pepe, per non fare come i tedeschi e altre straniere generazioni le quali, appreso avere poco l'erbe lavate in un mucchio le mettono nel piatto e su vi gittano molto aceto senza mai rivolgerle, non avendo altra mira che di piacere all'occhio: ma noi italici abbiamo più riguardo di piacere a monna bocca".

Per venire ai giorni nostri, grazie agli studi e alle ricerche della scienza dell'alimentazione, vediamo ampiamente rivalutate le risorse dell'orto, e delle umili insalate, per la presenza di vitamine e di antiossidanti ritenuti indispensabili per combattere i famigerati "radicali liberi" e per ridurre, a dosi opportune, i rischi delle malattie cardiovascolari. La comunità scientifica, che si occupa di nutrizione umana, raccomanda di gustare, nel corso della giornata, 5 porzioni di frutta e verdura, ma le rilevazioni statistiche sono concordi

nel dire che, oggi, lo stile di vita che stiamo praticando ci obbliga a dedicare alla provvista dei cibi e alla cucina un tempo sempre minore. Il lavoro fuori casa riduce la presenza di donne e uomini ai fornelli, e sono in aumento i single, le famiglie mononucleo, per cui è ovvio che l'industria offra soluzioni pratiche ai problemi quotidiani. I supermercati oggi vendono sotto *private label* circa il 70% degli ortaggi pronti al consumo. E tra questi, ci sono le insalate di IV gamma, nella cui produzione (chi l'avrebbe detto?) siamo primi in Europa e, in campo mondiale, in terza posizione dopo la Cina e gli USA.

Un successo forse poco stimato, in confronto alle eccellenze dei prodotti alimentari italiani ormai conosciuti e apprezzati (e anche contraffatti) in tutto il mondo, ma per il quale bisogna dire grazie alle ricerche compiute dalla nostra agricoltura. Dice infatti la prof.ssa Ludovica Gullino, di Agroinnova (Facoltà di Agraria, Università di Torino), coordinatrice scientifica del volume "Le insalate", della Collana "Cultura & Cultura": "Per portare sulla nostra tavola le insalate italiane tagliate, lavate e imbutate, sono state necessarie delle innovazioni avanzate nella selezione delle varietà, nella coltivazione, nella difesa dai microrganismi (muffe, parassiti, erbe infestanti), nelle tecniche post-raccolta e nella conservazione, che hanno coinvolto ricercatori e produttori. Il risultato di questa collaborazione è una produzione molto sofisticata e di grande qualità, oltre che fra le più sicure e sostenibili della nostra agricoltura, apprezzata in tutta Europa (in Italia il fatturato della IV gamma è salito a circa 900 milioni di euro)".

See International Summary page 78

Il vino e la Scuola Salernitana

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

*“Che tu possa bramar
que’ che potenti
trovi, e belli, e fragranti
e freddi e lievi,
sicché lo spirito in lor
si riconosca”.*

Nell'antichità, il vino fu spesso considerato un medicamento, e molti medici e naturalisti ne hanno descritto, nei secoli, le proprietà benefiche. Tra le più interessanti e conosciute trattazioni, ricordiamo quelle di una famosa Scuola di medicina, la Scuola Medica Salernitana, che si ritiene sia stata fondata dall'Ordine Benedettino intorno all'anno Mille, e dove l'insegnamento medico veniva impartito seguendo i dettami di illustri medici e naturalisti greci e romani, e precisamente “secundum Hippocratis et Galeni praecepta”. Tra le diverse pubblicazioni della Scuola Medica Salernitana, ancora oggi conosciute, quella che l'ha resa famosa in tutto il mondo è stata il “Regimen Sanitatis Salernitanum” (chiamato anche “Flos Medicinae”), un testo nel quale, in forma di facili versetti, vengono volgarizzati utili precetti medici e igienici.

Per quanto riguarda il vino, nel “Regimen Sanitatis”, ne vengono esaminate le caratteristiche e, dopo un dettagliato esame, il vino viene considerato non solo non dannoso, ma anzi utile, purché, si avverte, sia “fortis, formosus et friseus”, così come deve essere anche “clarus, vetus, subtile et maturum”. I vini vengono giudicati, infatti, dal profumo, dal sapore, dalla limpidezza e dal colore, cercando in essi cinque qualità, e cioè che siano pastosi, spiritosi, fragranti, freschi e frizzanti. Sono preferiti i vini bianchi e dolci, perché ricchi di sostanze nutritive (“nutritiva sunt plus dulcis candida vina”), mentre i vini rossi, si afferma, se bevuti in eccesso, intontiscono la mente e il corpo (“corpus reddidit tibi pigrum”) e alterano la limpidezza della voce.

Comunque, osserva la Scuola Salernitana, anche nella terapia dei disturbi collegati all'eccesso, non esiste rimedio migliore che il vino stesso. Seguendo infatti i concetti della Scuola di Terapìa greco-romana, che diceva “contraria contrariis curantur”, si affermava: “se il vino che hai bevuto alla sera ti avrà creato dei disturbi, bevine ancora al mattino e ti gioverà come medicina”. Tra i precetti relativi al vino, viene poi anche affermato che, per facilitare la digestione, è molto utile cominciare il pasto con un bicchiere di vino, in modo da preparare lo stomaco e anche per “allontanare ogni eventuale pena”, ma si aggiunge un saggio consiglio, e cioè “quando bevi non saziarti mai di un solo fiato”. Bevendo spesso e poco, si rendono infatti più leggere le vivande e il vino sarà salutare come un cibo.

Si sostiene infine che gli uomini saggi devono stare lontani dalle bevande costituite da sola acqua. Il vino “scaccia i vapori, affina l'udito e fortifica il corpo”, e si afferma che “è molto nocivo bere solo acqua durante i pasti perché l'acqua raffredda lo stomaco e rende il cibo indigesto”. La Scuola Salernitana, seguendo i concetti già espressi da Ippocrate, riteneva che il vino facilitasse lo svuotamento dell'intestino; inoltre riteneva che quello bianco possedesse effetti diuretici ed era perciò indicato nei soggetti pletorici, e infine, potevano essere consigliati anche i vini allungati con acqua per combattere la febbre. L'unica controindicazione sostenuta da Ippocrate era legata al vino dolce, che appesantiva il capo, contrariamente a quanto dirà poi la Scuola Salernitana che lo consiglia come

ricostituente perché ricco di sostanze nutritive. D'altra parte, oltre alla Scuola Medica Salernitane, fin dai tempi più remoti, il vino ha avuto un grande rilievo sociale, tanto che si riteneva fosse protetto dalle divinità: Osiride in Egitto, Dioniso in Grecia, Saturno nelle civiltà italiche, Bacco a Roma. In esso si vedeva un mezzo di sostentamento e di benessere, ma soprattutto un dono di Dio, tema che ricorre in tutte le culture e le civiltà mediterranee. Ricordiamo, tra gli altri, Cicerone, il quale teneva il vino in buona considerazione tanto che faceva derivare il termine *vinum* dalla stessa radice di *vir* (uomo) e di *vis* (forza), soste-

nendo "vinum a vi deducitur" un qualcosa cioè che costituisce la forza e migliora la mente. A sua volta, il naturalista del II secolo, Aulo Cornelio Celso, nel suo trattato "De Medicina", considerava utile il vino nella cura dell'emicrania, mentre Plinio il Vecchio lo definiva "saluberrimum" in quanto da esso traevano giovamento le forze, il sangue e il colorito degli uomini. Galeno infine, cita nelle sue ricette trecento volte l'uso del vino per diverse indicazioni terapeutiche, tra cui il medicamento delle ferite.

Molti di questi aspetti sono stati ripresi ancora oggi dagli studiosi, e così, mentre giustamente si ripetono

le avvertenze di evitare gli abusi, nello stesso tempo il vino viene consigliato (a piccole dosi) come stimolante, rasserenante, digestivo, conciliante il riposo, e anche come preventivo delle malattie cardiocircolatorie.

Nel complesso, possiamo quindi rileggere e seguire con interesse quanto ci suggeriva, un millennio addietro, la Scuola Medica Salernitana, che considerava il vino anche utile e distintivo della specie umana: "Vinum bibant homines, animalia cetera fontes", cioè "bevano il vino gli uomini e lascino l'acqua agli animali".

See International Summary page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

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

4 maggio
Forum Accademico 2013
Delegazione di Chieti

5 maggio - **Albenga e del Ponente Ligure**
Cinquantennale della Delegazione

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

28-29 giugno - **Isernia**
V Edizione del Premio Nazionale "Allium cepa"
IV Edizione premio Molisani all'estero
Convegno "Gastronomia tra dubbi e certezze"

SETTEMBRE

14-15 settembre - **Ancona**
48° "Verdicchio d'Oro"
Staffolo (Ancona)

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"

17 ottobre - **Pisa**
VI Premio Delegazione di Pisa in accordo con IPSSAR "G. Matteotti"

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

NOVEMBRE

30 novembre - **Albenga e del Ponente Ligure**
Convegno "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare ad Albenga"

DICEMBRE

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

Goethe al Sud: la tavola, gli amori

DI MARIA ATTILIA
FABRI DALL'OGGIO
Accademica di Roma
Centro Studi "F. Marengi"

*"La gran festa del godere,
a Napoli,
si celebra tutti i giorni".*

Dalla lettura del "Viaggio in Italia" di Goethe, si rimane sorpresi di non trovare, nelle pagine dedicate al soggiorno a Roma, nessun riferimento di particolare rilievo ai suoi rapporti con il popolo della città eterna, e questo pur amando la gente romana e il suo linguaggio.

Non abbiamo notizie dettagliate sulla cucina romana e le sue osterie anche se siamo informati che frequentava molto spesso la trattoria "la Campana", a Monte Savello, con gli amici e la cara Faustina. Frequentava il Caffè Greco con gli artisti tedeschi, con misura le serate mondane presso i nobili, giocava a carte con i letterati. In realtà, durante questo suo meraviglioso viaggio, ci ha nascosto molte verità sulle sue esperienze romane. È riuscito a tenere segreta una doppia vita che sembrava impenetrabile, bruciandone le testimonianze più importanti. A Weimar, però, è stato scoperto un piccolo archivio, tutto in italiano, sfuggito al rogo e questa fortuna ha consentito di scoprire la "dolce vita" romana del poeta. Si tratta di più di 200 fogli di appunti, conti, liste di spese, annotazioni varie su personaggi, sugli amori nascosti. Goethe annota, in italiano, tutte le spese che effettuava: da quelle per l'alimentazione, per i vestiti e i travestimenti, le laute mance che elargiva, quanto spende-

va per le sue cene. Sappiamo perfino quanto dava alle lavandaie e quanto alle prostitute.

Queste notizie le ha raccolte in un libro, scritto in tedesco, Roberto Zapperi: "Das inkognito Goethe ganz andere Existenz in Rom", pubblicato in Germania nel 1999. I fogli "segreti" di Goethe ci forniscono un ritratto insolito del poeta e un'immagine reale della Roma papalina dell'epoca, con le sue abitudini, i suoi

riti, le allegre feste popolari. In questo clima vive il Signor

Filippo Müller alias Johann Wolfgang Goethe. L'uso del falso nome si dimostra provvidenziale, per l'autore del "Werther", perché lo tiene al riparo dal controllo delle autorità papaline.

Era così libero da poter irridere personaggi illustri - si permetteva di affermare che "il più grande attore di Roma è

il papa" -, parlava sempre

in italiano, amava travestirsi, mescolarsi indisturbato insieme al popolo, partecipare a tutte le feste in compagnia della vivace gente romana, fare la corte a tutte le donne che gli piacevano, spendere con facilità molto denaro, frequentare quasi tutte le sere le osterie, dove incontrava artisti e letterati dei vari paesi europei, gustare la saporita cucina romana della quale, in breve tempo, conobbe le pietanze più gustose e famose come la coda alla vaccinara e un piatto profumato ai chiodi di garofano, spezia che ama-



va e gli stuzzicava l'appetito: si trattava del garofolato.

Ebbe molti amici, ma in particolare è da ricordare, come compagno di allegrezze, il pittore Tischbein. Frequentava volentieri i caffè e le pasticcerie romane dove gustava i dolci caratteristici con golosità e dove si faceva preparare la sua amata cioccolata calda o gelata, di cui era ghiotto; nella sua borsa da viaggio ne conservava sempre alcune tavolette da poter utilizzare quando lo desiderava. Abitando in un appartamento a via dei Condotti, frequentava spesso le trattorie di quella strada e, in modo particolare, "il Lepre", la più spaziosa, che offriva una rassegna notevole di piatti, fra i quali i maccheroni al sugo, i suoi preferiti, le minestre, il farricello, le "cocuzzole ripiene", cioè le zucchine, le cipolle fritte, il cinghiale, la lepre, il porcospino e altra cacciagione.

Nel 1786 Goethe arrivò in diligenza a Ponte Milvio. Quando i pontemollesi lo videro comparire, alto, bello, elegante, subito lo accolsero con cordialità e deferenza, chiamandolo "l'Apollo del Nord". Goethe restò colpito dagli usi di questa contrada romana, così particolare e ricca di antiche tradizioni. Frequentò le sue osterie gustando con piacere le pietanze che gli offrivano, come le costole d'abbacchio a scottadito, le focacce biscottate, le impareggiabili minestre di verdura, la coratella d'abbacchio.

Fu attirato dalla simpatia della gente e si lasciò affascinare dagli occhi della bella Maddalena, con la quale visse un'appassionata storia d'amore. Dell'intensa vita romana di Goethe parla anche una serie di documenti che raccontano i suoi amori segreti per alcune belle donne romane. Una era la ventunenne figlia di un oste tedesco, Costanza Roesler. L'aveva conosciuta vicino a casa sua, nell'osteria paterna di via dei Condotti, nel gennaio del 1787. La ragazza era molto bella, ma analfabeta, una particolarità che non gli impedì di amarla. Fu un amore che non andò a

buon fine, perché Costanza aveva come unico desiderio quello di sposarsi, per cui Goethe si trovò costretto a ritirarsi. Fu molto dispiaciuto di aver dovuto rinunciare alla bella fanciulla. Prima di partire per Napoli, donò a Costanza un anello come regalo d'addio.

Ma l'amore che suscitò nel poeta tedesco Faustina, fu travolgente. Di lei si innamorò intensamente. È rimasta una lettera, senza intestazione e senza firma, ma è una lettera d'amore struggente. La fanciulla lo amava appassionatamente come lui aveva sempre sognato. La conobbe alla fine del 1787. Era una popolana di umili origini, che sapeva appena scrivere e faceva tanti errori di ortografia, ma il suo amore era sincero, amava il "Signor Filippo" e di lui non sapeva null'altro. Il poeta ricambiò questo amore che segnò profondamente la sua vita. Pianse per lei a lungo quando seppe di dover tornare in Germania. Di certo avrà composto i bellissimi versi delle "Elegie romane", avendo nel cuore la bella Faustina.

La serenità e l'allegria che traspaiono dalle carte ritrovate a Weimar dallo Zoppiere fanno piacere e ci diletano, ma quello che meraviglia è come nel "Viaggio in Italia", pur amando Roma con reverenza e struggimento per la sua storia, le sue forme d'arte, la sua cultura, per essere una città cosmopolita, Goethe non abbia evidenziato con maggiore forza alcuni aspetti legati al quotidiano e al suo vissuto come, invece, era accaduto quando aveva affrontato Napoli e la sua gente.

In questa città, come ci illustra con grande dovizia di particolari il "Viaggio in Italia", si abbandona alla descrizione della vita, della bellezza delle donne, attraenti e sensuali, della vivacità del popolo napoletano, della fertilità della terra, così simile a un Eden meraviglioso. La sirena Partenope, dal mare di quel golfo incantevole circondato da vulcani e dolci colline, lo aveva colpito al cuore: "È qui che si può comprendere

come l'uomo abbia potuto concepire l'idea di coltivare la terra, qui ove i campi producono tutto, ove si possono ottenere da tre a cinque raccolti all'anno... è in questo paese soltanto che arrivo a comprendere e a spiegare taluni fenomeni della natura... a Roma si studia volentieri, ma qui si ha voglia di vivere..." perché la gente è occupata a "godere di tutti i piaceri della vita".

Il massimo divertimento per Goethe era quando, camminando per la città, poteva assistere a scene inimitabili di gente che cantava, ballava, assisteva al teatro di Pulcinella, dove tutte le mercanzie erano esposte sulle bancarelle, in un tripudio di verdure e frutti d'ogni tipo.

Per San Giuseppe, i protagonisti dei vicoli erano i friggitori di ciambelle. Come in un balletto, davanti a grandi padelle "uno faceva la pasta, l'altro le dava la forma e un terzo la gettava nell'olio bollente" e, con gestualità e simpatia inimitabili, offriva ai clienti le ciambelle profumate "sulla punta della forchetta".

Ma lo spettacolo che lo aveva sorpreso e colpito in particolare, era stato l'assistere, in una modesta casa dove era stato ospitato con semplicità, alla lavorazione delle paste, lavorate nella "camera dei vermicelli" e poi esposte fuori, sulle strade, ad asciugare, e di vedere con quanta maestria le abili mani delle fanciulle trasformavano i vermicelli in manufatti a forma di lumaca. Tutti mangiavano la pasta a Napoli, anche i monelli sulle strade, condita con il solo formaggio.

I momenti e gli episodi legati al cibo vissuti a Napoli dal poeta sono tanto numerosi che non è possibile qui ricordarli tutti, ma non si possono dimenticare i venditori ambulanti che, pur nella loro povertà, con i loro panieri pieni di frutta, acqua, o con pasta, biscotti, limoni, dolciumi riuscivano a trasmettere allegria: "si direbbe che ciascuno voglia prender parte... alla gran festa del godere che a Napoli si celebra tutti i giorni".

See International Summary page 78

Agli e cipolle

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

*Insieme allo scalogno,
al porro, all'erba cipollina
e al cipollotto, costituiscono
ingredienti indispensabili
per molte preparazioni.*

Appartengono alla famiglia delle Liliacee, come i gigli, ma questi bulbi sotterranei, con radici sottili "fascicolate" (cioè molto ramificate), da cui emergono guaine cilindriche cave di colore verde-smeraldo, non sono altrettanto decorativi. L'aglio e la cipolla sono, però, tra gli ortaggi più adoperati in cucina, sia per dare "profumo" sia come ingredienti di piatti-base. Vediamo un po' più in dettaglio questi ortaggi-simbolo della cucina italiana e mediterranea che, con il loro spiccato e tipico sapore, danno carattere anche ai piatti più semplici.

Ricordiamo, per inciso, che i due più grandi produttori mondiali di aglio e cipolle sono Cina e India.

L'aglio è formato da una mezza dozzina di spicchi, raggruppati e protetti da alcune "tuniche" cellulose trasparenti, che costituiscono il bulbo o "testa d'aglio".

I tipi di aglio sono tre: bianco, rosato e rosso-vinoso, anche se gli spicchi interni, quelli che si adoperano in cucina, sono sempre di colore biancastro per tutti i tipi; il colore, per gli altri due tipi, è dato dalle sfoglie protettive, specie l'ultima, quella più vicina a ciascuno spicchio. Quello bianco è il più comune, dalla "pellicola" bianco-argentea e dal sapore molto intenso e persistente; quello rosato ha sapore meno intenso del bianco e

quello rosso-vinoso ha sapore ancor più delicato.

L'aglio, originario delle steppe dell'Asia centrale, fu apprezzato, fin dall'antichità, in Cina, Persia, Egitto e anche dai Romani (Aristofane sosteneva che l'aglio, dato ai legionari, conferiva loro maggiore ardore nel combattere e assicurava un effetto protettivo nei confronti delle epidemie).

Di fatto, recenti studi, hanno provato che l'allicina è un antibiotico naturale, con un ruolo protettivo nei confronti di alcuni tumori (colon-retto, prostata, seno). Un consumo moderato e costante di aglio riduce la pressione sanguigna e combatte le infezioni intestinali; le sostanze solforate contenute sono un antinfluenzale e, per questa proprietà, in Cina l'aglio viene somministrato agli studenti delle scuole primarie.

Gli agli italiani più rinomati sono quelli rossi di Sulmona e di Trapani, il rosato di Caraglio (Cuneo) e il bianco piacentino. In cucina, è bene sapere che l'aglio diventa meno aggressivo con la cottura, soprattutto lasciandogli la buccia, e che l'aglio fresco ha molte sfumature di sapore rispetto a quello essiccato che ne ha una sola.

Le preparazioni in cui l'aglio è insostituibile sono, ad esempio, per gli "spaghetti aglio, olio e peperoncino";



sulle “bruschette”; nel “pesto alla genovese”; nel “pesto alla trapanese” (versione “rossa” di quello ligure); nell’“abbacchio alla romana”; nei “carciofi alla giudia”. Una cucina senza aglio credo sia solo una nuova moda, anche un po’ mortificante.

La cipolla, coltivata in Asia già 5000 anni fa, è stata sempre un ingrediente base di moltissime ricette salate della cucina europea e assunse particolare importanza a partire dal XVIII secolo, quando iniziò il declino delle spezie.

Gli Egizi consideravano sacra la cipolla, per i suoi cerchi concentrici che rappresentavano la vita eterna, senza fine. La cipolla fu introdotta in America da Cristoforo Colombo, che l’aveva inserita tra le scorte alimentari.

La pianta di cipolla ha piccole radici filiformi, lunghe “foglie” cilindriche sovrapposte, che s’ingrossano progressivamente alla base, partendo da una gemma centrale, fino a formare un bulbo carnoso e succoso. Foglie più sottili, di colore diverso a seconda dei tipi (bianca, rossa, dorata) e di consistenza cartacea, detta tunica, avvolgono esternamente l’ortaggio per proteggerlo.

I maggiori produttori sono: Cina, India e Stati Uniti; in Italia se ne producono circa 400.000 tonnellate/anno, soprattutto in Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto.

La cipolla rossa, con tunica esterna di colore rosso-violaceo, polpa interna bianca striata, è il tipo più dolce e digeribile, ideale da mangiare cruda in insalata (anche perché, con la cottura, si riducono gli effetti benefici degli antiossidanti), ma anche ripiena e per preparare il classico soffritto. La bianca (dolce di Cannara - Perugia), piatta o rotonda, ha un retrogusto gradevolmente pungente ed è buona grigliata, per brodi vegetali, per frittate e per gli “anelli fritti” (gli *onion rings* degli anglosassoni). La dorata (gialla napoletana) ha un gusto più forte e piccante dei tipi precedenti ed è indicata, in particolare, per la “zuppa di cipolle” sia nella versione italiana, sia in quella francese gratinata al forno.

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 Marengbi” 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.

Durante il taglio, le sostanze solforose volatili, contenute nella cipolla, irritano gli occhi facendoli lacrimare; per ridurre questo inconveniente occorre tenere sempre bagnata la lama del coltello.

Le cipolle più note in Italia sono le rosse: oltre a quella Igp di Tropea (Catanzaro), anche quelle di Certaldo (Firenze), di Isernia (Campobasso), di Acquaviva delle Fonti (Bari) e, per un pizzico di campanilismo, ma giustificato perché molto buona, almeno quanto quella di Tropea, la “cipolla rossa e dolce” di Breme (Pavia), un piccolo borgo tra le risaie della Lomellina: in due varietà, con bulbo rotondo di colore rosso-viola, una primaverile e una estiva.

Lo scalogno prende il nome dalla città palestinese di Ascalona; ha la dimensione di una testa d’aglio, con all’interno due o tre spicchi, e buccia esterna di colore ramato. Lo scalogno ha un gusto più aromatico della cipolla e costituisce una raffinata alternativa anche all’aglio. Il più apprezzato è quello di Romagna Dop.

Il porro, apprezzato da Nerone, ebbe larga diffusione nei territori del-

l’Impero romano, in particolare nel Galles. Del porro esistono numerose varietà, con bulbo cilindrico voluminoso, alto da 40 a 80 centimetri, ricoperto da una guaina biancastra. È reperibile tutto l’anno: le varietà estive sono più tenere e delicate, quelle invernali più sode e saporite. Tanti sono gli utilizzi in cucina: crudo e cotto a vapore, nei risotti; per vellutate; tipica è la porrata toscana: una torta di verdure, nota fin dal Medioevo.

Dell’erba cipollina si adoperano anche i bulbi (come aglio), ma molto più utilizzate sono le foglie sottili e lunghe 25-50 centimetri, per il loro sapore fresco e leggermente pungente, tagliate a pezzetti o, sfruttando la lunghezza e la flessibilità, per chiudere elegantemente dei fagottini.

Il cipollotto è una cipolla non ancora completamente matura; ha un sapore intermedio tra quello della cipolla e quello dell’erba cipollina. Le varietà più diffuse sono quella bianca alla base e verde-striata verso l’alto dello stelo, e quella rossa, simile ad una piccola cipolla, di gusto più dolce della bianca.

See International Summary page 78

Il versatile radicchio

DI FILOMENA FURNO
Accademica della Penisola Sorrentina

*“Come il riso,
nasce dall’acqua
ma muore nel vino”.*

Il radicchio, un tempo cibo delle classi più povere, è oggi alimento celebrato dai grandi chef come protagonista di piatti particolarmente raffinati. L’ottenimento del marchio Igp e, soprattutto, la riscoperta della bontà e degli svariati utilizzi di questo ortaggio hanno fatto salire in modo sensibile la produzione e la vendita di alcune sue varietà.

Il radicchio (*Cichorium intybus*) appartiene alla famiglia delle Composite (gruppo delle cicorie) ed è reperibile in una gamma cromatica che varia dalle numerose gradazioni del rosso ai diversi toni del verde; ha tantissime forme: dalla più tondeggiante alla conica o a quella con foglie frastagliate ai bordi. Ortaggio tipicamente invernale (diffuso da ottobre a marzo), è disponibile sul mercato anche nella tipologia estiva.

Il radicchio di Treviso (o trevigiano), Igp dal 1996, è una delle varietà più conosciute; è coltivato nelle province di Treviso, Padova e Venezia. Per il suo colore rosso scuro viene associato all’aspetto dei vini tipici del suo territorio, cui si accom-

pagna splendidamente. Ne esistono due varianti: il precoce, dal cespo allungato e dalle foglie serrate (che si raccoglie da inizio settembre, caratterizzato da un sapore tendenzialmente dolce) e quello tardivo, che ha foglie strette dal colore rossastro, con nervatura centrale di un bianco brillante che occupa la maggior parte della foglia (che si raccoglie da novembre in poi e possiede quel retrogusto amarognolo particolare).

Il radicchio di Castelfranco Veneto Igp ha invece forma più tondeggiante, foglie ondulate, tinte di un bel giallo crema e variegata di viola-rossastro. Altrettanto pregiato e delicato al palato, la sua origine si deve a un incrocio di successo tra il trevigiano e la scarola.

Anche il radicchio rosso di Verona ha foglie di colore rosso scuro acceso, che si presentano compatte, con nervatura bianca centrale. Il radicchio rosso di Chioggia, decisamente il più coltivato, ha forma tondeggiante, leggermente schiacciata all’apice; le foglie rosse sono più larghe rispetto a quello di Verona, tan-



to che circondano l'intero cespo. Il radicchio di Lusìa, infine, è tondeggiante; ha colore giallo vivace con una base centrale bianca.

Il radicchio è una delle verdure più versatili: adatto a qualsiasi portata, dall'antipasto ai secondi, dalle torte salate alle pizze, fino alla confettura e alla tisana. Cotto, fritto o cucinato ai ferri, rivela appieno sapore e profumi; ancor più se consumato crudo, condito con sale e olio d'oliva extravergine oppure con solo qualche goccia di aceto balsamico. Le ricette della tradizione lo vogliono conservato anche in salamoia, sotto grappa, sott'olio o in marmellata.

Le preparazioni odierne, le cotture e gli abbinamenti più gustosi sono il frutto di varie memorie gastronomiche locali: basti pensare al risotto con il radicchio trevigiano, alla pasta con radicchio e gorgonzola oppure alle tagliatelle con radicchio rosso di Chioggia e noci di Sorrento. Sarebbe infine un'imperdonabile mancanza non abbinarlo al vino, soprattutto a quello tipico del territorio d'origine, anche perché, come vuole un proverbio veneto "il radicchio, come il riso, nasce dall'acqua ma muore nel vino".

Abbiamo parlato della riscoperta del sapore del radicchio ma, per completezza, dobbiamo elencare anche le numerose proprietà benefiche per la salute del nostro organismo: citiamo innanzitutto quelle depurative, diuretiche, toniche e lassative. Grazie all'elevato contenuto di acqua (93%), la presenza di fibre e principi amari, il radicchio favorisce la digestione e il buon funzionamento dell'intestino; per merito del suo basso apporto calorico, risulta un alimento molto indicato anche per i regimi alimentari controllati. Inoltre, il calcio e il ferro, presenti in quest'ortaggio, sono in grado di coadiuvare il ricambio metabolico delle ossa rendendole più forti; gli antociani (presenti in particolar modo nel radicchio rosso) favoriscono la prevenzione delle malattie cardio-

vascolari; il triptofano, infine, apporta benefici al sistema nervoso contrastando i disturbi legati all'insonnia. Nel radicchio sono presenti anche il fosforo, il potassio (in grande quantità), il magnesio, lo zinco, il rame e il manganese nonché la quasi totalità delle vitamine del gruppo B, le vitamine C, E, K, J e P. Recenti studi hanno dimostrato che il radicchio rosso contiene molte più sostanze antiossidanti rispetto ad altri vantati alimenti quali, ad esempio, i mirtilli e l'uva passa. Le citate sostanze antiossidanti danno al radic-

CROSTINI AL RADICCHIO CON CREMA DI RICOTTA

Ingredienti: ½ filoncino di pane, ½ radicchio di Chioggia, 150 g di ricotta, 2 scalogni, 1 cucchiaino di aceto balsamico, 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 1 cucchiaino di zenzero, erba cipollina, sale.

Preparazione: Affettare il pane e tostarlo in forno per pochi minuti. Tritare gli scalogni e lasciarli appassire con l'olio d'oliva. Unire il radicchio rosso lavato, strizzato e tagliato finemente; aggiungere l'aceto balsamico, un pizzico di sale e far cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Con i rebbi della forchetta, lavorare la ricotta a crema, aggiungere l'erba cipollina tritata (conservandone qualche foglia per decorare) e un cucchiaino di zenzero grattugiato. Comporre i crostini spalmando la crema di ricotta e completando con una quenelle di radicchio rosso. Decorare con un filo di erba cipollina. Per dare più sapore ai crostini, si può sostituire la ricotta con del caprino o altro formaggio spalmabile.

PASTICCIO AL RADICCHIO

Ingredienti (per 6 persone): 400 g di lasagne fatte in casa, ½ litro di besciamella, 1 kg di radicchio tardivo (viene bene anche con il radicchio precoce), 1 cipolla di media grandezza, 2 grosse fette di sopressa o 2 salsicce "da rosto", 30 g di burro, formaggio grana grattugiato, sale.

Preparazione: Far soffriggere la cipolla e la sopressa tritate con la metà del burro, aggiungere il radicchio mondato, lavato, asciugato e tritato e cuocere a fuoco moderato per circa ½ ora con un poco di brodo vegetale per insaporire. Cuocere al dente la pasta, toglierla dall'acqua con un mestolo forato e farla asciugare su di un telo bianco bagnato. In una pirofila stendere poi uno strato di pasta alternato ad uno di radicchio e ad uno di besciamella molto morbida e terminare con uno strato di pasta. Cospargervi sopra il formaggio, aggiungere qualche fiocchetto di burro e porre per 20 minuti in forno caldo a 200°.

chio rosso la qualifica di "rallentatore dell'invecchiamento cellulare". Anche la pelle trae numerosi benefici dagli antiossidanti: si mantiene giovane più a lungo. Gli antiossidanti, infine, allontanano lo spettro di artrite e reumatismi.

Ricordiamo infine che, per giovare delle grandi peculiarità medicamentose di questo ortaggio, è necessario consumarlo fresco.

Cosa vi è di meglio, allora, di una rosa di radicchio rosso fresco sulla nostra tavola?

See International Summary page 78

I crauti: gusto e tradizione

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste

I capuzi garbi costituiscono il principale ingrediente della jota, la più tipica minestra della tradizione triestina.

Cauli cappucci, cappucci garbi, crauti o *sauerkraut*? Appellativi che cambiano a seconda dei tempi e dei territori ma loro, i crauti, rimangono sempre, in ogni luogo, degli ottimi ortaggi che ben accompagnano alcuni piatti della tradizione e ne esaltano il sapore. I crauti sono i cavoli cappuccio sottoposti ad un metodo naturale di acidificazione, *sauerkraut* nei paesi di lingua tedesca, dove il consumo è da sempre molto radicato. In Italia sono più diffusi nelle regioni confinanti con quelle terre, soprattutto Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia.

Privati del torsolo e delle foglie esterne più dure, vanno tagliati a listarelle sottili e deposti a strati, alternati a sale grosso, in appositi contenitori, con l'eventuale aggiunta di aromi, quali semi di cumino, bacche di ginepro, pepe in grani e foglie di alloro. Ben pressati, posti sotto peso e rinchiusi, vanno incontro a macerazione e ad un processo di fermentazione lattica, con progressiva acidificazione dell'ambiente, che permette una lunga conservazione del prodotto e gli conferisce il particolare sapore aspro e deciso. Come riportato da alcuni autori, sembra che questo tipo di cibo fosse conosciuto già dagli antichi Romani, che usavano portarlo, conservato in anfore, nelle loro campagne militari.

Lo scrittore e gastronomo triestino Cesare Fonda ritiene che i "chauoli gretti", citati da Cristoforo da Messisbugo in "Banchetti Composizioni di Vivande e Apparocchio Generale", stampato nel 1549, possano essere proprio gli odierni cavoli cappuccio acidi. La prima ricetta completa, riportata in un testo italiano,

è probabilmente quella scritta da Bartolomeo Scappi nel suo "Opera" del 1570, sotto la voce "Per far minestra di cauli cappucci stati in sale". Si legge: "...cauli cappucci salati con salimora in uasi di terra o di legno... si lavano in più acque...et si fanno perlessare con acqua semplice...et faccianosi cuocere in brodo di carne di uaccina grassa, spigoli di aglio ammaccati... Si possono ancho soffriggere con lo strutto liquefatto... et si seruano con pepe, et fior di finocchio sopra".

Pellegrino Artusi nel suo "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", siamo nel 1891, riporta due ricette di "sauer-kraut". I cavoli non sono però sottoposti a fermentazione ma trattati soltanto con "aceto forte", e l'autore, correttamente, premette: "non è questo il vero sauer-kraut, il quale bisogna lasciar fare ai tedeschi: è una pallida imitazione di quello, che però non riesce sgradevole come contorino ai coteghini, agli zamponi ed anche al lessato comune".

Katharina Prato, austriaca, nata a Graz, alla fine dell'Ottocento pubblica "Die Suddeutsche Kuche", vero compendio della cucina mitteleuropea di quei tempi, tradotto in italiano, a cura della triestina Ottilia Visconti Apartnik, nel 1891. Nel capitolo "Ortaggi e Legumi" si ritrovano svariate preparazioni di cavolo cappuccio: oltre ai tradizionali *sauerkraut* (che nelle prime edizioni italiane vengono chiamati "salcraute" e in quelle più recenti "cappucci garbi"), cotti a lungo nel grasso fumante, con aggiunta di brodo e alla fine di un po' di farina, ci sono i cavoli cappucci "in garbura", lasciati riposare per un'ora sotto sale, aceto e cumino prima di essere cotti;

quelli “dorati”, cucinati in burro, zucchero, brodo e farina, e quelli “all’uso ungherese”, nella cui ricetta si impiegano lardo, finocchio, paprica e, poco prima di imbandire, del fior di latte acidulo.

A Trieste, i crauti, che vengono chiamati sempre e soltanto “capuzi garbi” (cappucci acidi), cotti a lungo in un soffritto di olio (o lardo alla vecchia maniera), con aglio, sale, pepe e piccole aggiunte progressive di acqua bollente o di brodo non salato, fin tanto che si asciugano e assumono una tonalità dorata, sono molto apprezzati e di largo consumo.

Accompagnano infatti, come contorno, le carni bollite di maiale, le salsicce e i cotechini che vengono quotidianamente proposti nelle fumanti caldaie dei “buffet”. Sono questi i più caratteristici luoghi di ristoro della città, aperti a tutte le ore del giorno per uno spuntino o un pasto completo.

I capuzi garbi costituiscono inoltre, accanto ai fagioli, il principale ingrediente della jota, la più tipica minestra della tradizione gastronomica triestina.

Fino ad una ventina di anni fa, si potevano trovare in alcune rivendite, preparati artigianalmente, in contenitori di legno, venduti sfusi a peso. Attualmente, a meno che non si voglia prepararli con pazienza in casa, bisogna accontentarsi di quelli prodotti dall’industria alimentare, per altro di discreta qualità e con offerte variate: da quelli freschi e al naturale, a quelli cotti o cotti e conditi, a quelli al vino bianco o al Prosecco.

Ma il fascino delle piccole botteghe alimentari, con gli odorosi barilotti di legno pieni di capuzi garbi, era un’altra cosa. Cucinati con qualche costina di maiale affumicata o un paio di salsicce, secondo la tradizione triestina, costituivano, soprattutto nelle fredde serate d’inverno sferzate dalla bora, un piatto ricco, gustoso e confortevole.

See *International Summary* page 78

LE RICETTE D’AUTORE

PER CUOCERE I FEGATI DI OGNI SORTA DI VOLATILE

Tra gli altri fegati quello del cappone, et della gallina nostrale è il più perfetto et poi quello dell’oca et del papero et tutti per esser buoni vogliono esser cavati et cocinati subito dopo morto il volatile. Delli più grossi si potranno far fegatelli in rete di capretto, o di castrato o di porco et cuocersi nello spedo tramezzati con alcune bettoline di lardo et foglie di lauro o di salvia. Si possono anche friggere nello strutto dappoi che saranno infarinati, et senza essere infarinati con bettoline di prosciutto.

BARTOLOMEO SCAPPI
da “Opera” (1570)

TOMASELLE D’ANIMALE

Piglierai Fegato d’Animale, una Libra, e lo farai cuocere in acqua, e cotto lo porrai in acqua fresca, doppo lo raderai con Rasora, aggiungendovi Uva passa due Oncie, due Oncie pur di Zucaro, sei Oncie di Midola di Manzo cruda, sei Oncie di songia fresca del detto Animale tagliato in dadi. Oncie quattro di buon Formaggio di Lodi grattato, un quarto di Cannella, un pocco di Zenzero, Noce moschata, pocco Garofano, e Zafferano, quattro torli d’Ova crudi e pocco sale, e così impasterai ogni cosa assieme e farai le Tomaselle alla grossezza d’una Noce.

ANTONIO MARIA DALLI
da “Piciol lume di cucina” (1701)

FEGATO DI PORCO ALLO SPIEDO

Prendete il Fegato di Porco, levategli la pelle e poi tagliatelo in fette; involgetele ad una ad una separatamente nel resedello di Porco con entro pignoli, uva passa e salvia minutamente tagliata; poscia mettetelo allo spiedo con una foglia di salvia fra mezzo a cadauna fetta, come se fossero uccelletti; indi legateci due bacchettine sottili e lunghe quanto portano le suddette fette, cioè una per parte dello spiedo affinché nel cuocerle non vadino in giro per lo spiedo e per impedire che non esca fuori dal resedello l’uva passa ed il restante della roba che ci avrete posto entro, poscia salatele e fatele cuocere come se fossero uccelletti spergocciolando con butirro fresco; dopo cotte servitele calde in Tavola.

DON FELICE LIBERA
da “L’arte della cucina” (1786 circa)

FEGATO IN MANICARETTO

Preparate fegato grasso e fatelo rigettare il grasso nell’acqua bollendo lentamente, poi fatelo cuocere dolcemente nell’essenza di prosciutto ben finita, e quando dovrete servire mettetelo nel piatto con essenza chiara sopra, e servire. Questo manicaretto si può guernire con piccole uova, creste, tartufi e funghi se vi aggrada.

da “La cuciniera piemontese” (1798)

Il raffinato palato di D'Annunzio

DI LUISA BENEDETTI
Accademica di Biella

*Ricorre il centocinquantenario
anniversario della nascita
del poeta che amava dire:*

*“La finezza dei cibi
aiuta l’armonia mentale”.*

Questo era il pensiero di Gabriele D'Annunzio quando si trovava davanti ad una ricca tavola imbandita, con pietanze di qualità che lo invitavano ad annotare alcuni pensieri su piccoli fogli di carta, apprezzando così “l’arte della cucina”, come amava chiamarla.

Il centocinquantenario anniversario dalla nascita del grande poeta, che cade quest’anno, è l’occasione per mostre, conferenze, libri e filmati da proporre sia nella sua città natale, Pescara, sia nei luoghi a lui cari. A Biella, nel Fondo Fondazione Famiglia Caraccio a Città Studi, è conservata un’importante collezione dell’opera omnia dello scrittore, e la città lo ricorderà attraverso una serie di manifestazioni. D’Annunzio, personaggio spesso e volutamente un po’ ignorato, considerato fuori moda, di personalità complessa, vissuto in un periodo politicamente difficile, è stato recentemente riscoperto in tutti i suoi vari aspetti: da quello di poeta

e narratore, a quello di uomo di indubbio valore, di invincibile seduttore e di estimatore nei riguardi di tutti i piaceri della vita, compresa la cucina genuina della sua terra natia, quell’Abruzzo tanto amato ed esaltato nella sua poesia (“Ah, perché non son io co’ i miei pastori?”).

Scritti e testimonianze dell’epoca mostrano due aspetti del poeta pescarese a tavola, quello di inesaurogibile ghiotto e quello di grande digiunatore. Ebbene, D’Annunzio si riconosceva in ambedue gli aspetti: apprezzava e ricordava, con struggente nostalgia, la cara cucina regionale della sua mamma, donna Luisa de Benedictis, ma aveva imparato anche ad effettuare regolarmente, ogni mese, un digiuno di 48 ore (e spesso anche di più), tanto da meravigliare i suoi medici, che lo seguivano per disturbi allo stomaco, per l’inaspettata resistenza e metodicità. “Noi in Abruzzo ci curiamo così - ripeteva loro con con-



*L’amore per la buona tavola
di D’Annunzio e Carducci
in un disegno di Nasica (1901).*

PARROZZO

Ingredienti: 120 gr di zucchero, 60 gr di farina, 60 gr di fecola di patate, 60 gr di mandorle dolci, 40 gr di mandorle amare, 80 gr di burro, 4 uova, 150 gr di cioccolato fondente.

Preparazione: Dopo aver sbollentato le mandorle in acqua bollente, sbucciarle e pestarle nel mortaio con 2-3 cucchiaini di zucchero, riducendole in polvere. Fondere il burro, montare gli albumi a neve, salando appena; a parte montare i tuorli con lo zucchero e unire al composto la polvere di mandorle, la farina, la fecola e il burro raffreddato; lavorare bene e aggiungere gli albumi. Versare il tutto in una tortiera imburrata e infarinata, e porla nel forno a 180° per circa 40 minuti. Sformare e lasciare raffreddare. In una casseruola, a bagnomaria, sciogliere il cioccolato e poi versarlo sul dolce ricoprendolo con uno strato sottile.

vinzione - e si campa cento anni". Gli anni trascorsi al Vittoriale di Gardone Riviera, nell'assoluta bellezza di un luogo da lui trasformato in una reggia-rifugio, circondato da una quantità incredibile di ricordi e preziosi pezzi d'antiquariato raccolti in giro per il mondo, vengono "scaldati" dai cibi che gli amici gli inviano dal suo Abruzzo: salamini piccanti, il famoso formaggio pecorino dalla crosta nera "quello che può rotolare su la strada maestra a guisa di ruzzola in gioco", il celebre Parrozzo, dolce da lui battezzato e pubblicizzato assieme all'amico pasticciere Luigi D'Amico ("chiù doce de qualunque cosa doce") e una porchetta che doveva essere davvero eccezionale, se anche il Papa, da Roma (dove pure quella laziale non era certo da sottovalutare) la richiedeva periodicamente. Tutti cibi che lo ispirarono per alcuni sonetti dialettali densi di nostalgia: "Non sacce peccché mentre che magne, me piagne lu còre".

La sua cuoca personale, Albina Becevello, chiamata affettuosamente anche "suor Intingola" o "santa Cuciniera", cercava di accontentarlo nei suoi ricordi gastronomici. Lui, allora, le inviava biglietti di ringraziamento con scritto "Avrai una cucina di marmo e un trono di fuoco". Con particolare dedizione, la cuoca gli preparava i piatti a lui più graditi, soprat-

tutto frittate, in tutti i modi. Le uova, d'altronde, erano un alimento graditissimo al Vate, che ne mangiava 3-4 alla volta, specie alla fine dei suoi famosi digiuni. In Abruzzo, la tradizione delle frittate è viva ancora oggi nelle famose crespelle in brodo (le "scrippelle 'mbusse" o alla teramana) e nel delizioso pasticcio a strati con il ragù.

Della cucina materna, D'Annunzio ricorderà sempre il pesce in umido e il capitone, la crema casalinga e il croccante di mandorle. Ma anche la celebre pasta alla chitarra, dove la sfoglia viene pressata sopra un'arpa con il matterello, avanti e indietro, e condita con ragù misto o polpettine; gli arrostiti di castrato o di pecora, cotti su un braciere, e l'agnello al forno. Certo è che ogni pasto doveva terminare con frutta o dolce, di cui era ghiottissimo: macedonie di tutti i tipi, frutta cotta, marrons glacés, praline, gelati (ne era letteralmente pazzo, tanto da consumarne fino a dieci porzioni di seguito), e le pizzelle abruzzesi, sorta di cialde morbide, realizzate con un ferro rovente. Verso la mezzanotte, il poeta amava ritirarsi nel suo studio a leggere o a scrivere, e si faceva portare mele cotte, biscotti inglesi e latte.

Sulla scrivania non mancava mai anche un calice colmo di cioccolatini, che amava offrire alle sue gentili

ospiti. Alle cene al Vittoriale, D'Annunzio offriva "inezie squisitissime" e davvero raffinate: asparagi, scampi di Grado, cacciagione, ogni sorta di agrumi, melone, frutti di bosco, e dolci.

Tiepido era, seppur strano, il suo gradimento per il vino, del cui consumo si hanno pochissimi accenni. Solo nel periodo in cui visse in Francia, per circa due anni, non disdegnò di assaggiare Bordeaux e Champagne, e si convinse a portare in Italia alcune etichette. Molte testimonianze dell'epoca lo danno comunque astemio, e fiero difensore dell'acqua, di cui proclamava le tante proprietà: sulle pareti della stanza da bagno, al Vittoriale, campeggia un verso di Pindaro: "Ottima è l'acqua". Apprezzava berne in ogni luogo e in ogni momento, e coglierne le differenze di sapore.

Come si può ben immaginare, D'Annunzio teneva particolarmente alla sua tavola imbandita, che doveva rispecchiare in pieno la sua spiccata personalità e il suo gusto a volte un po' eccessivo: tovaglie raffinatissime e preziose, con particolare preferenza per i toni del rosso e dell'oro, bicchieri di vetro soffiato, laccato e decorato, sottopiatti in argento sbalzato, porcellane rare ("adeguate ai cibi") e, come centrotavola, sontuose sculture raffiguranti soprattutto tartarughe e pavoni tempestati di pietre. Una sala, quella da pranzo, che il poeta volle particolarmente luminosa. "Non penso certo a un refettorio conventuale - spiegò all'architetto - e, a lavori conclusi, affermò con soddisfazione: "È l'unica stanza che non sia triste".

Se quando si sedeva a tavola non era prontamente servito, diventava di cattivo umore. Non amava andare al ristorante, se non nelle trattorie più tipiche e genuine, dove apprezzava "la familiarità con cui vengono preparate le pietanze": un aspetto particolare della sua personalità che nasconde un'anima sensibile e sincera.

See International Summary page 78

Giovani in cucina

DI GIOVANNA MORETTI
Delegata di Arezzo

*Convegno e prove pratiche
sull'educazione alimentare.*

Un interessante evento, dedicato all'educazione alimentare, è stato organizzato, a Villa Severi, dalla Delegazione di Arezzo e dall'associazione MAngiaeGioca. Nel corso della manifestazione si sono svolti un convegno sul tema "I giovani e le tradizioni della cucina italiana", dove si trattava delle abitudini alimentari dei ragazzi e del compito dell'Accademia di sensibilizzarli a non perdere di vista le nostre tradizioni, e alcune prove pratiche di cucina rivolte agli alunni della II A dell'Istituto Comprensivo "Francesco Severi". Obiettivo del convegno è stato stabilire un filo conduttore tra le nostre tradizioni alimentari e lo stile di vita odierno.

La scienza dell'alimentazione ci può aiutare a valorizzare il cibo di ieri e a rivisitarlo in base alle nuove acquisizioni scientifiche sulla nutri-

zione. Ma l'alimentazione non è solo scienza, bensì anche cultura, storia, conservazione del paesaggio, e le future generazioni non devono perdere questi tesori: è per questo che l'Accademia, come in questo incontro, assume il compito di testimoniare e tutelare le ricchezze delle nostre tradizioni alimentari.

Per i ragazzi, manipolare il cibo, preparare una ricetta sono occasioni per farli sentire protagonisti del loro stesso percorso educativo su queste tradizioni alimentari, e l'esperienza, che li ha coinvolti in questa manifestazione, si prefiggeva di aiutare i giovani a non dimenticare e, se possibile, a riappropriarsi di sapori e profumi di una cucina spesso annullata dai *fast food* e *junk food*.

L'incontro è stato introdotto dalla Delegata di Arezzo Giovanna Moretti, che si è soffermata sulle finalità del convegno e ha poi presentato i relatori: l'Accademico Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi della Toscana, che, oltre ad aver parlato delle finalità dell'Accademia, ha riportato interessanti esperienze di vita. La nutrizionista dott.ssa Lia Rossi Prospero ha parlato dell'importanza di far conoscere ai giovani le nostre tradizioni alimentari in funzione degli odierni stili di vita. La prof.ssa Tiziana Fazi, docente di scienze e matematica alla scuola primaria di II grado "Vasari", ha riportato uno studio statistico sulle abitudini alimentari della sua classe, mentre la dott.ssa Giovanna Municchi, pediatra ed endocrinologa dell'Università di Siena, ha focalizzato l'importanza della malnutrizione e dell'obesità infantile nella popolazione europea e in quella italiana in particolare. Due nonni, il Vice Delegato di Arezzo Osvaldo Miliani e la signora Roberta

Romagnoli, hanno riassunto le loro esperienze nell'alimentazione dei figli, prima, e poi dei nipoti.

All'incontro erano presenti anche pubbliche autorità come il presidente della Provincia di Arezzo Roberto Vasai, il consigliere regionale Vincenzo Ceccarelli e l'assessore ai servizi sociali del Comune di Arezzo Lucia De Robertis, che non hanno mancato di esprimere il loro apprezzamento e la loro approvazione per una iniziativa che permette così bene di sposare la grande tradizione alimentare toscana con le esigenze di un comportamento alimentare in costante mutamento. Le istituzioni sono molto attente alla promozione dei prodotti agroalimentari del territorio presso i giovani fin dalla più tenera età. I ragazzi che hanno partecipato alle prove di cucina hanno potuto sperimentare la grande qualità e il fascino dei piatti della tradizione toscana, come la pappa al pomodoro, i crostini neri, gli gnocchi di patate, che ad Arezzo vengono chiamati "topini", e scoprire, per esempio, la differenza che corre fra polpette e hamburger. Tutte cose legate alla storia del territorio, che i nostri giovani hanno certamente bisogno di conoscere.

La giornata si è conclusa con la degustazione, da parte di genitori, parenti e partecipanti al convegno, dei piatti cucinati dai 28 ragazzi e ragazze della II media, coadiuvati da membri dell'Associazione Cuochi di Arezzo e dal loro presidente, Roberto Lodovichi.

La manifestazione ha riscosso grande successo, tanto che molte scuole e tanti genitori hanno chiesto di poter ripetere questa esperienza unica anche l'anno prossimo.

See International Summary page 78

Alimentazione consapevole

DI MARCO DALLA ROSA
Accademico di Cesena

*Tematiche nutrizionali,
rapporto tra giovani e cibo,
ristorazione di qualità,
tecnologie alimentari,
i principali argomenti
del convegno.*

Alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, si è svolto a Riccione il convegno “Educazione al gusto e conoscenza degli alimenti”, promosso dalla Delegazione di Riccione-Cattolica, in occasione del decennale della sua fondazione. Nell’elegante cornice dell’Hotel des Bains, è stato approfondito il tema delle moderne conoscenze nutrizionali, tecnologiche e medico-pediatrie e dell’interazione cibo-benessere, con la finalità di introdurre i giovani nel mondo dell’alimentazione consapevole.

Il Delegato di Riccione-Cattolica, Massimo Mancini, ha introdotto i relatori, iniziando dalla prof.ssa Antonella Bacchini (“Obiettivi generali, cognitivi e non cognitivi dell’educazione alimentare”), docente di Scienza e cultura dell’alimentazione presso l’Istituto professionale

per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Severo Savioli” di Riccione. La prof.ssa Bacchini ha sottolineato la necessità di richiamare i giovani a un “protagonismo attivo” nei confronti del rapporto con il cibo, promuovendo atteggiamenti positivi sul piano della conoscenza del sé, della responsabilità nelle relazioni interpersonali, della conquista di una propria autonomia. In tal senso, è possibile affrontare le tematiche alimentari partendo dall’esperienza dei bambini e dei ragazzi, dal cibo reale, da loro preparato, gustato e consumato con il piacere e con l’attenzione che merita, attraverso l’uso degli organi di senso. Tale approccio sensoriale non intende contrapporsi all’educazione nutrizionale, i cui termini risultano a volte “virtuali”, soprattutto per i bambini, poiché lontani dai loro bisogni e desideri.

Attraverso un *instant video*, realizzato la mattina del convegno, due classi elementari di Riccione e di Cattolica, sotto la guida della prof.ssa Bacchini, hanno sviluppato la manipolazione di materie prime e alimenti, in un’esperienza pratica di educazione al cibo. Il video ha dimostrato come l’esperienza diretta su materie prime alimentari, alla presenza di amici e compagni che condividono le modalità di preparazione e assaggio, aiuta a superare molti degli aspetti che spesso stanno alla base del rifiuto di alcuni cibi (frutta e verdura, pesce ecc).

La seconda relazione ha portato l’attenzione del pubblico sulle tematiche nutrizionali. L’Accademica di Cesena Alessandra Bordoni, ricercatrice e docente di Nutrizione umana al Campus di Cesena dell’Università di Bologna (“Valore nu-

trizionale degli alimenti oltre le conoscenze generali: funzionalità degli alimenti e moderna valutazione delle densità nutrizionali”), ha presentato le moderne cognizioni su macro e micronutrienti e ha introdotto il concetto di densità nutrizionale.

I macronutrienti hanno in comune la caratteristica di poter essere trasformati in energia, pertanto la “densità energetica” di un alimento (ossia il suo contenuto energetico in termini di calorie che si ottengono dall’ossidazione dell’alimento stesso) viene ricavata con un semplice calcolo matematico, che moltiplica la quantità del macronutriente presente per il suo valore calorico biologico. Tale valore, peraltro, è puramente teorico, poiché si basa su digestione, assorbimento e ossidazione dei nutrienti presenti nell’alimento, che in realtà non si raggiungono mai.

La relatrice ha dunque spiegato come, per avere un’alimentazione corretta, tutti i nutrienti, sia micro che macro, debbano essere introdotti in quantità idonee, stabilite dai livelli di assunzione di riferimento (LARN) e basati sul fabbisogno metabolico dei nutrienti stessi. Anche in questo caso il calcolo è teorico, perché tiene conto del contenuto in nutrienti dell’alimento crudo, ma non delle modifiche che l’alimento subisce durante la trasformazione (sia industriale sia casalinga), né del diverso grado di digestione e assorbimento dei nutrienti.

Risulta necessaria, quindi, una nuova e più integrata visione della densità, sia calorica sia nutrizionale, degli alimenti, che tenga conto di tutte le variabili; occorre inoltre considerare che ad alcuni nutrienti,

oltre al conosciuto ruolo fisiologico, viene oggi ascritta un'azione più preventiva, che necessita del raggiungimento di determinate concentrazioni del nutriente stesso nel nostro organismo.

Nella terza relazione, di taglio più medico, il dott. Alberto Marsciani ("L'alimentazione in età pediatrica"), Direttore della UO Pediatria dell'Ospedale Infermi di Rimini, ha presentato il rapporto tra giovani e cibo e ha evidenziato come sia necessario saper valutare lo stato nutrizionale nel periodo infantile, confrontando i dati auxologici del soggetto con gli standard di riferimento, per età e provenienza geografica.

In tal modo è possibile distinguere il giovane in buono stato nutrizionale da quello in condizioni di carenza o eccesso nutrizionale, e conseguentemente intervenire tempestivamente, in ipotesi di alterazione dei parametri di normalità.

Tra le condizioni patologiche maggiormente influenzate da errori nutrizionali, è stata sottolineata l'obesità infantile, che, per frequenza e livello, rappresenta una vera e propria emergenza sanitaria, in grado di influenzare negativamente e pesantemente il benessere nelle epoche successive della vita. È necessario mettere in atto tutte le strategie di educazione alimentare, rivolte alla popolazione pediatrica, al fine di prevenire tale fenomeno e, ove già presente, intervenire con strumenti di cura efficaci.

Un'altra emergenza sanitaria, presentata dal relatore e collegata alla nutrizione, è quella legata ai disturbi del comportamento alimentare nella popolazione giovanile, con insorgenza in età sempre minore.

Un corretto approccio a questo problema - ha sottolineato il dott. Marsciani - richiede un intervento multidisciplinare, che preveda il coinvolgimento di pediatri, nutrizionisti, dietisti, psicologi e psichiatri, individuando strategie efficaci in grado di arrestare il progressivo incremento di queste patologie. In as-

senza di tale intervento, per la prima volta negli ultimi cent'anni, le generazioni future rischieranno di avere un'aspettativa di vita inferiore a quella dei loro genitori.

Si è passati, quindi, all'interessante intervento di un grande giovane chef, ex allievo del già citato Istituto Savioli di Riccione, Stefano Ciotti ("La testimonianza della ristorazione di qualità"), che ha illustrato il suo approccio creativo nell'interpretazione della cucina tradizionale e dei piatti della cultura gastronomica locale e nazionale, a partire dalla visione personale della pizza.

Lo chef Ciotti, stellato Michelin e membro di "Chef to chef emiliano-magnacuochi", ha presentato alcune sue preparazioni gastronomiche all'insegna della genuinità. Ha parlato anche del locale "Urbino dei laghi ristorante e naturalmente pizza", nell'oasi faunistica de "La Badia", ai piedi di Urbino, interessato da un importante progetto di ristorazione all'insegna del biologico e dell'ecosostenibilità, all'interno del quale è presente un orto botanico che permette allo chef l'utilizzo di erbe e vegetali locali, biologici e adatti alle preparazioni gastronomiche, nel rispetto dell'ambiente e della stagionalità.

Infine, è intervenuto il moderatore del convegno, l'Accademico di Cesena Marco Dalla Rosa, docente di Tecnologie alimentari del Campus di Cesena dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna ("Conoscere gli alimenti, l'origine, le trasformazioni casalinghe e industriali").

Il relatore ha illustrato, anche utilizzando immagini e grafici, come l'educazione alimentare di giovani e adulti passi pure attraverso la conoscenza delle tecnologie di lavorazione e trasformazione e dell'origine degli alimenti, per non creare inutili allarmismi o pregiudizi e poter dare, invece, una valutazione obiettiva degli alimenti offerti dal sistema distributivo.

Ha condotto, inoltre, la platea at-

traverso un percorso sintetico sull'origine del legame tra alimenti, consumi e tecnologie di conservazione e trasformazione, iniziando a discriminare tra consumi di prodotti industriali, consumo di pasti fuori casa, e consumi domestici. Sono state illustrate brevemente le tecnologie sviluppate in campo commerciale, con la nascita dell'industria alimentare conserviera, con l'invenzione dell'"appertizzazione" (da Nicolas Appert) all'inizio del XIX secolo, e le scoperte, in campo microbiologico, di Luis Pasteur.

Queste tecnologie sono state introdotte, nella pratica comune, alla fine di quel secolo, con la diffusione di alcune tecniche di conservazione e poi dell'elettricità. Al contrario, alcuni prodotti della tradizione hanno sviluppato tecniche di preparazione e trasformazione nel corso di secoli, in modo empirico, senza ricorrere a tecnologie particolari che non fossero le cotture a fiamma viva, l'affumicatura, la disidratazione al sole, la salagione, l'uso di zuccheri e le fermentazioni naturali o guidate, peraltro sviluppando spesso particolarità gastronomiche e sensoriali ottimali.

Al termine delle relazioni, ha preso la parola il Presidente Giovanni Ballarini, congratulandosi con gli organizzatori del convegno, ben congegnato e riuscito, e sottolineando come l'attività dell'Accademia consolidi, con iniziative come questa, la sua presenza nei territori in cui opera. Ciò al fine anche di testimoniare l'impegno continuo per la salvaguardia di prodotti locali di pregio e delle eccellenti capacità della gastronomia italiana, ma anche per veicolare conoscenze e indirizzi sui comportamenti alimentari, in ambito sia accademico sia civile, per lo sviluppo (e per certi versi il recupero) di un'alimentazione più corretta in funzione degli stili di vita e delle più moderne evidenze scientifiche.

MARCO DALLA ROSA

See International Summary page 78

I “Villani” della Garfagnana

DI ALBAROSA LUCCHESI MOCCI
*Accademica della Garfagnana
 Val di Serchio*

*Tre prodotti garfagnini
 di nicchia, i cui produttori
 hanno conseguito
 il premio “Dino Villani”,
 nel 2009, 2010 e 2012.*

Il tuada è un pecorino artigianale a pasta dura, stagionato per un periodo superiore a sei mesi, su tavola di faggio. Questo formaggio viene prodotto esclusivamente all'alpe di Soraggio, nell'alta Garfagnana, e la maturazione ha luogo in una cantina interrata, “tuada”, da cui il nome. Durante la fase di maturazione è avvolto in un tessuto, camicia, che lo protegge e che permette all'umidità di accarezzarlo senza intaccarlo. Le forme sono dei cilindri a scalzo molto alto. Da questo formaggio emerge il “selvatico”, caratteristico del latte di pecora, ma a poco a poco affiorano aromi più gentili di erba pressata, noce e legno. La pasta fondente avvolge il palato in una sapidità potente senza, tuttavia, coprire gli altri sapori, con un residuo leggermente piccante a fine degustazione. Come tutti i pecorini, è relativamente facile

da affettare, con un coltello a lama alta. Su un tagliere insieme a salumi, creme di verdura salate e fettone di pane, fa grande figura. Anche grattugiato è ottimo, sia sulla pasta, sia nel ripieno dei ravioli. Per provare un sapore diverso, ma molto particolare, si può anche accompagnare con una mostarda di arance.

Il biroldo, prodotto di una secolare tradizione norcina della Garfagnana, incontaminata zona montana della provincia lucchese, è l'unico salume, a livello regionale, ottenuto utilizzando esclusivamente la testa di maiale, che è magra e conferisce grande morbidezza e delicatezza al prodotto finale. Le spezie che profumano l'impasto di carne e sangue possono variare, ma sono tassativamente esclusi i pinoli che, spesso, caratterizzano, invece, il biroldo di Lucca. La ricetta non è complicata ma occorre una grande manualità e un saper fare attento per ottenere il prodotto giusto. La testa di maiale si fa bollire per circa tre ore, si disossa accuratamente, si uniscono una piccola quantità di sangue, cuore e lingua, cubetti di lardo e spezie; il finocchio selvatico non manca mai, ma anche chiodi di garofano, cannella, coriandolo, anice stellato a seconda delle zone di produzione. Si procede quindi all'insaccatura nello stomaco o nella vescica dell'animale (da cui la forma a “C” nel primo caso o a “pagnotta” nel secondo), quindi il biroldo viene immerso nel brodo di cottura e fatto bollire per altre tre ore. Il confezionamento è manuale, con cucitura ad ago. Una volta cotto, il biroldo assume un colore marrone scuro, e viene lasciato riposare su un ripiano di legno di castagno, sotto la pressione di un peso, per favorirne la scolatura, il raffreddamento e la perdita del grasso. Può es-

sere consumato sia caldo sia freddo e ha una durata di circa un mese. Messo sotto strutto, come avveniva in passato, o sotto vuoto, si può conservare fino a sei mesi. Il suo peso varia da 1,2 a 1,5 kg. Molto profumato, lascia in bocca un gusto intenso.

La storia della mondiola risale a tempi remoti. Questo salume, infatti, è sempre stato prodotto fin da quando le famiglie contadine hanno iniziato ad allevare e macellare il maiale. A quei tempi era uso comune asciugare questo insaccato in prossimità dei grandi camini delle case contadine. La mondiola si presenta a forma di “U” chiusa con una foglia di alloro al centro, nel punto di congiungimento delle estremità ripiegate. La pasta è di consistenza morbida, con granatura media e colore rosso intenso. Il profumo è speziato ma gradevole. Per la produzione si usano le parti anteriori del maiale, quelle più ricche di sangue, che conferiscono il caratteristico colore rosso vivo. Le parti magre provengono prevalentemente dalla coppa e, in percentuale minore, dalla spalla, mentre la parte grassa dalla gota e dalla pancetta. L'impasto, ottenuto da una macinatura media della carne, viene miscelato con sale, pepe, spezie locali e chiodi di garofano. Dopo essere stata ben amalgamata, la carne viene insaccata in budello di maiale, il cosiddetto “crespone”, prelevato dall'intestino crasso dell'animale. Durante la piegatura si possono formare particolari protuberanze dovute alla consistenza delle pareti del budello. La mondiola va consumata entro quattro-cinque mesi dalla produzione per poter meglio apprezzare le particolari caratteristiche organolettiche.

See International Summary page 78

Il mirto e l'alloro

DI LUIGI ALTOBELLA
Delegato di Foggia-Lucera

Simbolo di fecondità, l'uno, ispiratore della poesia, l'altro.

Il grande poeta latino Orazio Flacco, nato nella nostra vicina Venosa, è stato, fra l'altro, autore di una poesia che ha ispirato il culto dell'arte vigile, elaborata, lontana dall'improvvisazione; di un'arte che è gusto e ragione senza cessare di essere contemplazione. Dell'infanzia e della terra natale, Orazio conservò alcuni ricordi teneri che, talvolta, vanno letti tra le righe e fra questi ve ne è uno molto interessante. Mi riferisco ad un suo racconto nel quale dice che quando era ancora molto piccolo, ma già orfano di madre, sfuggendo alla sorveglianza della nutrice, un giorno si smarrì in un bosco non riuscendo più a trovare la via di casa. Sorpreso dalle tenebre, cadde a terra stremato e si addormentò, rischiando di rimanere preda di animali feroci, ma si salvò perché, durante la notte, fu ricoperto da rami di mirto e di al-

loro che, nascondendolo, lo sottrassero ad un destino tragico. Ebbene, cosa voleva dire Orazio con questo racconto? Poiché il mirto e l'alloro sono rispettivamente le piante dell'amore e della poesia, il poeta voleva certamente ricordarci che a salvare la nostra vita possono essere solo, appunto, la poesia e l'amore.

Il mirto, in quell'epoca, era già la pianta di Afrodite. Esisteva nel territorio di Roma già dai tempi della sua fondazione, tant'è vero che Plinio scrive: "la tradizione dice che i Romani e i Sabini, dopo la battaglia causata dal rapimento delle vergini, deposte le armi, si purificarono con rami di mirto". Simbolo di fecondità, coronava gli sposi durante il banchetto nuziale augurando loro una vita ricca di affetti. Questa sua valenza si riscontrava anche nei canti e nelle tradizioni popolari che la consideravano la pianta afrodisiaca per eccellenza. In realtà questa pianta arbustiva, sempreverde e aromatica, comprende un centinaio di specie diffuse in Europa, in Asia, nella Nuova Zelanda e nell'America Meridionale. La specie più nota è il *Mirtus communis*, pianta ideale da siepe per la sua forma rotondeggiante e la grande tollerabilità alla potatura. A foglie piccole e ovali, di un verde brillante, in estate produce piccoli fiori profumati color bianco crema che vengono utilizzati prevalentemente per l'estrazione di oli essenziali, caratterizzati da attività antisettica e balsamica, usati come componenti aromatici dei profumi. Ma usati anche in medicina contro le affezioni respiratorie (ancor oggi il mirtilo è presente in alcuni sciroppi per la tosse) e in dermatologia.

Per quanto riguarda l'uso del mirto in gastronomia, voglio ricordare che le foglie e le bacche sono ancora

molto usate nell'area mediterranea per insaporire piatti di carne e pesce; inoltre, con esse, si possono realizzare ottimi liquori che, soprattutto in Sardegna, vengono tuttora preparati nelle case in maniera tradizionale.

Degno di interesse è anche l'alloro o lauro, di antichissima memoria.

Nell'antica Grecia, in principio, era la luna la fonte della poesia, ma con l'avvento del culto di Apollo, giunto dall'isola di Delo, la funzione di supremo ispiratore della poesia passò a questo dio solare, il quale divenne maestro delle Muse che, secondo Esiodo, tenevano in mano un ramoscello di alloro. Nell'antica Roma, questa pianta rappresentava anche il simbolo della vittoria. I generali vittoriosi si facevano precedere in città da messaggeri che portavano in Campidoglio alcuni ramoscelli di alloro depositandoli sulle ginocchia di Giove. Poi gli stessi generali giungevano in trionfo con la fronte ornata di lauro. Con una corona di lauro, in Campidoglio, fu incoronato Francesco Petrarca, che aveva dedicato alla pianta alcuni sonetti allegorici. Quella dell'alloro (*Laurus nobilis*) è una pianta legnosa, alta fino a dieci metri, diffusa nell'Europa meridionale. Ha foglie lucide, coriacee, a margini ondulati, aromatiche, frutti neri a drupa e inflorescenze bianco-giallastre raggruppate in piccole ombrelle. Una pianta così importante non poteva non avere anche virtù energetiche: le foglie di lauro essiccate e adoperate per infuso o in decotto risultano antisettiche e aiutano la digestione. Infine, l'olio ricavato dai suoi frutti è stato a lungo usato per curare i dolori articolari. La pianta, come si sa, è adoperata anche in cucina per aromatizzare la selvaggina e profumare varie preparazioni.

See International Summary page 78

Cioccolato termoresistente

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

*I vari tentativi di conciliare
un punto di fusione
più elevato
con un buon sapore.*

Come è noto, la bontà di una tavoletta di cioccolato fondente si può riconoscere attraverso una serie di caratteristiche, iniziando dall'aspetto: superficie uniforme, liscia e brillante e un bel colore mogano omogeneo, più o meno intenso (a seconda della percentuale di cacao presente), e dalla consistenza: un cioccolato di buona qualità si rompe lungo linee nette e precise; se si sbriciola significa che è troppo secco, se si spezza è troppo ceroso, se si piega è decisamente scadente. Importante è anche il suono: quando la tavoletta di cioccolato viene spezzata, si deve percepire un suono netto e acuto, il cosiddetto "snap", che sta ad indicare una buona cristallizzazione del burro di cacao (nella forma V 2), l'assenza di grassi aggiunti e una buona conservazione.

Poiché il cioccolato, con struttura "V" del burro di cacao, ha una temperatura di fusione di circa 33,8 °C (il valore esatto cambia in funzione della composizione chimica del burro di cacao, variabile a seconda dell'origine e del tipo di cacao utilizzato), e teme tremendamente l'umidità (che causa la risalita in superficie di cristalli di zucchero, che ricristallizzano sotto forma di una sgradevole patina grigia), per mantenere integra la qualità del cioccolato, è bene tenerlo in un ambiente con poca luce (mai diretta), privo di odori estranei, con temperatura oscillante fra i 15 e i 18 °C e umidità al 45-50%. Attenendosi a queste semplici indicazioni, si potranno preservare le caratteristiche del prodotto per lungo tempo, evitando modificazioni poco piacevoli all'aspetto e al gusto.

La sensibilità del cioccolato all'umidità, e soprattutto alla temperatura, ha rappresentato il suo punto

debole, da quando (passando dal femminile "cioccolata" al maschile "cioccolato") l'inglese Joseph Fry, nel 1847, mise a punto - nella sua ditta "Fry and Sons" - la prima *bar* di cioccolato solido. I primi veri tentativi per rimediare a questo inconveniente sono databili intorno al 1937, durante il Secondo conflitto mondiale. Commissionata all'azienda Hershey's Chocolate, nel 1937, dal colonnello Paul Logan, la tavoletta di cioccolato (o meglio il blocchetto di cioccolato) entrò a far parte, come prodotto di emergenza, della famosa razione "D" (Razion D Bar). Del peso di 112 g, con alto valore nutritivo e resistente ad alte temperature, a base di cioccolato fondente, vanillina, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, farina d'avena e un mix di aromi, aveva, però, volutamente, un sapore "di poco migliore a quello di una patata bollita", visto che Logan riteneva che se la barretta avesse avuto un buon sapore, le truppe l'avrebbero mangiata senza aspettare il momento in cui sarebbe servita loro come pasto d'emergenza.

Il cioccolato di Logan venne sostituito, nel 1943, dalla "Hershey's Tropical Bar", progettata per essere inclusa nella nuova "razione K" (alla cui impostazione nutrizionale contribuì concretamente il biologo e fisiologo statunitense Ancel Keys, padre della dieta mediterranea italiana di riferimento): di sapore e consistenza più simili al cioccolato normale, era comunque sempre ben poco appetitosa, per lo più utilizzata in situazioni di reale emergenza alimentare o come merce di scambio con i residenti, allo scopo di ottenere cibo migliore.

Dopo la fine del conflitto, la "Tropical Bar" rimase nella dotazione

CUCINA DI MONTAGNA

Lunghi inverni gelidi, intere vallate isolate per mesi durante l'inverno, collegamenti stradali esigui e difficoltosi: sono questi alcuni degli ingredienti che per secoli hanno fatto delle montagne un universo a sé stante, dove tradizioni e usanze sono state gelosamente custodite e tramandate di generazione in generazione, soprattutto in cucina. Quando era l'orgoglio a trasformare la povertà in semplicità, parola d'ordine per capire e apprezzare ciò che in montagna, forse più che in altre zone, è lo specchio fedele della storia di un popolo: la gastronomia. Ad esempio, l'orzo del Trentino-Alto Adige era conosciuto e apprezzato già in epoca rinascimentale. Bartolomeo Scappi ne parla nel suo libro, dicendo: "si ha da sapere che in Roma si porta certo orzo di terra tedesca rotto, e d'esso si fa orzata e minestre. Molte volte usava di pigliarne Pio V, Pontefice massimo nel 1566". L'orzo era alimento base per le genti di montagna e veniva cucinato in tanti modi: zuppe più o meno brodose a base di ortaggi, verdure e carni, addirittura dolci. Per cucinare e condire, in montagna, i più fortunati - o forse sarebbe meglio dire i più benestanti - usavano burro e strutto.

L'ulivo, si sa, non cresce ad altitudini elevate. C'era invece l'olio di noci, che ricopriva un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni delle Alpi occidentali, dove la pianta di noce cresce spontanea fino a un'altitudine di 1000 metri. L'oleificazione delle noci è documentata fin dal Trecento in Piemonte, dove avveniva con metodi casalinghi mediante torchiatura dei gherigli. L'olio di noci veniva utilizzato anche per l'illuminazione ed era molto diffuso pure in Valle d'Aosta, dove aveva un ruolo im-

portante anche nella farmacopea popolare: era un rimedio utilizzato per tutti i problemi dei bambini, e veniva impiegato per sconfiggere la depressione e in caso di indigestioni, malattie della pelle e dolori alle orecchie.

Importante è anche la lavorazione delle diverse farine presenti in montagna. Nel Medioevo, la pasta di acqua e farina dei Romani inizia a prendere forme differenti: lunga, stretta, forata o perfino ripiena. È in questo momento che vedono la luce forme più piccole di pasta, come i tortelli, il cui ripieno era costituito da un impasto chiamato spesso "raviolo", forse perché inizialmente era preparato con ricotta e foglie di rapa (detta "rabiola" nel Medioevo). I due termini "tortello" e "raviolo", col tempo, vennero utilizzati in modo ambiguo, anche se l'Artusi precisa che i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia. È così che in montagna, nel Trecento, fanno capolino i casoncelli, probabilmente il primo tortello nella storia delle Alpi. Nella zona di Bergamo, si trovano le prime ricette dei casoncelli e delle loro farcie di magro con formaggio, pane e verdure, carne, pasta di salame e salsicce. In molti paesi di area alpina, i casoncelli vengono chiamati con nomi simili: per citarne solo alcuni esistono i cjalsons friulani con ricotta, uva passa, prezzemolo, pangrattato; i cialzons di Timau con patate, burro, prezzemolo, zucchero, cannella, menta, cipolla, cotti nel brodo e conditi asciutti con burro e formaggio; i "casonsei de puina" della Val Trompia, con ripieno di ricotta, uva, grana, buon Enrico (spinacio selvatico) e pangrattato. (Raoul Ragazzi e Francesca Negri)

delle forze armate americane, fino ad essere dichiarata obsoleta, verso la fine degli anni Sessanta, facendo un'ultima apparizione a bordo della missione Apollo 15, nel 1971.

Produzione conclusiva, con destinazione militare, fu la "Congo Bar", una tavoletta di cioccolato ideata nei Natic Labs dell'Esercito (in grado di non sciogliersi se esposta ad una temperatura di 60 °C, ma sempre con sapore non tra i migliori), distribuita ai soldati partecipanti alle operazioni Desert Shield e Desert Storm.

Vari i successivi tentativi della ricerca per assicurare al cioccolato un punto di fusione più elevato: dalla incorporazione di acqua, con aggiunta di leganti come l'amido di

mais o gelatine, all'uso di grassi ad alto punto di fusione, come il mahua e il kokum, ma conclusioni tutte piuttosto modeste, sempre dal punto di vista di odore e sapore.

Un recente risultato, debitamente brevettato, è quello dell'azienda inglese Cadbury, che avrebbe messo a punto una barretta di cioccolato che rimane solida, anche se esposta per tre ore consecutive a 40 °C, frammentando lo zucchero in particelle molto piccole e quindi in grado di ridurre la quantità di grasso che le ricopre. Il gruppo americano Kraft, che da due anni ha acquisito il marchio britannico, ha fatto sapere che venderà questo cioccolato solo nei Paesi più caldi, come India e Brasile,

e che non verrà invece commercializzato in Europa: le male lingue affermano perché, ancora una volta, la barretta rivelerebbe agli estimatori un sapore meno buono del cioccolato "normale". E a proposito di estimatori del cioccolato, ricordiamo Anthèlme Brillat-Savarin, che, nel suo "Fisiologia del gusto", affermava: "Ma col tempo e con l'esperienza, questi due grandi maestri, si è dimostrato che il cioccolato preparato con cura è un alimento sano e piacevole, che è nutriente, facilmente digeribile e che non presenta, per la bellezza, gli stessi inconvenienti che si rimproverano al caffè; anzi, vi pone riparo".

GIANCARLO BURRI

See International Summary page 78

Il quadrupede generoso

DI CETTINA PRINCI LUPINI
Delegata di Reggio Calabria

*La festa per l'uccisione
del maiale,
nella tradizione
agricola calabrese,
ha ancora una particolare
rilevanza sociale.*

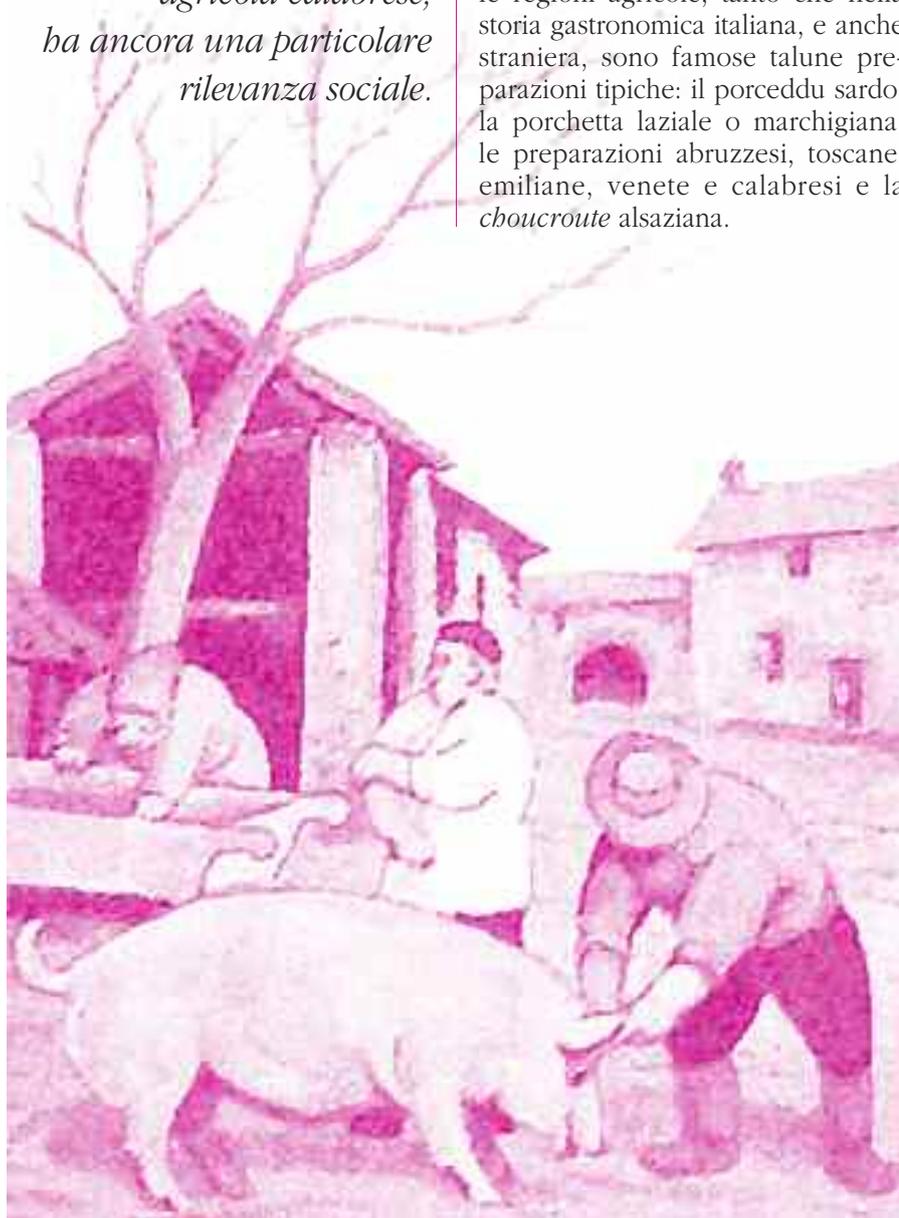
Dopo il bue e la pecora, il maiale, senza alcun dubbio, è stato ed è tutt'ora, nell'attività di un'azienda agricola a conduzione familiare, il quadrupede che richiede minor cura e determina il maggior rendimento economico. Ebbe sempre grande importanza in tutte le regioni agricole, tanto che nella storia gastronomica italiana, e anche straniera, sono famose talune preparazioni tipiche: il porceddu sardo, la porchetta laziale o marchigiana, le preparazioni abruzzesi, toscane, emiliane, venete e calabresi e la *choucroute* alsaziana.

L'uccisione del maiale, nella tradizione agricola calabrese, ha una rilevanza particolare: nel luogo ove essa si svolge, sia esso una casa di campagna padronale, tenuta, fattoria, masseria o casa colonica (luoghi di rilevanza economica diversi, poiché l'avvenimento è comune a tutte le classi sociali), ha la caratteristica di essere sempre una grande festa laica e sociale. Laica, perché non ha nessun riferimento religioso e nemmeno una data fissa, svolgendosi di solito tra l'Epifania e il Carnevale; sociale, per la partecipazione di numerosi parenti e amici.

Ciascuno, poi, si sente in dovere di ricambiare, invitando a sua volta, e innescando un sistema di inviti incrociati che risolve, razionalmente, il problema di consumare carne fresca per un lungo periodo e, nello stesso tempo, rappresenta un momento di socialità e di convivialità, poiché alla rottura del salvadanaio (ad esso era paragonato il maiale) partecipa tutto un gruppo. L'interpretazione del rapporto sociale è rigida, per cui, nel caso in cui la famiglia dell'invitato è impedita a partecipare o è di particolare riguardo, si fa il "dovere", cioè si invia a casa, cucinata o preparata per essere cucinata, una confezione con vari tagli di carne (la truscia).

Ma la socialità è anche solidarietà: si invitano anche l'amico e la sua famiglia che i casi della vita hanno portato ad una difficile situazione economica.

"Fare il maiale" è un'espressione che comprende due fasi: la confezione dei salumi con le carni nobili e idonee, e, successivamente, la realizzazione della festa, con il consumo delle parti rimanenti, cucinate in modo semplice ma sapiente.



Il piatto caratterizzante sono le “frittole” o “frittuliata”. La tecnica di preparazione, per quanto semplice, ha una serie di accorgimenti ed è demandata ad esperti campagnoli che si tramandano una lunga tradizione familiare. In un luogo coperto e riparato, per evitare dispersione di calore, viene poggiata su un letto di sabbia una grande caldaia di rame stagnato, foderata all'interno di uno strato di grasso macinato, che liquefacendosi determina il liquido di cottura; quindi vengono disposte le carni con l'osso, gli stinchi, i piedini, le spuntature, le cotenne ben pulite, il muso, le orecchie, tutte le parti che sono avanzate dalla lavorazione dei salumi. Intorno, a distanza conveniente dal contenitore, vengono poste le braci, già preparate in altro luogo, in modo che la caldaia riceva calore riflesso e non fiamma diretta, e il tutto può sobbollire dolcemente per sette-otto ore. Tolate la carne e la sugna, sul fondo rimangono le “ciocciolate” (tessuto di sostegno dell'adipe e pezzetti di carne magra), che prendono nomi diversi a seconda dei paesi: “curcuci”, “latimati”, “muddicati”, “ziringole”, particolarmente prelibate per condire gli spaghetti o le uova o le pizze.

Nel pranzo vengono serviti, oltre alle “frittole”, le gelatine dei piedini al profumo di limone o aceto di vino, arrostiti alla brace di salsicce, arista, fegato nel suo velo grasso, aromatizzati con foglie di alloro e semi di finocchio, contorni di insalate di agrumi e cipolle di Tropea, verdure amarognole di campo, ortaggi conservati, olive.

Il dessert è costituito dal sanguinaccio, un budino preparato col sangue, il latte, il cioccolato e aromatizzato con mosto cotto, cannella, chiodi di garofano e scorzette di agrumi.

Nei giorni precedenti la festa, si è provveduto alla confezione dei salumi, a realizzare “u commudu”, cioè la provvista di carne che deve servire alla famiglia per l'intero in-

verno e che ha anche una funzione importante nei rapporti con la comunità. Si è così formato, appeso alle travature della casa colonica per la stagionatura, il cosiddetto “cielu”, da dove pendono le salsicce, le sopressate, i capicollini, i lardi, mentre alcuni tagli di carne si pongono nei contenitori di coccio, sotto sale e sotto peso (saliprisa).

Lo stato di povertà, un tempo, veniva spesso misurato dal possesso o meno del “commudu”, perché ciò stava a significare che il maiale era stato allevato, ma poi venduto per un realizzo immediato di denaro, “amaru cu lu porcu non s'ammazza, ca a li travi soi non m'piccia satizzi”.

La centralità e l'importanza dell'allevamento del maiale per uso familiare, nel mondo agricolo, sono testimoniati dall'esistenza, ancora oggi, di modi di dire, proverbi e credenze popolari che, seppure affievoliti dal decadere del dialetto, sono ancora usati: “Cu si marita godi nu jornu, cu ammazza u porcu godi pe n'annu” ma un altro ammonisce “Ricordati ca u mundu non è frittole”; e un altro, con ironia, “facisti carni i porcu”, per fare intendere ad un amico che ha ecceduto in qualsiasi comportamento. “N'ortu e nu porcu risuscitano n'omu mortu”, poiché rappresentano un minimo

economico garantito; “acci acci t'imbuccu e t'ingrassu, quando mori quanti satizzi mi lassi” quasi un bilancio di previsione, con la speranza di un abbondante reddito.

Alle volte taluni comportamenti dell'animale vengono presi in prestito per alludere a comportamenti umani: “U porcu aund'ingrassa mori”, l'uomo dove trova il benessere là vive e muore; “U porcu s'insonna sempre a ghianda” per dire che una persona ha un chiodo fisso. “Vidisti mai nu porcu c'a pagghia a vacca?": nella considerazione popolare, il maiale è un animale onnivoro e, in contrapposizione, il cavallo è un animale pulito che mangia paglia, per cui la metafora: hai mai visto uno zotico o un maleducato comportarsi bene?

Un naturalista dell'Ottocento, per dimostrare il vantaggio economico dato dall'allevamento del maiale, fece un calcolo: partendo dal presupposto che la scrofa è altamente feconda, potendo partorire fino a quindici porcellini alla volta, calcolò che, con cinque gravidanze in due anni, considerando sei porcellini femmine per parto, in undici anni, cioè dieci generazioni, si potrebbero avere sei milioni d'individui. A voi crederci o meno!

CETTINA PRINCI LUPINI

See International Summary page 78

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).

I “calanchi”, terre da trifola

DI GIUSEPPE MONTANARI
Accademico di Gubbio

*Il territorio eugubino
è terra di tartufi
tutto l'anno.*

L'articolo del collega Accademico Alfredo Pelle è giunto providenziale a scuotermi dalla pigrizia. La descrizione della strada delle Città del tartufo e il giusto risalto dato a Gubbio mi spronano al meritato ringraziamento. L'argomento tartufo è stato molto trattato ma, vivendo in una terra da tartufi, ritengo utile puntualizzare alcuni rilievi scientifici accreditati. “I tartufi sono comparsi nel nostro pianeta oltre 100 milioni di anni fa... nell'ultima metà del Cretaceo”: così si apre il bel volume “Umbria terra di tartufi” (a cura di B. Granetti, A. De Angelis, G. Materozzi). La prima notizia storica proviene da Babilonia (ca. 3700 a.C.), seguita, nel 2600 a.C., da una citazione del faraone Cheope e, molto più vicino nel tempo, da Teofrasto e Dioscoride (I sec. d.C.). È però credenza comune che queste notizie non riguardino il tartufo ma, piuttosto, le terfezie (*T. arenaria* o *leonis*), specie di bassissima qualità, diffuse tutto attorno al Mediterraneo. Dioscoride riferisce anche della credenza popolare della saetta che, scagliata da Giove contro delle pietre, le trasformò in tartufi! Questo ci

porta immediatamente al “mito”, che segna fortemente le origini di questo territorio degli “ombricoi” (aborigeni) e a questo ci raccorderemo: nel susseguirsi di “calanchi” che caratterizzano i nostri cinque monti si può scoprire un “canalone” che presenta, nelle rocce affioranti, l'iridio. Questo elemento innaturale si forma soltanto per fusione della roccia a milioni di gradi centigradi. Solo il fulmine di Giove o, più prosaicamente, l'urto di un enorme meteorite (dimostrato dagli studi del prof. Alvarez della California University) possono avere prodotto questo fenomeno, comunque peculiare di queste terre. Non ci è mancato poi un Giove nostrano, né un tempio di Giove Appennino, segnalato nei nostri pressi dalle Tavole Peutingeriane, con la scritta: “Idest Ikuvium”: ecco servito il “mito”!

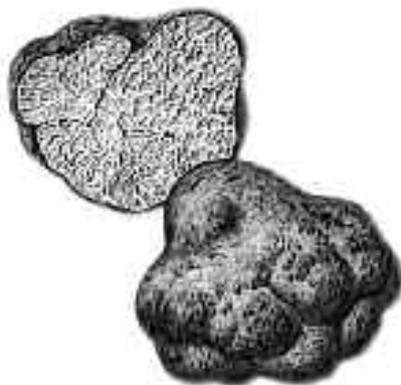
La scienza, invece, giustifica la presenza di *Tuber magnatum Pico* e accredita il territorio di Gubbio come “terra da trifola” per il fenomeno appenninico dei “calanchi” marnoso-arenacei o calcarei. Questi, in un noto percorso letterario, vanno da quelli langhigiani di Pavese (“La lu-



na e i falò”) a quelli montefeltreschi di Volponi (“Sipario Ducale”); a questi ultimi apparteneva la Gubbio ducale sino al 1861 e questi si dipanano dall’Appennino vadese (S. Angelo in Vado) giù, sino a S. Giustino e Città di Castello, per poi espandersi nell’altopiano di Burano, discreta porzione del vasto territorio di Gubbio. Il “calanco” è la spaccatura che si diparte da una cresta appenninica - in genere di alta collina - e discende, allargandosi, verso valle. Il fondo della spaccatura da *T. magnatum* è ricoperto di verde, con cespugli, arbusti e alberelli.

Il “calanco” calcareo, invece, va dal polveroso lunare di alcuni paesaggi toscani, al verde variegato (calcarei fra il verde) tipico della Valnerina, ove annuncia il nero di Norcia o *T. melanosporum* Vitt. Molto altro sarebbe da dire su: microclima, terreni, piante simbiotici e/o comari, ma tutto questo va oltre i limiti del gastronomo e si inoltra nel campo dello specialista, che non ci compete.

Per il nostro interesse, invece, mi piace riportare (a piè di pagina) l’informazione che lega strettamente il nostro territorio a questi tesori ipogei, cioè il calendario dei tartufi (da Granetti e Materozzi), riferito alle quattro specie fondamentali del territorio eugubino. Dalla lettura risulta, inequivocabilmente, che Gubbio è città del tartufo nell’intero anno. Di queste quattro specie riporterò alcune caratteristiche peculiari.



Il nero pregiato è globoso-sferoidale; molto scuro in superficie; scuro-brunastro nella gleba; di aroma delicato ma intenso e sapore squisito. Lo scorzzone è globoso irregolare, rotondo/ovale; ha superficie nerastra, a scaglie (verruche) grossolane; gleba carnosa, tendente al nocciola scuro; aroma modesto, di funghi freschi e lieviti. Il bianchetto, rotondeggiante, lobato e gibbuto, è biancastro, tendente all’ocra chiaro e al rossiccio; interno bianchiccio sino all’ocra rossastro o bruno; aroma piccante/agliaceo. Il bianco pregiato, rotondeggiante-sferico, ha superficie liscia, ocra-giallastra con piccole macchie brune; gleba ocra chiaro sino al nocciola e/o rosato; aroma intenso, gradevole, squisito. Va ricordato che, purtroppo, i derivati sono facilmente reperibili in commercio e questo ha portato a truffe sfacciate: infimi biancacci esotici e ignobili terfezie, spruzzati di oliacci al metano, sono stati spacciati per bianco pregiato. Quindi guardarsi dai profumi esagerati, che fuoriescono dalle porte di ristoranti e/o negozi. Cercare quelli raccolti negli spazi chiusi, ove si concentrano profumi e aromi del “diamante della cucina”

(Brillat-Savarin) che lasciano ricordi gusto-olfattivi indelebili.

A questo punto una notazione locale (da G. Materozzi) che è la sintesi di tutto il discorso: le “specie che la legge nazionale consente di raccogliere, in Umbria sono tutte presenti in quantità... importanti” ed erano conosciute *ab antiquo* e apprezzate e usate, sia in Umbria che in particolare a Gubbio, da gran tempo. Tale uso è rintracciabile in una nota del 1379 del nostro Archivio comunale, che ricorda i tartufani usati per arricchire un banchetto e prezzati in “fiorini” per libbra. Le citazioni e le quantità di tartufo si moltiplicano nei seicenteschi “Quaderni del Cellario” degli Olivetani, che pongono grande cura nel distinguere quantità e prezzi di tartufo (*T. magnatum*) e “tartufaccio” (scorzzone o bianchetto). Sfortunatamente, a Gubbio, è mancata una famiglia Urbani che, con intelligenza e passione, ha fatto le fortune del nero pregiato imponendolo, già prima degli esordi del secolo scorso, all’attenzione e al rispetto dei francesi e del loro Périgord. D’altro canto, è da considerare la ben maggiore vastità delle zone di raccolta del tartufo nero e la sua diffusa coltivazione. Ma, alla fin fine, i 12 quintali di raccolta del nostro *T. magnatum*, riferiti nello storico convegno spoletino degli anni Ottanta, non sono certo “*a laughing matter*”, come direbbero gli inglesi che di “*truffle*” se ne intendono.

GIUSEPPE MONTANARI

See *International Summary* page 78

CALENDARIO DEI TARTUFI EUGUBINI

MAG GIU LUG AGO SETT OTT NOV DIC GEN FEB MAR APR

T. melanosporum Vitt. (nero pregiato)

T. aestivum Vitt. (scorzzone)

T. borchii (bianchetto)

T. magnatum Pico (bianco pregiato)

La carne dei poveri

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico Onorario di Termoli

*In ogni regione troviamo
preparazioni con i fagioli.*

Quando eravamo povera gente, non in grado di procurarci proteine animali, i legumi in genere, e i fagioli segnatamente, erano la cosiddetta carne dei poveri.

Questi semi, infatti, hanno proteine simili a quelle animali, salvo la carenza di aminoacidi solforati (metianina), che abbondano invece nei cereali, e ciò spiega l'unione dei legumi a pasta e pane nelle minestre, per raggiungere un completo equilibrio nutrizionale.

Nelle tombe precolombiane, i reperti rinvenuti da Wittmarck, sostenuti da altre testimonianze, attestano l'origine americana del fagiolo, arrivato in Europa nel VI secolo. Se ne arguisce che ciò che Greci e Romani intendevano - rispettivamente - con *phaselos* e *phaseolus*, non poteva essere il fagiolo, ma altra leguminosa, probabilmente il dolico o fagiolo asparagio.

Fu Pierino Valeriano a descrivere con certezza il vero fagiolo, dopo il suo arrivo dal nuovo continente. Il fagiolo si nobilitò quando raggiunse la corte di Francia, grazie a Caterina de' Medici che andò sposa al secondogenito di Francesco I, che poi regnò col nome di Enrico II. Come dono di nozze, ebbe dal fratello Alessandro, fra tante gemme vere, dei fagioli, considerati, all'epoca, gemme vegetali. Caterina, divenuta regina di Francia, oltre a farsi apprezzare per il suo amore per l'arte e la cultura, e per aver fatto costruire le Tuileries, fu lodata per avere introdotto in Francia gli *haricots*.

Nel delta del Tonchino, nel primo giorno dell'anno annamita, si offrono, sull'altare degli antenati, cibarie varie, tra cui dolci *Bahn-trung*, confezionati con riso, fagioli e carne di maiale.

Tra i costituenti principali del fa-

giolo annoveriamo, oltre alla nota ricchezza protidica, vitamine A, B e C, sali minerali di potassio, fosforo, ferro e calcio. Come alimento può consumarsi fresco e secco, secondo le varietà. Mangiato secco, il fagiolo diventa più digeribile unendolo in cottura ad erbe aromatiche: prezzemolo, rosmarino, basilico, sedano, aglio, timo, lauro e salvia.

Il fagiolo mangiatutto, quello comunemente chiamato fagiolino, va consumato intero sia a baccelli con semi già formati, che in via di formazione. Anche questa varietà, alla stregua dei fagioli secchi, può inscatolarsi o surgelarsi, senza che, in nessuno dei casi, perda il benché minimo potere nutrizionale. Il fagiolo può considerarsi un buon riequilibratore del sistema nervoso, un antireumatico, un rimedio contro la gotta. Si può ottenere un infuso prendendo 5 grammi di baccelli secchi, facendoli bollire per due minuti in una scodella d'acqua; si filtra, bevendone una tazza tre volte al giorno. Il decotto si ottiene, invece, facendo macerare per mezz'ora 10 grammi di foglie secche in mezzo litro di acqua. Si filtra e si prendono tre tazze al giorno.

In ogni parte d'Italia vi sono piatti basati sul fagiolo. Artusi segnala i "fagioli a guisa di uccelletti", ricorrenti nelle trattorie fiorentine, e poi ancora, fagioli sgranati come contorno al lesso. In Piemonte è ricorrente la fagiolata, in Liguria riso e fagioli, nel Lazio polentina e fagioli, in Abruzzo sagne e fagioli, in Campania fagioli, scarola e cotiche. E si potrebbe continuare.

Concludiamo con Cesare Croce: "Mentre egli visse fu Bertoldo detto, fu grato al re, morì con aspri duoli per non poter mangiar rape e fagioli".

See International Summary page 78

Il prezioso balsamico

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*Nei testamenti, era uno
dei lasciati più ambiti.*

La storia dell'aceto balsamico tradizionale è la parte forse più importante della gastronomia modenese dei tempi ducali, del suo goloso e geloso costume, delle sue raffinate abitudini, del suo vanito di dare un odoroso suggello di nobiltà alla propria mensa. Soltanto a nominarlo è come se dai tetti, dalle facciate e dai portoni delle vecchie ex nobili case del cuore della città, trasudasse un umore profumato, lucente, denso, vischioso, rosso bruno, quasi nero, simile alla tintura che si ricava dal mallo delle noci.

Come tutte le storie che si riferiscono alle predilezioni umane, anche quella dell'aceto balsamico tradizionale ha i suoi episodi gustosi, inattesi, divertenti. È noto, ad esempio, lo stupore suscitato, tempo addietro, da certi testamenti su cui si addensavano le speranze di plotoni di eredi, esteriormente compunti e perfino in lacrime per l'immaturo scomparsa di un congiunto, ma in cuor loro ansiosi d'apprendere a chi sarebbe spettata l'eredità. È capitato anche che la lettura del testamento olografo disponesse, per prima cosa, degli antichi barili dell'aceto balsamico conservati nel solaio ben arieggiato.

Di solito, a chi toccava la parte più cospicua dell'eredità, spettavano anche le sacre reliquie del balsamo, ottimo per condire in modo straordinariamente appetitoso le insalate di casa. E chi le aveva ricevute, non poteva che gioirne, essendo quest'elisir considerato prezioso come un bel po' di denaro.

Con il trascorrere degli anni, nonostante l'aceto balsamico sia bisognoso di assidue e costose attrezzature e di un perenne zelo amoroso, non si sono diradati i suoi cultori, e

non è diminuita la riverenza che lo ha sempre circondato.

Dai testamenti della Modena umbertina e post-umbertina, circondata da prati e vigneti che ormai si stanno allontanando sempre più dalla città, si può saltare a piedi pari a un episodio del 1944, quando le sirene poste sulla Ghirlandina ululavano di giorno e di notte per avvertire i concittadini di Ludovico Antonio Muratori dell'imminente sopraggiungere dei *Constellation*. I pesanti bombardieri s'annunciavano con un cupo rumore di valanga e un'eco più forte, che faceva pensare a qualcosa che rotolava nel cielo. La popolazione sciamava spaventata verso la campagna, percorrendo strade periferiche, portando con sé le cose più preziose e poco ingombranti della casa. Fu proprio durante una di queste precipitose fughe, che un giovane dottore in chimica si unì allo sciame umano che cercava salvezza nella campagna punteggiata di olmi e viti. Tutti correvano e pedalavano con furia, aspettando di ritenersi in luogo sicuro prima di guardare il cielo per scoprire se gli stormi di *Constellation* erano già passati. Molti di quei fuggitivi, prima di uscir di casa, avevano ficcato in una borsa o in una valigia le cose più importanti: oro, gioielli, denaro, documenti. Il giovane chimico, invece, nella rapida rassegna di quello che più gli stava a cuore, era volato in soffitta e aveva posto le mani sul più piccolo, cioè il più prezioso, dei barili contenenti l'aceto balsamico. Stringendoselo al petto, era corso a trovare riparo in campagna.

Pur ammettendo il lato un po' comico di quel disperato salvataggio, non si può pensare senza simpatia al giovanotto che cercava di metter-

si in salvo, portando via un tarlato e appiccaticcio bariletto pieno di un liquido denso e straordinariamente profumato.

L'aceto balsamico tradizionale si ricava dal mosto, lungamente bollito, di una speciale uva, il Trebbiano, che matura particolarmente in provincia di Modena. La bollitura riduce il mosto a meno della metà. Questo liquido concentrato e zuccherino va posto nel barile più grande della batteria, quello che raccoglie l'aceto più giovane. Chi cura la maturazione e la stagionatura dell'aceto balsamico tradizionale avrà trovato posto al nuovo prodotto togliendo un'eguale quantità di aceto di un anno e inserendola nella botte leggermente più piccola, che porta il numero due. Questa, a sua volta, avrà rafforzato il numero tre e così via, fino all'ultimo barile, il più piccolo, il più prezioso, il più nobile, che contiene l'aceto invecchiato, a volte anche da parecchi decenni.

Oltre al lungo processo condensatore e dolcificatore da parte del tempo, occorrono speciali barili per ottenere il vero aceto balsamico.

Quelli che rispondono meglio al caso sono fatti di profumato legno di ginepro. Per aumentare l'aroma della "madre" - una specie di placenta che deve nutrire e tener vivo, con i suoi microrganismi, l'aceto - c'è anche chi aggiunge bacche del ginepro stesso. Altri preferiscono inserire nella batteria, in genere composta da un numero dispari di "vascelli", botti di legni diversi, castagno, ciliegio, gelso o, più spesso, rovere.

Naturalmente, a causa dei loro moltissimi anni e dell'acidità del contenuto, il legno delle botti si logora, marcisce, trasuda dalle fessure e dai pori un liquido attaccaticcio e grumoso, che finirebbe per mettere fuori uso il recipiente se il proprietario dell'acetaia, conscio della ricchezza allineata nel granaio, non provvedesse a sollecite e continue

opere di restauro. I barili pericolanti sono fasciati e rafforzati con nuove doghe, nuovi fondi e nuovi cerchi, così come si farebbe con uno storico edificio che minaccia di crollare.

A questo punto, è facile capire la solennità del nome di aceto balsamico tradizionale. I padri dei padri, quando lo battezzarono così, pensavano evidentemente agli antichi balsami unguentari che avevano la virtù di mantenere incorrotta la carne. Pensavano a quel balsamo della Mecca o di Giudea che immedesimava il suo profumo con magie dell'Oriente.

I cultori dell'aceto modenese attribuiscono virtù stomatiche e terapeutiche al denso elisir delle loro botti.

Le famiglie che lo producono si sono diradate. Quello che si trova in commercio può essere balsamico tradizionale o balsamico *tout court*, un prodotto dell'industria, che è soltanto cugino di quello rimasto per decenni a maturare nelle botti di poche fortunate famiglie o delle aziende che, comprendendone il grande valore gastronomico, lo producono con le stesse regole che valgono nelle piccole acetaie domestiche ma in grandi quantità. Ne ricavano un liquido denso, zuccherino, aromatico, che accompagna dalle carni alle verdure, esaltando il loro sapore naturale. Un prodotto che ha conquistato i buongustai di mezzo mondo e ha trovato centinaia di straordinarie applicazioni in cucina. Ma anche, purtroppo, come capita a tante delle numerose eccellenze gastronomiche italiane, delle imitazioni che poco o nulla hanno a che fare con l'originale.

Attenzione, quindi. Quando un aceto balsamico costa troppo poco non è prodotto con i collaudati metodi della tradizione. Proprio come il "parmigiano" o il "regianito" che tentano, senza riuscirvi, di imitare l'impareggiabile parmigiano-reggiano, il campione del mondo dei formaggi di pasta dura.

See International Summary page 78

FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti: 400 g di filetto di manzo, 40 g di farina, quattro cucchiaini di aceto balsamico tradizionale, un cucchiaino di olio d'oliva, brodo di carne, sale.

Preparazione: Tagliare il filetto in quattro fette, spianarle col batticarne, passarle nella farina, poi scuoterle per togliere quella in eccesso. Su una piastra unta con l'olio, mettere i filetti, poi salarli. Cuocere a fuoco alto da entrambe le parti, spruzzando con qualche goccia di aceto balsamico. Nel frattempo, a parte, preparare una salsa piuttosto liquida con l'aceto restante, un poco di brodo di carne e la farina. Terminata la cottura dei filetti, coprirli con questa salsa e portarli in tavola ben caldi.



La lunga storia della birra

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

*Dalla coltivazione
dei cereali è nata prima
la birra o il pane?*

Il dubbio se, nella preistoria, l'orzo e altri cereali fossero coltivati per fare il pane o per produrre la birra, si è sviluppato a partire dal 1953 per merito di Robert Braidwood ("Did man once live by bread alone?" *American Anthropologist* 55, pp. 515-526), che, addirittura, si chiese se non fosse stata proprio la produzione della birra la causa iniziale della domesticazione dei cereali nel Vicino Oriente. Il dibattito sollevato dalle idee di Braidwood, a distanza di quasi 60 anni, non si è ancora placato; nonostante ciò, credo che molti possano essere sorpresi dall'antichità delle testimonianze archeologiche riguardanti la birra.

È della fine degli anni Novanta il primo rinvenimento archeologico che testimonia la produzione di birra. Si tratta di un residuo organico (oxalato di calcio), rinvenuto sul fondo di un boccale con due manici contrapposti, probabilmente usati per passarlo di mano in mano durante un simposio. Il reperto, scoperto a Godin Tepe, sui monti Zagros, in Iran, risale alla fine del IV millennio a.C. ed è proprio da questo periodo che la produzione della birra sembra diffondersi, dapprima in Mesopotamia e, poi, in tutto il Vicino e Medio Oriente.

Le prime testimonianze scritte permettono di affermare che i Sumeri producevano otto tipi di birra dall'orzo, otto tipi dal frumento e tre da miscele di cereali. Di alcune di queste produzioni è giunta fino a noi anche una descrizione. Certo si tratta di processi diversi da quello attuale e anche per i termini, dai quali sono derivati i nomi moderni della birra, "beor" (tedesco *bier*, francese *bière*, italiano birra) e "alu" (inglese *ale*), sussistono dubbi se fossero stati usa-

ti fin dall'inizio per la bevanda a base di orzo, invece che per altre bibite fermentate.

Ma la birra è per certo uno degli elementi tipici dell'alimentazione egiziana fin dal III millennio a.C. Per questa regione, l'uso della birra è documentato sia da fonti iconografiche, che da residui organici, perfettamente conservati all'interno dei recipienti ceramici. Se non avessimo simili testimonianze e ci dovessimo basare sull'attuale distribuzione delle più importanti tradizioni birrarie, difficilmente immagineremmo che il Vicino e Medio Oriente siano state le aree in cui si è sviluppato, in antico, un importante e variegato processo di produzione della birra.

Se per i periodi più recenti, la motivazione di un mancato sviluppo della tradizione birraria in queste aree potrebbe essere fatta risalire a motivi religiosi, per la fine del I millennio a.C. sono note altre motivazioni ideologiche. Infatti, quando Alessandro il Grande conquistò l'Egitto nel 331 a.C. e impose la dinastia tolemaica, uno dei primi effetti della dominazione riguardò l'introduzione del vino, che divenne rapidamente la bevanda preferita dalle classi superiori egiziane; mentre la produzione della birra venne, poco a poco, sottratta ai privati e posta sotto il controllo del monopolio statale.

La ragione per la quale i Greci avversarono la birra ha motivazioni ideologiche, oltretutto economiche. Essi difatti consideravano il vino una bevanda "calda", più adatta ad un consumo maschile. Per contrasto, la birra era vista come una bevanda "fredda", che nascondeva un'essenza femminile. Il risultato fu una duplice trasmissione dai Greci agli Egiziani: un prodotto (il vino), con immagina-

bili conseguenze sul piano economico e l'ideologia ad esso connessa, che fu rapidamente recepita dagli individui di sesso maschile dell'*upper class* egiziana.

Più o meno nello stesso tempo, anche i Romani dimostrarono di aver assorbito l'ideologia greca, non solo ritenendo il vino inadatto alle donne, ma soprattutto riservandogli una funzione privilegiata nello svolgimento del banchetto.

Tuttavia non sarebbe corretto far credere che lo sviluppo di un determinato alimento in una regione dipenda solo da motivazioni ideologiche. Perché un certo uso alimentare si sviluppi, in primis, è necessario che l'habitat sia favorevole alla sua produzione o che in alternativa vi siano le condizioni economiche che permettano l'importazione delle materie prime su cui si basa quell'uso alimentare. Le ideologie, semmai, contribuiscono alla persistenza dell'uso in quella regione per periodi temporali anche molto lunghi.

Così tornando alla birra, anche se non è ancora possibile mettere un punto fermo agli studi sull'origine e sulla sua diffusione nell'antichità, è interessante sottolineare ancora una volta il rapporto tra paesaggio (inteso come habitat più o meno favorevole a una determinata produzione), ideologie e tradizioni alimentari. E così ecco che in alcune regioni che si affacciano sul Mediterraneo (Grecia, Italia e Francia) abbiamo ancora oggi una tradizione birraria decisamente meno significativa, subalterna a quella vinicola. Mentre nelle regioni europee meno vocate alla produzione enologica, si è sviluppato, più che una cultura, un vero e proprio culto per la birra.

A riprova di ciò si pensi all'attenzione posta dai produttori e dagli stessi consumatori belgi per la forma del bicchiere in cui si "deve" bere la birra. L'analogo fenomeno, che ha portato negli ultimi anni il marketing industriale a creare linee di bicchieri riservati alla degustazione del vino, è caratterizzato da distinzioni tuttora

generiche (da vino bianco, da vino rosso, invecchiato ecc.) e ha ancora molto da imparare rispetto all'uso belga di dedicare un bicchiere di forma diversa a ogni distinta produzione di birra.

Anche se per ora la ritualità legata al consumo del vino, in Italia, sembra tenere, la continua ascesa dei

prezzi del vino e il progressivo sviluppo di birre artigianali di qualità elevata potrebbero un po' alla volta portare a un'inversione del rango ideologico, chissà, magari accompagnata al progressivo aumento dell'importanza della componente femminile nella società.

See International Summary page 78

LA PIANTA DEL "GINGER ALE"

Lo zenzero per molti di noi è stato più che altro un nome, mai utilizzato in qualche maniera. Trattasi in realtà del rizoma di una pianta del genere Zingiber dall'aroma particolare, utilizzata in cucina e altro, conosciuta da remota antichità. Originario dell'Asia, fu molto apprezzato da Greci e Romani, che se lo procuravano attraverso il Mar Rosso, intercettando gli esportatori provenienti dall'India.

La pianta dello zenzero è di vegetazione modesta, sviluppatissima è invece, in Giamaica. Oltre che in India è coltivata nelle Antille, Cina, Giappone e Brasile.

Si è sempre ritenuto che la miglior qualità di zenzero fosse quella indiana. Tuttavia oggi sono cambiati i gusti e il consumo è maggiormente orientato sul mercato giamaicano, essendo il prodotto indiano ricco di una nota di limone, mentre quello africano ha un fondo canforato davvero poco gustoso.

Sul mercato, lo zenzero può trovarsi in fettine essiccate, in polvere, in pezzi canditi, localmente invece è consumato fresco. L'aroma nasce da un olio essenziale, estratto per usi alimentari. Viene usato come droga per insaporire molti piatti, molti dolci, alcune confetture e per la preparazione di una birra particolare, diffusissima in Inghilterra, il "Ginger ale", in quanto in Gran Bretagna lo zenzero è chiamato "ginger". Per la sua azione antiossidante sui grassi lo zenzero può utilizzarsi come conservante alimentare naturale.

Attenzione particolare occorre avere quando si mondano i rizomi dalle radici per ottenere la droga, perché un'eccessiva manipolazione può portare a decorticazioni, con perdita dell'efficacia aromatizzante, dato che le ghiandole dell'essenza si trovano nello strato epidermico.

Con i rizomi immaturi, decorticati e conservati in sciroppi (zenzero in conserva) e poi lasciati essiccare, si prepara lo "zenzero candito".

Per estrazione con solventi, si ottiene dai rizomi un'oleoresina (gingerina) che contiene anche principi piccanti. I principi della droga di zenzero entrano anche come componenti nelle tinture aromatiche. La droga in polvere invece è quella maggiormente usata in cucina.

L'essenza, per contro, trova maggior impiego nell'industria conserviera, dolciaria, liquoristica e talvolta in profumeria, mentre l'oleoresina trova impiego tanto nelle industrie dolciarie che in quelle delle bevande gassate.

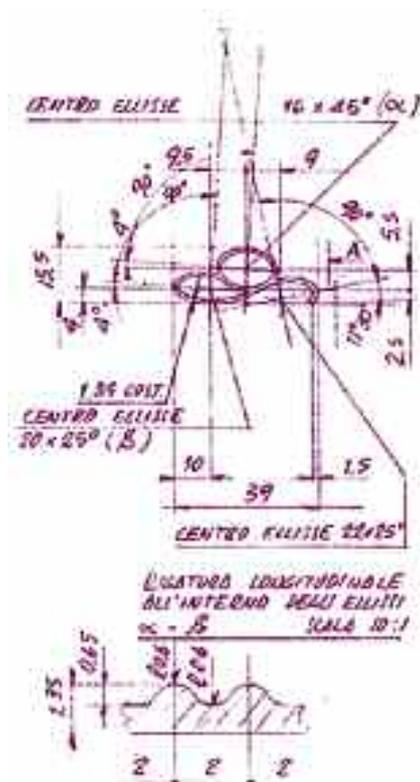
Particolarmente più delicate e digeribili saranno le pietanze se, nel soffritto usato per prepararle, si è aggiunto un pizzico di zenzero.

Esiste anche un impiego in estetica dello zenzero e in altre direzioni ancora, come contro il mal d'auto, sorseggiando un decotto ottenibile facendo bollire un pezzetto di radice in mezzo litro di acqua. (A.S.)

Matita e Forchetta

DI FRANCESCO RICCIARDI

Una grande mostra al Mart di Rovereto mette in relazione, forse per la prima volta in maniera così organica e strutturata, il cibo con la progettazione industriale e il design sperimentale applicati all'alimentazione.



Uno dei disegni esecutivi delle "Marille", pasta progettata per la Barilla da Giorgetto Giugiaro.

Inaugurata in febbraio a Rovereto, nella magnifica cornice espositiva del Mart (Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto), è attualmente in corso la mostra "Progetto Cibo. La forma del gusto" (resterà aperta fino al 2 giugno).

Negli ultimi anni - è sotto gli occhi di tutti - il dibattito intorno al cibo ha raggiunto livelli inediti di coinvolgimento. Nessuna sorpresa, dunque, che anche il mondo della progettazione, che spesso anticipa le tendenze socio-culturali, dedichi attenzione al settore dell'alimentazione, mostrando creatività, curiosità e adeguate e innovative proposte. Questo evento, dal taglio originale e innovativo proprio della grande struttura museale trentina, ne è la prova.

La mostra (curata da Beppe Finessi, architetto e ricercatore presso il Politecnico di Milano) mette in relazione, forse per la prima volta in maniera organica e strutturata, il cibo con la progettazione industriale e il design sperimentale applicati all'alimentazione.

Vi sono esposte le creazioni di un folto gruppo di "food designer", lungo un percorso espositivo, suddiviso per aree tematiche, che si apre con un omaggio al libretto "Good Design" pubblicato da Bruno Munari mezzo secolo fa. In esso, già allora, il grande maestro milanese insegnava a leggere i prodotti della natura come fossero oggetti di design, sottolineandone, con ironia e rigore, le funzioni e le relative prestazioni.

Partendo da quella lezione, attraverso interpretazioni grafiche, la mostra racconta alcuni "cibi anonimi" per mostrarne le forme tradizionali, nella loro sofisticata e precisa costruzione architettonica. Dietro a pietanze geograficamente connotate, infatti (la lasagna, l'arancino, l'oliva ascolana, co-

me il sushi o lo strudel), si celano strutture progettuali frutto di un accordo compromesso tra immagine, gusto e produzione. Il pane, per esempio, alimento tanto basilare e onnipresente, viene qui presentato in molte delle sue svariate forme, esposte come vere sculture per valorizzarne la corretta estetica. E alcuni tipi di pasta pensati da designer (Giorgetto Giugiaro, Mauro Olivieri, Christian Ragot, tra gli altri) raccontano emblematicamente di come la creatività dei designer possa incontrare la produzione industriale degli alimenti. Uno dei temi chiave della mostra è proprio questo, la "rivoluzione del rapporto tra forma e contenuto del cibo". Una sintesi felice tra questi elementi è alla base del successo di numerosi prodotti commerciali (il Bacio Perugina, il cioccolatino Ferrero Rocher, il biscotto Krumirola, la patatina Saratoga Chips).

I "food designer", molti dei quali presenti a Rovereto, hanno ormai una libertà di modulare forma e funzione pressoché illimitata; spesso è la forma stessa di un prodotto ad essere pensata e sviluppata come elemento decorativo. Tra le cose in mostra ci sono gelatine che riproducono la cattedrale di San Paolo a Londra (Bompas & Parr), fette biscottate a forma di tavolozza (Ryohei Yoshiyuki), biscotti che si adattano alla tazzina da caffè (Delphine Huguet); e poi oggetti realizzati con alimenti: gioielli di cioccolato (Barbara Uderzo), servizi da tavola di pane (FormaFantasma)... oggetti di design che alludono al cibo: una calcolatrice a forma di tavoletta di cioccolato (Alessandro Mendini), spugne sagomate come ghiaccioli (Putput).

Una sezione della mostra racconta alcune particolari ricette, create da chi per mestiere elabora cibi parti-

colarmente sofisticati come alcuni grandi chef, ma anche da chi, di norma, applica la creatività in altri ambiti, come quel gruppo di designer invitati di recente a esprimersi ai fornelli.

A chiusura del percorso espositivo,

una ricognizione sul futuro del cibo presenta (grazie al contributo di personalità brillanti, spesso giovanissime e per la prima volta ospitate nelle sale di un museo) creazioni non solo sperimentali e sofisticate, ma anche segnate da tensioni etiche e

sociali. Nel bel catalogo della mostra, edito da Electa, trovano spazio, oltre alla documentazione delle opere, saggi dedicati ai vari temi da personalità di spicco nel campo del rapporto tra cibo e design.

See *International Summary* page 78

CUOCHI & DESIGNER ... MA NON SOLO

Non c'è solo design a Rovereto. Un articolato programma di eventi definiti "Mart-cooking" rappresenta un'importante occasione di approfondimento delle nuove tendenze dell'arte gastronomica. In quest'ambito alcuni tra i cosiddetti "chef stellati" sono chiamati a realizzare nelle sale del museo le proprie serate di arte culinaria. Si sono già visti in azione, al Mart, Gualtiero Marchesi, Moreno Cedroni, Roberto Valbuzzi, Bruno Barbieri, Luigi Taglienti, mentre le prossime performance saranno affidate a Felice Lo Basso (10 aprile), Davide Scabin (24 aprile), Claudio Sadler (8 maggio) e Igles Corelli (22 maggio).

Ognuno di loro presenterà due piatti, uno del proprio repertorio, l'altro realizzato per l'occasione e dedicato ai prodotti di eccellenza del territorio trentino. "Mart Cooking" è aperto a tutti: si potrà partecipare con il biglietto d'ingresso al museo. Ciò per quanto riguarda gli chef; i designer invece, in collaborazione con selezionati produttori, daranno vita a una serie di workshop, nel corso dei quali si potranno creare opere che utilizzano i prodotti del territorio (per il pubblico anche omaggi offerti dai produttori). Per il 5 aprile è in programma "Creazioni con Trentingrana" con forme insolite del formaggio trentino elaborate dal gruppo di designer Gbigos. Il 24 aprile sarà il turno di "Pasta!", incontro con Riccardo Felicetti che, prima dello showcooking con Davide Scabin, racconterà agli ospiti come funziona un pastificio e presenterà la nuova pasta "Le cupole" ispirata al Mart. Il 10 maggio Chiara Santuari proporrà un itinerario narrativo ("Letture da asporto") su testi contemporanei sul tema del cibo. Il 17 maggio mirtilli, lamponi e ribes diventeranno "Delicati Gioielli" da indossare con l'aiuto della designer Barbara Uderzo (i partecipanti potranno realizzare gioielli con i piccoli frutti).

Il 19 maggio, poi, avrà luogo il brunch domenicale del Mart, nel Giardino delle sculture, preparato dalla caffetteria del museo ("Le Arti"), mentre la domenica seguente, 2 giugno, a chiusura della mostra, gli chef stellati del Trentino Alfredo Chiocchetti (Scigno del Duo-

mo-Trento), Alfio Ghezzi (Locanda Margon-Trento), Vinicio Tenni (Gallo Cedrone- Madonna di Campiglio), Paolo Donei (Malga Panna- Moena), si alterneranno nella piazza del museo intorno a fornelli a cielo aperto, per una maratona di show-cooking.

Ma gli eventi collegati alla mostra non avranno luogo solo tra le mura del Mart. Ci sarà anche una serie di proposte gastronomiche sul territorio. Come "Food Collection Game". Le forme del Gusto dal Mart di Rovereto lungo le Strade del vino e dei sapori", nell'ambito del quale ristoranti, agriturismi, hotel e pasticcerie aderenti alle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino si alter-

neranno, suddivisi in periodi e territori diversi, per proporre un piatto in abbinamento a un calice di vino o, se pasticcerie, un dolce ispirato alla mostra.

Fino al 4 maggio il centro storico di "Rovereto Città Fiorita" si vestirà dei profumi della nuova stagione per trasmettere un messaggio di amore e di rispetto per la natura. Nella cornice fiorita sono previste anche prelibatezze gastronomiche

Dal 26 al 28 aprile, presso l'Auditorium Melotti, Piazza e Sala conferenze Mart, avrà luogo "NaturaMenteVino" organizzato dal Comune di Rovereto e Touring Editore, con la collaborazione del

Mart e delle associazioni del territorio. L'evento ospiterà numerosi produttori in rappresentanza delle eccellenze nazionali e proporrà percorsi di degustazione alternativi e confronti "all'ultima goccia". Il 24 maggio sarà la volta di "DOC - Denominazione di Origine Cinematografica", nel corso del quale, dopo una degustazione di vini e prodotti dei soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino, verrà proiettato il film francese "Chef" di D. Cohen (2012).

Per tutto il periodo della mostra, infine, sarà in vigore "Arte con gusto", un pacchetto turistico che comprende pernottamento (una o due notti) con prima colazione, visita alla mostra, una cena a tema con ricette della tradizione trentina rivisitate in chiave creativa e la visita a una cantina con degustazione di vini locali.

Per informazioni e prenotazioni:

0464 438887, info@mart.trento.it, www.mart.trento.it.



"Cakes" di Martí Guixé.

Ricevimento in onore di Pio VII

DI ALBERTO
GAMALERI CALLERI GAMONDI
Accademico di Alessandria

*Da una memoria familiare,
un pranzo di gala
offerto dalla Municipalità
alessandrina.*

L'undici novembre del 1804 (siamo all'epoca del governo consolare della Repubblica Francese in Piemonte), nelle prime ore pomeridiane, i maggiorenti alessandrini, in sontuoso corteo, si recavano a Marengo (ossia nel luogo posto a confine del Comune) per ricevere Pio VII (al secolo Barnaba Chiaramonti) che aveva deciso di sostare ad Alessandria. Il prefetto del dipartimento, in segno di riverenza verso l'illustre ospite, lo aveva anticipato andandolo ad incontrare a Tortona, unitamente ad un proprio "piccolo seguito".

Salutato, in città, con una salva di cannoni, il Pontefice fu ricevuto nel palazzo dei marchesi Ghilini di Maranzana, al momento dequalificati a "cittadini" ex nobili (i titoli nobiliari erano stati soppressi dal governo rivoluzionario nel 1797), dove gli era stato approntato un sontuoso appar-

tamento. Il Papa, dopo aver concesso alcune udienze riservate, si presentò per il sontuoso ricevimento approntato in suo onore. Il banchetto si tenne nella cosiddetta "sala d'oro" del palazzo (poiché conteneva, tra gli arredi, un antico trono seicentesco scolpito e dorato), riccamente addobbata per l'occasione, sotto la supervisione del mastro di palazzo Jacques Pelissier.

La tavola, montata alla "reale", presentava servizi in porcellana di Sèvres bianca, blu ed oro e posateria in vermeil. Il centrotavola, in bronzo dorato, raffigurava il modello della chiesa alessandrina di S. Marco. Il ricco menu fu affidato, esecutivamente, ad un noto chef alessandrino dell'epoca, che prestava servizio, a pagamento, sia presso illustri famiglie cittadine sia per il comando generale della divisione francese: il signor Leonard Paschal.

Egli servì all'occasione: una suppa "à la française"; un cappone arrosto farcito di tartufi; una frittura (?); una lingua salata; dieci piccioni con trifole; dieci pernici con funghi; cinque beccacce; sei trote; una grossa trifola; crema brulée di latte; una dozzina di quaglie; una grossa galantina; formaggi; canditi; gelati; pastiglie e cioccolato; ogni sorta di liquidi (?). I vini: vino vecchio; vino forastiero. Non rilevo ulteriori notizie relative ai tipi di bevanda.

Il Pontefice gradì sommamente le vivande e si complimentò, tramite il cardinale Fesch che ne dette merito alla Municipalità, omaggiandola di un piccolo ma raffinato ritratto del Papa.

Il giorno successivo, uscito sul balcone del palazzo Ghilini, che si affacciava sulla grande piazza d'armi (un tempo denominata "reale"), Pio

VII impartì una solenne benedizione al numeroso popolo giunto ad omaggiarlo. A fine mattinata, il Papa, scortato dai maggiorenti della città e da una numerosa folla entusiasta, lasciò la città, proseguendo il proprio viaggio.

Trascorsi cinque mesi, il Pontefice, ritornando da Parigi, ripassò nuovamente ad Alessandria viaggiando però, questa volta, in forma privata. In questa occasione fu il Vescovo, con tutto il clero, organizzato per ranghi, che si recò ad accoglierlo, accompagnandolo, in corteo, fino alla chiesa dei Padri Barnabiti che sostituiva, temporaneamente, la cattedrale. Il Pontefice, seguito da diversi cardinali e dal Vescovo, fu ricevuto nel palazzo dell'ex marchese Cesare Cuttica di Cassine dove gli fu offerto un "piccolo banchetto" riservato a pochi personaggi notabili.

Il menu fu affidato allo chef di palazzo Cuttica, Giovanni Valizzone; la composizione così compilata: suppe "à l'italienne"; galantina di pollo d'India guarnita di gelatina; pasticcio freddo con gelatina; aspicchi de foie gras; brodo consumato; coscia bigarrée fredda con gelatina; piccole meringhe farcite con crema chantilly; pan di Genova ghiacciato e guarnito di sambione al vino di Marsala; petit choux ghiacciati al caffè farciti alla crema marsane; acque dolci di vario gusto; sorbetti e gelati vari; schiume al cioccolato; vini esteri e nostrali.

Il giorno successivo, Pio VII celebrò una messa nella chiesa barnabita alla quale assisterono tutte le autorità e impartì la benedizione apostolica.

Rientrato, quindi, a palazzo Cuttica, per un breve riposo, consumò una frugale colazione per rimettersi in viaggio alla volta della città eterna.

See International Summary page 78

Mangiar di magro

**DI ROSA MARIA LO TORTO
ROSSOMANDO**
Accademica di Venezia

*Anche se la Quaresima
è passata, ed è già passata
anche la Pasqua,
la rivista non ha voluto
rinunciare
alla pubblicazione di alcuni
contributi sull'argomento,
come vedremo anche
nelle pagine successive.*

Il tema dei cibi di Quaresima, per quanto poco frequentato e trascurato nelle trattazioni specialistiche, offre tuttavia lo spunto ad interessanti notazioni perché rimanda a costumi desueti, a tradizioni di grande valenza simbolica, oggi svilitte dalla progressiva laicizzazione della società.

Il tema richiama gli obblighi alimentari dettati dal calendario liturgico nei quaranta giorni che intercorrono tra il mercoledì delle Ceneri e il giovedì santo, in cui ogni cristiano che desidera riconciliarsi con Dio, in preparazione alla Pasqua, deve compiere un percorso di rinnovamento interiore, aiutato dalla preghiera, dal digiuno e dall'astinenza dai cibi animali.

Questo periodo di mortificazione si salda, come riconosce formalmente il medesimo calendario festivo cristiano, con quello di baldoria e sfrenatezza del Carnevale e, ponendosi in antitesi, sublima, nella continuità, il trapasso dal tripudio della vita alla solitudine che prelude alla morte. La battaglia fra Carnevale e Quaresima, quindi tra festa e penitenza, tra abbondanza e privazione, gioia e mestizia, fu ben espressa iconograficamente nel celebre dipinto di Bruegel il Vecchio, e letterariamente in alcuni poemi satirici del XIII secolo, in cui i nobili Charnage e Careme combattono a colpi di uova contro acciughe, di capponi contro naselli, e di anguille contro salsicce.

Le celebrazioni del Carnevale e della Quaresima trovano significativi precedenti in festività e riti precristiani: le prime nelle Dionisiache greche o nei Saturnali romani, che esprimevano il bisogno di un temporaneo scioglimento dai doveri so-

ciali e dalle gerarchie, per lasciar posto al rovesciamento dell'ordine; le seconde, cui è affidato il suo ripristino attraverso una catartica rigenerazione, nei lontani riti indoeuropei di morte e resurrezione delle divinità, propri delle culture dei popoli agricoli, legate ai miti dei cicli cosmici.

Le regole alimentari imposte dalla Chiesa in Europa, fin dal primo Medioevo, in alcuni periodi dell'anno, si fondavano sul divieto della carne e di tutto ciò che è grasso (latte, uova, formaggio, burro) nel convincimento che tali cibi producessero sostanze che stimolavano la concupiscenza carnale, donde l'etimo di Carnevale, ossia *carnem levare*, togliere la carne, parola che anticamente indicava il banchetto che si teneva immediatamente prima della Quaresima, cioè della *quadagesima dies* che precede la Pasqua, fissata in ricordo del numero simbolico del Vecchio e Nuovo Testamento.

Quaresima è ancora oggi sinonimo di dieta povera, a base di pesce, verdura, frutta, cereali e legumi, anche se già nel Duecento il monaco Pietro Abelardo, che mortificava severamente il corpo in espiazione dello scandaloso amore per Eloisa, si chiedeva quale merito ci fosse nel rinunciare alla carne in luogo di costosi e raffinati pesci, che i cuochi alla corte di papi e re ammannivano in sontuose preparazioni. Infatti, se il carattere costrittivo di questi alimenti diede loro, sul momento, uno stato sociale inferiore, successivamente la molteplicità di ricette elaborate per corrispondere agli obblighi liturgici aprirono capitoli nuovi nella storia della cucina.

Ne sono eloquente esempio la pasta, che si fece strada negli epula-

ri medievali e rinascimentali, come vivanda di magro, nonché il pesce e la verdura che, dopo l'emancipazione dall'uso penitenziale, si imposero d'imperio, grazie alle esperienze fatte per renderli più appetibili, e costituirono prezioso archivio di creatività.

E cosa mangiavano i veneziani durante la Quaresima? Rinunciavano veramente al loro buon vivere in questo tempo luttuoso? Pompeo Molmenti, brillante storico della Serenissima, racconta, come aveva d'altronde raccontato Carlo Goldoni nelle sue "Memorie", che i devoti veneziani, sia ricchi che popolani, appena detersa la fronte dalle ceneri, si recavano al passeggio sulla Fondamenta delle Zattere. Alla sera quindi, nelle dimore patrizie c'erano lautissimi banchetti, e, nelle osterie, chiassose cene, ove si imbandivano i "ceci di Quaresima" e il pesce fritto con l'insalata. I tardivi nottambuli poi, tornavano dai bagordi sorreggendo su una canna di bambù una grande aringa, "renga o scopeto", che veniva appesa per la coda sotto il lume a petrolio al centro della tavola, perché tutti vi si potessero accostare e insaporire le fette di polenta abbrustolita.

Durante le domeniche, si recavano "ai perdoni", cioè nelle chiese ove erano concesse le indulgenze, come le parrocchie di San Francesco di Paola e di S. Pietro, entrambe a Castello, e non di meno quotidianamente si nutrivano, secondo convenienza e devozione, di minestre, pesci, mandorle tostate e "zuca baruca" al forno. Rintracciamo queste indicazioni nel "Libro del cuoco" di Anonimo autore del Trecento, nella ricetta n. 36 "Piatto d'erbe per la Quaresima", a base di spinaci, biette, prezzemolo, menta e maggiorana, lessate, soffritte e condite con olio e spezie; nella n. 38, "Lasagne alle noci"; nella 115 "Tortelli simili a buone frittelle per la Quaresima", con mandorle, nocciole, noci, zucchero, farina e zafferano; nella 116, "Altri tortelli simili a frittelle bianche

per la Quaresima", fatte con zucche, erbe, mandorle e spezie. Piatto irrinunciabile di astinenza e di digiuno, sin dai tempi delle veglie a puro olio, erano i bigoli in salsa, che il Maffioli descrive con reverenza e amore, quale testimonianza dell'antica cucina veneta, piatto soggetto tuttavia ad interpretazioni e contaminazioni da città a città. Il canone prevedeva l'utilizzo di bigoli scuri di farina integrale, sostituiti di necessità da quelli chiari detti "menuei", perché a dare il colore marroncino provvede la salsa per la quale erano d'obbligo le sardelle sotto sale, mentre oggi si utilizzano i filetti d'acciuga sott'olio, che la rendono una più comune pasta con le acciughe, come sbrigativamente la denominò Pellegrino Artusi.

Non si può infine trascurare di ri-

cordare la presenza in tavola del baccalà, gloria e risorsa della cucina locale. Certamente bollito in acqua aromatizzata di cipolla e sedano, e condito con aglio e olio, sarebbe stato più confacente alla sobrietà quaresimale che non in versioni più peccaminose, ma - nell'incertezza dell'opzione - confidiamo nella capacità dell'animo veneziano di conciliare l'epicureismo con le prescrizioni, con quella naturalezza che lo fa sempre sentire in pace con se stesso, e a ben ragione, perché - come coglie il poeta Domenico Varagnolo - anche al Padreterno, che dall'alto guarda e giudica, non resta che dire con indulgenza "Venesia!!... e benedir sta tera".

ROSA MARIA

LO TORTO ROSSOMANDO

See International Summary page 78

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.

La Quaresima molisana

DI ENZO NOCERA

Accademico di Campobasso
Centro Studi "F. Marenghi"

*Usanze di una popolazione
abituata alla frugalità.*

Non è molto ricca di notizie e di tradizioni la Quaresima molisana. Nei tempi passati, infatti, per i contadini, durava quasi tutto l'anno, quando il cibo era costituito prevalentemente dalla pizza di granturco, dai legumi, dalle erbe e dalle verdure; quando la carne si mangiava solo nei giorni di festa, oppure quando uno era malato. Non sempre mangiavano carne bovina anche gli artigiani e la Quaresima restringeva ancora di più il menu: baccalà, acciughe, sarde in composta di sale, broccoli di rape lessate, condite con olio e aceto o con soffritto di aglio e olio. In alcuni paesi, durante la Quaresima, non si mangiavano uova, né si confezionavano cibi con le uova. Spesso, la Quaresima si identificava con il digiuno. L'astinenza dal cibo serviva ad esprimere autodisciplina e purificazione dello spirito da false necessità.

Nel vissuto quotidiano, oggi, ci siamo dimenticati dei giorni del calendario, non solo, ma anche del significato della Quaresima, come di molte manifestazioni che nel passato ci ricordavano e ci facevano vivere le feste e le ricorrenze della nostra vita.

Anche se nella Quaresima molisana non vi erano e non vi sono manifestazioni di rilievo, vorrei ricordare una curiosa superstizione che era diffusa in quasi tutti i comuni del Molise. Si traevano auspici dall'ultima persona che si faceva cospargere il capo di cenere durante la funzione in chiesa: se era una vecchia, l'annata sarebbe stata magra. Se era una giovane, l'annata sarebbe stata rigogliosa.

Una tradizione, che invece ancora resiste in diversi paesi, di sicuro ad Agnone, a Isernia, a Santa Croce di

Magliano e a San Giuliano del Sannio, in provincia di Campobasso, è quella della pupattola, chiamata anche "la quarantana" per ricordare i quaranta giorni della Quaresima.

Si usava, nel giorno delle ceneri, appendere a una finestra o ad un balcone una pupattola di stoffa. Si dipingeva la faccia, si disegnava la bocca sdentata e si attaccava una patata o una cipolla al posto dei piedi. Sulla patata o sulla cipolla si conficcavano sette penne di gallina, possibilmente nere. Alle penne si attaccavano un'aringa, una sarda salata, un pezzo di baccalà, un'arancia, una noce, una castagna e una piccola cipolla. Le penne venivano staccate ogni domenica man mano che passavano le sette settimane della Quaresima. A metà Quaresima, nel giorno di sosta dal mangiare di magro, quando si rompeva la pignatta, la bambola si tagliava a metà e si diceva che si era tagliata la "vecchia".

A proposito della "mortificazione della carne" e del "mangiar di magro", nel 1561, nel sacro Concilio di Trento, abati e vescovi, patriarchi e dottori della Chiesa stabilirono le nuove regole sulla maniera di vivere, invitando i fedeli a resistere ai desideri della carne e ad osservare la sobrietà della mensa, richiamando i suoi seguaci alla mortificazione della carne, mentre si diffondono preparazioni elaborate di pietanze e alimenti. Dal pulpito i predicatori tuonano contro l'eccesso e denunciano il fasto del banchettare e la fantasia "diabolica" dei cuochi. Prediche, denunce, interdizioni e divieti non riescono comunque a soffocare quel vento di novità che domina il Cinquecento.

Alla fine del secolo precedente, la scoperta dell'America aveva portato sulle mense frutti, piante e animali

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

■ **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le "Note e commenti" venga rispettato il limite di 800 caracte-

ri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

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

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

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

Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

sconosciuti. I sapori si erano arricchiti di varietà esotiche che creavano curiosità e voglie inconsuete. I nuovi prodotti moltiplicarono i problemi dei teologi, i quali furono costretti a pronunciarsi sulla liceità di gusti insoliti. Per tutto il secolo si fronteggiarono due opposte tendenze: da una parte il rigore della Controriforma e, dall'altra, la licenziosità dei gaudenti delle classi abbienti che ostentavano le loro ricchezze. L'opulenza principesca della nostra penisola si tradusse in un predominio gastronomico che dominerà in contrasto in Europa. Il "biancomangiare" della Quaresima assurge a notorietà sui libri di cucina, con ricette elaborate composte di prodotti "magri" come la polpa di luccio, di trota o di altro pesce, di rape bollite e fritte.

In effetti, il mangiar di magro rimandava solo all'immagine della pri-

vazione e della rinuncia alla carne. Già il Maestro Martino da Como, vissuto a Roma nella metà del Quattrocento, nel suo "Libro de arte coquinaria", aveva fornito un lungo e vario elenco di piatti quaresimali che, per non soffrire troppo nei giorni di digiuno, proponevano ricette contraffatte. I cuochi devono, insomma, fare i conti con le proibizioni religiose e tutti i ricettari riservano una larga parte ai cibi di magro.

Ma dopo il Concilio, nei ricettari italiani, baccalà e stoccafisso cominciano ad essere menzionati. I pesci salati o essiccati diventano una risorsa alla quale si ricorre nei giorni di magro o quando non si potrà trovare pesce fresco.

In chiusura vorrei onorare il baccalà, che rappresentava il principe dei cibi quaresimali e che è presente anche oggi sulla tavola conviviale della Quaresima. Vorrei citare alcuni

passi tratti dal bel libro dello scrittore-gastronomo Manuel Vasquez Montalban "Riflessioni di Robinson davanti a 120 baccalà" (Edizioni Frassinelli, Roma, 2000): "Ecco qui il baccalà salato, proposta di meditazione sulla vita, perché fu un pesce vivo, diventato oggi cibo sotto sale, ma il suo corpo più che morto può essere usato ancora per onorare la Provvidenza in tempi di digiuno... Pur non essendo il baccalà un pesce descritto da Aristotele nel suo inventario dei pesci conosciuti, i popoli mediterranei avevano sviluppato notevoli culture del baccalà, forse perché, essendo questo un pesce trasformato in mummia imperitura, aveva avuto un prezzo basso rispetto a quello del pesce fresco, e i popoli poveri si nutrono di memoria e di mummie".

ENZO NOCERA

See *International Summary* page 78

Le astuzie per evitare il digiuno

DI ARNALDO GRANDI
Accademico di Pordenone

*Dalle prelibatezze,
spacciate per pratiche
penitenziali,
alla rinuncia alla carne
per costosissimi pesci.*

Dopo il periodo godereccio e festaiolo del Carnevale, che per alcuni esprimerebbe il concetto in latino di “carnem valet” nel senso che è concessa libertà nella scelta di cibi e altro, ma che più correttamente rappresenta la dizione sempre latina di “carnem levare”, si entra nel periodo detto della Quaresima. Il riferimento è ai quaranta giorni che Gesù, dopo il battesimo, decise spontaneamente di trascorrere nel deserto a digiunare; in antico, c’era l’abitudine penitenziale di cospargersi il capo di cenere e vestire abiti di sacco in segno di povertà, dedicandosi, oltre al digiuno, ad opere di carità.

In quest’accettazione di rinuncia al lusso nasce l’imposizione del “mangiar di magro”, in epoca quaresimale, rispondendo al dettato “Vietato mangiare carne oltre ad essere proibiti sollazzi gustando fritti e svizi”.

Dalla contrapposizione fra ambizioni festaiole e progetti penitenziali, nasce un particolare genere letterario, fra Medioevo e prima età moderna. Un primo esempio lo troviamo in un testo francese del Duecento, la “Battaglia fra Quaresima e Carnevale”, in cui si descrivono combatti-

menti fra cibi grassi e cibi magri, pesci contro carni, queste spalleggiate da uova e latticini, con le verdure che, come truppe mercenarie, si concedono ora all’uno ora all’altro dei contendenti: alla fine vince il Carnevale, e la Quaresima, per una resa onorevole, accetta di relegarsi in periodi ben determinati dell’anno.

Comunque il “mangiar di magro” era pratica diffusa e, ai tempi di Carlo Magno, ignorare questa disposizione poteva esporre anche alla pena capitale.

Indubbiamente esisteva una notevole differenza nella scelta dei cibi, visto che sulle mense nobili figuravano pesci pregiati, mentre su quelle dei poveri il digiuno era pratica quotidiana e a questo proposito s’ironizzava molto sulle prelibatezze spacciate per pratiche penitenziali e Pietro Abelardo, nel XII secolo, si chiedeva quale merito ci fosse nel rinunciare alla carne per costosissimi pesci. Esiste un’abbondante aneddotica di come si ricorresse, soprattutto nei monasteri medievali, ad interpretazioni della Bibbia a proprio uso e consumo, per cui, tra i pesci, venivano inclusi anche animali acquatici o semiacquatici come la balena, il ca-

PRANZO DI QUARESIMA

Minestra. Zuppa nel brodo di pesce o Zuppa alla certosina

Principii. Crostini di caviale e acciughe

Lesso. Pesce con salsa genovese

Trasmesso. Gnocchi alla romana

Umido. Pesce a tagli in umido

Arrosto. Anguilla

Dolci. Pasticcini di marzapane e gelato di pistacchi

Pellegrino Artusi

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

storo o l'oca nera, oppure, visto che dal digiuno erano esentati gli infermi, era invalso l'uso di consumare la cena non nel refettorio ma negli spazi dedicati alle medicazioni e così i sotterfugi diventavano giustificazione per sottrarsi alle imposizioni. Come in un episodio, che mi fu narrato anni fa, di un parroco in terra di Toscana che, essendo ammalato e impossibilitato a muoversi, chiedeva al suo Vescovo cosa dovesse fare per meglio dedicarsi al suo compito e il Vescovo rispose: "in che modo posso aiutarvi se la causa è la malattia?", inviando la risposta in latino: "Quare si malo causa". Lo scritto, vergato a mano, venne letto "Quaresima l'oca usa" e l'interpretazione vescovile venne accolta con gratitudine e favore.

Probabilmente, col passar del tempo, la rigidità delle tradizioni si era andata attenuando; a ripristinare le

regole, dopo che, nell'anno 1517, Martin Lutero a Wittenberg aveva esposto le sue tesi, si determinò la reazione cattolica culminante nel Concilio di Trento in cui, fra i vari "deliberata", emerge la voglia di "candido" anche nella mensa, per cui viene ribadito con forza, nelle epoche prestabilite, l'uso della cucina di "magro", che doveva diventare un viatico per l'anima. I ricchi continuarono a mangiare pesce pregiato, ma per i poveri si aprirono nuovi orizzonti con la scoperta del "pesce bastone", il baccalà, fino ad allora trascurato cibo di origini baltiche, che ben presto, per la sua economicità, divenne piatto tradizionale sulle tavole quaresimali.

Vivere la Quaresima significava non solo sottoporsi a sacrifici alimentari, ma imponeva una serie di costrizioni anche comportamentali di ri-

nuncia e penitenza, con la proibizione di manifestazioni festaiole, che andavano ad incidere sulla realtà quotidiana della vita di una comunità determinando, in epoca più recente, reazioni anche a carattere politico se non anticlericale. La più nota è quella verificatasi a Castel d'Ario, paese al confine fra il Mantovano e l'Emilia, in cui si era costituita una Società del Carnevale che si fece portavoce della protesta, per il fatto che i non possidenti erano esclusi dal potere politico. L'8 marzo 1848, in barba alle regole imposte, la Società promosse, per il mercoledì delle Ceneri, un'offerta al popolo di "polenta, aringhe, cospettoni e vino piccolo" oltre a "bigoi con le sardele", tonno e olio (comunque la regola del "magro" era rispettata), al grido "venite nel paese dei dannati profanatori della Quaresima". Da allora questa manifestazione si è protratta (ne ho un ricordo ben preciso avendovi partecipato) con la presenza di migliaia di persone per le quali, oltre al resto, vengono preparati ogni anno più di 10 quintali di bigoi. Nel 1970, la Chiesa, vista l'impossibilità di modificare gli usi, concesse una particolare dispensa non solo per i casteldariesi ma anche per quanti si fossero trovati nel paese il mercoledì delle Ceneri.

Per rimanere nel tema di digressioni, è curioso il fatto che nella cucina di magro rientrano pure le lumache che, certamente, non sono animali d'acqua: ma risulta che un Papa, ghiotto proprio di lumache, avendone fatto richiesta in periodo quaresimale, di fronte alle obiezioni scandalizzate del suo cuoco, ribadì la richiesta decretando con bolla pontificia "Estote pisces in Aeternum", "Siate pesci per l'eternità".

Con un po' di ipocrisia, si può dire che si è sviluppata in cucina una maestria in grado di rispettare l'astinenza e la purificazione, ma anche di garantire un giusto ristoro e il conforto lecito e onesto del palato e del senso della condivisione conviviale.

ARNALDO GRANDI

See International Summary page 78

PASTICCIO DI MAGRO

Ingredienti: *Un pesce del peso di grammi da 300 a 350; riso, grammi 200; funghi freschi, grammi 150; piselli verdi, grammi 300; pinoli tostanti, grammi 50; burro quanto basta; parmigiano, idem; carciofi n. 6; uova n. 2.*

Preparazione: *Cuocete il riso con grammi 40 di burro e un quarto di cipolla tritata, salatelo, e quando è cotto con l'acqua occorrente, legatelo con le dette uova e grammi 30 di parmigiano. Fate un soffritto di cipolla, burro, sedano, carota e prezzemolo e in esso cuocete i funghi tagliati a fette, i piselli, e i carciofi tagliati a spicchi e mezzo lessati. Tirate queste cose a cottura con qualche cucchiata d'acqua calda e conditele con sale, pepe e grammi 50 di parmigiano grattato quando le avrete ritirate dal fuoco. Cuocete il pesce, che può essere un muggine, un ragno o anche pesce a taglio, in un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sugo di pomodoro o conserva e conditelo con sale e pepe. Levate il pesce, passate il suo intinto e in questo sciogliete i pinoli che prima avrete abbrustoliti e pestati. Togliete al pesce la testa, la spina e le lisce, tagliatelo a pezzetti, rimettetelo nel suo intinto e uniteci ogni cosa meno che il riso. Ora che gli elementi del pasticcio sono tutti pronti, fate la pasta per rinchiuderlo, di cui eccovi le dosi: farina, grammi 400; burro, grammi 80; uova, n. 2; vino bianco o Marsala, due cucchiataie; sale, un pizzico. Prendete uno stampo qualunque, ungetelo col burro e foderatelo colla detta pasta tirata a sfoglia; poi riempitelo versandovi prima la metà del riso, indi tutto il ripieno e sopra il ripieno il resto del riso, ricoprendolo alla bocca colla stessa pasta. Cuocetelo al forno, sformatelo e servitelo tiepido o freddo. Eseguito nelle dosi indicate, basterà per dodici persone.*

Pellegrino Artusi

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

Le zuppe economiche

DI GLORIA PERIA

*Direttrice Archivi storici
dei Comuni elbani*

*Un tema trattato
a Portoferraio, nel corso
di una conferenza pubblica,
inerente al periodo
napoleonico all'Elba.*

Il concetto secondo cui la storia di ogni civiltà si legge nella cucina è rappresentato, in modo esemplare, dalle innovazioni, in campo alimentare, introdotte in Europa sul finire del XVIII secolo. Questo periodo, caratterizzato dall'espansione demografica e dall'insufficienza produttiva, determina tra la popolazione europea un malessere diffuso, quello che è stato definito dagli storici "uno stato di sottanutrizione permanente". Il Granducato di Toscana, in un clima di fervore scientifico e sperimentale, risponde a questa problematica con una maggiore estensione di coltivazioni, con bonifiche di territori e con nuove tecniche produttive. Le condizioni dei contadini, tuttavia, non migliorano, anzi, le riforme aggravano ancora di più le già misere condizioni di vita della popolazione, mentre promuovono i profitti dei grandi proprietari terrieri.

A Firenze, l'Accademia dei Georgofili comincia a pubblicare, dal 1791, i contributi scientifici provenienti dai più validi ricercatori italiani (tra cui il Manetti e il Targioni Tozzetti), diventando il punto focale per gli studi sull'agricoltura, grazie ai quali si estende rapidamente la coltura delle piante cosiddette "salvafame", come il granturco e la patata, a discapito, però, della coltivazione di altri cereali estivi e soprattutto dei legumi. Ben presto, a causa dell'eccessivo consumo del mais, diffuso sotto forma di polenta tra i contadini più poveri della Toscana, inizia ad insorgere la pellagra.

Alla soluzione del problema contribuisce lo sviluppo della chimica, che permette di riflettere diversamente sulle proprietà degli alimenti e sul modo di prepararli. Saranno

allora le zuppe economiche, preparate con orzo e verdure, a sollevare una gran parte di popolazione indigente dalle malattie e dalla fame. L'invenzione delle zuppe economiche si deve a Benjamin Thomson, conte di Rumford, un americano che, dopo avventurose vicende, approda in Europa andando, sul finire del Settecento, a ricoprire il prestigioso ruolo di consigliere e Capo dei servizi militari alla corte dell'Elettore di Baviera. Il conte di Rumford, che tra i molti interessi coltiva anche quello della cucina (scrive un saggio di 400 pagine "Sulla costruzione dei focolai e degli utensili di cucina con note e osservazioni relative ai processi di cucina e proposte per migliorare quell'ultima utilissima arte"), rivolge i suoi studi alle tecniche di cottura degli alimenti e alle proprietà chimiche delle sostanze nutritive, per ottenere il duplice vantaggio di mantenere i poveri con un cibo sostanzioso e nello stesso tempo economico. Egli suggerisce inoltre la creazione di cucine pubbliche, dove gli indigenti possano procurarsi questo efficace alimento ad un prezzo modestissimo oppure dietro presentazione di biglietti, a questi donati da persone benestanti che li hanno acquistati appositamente.

La Francia diffonde la produzione delle zuppe economiche grazie all'impegno di Antoine Parmentier (1737-1813), agronomo, nutrizionista e igienista francese, membro della prestigiosa Accademia delle Scienze, acceso sostenitore anche della fabbricazione dello zucchero estratto sia dalla barbabietola sia dall'uva. Metodo, quest'ultimo, particolarmente incoraggiato da Napoleone, che v'individua una sicura fonte di

ZUPPA ALLA RUMFORD

Si mette nella caldaja l'acqua e l'orzo perlato per la prima bollitura, poi v'entrano i legumi e a fuoco lento si continua a far bollire il tutto per due ore; in appresso si mettono i pomi di terra tagliati in piccioli pezzi che bolliranno insieme per un'altra ora.

In tutto questo tempo si mescola il composto frequentemente nella caldaja per isciogliere i pomi di terra e ridurre tutte le suddette materie in una sostanza gelatinosa.

Terminata questa operazione, vi si aggiunge l'aceto, il sale e, preparato che sia il pane piuttosto secco e tagliato in minuti pezzi nella scodella, vi si versa sopra il composto nella misura di once venti di Francia che, per esperienza, si è trovato bastare per sostenere persona quanto mai forte.



prosperità per la Francia e per tutti i territori dell'Impero adatti alla coltivazione della vite. La fabbricazione dello zucchero estratto dall'uva, diffuso attraverso un opuscolo a stampa abbinato al "Bolletín des Lois" in tutti i paesi amministrati dalla Francia, ispirerà la ricetta del "resiné", una sorta di marmellata, la cui produzione è rimasta tipica del versante orientale dell'Elba e nella quale si utilizza, appunto, il mosto d'uva al posto dello zucchero.

Parmentier, nei suoi scritti, sostiene che le zuppe economiche offrono un piatto "omogeneo, economico e più appropriato all'effetto alimentare"; che espandendone l'uso in tutte le istituzioni pubbliche di sussistenza si incentiverebbe la produzione dell'orzo, dei legumi e delle patate, con una netta diminuzione del consumo del pane, la cui produzione rappresenta un costo enorme. Ribadisce inoltre, che un nutrimento preparato per una grande quantità di persone produce un risparmio notevole sulle spese per i combustibili e la mano d'opera, e che diminuendo il consumo del frumento,

l'eccesso del raccolto potrebbe essere esportato con guadagno. Il nutrizionista francese indica inoltre "i porti di mare e i bagni dei condannati" (l'isola d'Elba è quindi il sito ideale) come i principali luoghi dove la preparazione di zuppe economiche sarebbe di grande utilità; inoltre, esse supplirebbero il soccorso in denaro che spesso è usato dall'indigente per procurarsi bevande alcoliche, o è impiegato nel gioco e "ciò contribuisce a popolare gli ospitali e a fomentare l'indolenza, donde poi nasce la mendicizia flagellata terribile degli Stati".

Nel 1812, il Ministro dell'Interno, in seguito al Decreto Imperiale del 24 marzo, invita i Prefetti del Dipartimento dell'Impero a diffondere il vantaggio delle zuppe economiche in tutti i luoghi dove i bambini, i vecchi e gli invalidi sono ricoverati. Il 5 giugno dello stesso anno, il Prefetto del Dipartimento del Mediterraneo scrive al Sottoprefetto dell'isola d'Elba adducendo la necessità di diffondere, non solo agli indigenti, ma a tutta la popolazione, l'impiego delle zuppe economiche "per sup-

plire la mancanza del pane anche perché le si impiega con molto successo nell'interno della Francia dove interi Comuni rimpiazzano utilmente da molto tempo la consumazione del pane per l'uso delle zuppe". Il Prefetto spiega, inoltre, in modo dettagliato, come realizzare il "potage alle erbe", composto da "erbe diverse, acetosella, cerfoglio, bietole e porri, carote e altre radici, farina di orzo, mais o riso, pane e acqua"; il "potage al purè" a base di "patate, vecce o lenticchie o piselli in farina, fagioli interi, carote o radici, pane, acqua"; "altre specie di zuppe", realizzate con "riso, chicchi d'orzo, miglio o mais, sedano, porri o cipolle, pane, acqua". L'alto funzionario termina la missiva completando la ricetta con l'aggiunta di sale, pepe, e grasso e affermando che "nel caso non si trovi sul posto qualcuno degli ingredienti della composizione, si può sostituire con un altro della stessa natura che sia più facile da reperire" e, nell'accomiarsi, si raccomanda che le precise ricette che ha indicato siano comunicate ai sindaci dei Comuni dell'isola d'Elba affinché invitino i loro amministratori a farne uso.

Questa iniziativa, divulgata dal Governo francese in tutti i territori conquistati, sarà recepita con successo all'isola d'Elba, tanto che, dopo la partenza di Napoleone nel 1815, ripristinato il governo granducale toscano, la si applicherà con modifiche che riguarderanno soprattutto l'introduzione della pasta nella ricetta delle zuppe. Essendo già questo tipo di educazione alimentare abbastanza diffuso tra la popolazione, la magistratura civica si occuperà adesso di dare un carattere prettamente assistenziale alla somministrazione delle zuppe, che saranno distribuite alla cittadinanza indigente, segnalata attraverso gli elenchi dei poveri e provvista di biglietti rilasciati da un'apposita commissione municipale.

GLORIA PERIA

See International Summary page 78

Gusto: un senso minore

DI ALFREDO PELLE
*Accademico apuano
 Centro Studi "F. Marengi"*

*La sensibilità gustativa
 è una delle componenti
 più carnali
 della nostra conoscenza.*

Se pensiamo che l'essere umano è l'unico che cuoce il cibo ed è in grado di concepirlo, di gustarlo e di raccontarne le sensazioni, di creare dei confronti, dei ricordi, delle esperienze, se pensiamo a tutto questo potremmo dire: "Gusto ergo sum". E il gusto si è trasformato, nel corso dei secoli, in un'avventura intellettuale, sia pure nella quotidianità, facendo lavorare, tramite il corpo, la mente, e dando vigore alle personali passioni, ai desideri, ai ricordi.

Proviamo, allora, a considerare il gusto l'"intelligenza del palato"? E quanto l'uomo, nello studio dei vari sensi, ha dedicato al gusto?

Non sono molti i libri dedicati allo studio del gusto, mentre vi è una sterminata pletora di libri sull'alimentazione, sul cibo, sulla cucina, sulla tavola. Eppure, fra le varie denominazioni che si possono dare al gusto, ve ne è una che appare pro-

fonda nella enunciazione: "il gusto è il senso che ci mette in contatto con gli alimenti, facendone conoscere il sapore e senza il quale non esisterebbero le scienze gastronomiche, né, più in generale, le scienze sensoriali".

La causa di tutto questo risiede nel fatto che la riflessione filosofica di oltre duemilacinquecento anni ha contrapposto i sensi all'intelletto, distinguendo i sensi corporei da quelli cognitivi, delegati, per loro stessa natura, ad una conoscenza più elevata. "Ti pare che un vero filosofo possa curarsi dei piaceri come quelli del mangiare e bere?" - dice il Socrate di Platone nel "Fedone" - "Niente affatto", risponde Simmia. Si riteneva, cioè, che la brama di cibi e bevande fosse una delle pulsioni più basse, in quanto appartenenti alle necessità animali, mentre i piaceri della conoscenza sono di pertinenza della spiritualità.

Hegel estromette i nostri sensi carnali - gusto, olfatto, tatto - dalla possibilità di convivere con l'arte. "Il sensibile dell'arte si riferisce solo ai due sensi teoretici della vista e dell'udito, mentre risultano esclusi dal godimento artistico olfatto, gusto e tatto". Così la pittura, la scultura, l'architettura, la musica, la danza, la poesia o il cinema sono storicamente fra le arti, per definizione, ma è difficile all'attività culinaria, come alla profumeria, dar loro un riconoscimento artistico.

Così il gusto è considerato un senso minore, più carnale, più viscerale, enormemente soggettivo e senza alcuna capacità di dare "conoscenza". Gli elementi che si esprimono nella vista (un quadro, ad esempio) o nell'udito (una sinfonia di Mozart) sono più duraturi, mi verrebbe da



Brillat-Savarin

Bucce d'arancia

Itanti agrumi che troviamo sui banchi del mercato e nei supermercati, arance, mandarini, limoni, lime, non tutti vengono dalle nostre belle coltivazioni meridionali, ma a volte da lontano o da molto lontano come i limoni che arrivano dall'Argentina. Per sopportare lunghi viaggi senza subirne conseguenze e perdere ogni valore commerciale, devono essere trattati per evitare che le muffe invadano la loro superficie. Al riguardo, le Autorità sanitarie europee e italiane hanno emanato alcune norme che consentono di trattare superficialmente gli agrumi con delle sostanze antimuffa. Il trattamento, comunque, può essere fatto a condizione che i residui negli agrumi rientrino in limiti molto severi imposti dall'Unione europea. Tuttavia, i residui di tali trattamenti restano sulla buccia, anche se non penetrano all'interno del frutto. Il tutto parte dal presupposto che le bucce degli agrumi siano scartate e quindi il pericolo di assumere elementi di sostanze chimiche non ci dovrebbe essere.

In effetti, nelle confezioni di agrumi in sacchetti, in alcuni casi, si può rilevare la dicitura "bucce non edibili". Ma la maggioranza di arance, limoni, mandarini, pompelmi ecc. sono invece venduti allo stato sfuso e nessuno, forse nemmeno gli stessi venditori, sa che questi agrumi sono stati trattati sulla superficie. D'altra parte sono trattamenti perfettamente legali ed è veramente difficile, se non del tutto impossibile, etichettare ogni frutto.

Con ogni probabilità gli agrumi d'importazione sono quelli che maggiormente hanno subito trattamenti, ma anche quelli nazionali non sono esenti da tale rischio; infatti, la dicitura

della non edibilità riguarda anche sacchetti di arance siciliane.

Anche se la pericolosità degli additivi usati è molto modesta, è consigliabile evitare il consumo alimentare delle bucce direttamente o in altre preparazioni, dolciarie o liquoristiche.

Poche sono ormai le persone che si diletano con i liquori fatti in casa, quelle dolci preparazioni "Liquore d'arancio di Preziosa" o "Liquore crema di mandarino" le cui minuziose ricette sono sullo storicamente famoso "Il talismano della felicità" di Ada Boni, ma se questi nostalgici volenterosi ci sono ancora, dovranno usare solo le bucce degli agrumi del giardino di casa o presi direttamente dal coltivatore sul campo.



I FORMAGGI HALAL

Secondo il censimento dell'Istat effettuato l'anno scorso, nel nostro paese vivono oltre quattro milioni di stranieri residenti, su una popolazione complessiva di quasi sessanta milioni di persone. Nell'ultimo decennio la popolazione straniera in Italia si è triplicata. Questo nuovo mondo di consumatori, pur adeguandosi in parte alle esigenze del nostro vivere, ha le sue abitudini alimentari e soprattutto norme di consumo legate alle proprie credenze religiose, particolarmente osservate dai musulmani che richiedono che il cibo sia "Ha-

lal", ossia "lecito". Il cibo deve essere preparato secondo la legge islamica ed ecco che a questa richiesta sempre più vasta anche la nostra produzione deve far fronte se vuole esercitare un efficiente "marketing".

La nostra industria casearia, per prima, si sta adeguando e ripensa alcuni prodotti tradizionali in chiave multiconfessionale. Già sono in commercio il latte "Halal" e i formaggi a pasta dura prodotti con caglio vegetale, richiesto anche dai consumatori di fede ebraica e induista. Una nicchia destinata ad allargarsi, alla quale per ora fa fronte una produzione limitata a piccole aziende, ma anche le grandi iniziano a interessarsi del fenomeno. Una di queste ha lanciato il "Laben Oro", un latte fermentato che sembra piacere anche agli italiani e che ricorda vagamente al sapore lo yogurt fatto in casa.

L'utilizzo del caglio di origine vegetale, anziché animale, è stato sperimentato da diverse aziende che lavorano il prodotto caseario con il sistema del parmigiano reggiano o del grana padano utilizzando un coagulo d'origine selvatica, estratto da un cardo (*Cynara cardunculus*), che cresce in tutto il bacino mediterraneo.

Non siamo per il momento in grado di precisare se tutte queste innovative produzioni nazionali siano state regolate da apposite norme o debbano adeguarsi alla normativa attualmente in vigore per i prodotti casari. Una cosa per il momento appare importante: che il prodotto, una volta confezionato, porti chiare e descritte le sue caratteristiche, l'eventuale scadenza e tutte quelle indicazioni che informino adeguatamente il consumatore.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

**TIPOLOGIA
DEL CONSUMATORE
DELL'OLIO**

Dall'analisi di mercato realizzata da Swg per Olio Capitale, il salone degli oli di qualità, volta a tratteggiare l'identikit del consumatore d'extravergine d'oliva, e presentata a Trieste, è emerso che il consumatore è sempre più consapevole e intenzionato a esercitare la propria capacità di controllo. Chiedendo etichette più chiare, ma anche scegliendo sempre più spesso di comprare direttamente dal produttore per avere l'assoluta garanzia sulla qualità e sull'origine dell'olio. La ricerca si è svolta attraverso un questionario online, che ha coinvolto 1500 famiglie con l'obiettivo di comprendere le dinamiche di evoluzione del mercato, gli orientamenti dei consumatori, le strategie necessarie ad arrivare prima e meglio sulle tavole e nelle cucine degli italiani. Si scopre, così, che negli ultimi sette anni gli italiani hanno iniziato a privilegiare l'origine del prodotto come fattore determinante nella scelta d'acquisto: il 34% lo indica come primo fattore di scelta, segue il prezzo con il 17%. Il 44% degli intervistati, inoltre, dichiara di prestare particolare attenzione alle informazioni riportate in etichetta e vorrebbe che fossero maggiormente dettagliate e chiare. Una nuova cultura delle regole, dunque.

All'interno del campione complessivo sono stati analizzati anche i comportamenti e gli orientamenti dei responsabili degli acquisti famigliari, delle persone deputate alla preparazione dei pasti in famiglia, dei consumatori, dei cultori dell'olio extravergine di oliva. Si scopre così che è la regionalità la caratteristica maggiormente ricercata dagli italiani in un olio, seguita dalle certificazioni di qualità e dalla ga-

ranza di produzione biologica. Nel 50% dei casi gli intervistati hanno infatti indicato di cercare un olio prodotto in una particolare regione italiana, nel 40% un olio certificato Dop-Igp e nel 35% un olio biologico. Quali dunque le provenienze più ambite? Spicca su tutte l'olio pugliese (22%), seguito dal toscano (16%) e dal ligure e siciliano (entrambi 8%). L'analisi di mercato si è soffermata anche su tendenze e tipologie di consumo: è ancora contenuta la percentuale di italiani che utilizzano abitualmente, a seconda delle preparazioni in cucina, più di un tipo d'olio d'oliva o extravergine d'oliva: nel 55% dei casi viene utilizzato un unico olio per tutti i consumi e gli usi, il 36% ne usa due, uno per il condimento a crudo e in cottura, ed è del 10% la percentuale di italiani che ne usa diversi tipi a seconda degli usi e degli abbinamenti. Un quadro da cui si può dedurre che l'uso d'olio d'oliva o extravergine d'oliva sia diffuso e consolidato nelle famiglie italiane anche se non è altrettanto consolidata la conoscenza delle sue caratteristiche e proprietà.

**WORK ACADEMY DELLA
GASTRONOMIA ITALIANA**

A Lodi, nel Parco tecnologico padano, ha da poco aperto i battenti "Alimenta Italia", la prima "work academy" nel settore dell'arte culinaria italiana. Sono già attivi e in programma numerosi corsi rivolti sia ai professionisti del settore, sia a chi è alle prime armi e vuole trovare un nuovo lavoro o creare un nuovo business attraverso l'eccellenza della cultura culinaria italiana. La work academy si avvale della collaborazione di un corpo docente tra i più qualificati, che include chef stellati, campioni italiani, innovatori di

prodotti e processi e professionisti del mestiere, a formare una squadra d'eccezione. Quattro le discipline di specializzazione: pasta-gastronomia; pane-pizza; gelato; dolci. Il percorso di formazione snello, innovativo e operativo, con numero limitato di partecipanti, prevede corsi intensivi da 5 a 10 giorni, a cui segue un training a distanza costituito da e-learning e attività di coaching per seguire lo studente passo passo nella sua carriera. Disponibili lezioni in italiano, inglese o altre lingue di interesse a gruppi omogenei. Le varie discipline sono affrontate in aule dedicate, ottimamente attrezzate con le migliori macchine di produzione italiana. L'iniziativa si pone quindi anche come strumento di promozione della cucina e della tecnologia made in Italy verso tutti gli operatori stranieri che desiderano acquisire competenze specifiche in alcuni settori della cucina italiana. Oltre alle tecniche di preparazione, sono approfonditi anche l'organizzazione della cucina e la razionalizzazione dei processi di produzione, le fonti di approvvigionamento delle materie prime, le loro caratteristiche sensoriali e organolettiche, le proprietà nutrizionali e il rapporto con la salute, i costi di approvvigionamento e di produzione dei piatti. L'iniziativa sta ora diffondendosi soprattutto all'estero, e appare strategica per veicolare alcuni elementi della cultura culinaria italiana, anche in prospettiva di Expo 2015.

**SERVE UNA VERA
TRACCIABILITÀ**

Scandalo dopo scandalo, la questione della tracciabilità e quindi dell'origine in etichetta dei prodotti alimentari che finiscono sugli scaffali di tutta Europa è più viva che mai. In

Italia più del 90% dei consumatori vorrebbe l'etichetta d'origine su tutti gli alimenti, mentre da Bruxelles sembra che la Commissione Ue continui a fare resistenza, nonostante la vicenda della carne di cavallo presente nei preparati più impensabili (dalle lasagne alle polpette dell'Ikea, come sembra ormai confermare ufficialmente anche il fornitore svedese della multinazionale dell'arredamento), abbia monopolizzato l'attenzione dei media per giorni. E, se non bastasse, dal mondo sembrano moltiplicarsi gli allarmi: dalle "false" o presunte tali uova biologiche in Germania alla carne di maiale trovata nei preparati per kebab ("piatto" islamico, che vieta la carne di suino) in Svizzera, dalla carne di asino negli hamburger in Sudafrica al pollame allevato con troppi antibiotici da 1000 aziende cinesi, che ha spinto la catena di fast food americana Kentucky Fried Chicken a sospendere ogni rapporto commerciale con gli allevatori coinvolti, fino all'ultimo scandalo: la presenza di sostanze tossiche e cancerogene nel latte di 180 fattorie croate.

SULLA VIA DELL'UNESCO

Dopo i territori del vino, già candidati o ancora nella "tentative list" italiana, ora anche i luoghi delle nostre eccellenze gastronomiche sono sulla via dell'Unesco, o almeno ci provano. È il caso delle "Terre del parmigiano", Emilia centrale e bassa Lombardia, simbolo della rinascita del dopo terremoto, che puntano ad ottenere il riconoscimento di "Patrimonio mondiale immateriale", con un progetto di candidatura, promosso dal Club Unesco di Reggio Emilia, insieme al Consorzio del parmigiano reggiano.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

**FORMAGGI
D'ALTURA**

di Beppe Caldera

Vivalda Editori - Torino
www.vivaldaeditori.it
€ 22,00

L'alpeggio non è solo una realtà immersa nella natura, che riporta con nostalgia ad un mondo arcaico, primitivo. "La realtà degli alpeggi è costituita da luoghi, persone, tradizioni, formaggi (e altri latticini) che - per quanto assimilati da elementi comuni - presentano molte diversità tra loro". Oggi i giovani malgari casari, che lavorano negli alpeggi, sono numerosi, sfatando l'immagine di qualcuno che non ha trovato altra via nella vita. Sono persone intraprendenti che condividono, almeno in parte, culture ed esperienze anche con i turisti che frequentano gli alpeggi. Ed ecco che l'utilità di questa guida, che propone al lettore un viaggio tra 175 alpeggi in 75 vallate delle Alpi, stimola la scoperta personale di formaggi di malga, d'alpeggio e di grangia, che con i loro sapori restituiscono il gusto della montagna e la conoscenza di un'antica professione. Per ciascuno degli alpeggi selezionati, suddivisi nelle valli tra Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia, una scheda informativa ci guida attraverso l'itine-

rario da seguire per raggiungerlo, illustra le bellezze e le particolarità del paesaggio e ci fornisce tutte le informazioni sugli animali presenti, sui formaggi prodotti e su quelli in vendita. Una guida, che, pagina dopo pagina, invita a saperne di più su una materia prima, quella degli animali e della natura particolare degli ingredienti di base, cui si associa il sapere antico della tradizione che ha saputo adattarsi alle tecnologie casearie più attuali per garantire qualità, standard igienici e salubrità del prodotto.

INTORNO ALLA TAVOLA

*Cibo da leggere,
cibo da mangiare*
di Lorena Carrara

Codice edizioni, Torino
www.codiceedizioni.it
€ 16,00

Da circa un decennio Lorena Carrara, dell'Università di Parma, una laurea in lettere, si occupa di cibo e cultura dell'alimentazione, tema sul quale ha curato numerose pubblicazioni, tra cui un quaderno dell'Accademia Barilla sugli italiani e il cibo negli anni Cinquanta. Su questo tema è anche intervenuta, da relatrice, nel Convegno organizzato dalla Delegazione di Roma Eur in occasione del suo decennale ("La cucina

degli anni Cinquanta". Ora è al suo primo libro come autrice: "Intorno alla tavola". Vi si tratta il tema cibo non solo come nutrimento, poiché, proprio in quanto gesto quotidiano e universale, questo diventa anche veicolo di una ricchissima gamma di valori culturali e sociali. La scelta di mangiare alcuni alimenti e non altri, le modalità e i luoghi del consumo, le persone con cui si condividono i pasti, il piacere o perfino il disgusto del cibo... tutto contribuisce a definire la nostra identità e il nostro posto nella società. "Intorno alla tavola" è un curioso mosaico di sequenze letterarie, accomunate da un tema che oggi conosce un crescente interesse: l'alimentazione vista in tutti i suoi risvolti psicologici e sociali. Sedendo a tavola con i più noti personaggi della letteratura e svelando così i meccanismi più intimi dell'atto alimentare, l'Autrice ci offre un'inusuale prospettiva con cui avvicinarci non soltanto ai libri e al cibo, ma anche alla realtà di ogni giorno. In un mosaico di sequenze letterarie accomunate dallo stesso tema, l'alimentazione, visto nei suoi risvolti culturali e sociali, non si dimentica mai che il cibo è per natura sociale. Quando, ad esempio, si mangia in compagnia, il cibo diventa oggetto di conversazione e di discussione, a volte fino all'eccesso. "Nei giorni feriali si mangia da soli o scambiandosi appena due parole al bar, il fine settimana va in scena una vera e propria celebrazione rituale del pasto. Le classi più popolari tendono ancora a riprodurre il pranzo tradizionale della domenica: il pasto dell'abbondanza e dell'abbuffata. Le classi appartenenti all'élite o che ambiscono a diventare élite cercano invece di riprodurre modelli di consumo più alti e raffinati, di esplora-

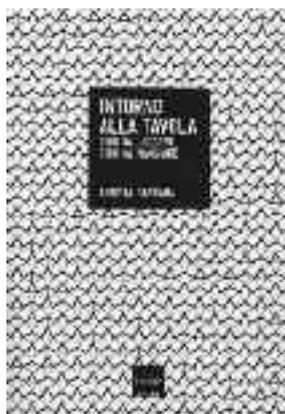
re anche attraverso il cibo dimensioni inusuali". E c'è la letteratura a rendere visibili tutte queste dinamiche.

**LA VERA CUCINA
CASALINGA SANA,
ECONOMICA E DILICATA
(1851)**

di Francesco Chapusot
Stampa anastatica

Daniela Piazza Editore - Torino
www.danielapiazzaeditore.com
€ 35,00

Nell'ambito della promozione, da parte dell'Accademia, delle iniziative volte alla ricerca storica per la valorizzazione della cucina nazionale in Italia e all'estero, il Centro Studi del Piemonte ha favorito la pubblicazione della copia anastatica del libro di Francesco Chapusot, capo cuoco, dal 1841 al 1851, di Ralph Abercromby, ambasciatore d'Inghilterra a Torino. L'anastatica è preceduta da un'interessante prefazione dell'Accademico Renzo Pella, che si è soffermato, mettendoli in evidenza, su alcuni aspetti caratterizzanti la cucina, ma anche la personalità del cuoco di Plombières-les-Dijon, dando alla lettura dell'opera un valido supporto critico e di moderna interpretazione. Di Chapusot colpiscono, ad esempio, la "dinamicità, l'innovazione e l'apertura mentale nei confronti dei



problemi economici, sociali, organizzativi del suo tempo nell'ottica della sua professione", tanto che il suo libro suscitò immediatamente un grande interesse di pubblico. Ma emerge anche, come fa notare Pellati, "un coraggioso discorso controcorrente" quando il cuoco afferma che il cibo deve essere scelto per la qualità, la freschezza e la territorialità e non per compiacere alle mode o al desiderio di sfarzo. Molte sono le evidenze, sulle quali, con sottile analisi, si sofferma Renzo Pellati. Tra queste ricordiamo ancora l'accento posto sulla mancanza di qualsiasi preconcetto campanilistico, quando consiglia di utilizzare anche prodotti meno ricercati ma di qualità e di usare la creatività e la fantasia qualora mancasse un ingrediente indicato per una ricetta. La modernità di Chapusot, si fa ancora rilevare, consiste anche nella sua capacità di proiettarsi nella realtà quotidiana, rivolgendosi soprattutto alla borghesia benestante, utilizzando anche un linguaggio popolare, e auspicando, con grande anticipo, la nascita di scuole di cucina per migliorare le competenze dei cuochi non soltanto per le cucine aristocratiche ma per quelle borghesi.

GASTRONOMIA E LETTERATURA

Delegazione di Napoli Capri Atti del Convegno

Fuori commercio

Stampato in soli 99 esemplari "non venali" il volumetto (elegante come da tradizione) raccoglie gli atti del Convegno del venticinquennale (1987-2012) della Delegazione, tenutosi a Capri il 6 e 7 luglio dello scorso anno. L'incontro accademico caprese, incentrato su soli due in-

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Ettore Bonalberti, Delegato di Venezia Mestre
"Fratelli coltelli, cucchiari e forchette"
di Berta e Federico Fornasari (Udine - Selekt, 2012)

Maurizio Campiverdi, Delegato di Bologna-San Luca
"Cucinare alla bolognese" di Barbara Bertuzzi
(Bologna - Pendragon, c2004)
"Alle origini della festa bolognese della Porchetta"
di Lorena Bianconi
(Bologna - Clueb, c2005)
"Il cuoco francese" di François Pierre de la Varenne
(Sala Bolognese - Forni, 1989;
ristampa anastatica della terza edizione)
*"Potage, tortue, buisson d'écrivisses et bombe glacée...:
Histoire(s) de menus"* a cura di Caroline Poulain
(Paris - Agnès Viénot, 2011)

Raoul Ragazzi, Accademico di Merano
*"La cucina di montagna: tutta l'Italia d'alta quota
in 315 ricette della tradizione"*
di Francesca Negri
(Milano - Ponte alle Grazie, c2013)

Matteo Editore
*"A tavola nella Marca:
I piatti tipici e i locali dove trovarli"*
a cura di Nazzareno Acquistucci
(Dossone di Casier - Matteo Editore, 2012)

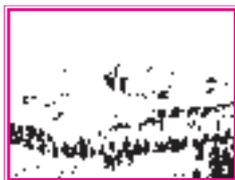


terventi, è stato tuttavia assai interessante. Il primo, affidato ad Anna Palombi Cataldi sul tema "Il sapore dei libri", ha preso le mosse da una definizione di Roland Barthes per il quale "il nutri-



mento (...) è al tempo stesso un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti (...) che attraverso la cucina vengono continuamente prodotte, riprodotte e modificate le identità sociali". La realtrice si è poi interrogata sul ruolo ricoperto dalle descrizioni dei cibi nelle opere letterarie, giungendo alla conclusione (attraverso numerosi esempi e citazioni) che queste siano quasi sempre funzionali all'azione e alla definizione dei personaggi. Nel secondo intervento la giornalista e storica dell'alimentazione Santa Di Salvo ha intrattenuto i presenti sul tema "L'arrosto morto e altri delitti

in cucina", sottolineando come, in letteratura, l'atto del mangiare sia legato non solo alla vita (la sopravvivenza) ma anche alla morte e, spesso, al delitto. A dimostrazione dell'assunto una esauriente citazione dei più famosi autori di gialli e di noir che, grandi gourmet a loro volta, si servono del cibo per far commettere ai loro personaggi i più misteriosi delitti. A puntualizzare il tema, a chiusura del volumetto alcune "ricette in giallo", come l'anatra alla salvia secondo Agatha Christie, il cappone alla Suvaroff di Nero Wolf, la zuppa di cipolle di Maigret, il baccalà alla Ilauna di Pepe Carvalho, la pasta 'ncasciata di Montalbano.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
25 gennaio 2013

Ristorante "Aquilinae" della famiglia Bertholier, fondato nel 2012. ●Località Saint Bénin 1/a, Pollein (Aosta); ☎ e fax 0165 53440; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da stabilire; chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 42; accogliente.

Le vivande servite: sciatt di bitto con insalatina di mele; risotto alla pilota; sbrofadej in brodo; bruscitt con polenta; sbrislulana e stracchino dolce.

I vini in tavola: Gropello Doc 2011 (Selva Capuzza); Gavi Docg 2011 (Terre di Ricaldone).

Commenti: Menu a tema per il primo incontro con "Aquilinae, restaurant - drink lab" da poco aperto in Pollein da Paolo Bertholier, chef valdostano di lungo corso e di riconosciuta esperienza. Per la serata, la Simposiarca Mariuccia Petey ha concordato la "Lombardia in tavola", 5 portate accompagnate da piacevoli e convincenti commenti dell'autore dei piatti. L'originalità degli sciatt non ha convinto tutti, mancavano un po' di coesione, di personalità. Riuscito il risotto, correttamente slegato dalla salsiccia dato il tipo di cottura; minor plauso per gli sbrofadej, il cui brodo è parso troppo aromatico. Apprezzati i bruscitt con la loro polenta, sapidi, ricchi; un po' troppo compatta la torta sbrislulana, che lo stracchino (un'eccellente panna montata!) non è riuscito ad ammorbidire. Vini ben assortiti, ottimo il Gavi. Servizio graditissimo, attento; voglia di fare bene in un laboratorio che farà ritornare la Delegazione per una verifica.



PIEMONTE

ASTI
12 gennaio 2013

Ristorante "Ciabot del Grignolin" di Livio Vallarin, fondato nel 2003. ●Via Asti 136, Calliano (Asti); ☎0141 928195, fax 0141 928963; coperti 150. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30; familiare, accogliente, rustico.

Le vivande servite: crostini al burro e acciughe; frittatine verdi e gialle; bocconcini di merluzzo fritto; crostini di polenta e gorgonzola; "bagna caoda" con tutte le sue verdure crude e cotte e gli ammennicoli di rito: zucca e polenta fritte, ovetto per raccogliere lo "spesso" e una tagliatella bollente da condire con la bagna; tazzone di brodo; tortino di castagne all'aroma di Rum.

I vini in tavola: Chardonnay e Barbera di prima spremitura in caraffa (Azienda Agricola La Montagnella).

Commenti: Finalmente una bagna caoda che sa di aglio! È stato questo il primo commento degli Accademici ancor quando l'intingolo bol-

lente veniva versato nei "fujot". Con l'attenta assistenza del Simposiarca Enrico Alloero, il cuoco Livio, non nuovo all'elaborazione di questa ricetta, ha realizzato una bagna molto simile a quella "d'antan". Mentre sull'esecuzione e sul servizio non c'è stato niente da eccepire, potevano essere servite meglio le verdure cotte, cui non giovavano l'eccessiva cottura e la presentazione nello stesso vassoio di quelle bollite e fritte. Originale l'abbinamento con le tagliatelle (retaggio del vecchio proprietario che era emiliano) e sempre gradito l'ovetto finale. Buoni i vini, in particolare il Barbera di prima spillatura servito in caraffe. La disponibilità dei proprietari, il lindore del locale e l'effi-

ciente servizio fanno presumere che la Delegazione tornerà a sperimentare qualche altro piatto della tradizione. Come sempre, era presente il fedelissimo Delegato di Albenga, Roberto Pirino.

ASTI
12 febbraio 2013

Ristorante "Locanda Martelletti". ●Piazza Statuto 10, Cocconato (Asti); ☎0141 907686, fax 0141 600033; coperti 35+25. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 40; caratteristico.

Le vivande servite: assaggio di pappa al pomodoro; crostini misti o polpette di chianina al pomodoro di Corbara; picci al ragù di cinta senese o ribollita; peposo o merluzzo alla livornese; cantucci.

I vini in tavola: selezione di vini toscani.

Commenti: Prova di ristorante del dopo Consulta. Nel pieno centro di Cocconato, si trova questo bel locale, una piccola enclave di cucina toscana nel cuore dell'Astigiano. Un menu toscano, realizzato con ingredienti tipici del luogo di origine, è stato proposto in vernacolo dal titolare. Sapori forti hanno caratterizzato piatti che sono stati, in complesso, di esecuzione soddisfacente. La Delegazione ha trovato interessante la frequentazione di cibi di altre regioni e si è ripromessa di ripetere l'esperimento, magari cambiando addirittura nazione!

ASTI
20 febbraio 2013

Ristorante "Casot" della famiglia Cussotto. ●Frazione Serra Perno 76, Castell'Alfero (Asti); ☎ e fax 0141 204118; coperti 30+25. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da definire; chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valuta-

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	pagina 51
Liguria	52
Lombardia	53
Trentino-Alto Adige, Veneto	55
Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	56
Toscana	59
Marche	62
Umbria, Lazio	63
Abruzzo	64
Molise, Campania	65
Puglia, Basilicata, Sicilia	66
Sardegna, Europa	67
Nel mondo	69
CARNET DEGLI ACCADEMICI	71
DALLE DELEGAZIONI	73

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

zione 7,50; prezzo € 40; tradizionale, familiare, accogliente, rustico, caratteristico, con camere.

Le vivande servite: calici di spumante con crostoni con carciofi e parmigiano; giardiniera casalinga e robiola con "cognà"; tocchetti di salsiccia cruda; gran fritto misto; "batsoà"; agnolotti in brodo; torta di mele rovesciata col "cicchetto"; rustiche delicatezze.

I vini in tavola: Spumante Metodo Classico Brut 18 mesi (Gancia); Grignolino (Pavese); Freisa "La Montagnetta"; Moscato d'Asti.

Commenti: Il tema della riunione conviviale per soli Accademici era il fritto misto. E il ristorante ha rispettato pienamente la tematica, offrendo un fritto ben riuscito. Giusta l'impanatura, servito bollente e per niente unto. Purtroppo, le pur buone costolettine di agnello ad alcuni sono giunte al sangue. Molti avrebbero preferito il classico servizio a vassoio di 4 portate per volta, ma il cuoco era solo in cucina (e per di più febbricitante) e per garantire la frittura al momento non ha potuto far altro che friggere un ingrediente per volta. Ad essere pignoli, al batsoà avrebbe giovato una versione con un po' più di aceto nel brodo di cottura. Originale l'abbinamento dolce-cicchetto (bicchierino di vino o liquore). Servizio attento e familiare.

CIRIÈ

8 febbraio 2013

Ristorante "Da Ramon" di Giuseppe Carbone, fondato nel 1852. ●Via Matteotti 18, Ciriè (Torino); ☎011 9228277; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 10-20 agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,17; prezzo € 45; familiare.

Le vivande servite: aperitivo con focaccine farcite; insalata di mare tiepida con salsina dello chef; risotto

certosino con pomodori e gamberetti; pesce spada alla siciliana con patate al vapore; torta mantovana con crema chantilly.

I vini in tavola: Bianco La Falanghina.

Commenti: Per sapere tutto sulle osterie, la Delegazione è andata con Alessandro Lamachia, critico gastronomico de "La Repubblica" e autore di una piacevole e utile guida sui 100 migliori ristoranti e piole del Piemonte, da "Ramon", nei locali un tempo occupati dallo spaccio di vini e alimenti della Società Operaia di Ciriè. Se gli operai non ci sono più e l'osteria è diventata un'anonima trattoria-pizzeria, la capacità dell'"oste", al secolo Giuseppe Carbone, ha piacevolmente sorpreso gli Accademici con il suo menu di pesce ben cucinato e di buona qualità. Dopo una delicata insalata di mare tiepida, sono stati serviti un cremoso risotto alla certosina e un goloso spezzatino di pesce spada dai sapori mediterranei. Ottimi la torta e il beverino, il vino bianco a tutto pasto. Era presente l'amico canavesano Giampiero Garelli, Delegato di Ivrea.

CUNEO - SALUZZO

1° febbraio 2013

Ristorante "Battaglini" di Alessia Battaglini e Carlo Fanti, fondato nel 1919. ●Piazza Roma 18, Bra (Cuneo); ☎0172 612509; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane in gennaio e due in agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo € 35; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: salsiccia di Bra; insalatina con gallina tiepida e castelmagno; tortino di cardi con fonduta di raschera; agnolotti del plin (burro e salvia, oppure al sugo d'arrosto, oppure al tovaigliolo); cosciotto di agnello al forno e costolette a scottadito; torta di nocciola con zabaione e topolino.

I vini in tavola: Brut Metodo Classico (Deltetto); Barbera d'Alba Ciabot Camerao 2011 (Marcarini); Barolo Chinato (Marcarini).

Commenti: Per la prima e numerosa cena accademica del nuovo anno, è stato rivisitato uno dei locali che hanno fatto la storia della Delegazione. Ora gestito da Alessia Battaglini e Carlo Fanti (il cui nonno e omonimo fu per molti anni assiduo Accademico), il ristorante, con piccole rivisitazioni, continua a proporre i piatti tipici della cucina piemontese tra Langhe e Roero. Dopo una breve introduzione degli Accademici Francesco Bonamico e Carlo Maria Porro, in veste di "conviviarchi", la parola è passata alle vivande. Ottima la salsiccia cruda di Bra a base di carne di vitello e grasso di maiale. A seguire, una delicata insalatina tiepida di gallina e per terminare un caldo e consistente tortino di cardi ricoperto da una fluente fonduta di raschera. Come primo, gli immancabili agnolotti al plin e, come secondo, un morbido e gustoso agnello. Delizioso il topolino, rivisitazione della zuppa inglese ormai quasi introvabile. Bravi!

IVREA

22 febbraio 2013

Ristorante "Tre Re" di Laura Zucco, fondato nel 1915. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124 515470; coperti 60+150+30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto con cartoccio con carciofi croccanti, piccola crème brûlée di parmigiano, piccola frittura tradizionale dei "Tre Re", piccola polenta morbida con salame di patata, cappuccino di zucca con schiuma di parmigiano; cestino croccante con mesticanza, gallina di montagna e agretto di lamponi; petto di anatra sfumata in padella con fichi caramellati

e Ratafià di Andorno; fonduta di taleggio, uovo basotto, asparagi, nocchie tostate; plin di salsiccia di Bra, coulis di peperone e schiumetta di toma dolce; guancetta di vitella glassata al vino rosso speziato, polenta di pignoletto rosso; semifreddo allo zafferano con crema di mandorle; amaretti morbidi; torcetti croccanti; paste di meliga; fragole laccate.

I vini in tavola: Francesco Galliano Blanc de Blancs 2010 (Borgo Maragliano); Vulcaia Sauvignon 2011 (Inama); Verduno Pelaverga Doc 2011 (Bel Colle); Marina Cvetica Montepulciano d'Abruzzo 2007 (Masciarelli); Donato Antinori Vin Santo (Antinori).

Commenti: "Ritorno alle origini", così è stata intitolata la serata, perché proprio al "Tre Re" è stata costituita la Delegazione, 49 anni fa. Alla riunione conviviale ha partecipato Carlo Demarchi, la cui famiglia è stata titolare del ristorante per un intero secolo, che ha scritto un libro sulla storia dei "Tre Re" e che alla fine del Simposio ha tenuto una conversazione in argomento, citando anche la costituzione della Delegazione proprio nella stessa sala della riunione conviviale. Riunione molto affollata, con molti ospiti, tra cui il Delegato di Torino Mauro Frascisco. Menu ricco, ben studiato dal Simposiarca Marco Gros-Pietro, sia nei cibi che nei vini abbinati, che ha avuto il consenso generale, come si deduce anche dalla votazione. I complimenti allo chef Roberto Marchello e al direttore di sala e sommelier Gabriele Deandrea, entrambi giovani ma molto ben avviati. Una serata a detta di tutti molto ben riuscita, in un luogo storico per la Delegazione.



LIGURIA

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

24 gennaio 2013

Ristorante "Da Gin" della famiglia Fenocchio, fondato nel 1915. ●Via Pennavaire 99, Castelbianco (Savona); ☎ e fax 0182 77001; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 45; antica locanda di posta.

Le vivande servite: tartara di fassone su insalata liquida e verdure croccanti; fonduta di tartufi neri della Val Pennavaire; tortelli di patate su crema di porri; capriolo al Barolo con castagne della valle; selezione di formaggi delle Alpi liguri con mostarde e miele; ciambella di cioccolato "Valrhona" su crema al Rhum e gelato alla melagrana.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba Doc 2010 (Azienda Agricola Luciano Sandrone); Madreselva Rosso Igt 2008 (Casale del Giglio); Nebbiolo d'Alba Doc Vigneto Colla 2008 (Azienda Agricola Fabrizio Battaglini); Moscato d'Asti Doc 2011 (Forteto della Luja).

Commenti: Calda riunione conviviale di inizio anno, in un locale storico della Val Pennavaire, famosa per i tartufi neri, i funghi, la cacciagione e le trote del torrente locale. Piatti ben eseguiti e ben presentati che hanno riscosso unanimi consensi. In particolare, molto apprezzati gli antipasti, lievemente meno i ravioli, molto buono il capriolo, ottima la selezione di formaggi. Buono il dolce, purtroppo scadente il pane. Ottimi i vini selezionati per l'occasione dal Delegato e dal proprietario, entrambi sommelier. Servizio e acco-

glienza amichevoli. La serata è iniziata con una relazione del Delegato Roberto Pirino sulle tradizioni gastronomiche della valle, e con un ricordo di Pasquale Balzala, Consulatore e grande esperto di gastronomia, recentemente scomparso. La presenza dei figli e di numerosi Accademici e amici ha reso comunque la serata piacevole nel ricordo e nella speranza di rinnovare sempre quello spirito che unisce in un ideale comune: l'ideale accademico.

GENOVA

19 febbraio 2013

Ristorante "Trattoria Rosmarino" di F. Zingarelli e A. Massone. ●Salita del Fondaco 30, Genova; ☎010 2510475; coperti 40. ●Parcbeggio incustodito, comodo; prenotazione consigliata; chiusura domenica. ●Valutazione 7,41; prezzo € 40; arredamento moderno minimalista, ambiente informale ma curato.

Le vivande servite: sformato di carciofi con fonduta di parmigiano reggiano; ravioli di "purceddu" con pomodori confit e pecorino; medaglioni di coniglio cotto 12 ore a 72 °C con cime di rapa e patate dolci; carpaccio di ananas marinato al lime e biancomangiare con salsa mou e mandorle.

I vini in tavola: Ormeasco di Pornasio Superiore Doc (Azienda Fontanacota); Passito di Pantelleria (Duca di Castelmonte).

Commenti: Locale "spigliato", gestito da giovani, che negli ultimi tempi ha raggiunto un alto indice di popolarità: lo testimonia il doppio turno serale al quale per una sera i proprietari hanno dovuto rinunciare. Il menu concordato ha proposto alcuni dei piatti più rappresentativi della trattoria, che punta su una cucina tradizionale rivisitata ma lontana dalle dilaganti tendenze innovative. Unanime giudizio positivo sullo sformato di carciofi con fonduta, graditi anche i ra-

violi di "purceddu" con crema di pecorino, ben contrappuntati dalla presenza del pomodoro confit; qualche riserva sui medaglioni di coniglio, accompagnati dal timbro dolce delle patate e apprezzati per la morbidezza dovuta alla particolare cottura, ma che alcuni commensali hanno trovato un po' spenti nel sapore. Piacevolmente aromatico e digestivo il carpaccio d'ananas con lime e foglioline di menta. Apprezzabile l'Ormeasco di Pornasio Superiore.

RIVIERA DEI FIORI

22 febbraio 2013

Ristorante "Piombo" di Rossanna Boero, fondato nel 1905. ●Via Roma 16, Isolabona (Imperia); ☎0184 208124; coperti 30. ●Ferie giugno - settembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 65; familiare.

Le vivande servite: barbaguiai (panzerotti di verdure); friscioletti di baccalà; "brandacuion" (baccalà mantecato con olio extravergine d'oliva); coda di stoccafisso ripiena; budelline con fagioli di Pigna; stocco in umido con polenta; dolci della casa; frittelle di mela.

I vini in tavola: Dolceacqua Doc Rossese Superiore (vigneto Arcagna di Mandino Cane); Passito di Pantelleria.

Commenti: È ormai un appuntamento tradizionale quello della Delegazione in questa antica trattoria, attiva già nell'800, anche se la prima "licenza" porta la data del 1905. Da allora gestito sempre dalla stessa famiglia, ha una cucina specializzata in stoccafisso e baccalà. Oggi ai fornelli c'è Rossanna Boero, la titolare, che non fa certo rimpiangere le generazioni precedenti. Una cucina legata esclusivamente al merluzzo, tanto che il ristorante apre solo nella stagione giusta per gustare al meglio questo pesce: la chiusura infatti si prolunga per tutta l'estate. Tra i vari piatti proposti, tutti degni di nota, spicca la coda ripiena. Si trat-

ta di un'antica ricetta della Valle Nerva e dell'entroterra della Riviera dei Fiori in genere, dove la pelle viene separata dallo stoccafisso e poi farcita con lo stesso pesce cucinato con verdure. Sempre delicato il brandacuion e gustosissimo lo stoccafisso in umido con polenta. Il menu proposto non varia molto rispetto alle precedenti visite, ma ogni volta i piatti, rivisitati e alleggeriti, testimoniano lo sforzo di miglioramento di una cucina tradizionale ma sempre attenta. Ottimo il vino proposto.

TIGULLIO

8 febbraio 2013

Ristorante trattoria "La Lampara" di Renato Monterelegio. ●Via XX Settembre 12, Lavagna (Genova); ☎0185 395770; coperti 35. ●Parcbeggio comodo, in prossimità, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie in novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 35; ambiente rustico e accogliente nel centro storico.

Le vivande servite: antipasto della casa (tagliere rustico); crêpes di farina di castagne al pesto leggero; cima al forno; tomaselle con patate; salame di cioccolato; torta di mele.

I vini in tavola: Cescu Dolcetto d'Alba Doc 2012 (Negro).

Commenti: Cena conviviale dedicata al Carnevale. Il Delegato ha trasmesso i saluti pervenuti dal Delegato Onorario David Bixio che non ha potuto partecipare. Simposiarca della serata è stato Giacinto Saverino che ha raccontato la storia del locale, da poco rinnovato nella gestione. Si sono ricordate le più recenti attività e indicati i programmi futuri. Il locale ha presentato un'adeguata apparecchiatura e l'accoglienza e il servizio sono stati accurati. Il ristorante offre una cucina incentrata sulle carni e si basa su attente scelte, elaborate con sapienza e con accostamenti tali da esaltarne le caratteristiche, secondo una

collaudata tradizione gastronomica del territorio. Il menu è stato apprezzato dai commensali. Vino in abbinamento adeguato; prezzo contenuto in rapporto a quanto proposto.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

19 gennaio 2013

Ristorante "Antica Contrada" di Massimo Bocchio, fondato nel 1991. ●Via Colombara 23, Sirmione (Brescia); ☎030 9904369, info@ristoranteanticacontrada.it; coperti 50+55. ●Parcbeggio incustodito, nelle vicinanze; ferie 7 gennaio-12 febbraio; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Prezzo € 50.

Le vivande servite: aperitivo con buffet; insalatina tiepida di coniglio, crescione e cimbro con olio al profumo di zucca; ravioli di carne al burro versato e salvia; raviolacci al radicchio rosso, taglieggio e pancetta croccante; cappone ripieno con cestino di verdure perline e crema di mostarda di mele cotogne; panettoncino caldo con crema di torroncino; piccola pasticceria; caldarroste.

I vini in tavola: Sebastian Brut Rosato; Lugana Brut Ca' Maiöl; Lugana Prestige; Valtenesi Maiolo Doc; Passito Sol Doré (tutti dell'Azienda Agricola Provenza).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti amabilmente dai signori Bocchio, che appartengono ad una famiglia chioffiata stabilitasi sul Lago di Garda nel 1860, titolari di concessione alla vendita di alimentari dal 1927 e che ora rappresentano un riferimento per la ristorazione della sponda meridionale del Garda. Durante la serata, il sig. Fabio

Contato, dell'Azienda Agricola Provenza di Sirmione, ha parlato delle caratteristiche dei vini serviti (di sua produzione) e, più in generale, dell'enologia del basso lago. Apprezzate dagli Accademici e dagli ospiti le varie portate e gli abbinamenti con i vini. Particolare menzione al buffet di apertura, al cappone ripieno e al dolce.

ALTO MILANESE

26 febbraio 2013

Ristorante "Vira" di Athaporn Cammarota, fondato nel 2011. ●Via Bossi 33, Rescaldina (Milano); ☎0331 465794; coperti 35. ●Parcbeggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie Ferragosto; chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,20; prezzo € 25; rustico.

Le vivande servite: torta salata; pizza ripiena di verdura; crostini con fegato e cipolla dolce; verdure in tempura; olive ascolane; cassoeula con polenta; polenta con gorgonzola; cannolo siciliano; tiramisù; morbido al caffè; macedonia.

I vini in tavola: Rosso Passito 2011 (Cantine Lenotti).

Commenti: Per la prima volta, gli Accademici hanno voluto provare un piatto tipico lombardo ben noto in tutta Italia: la "cassoeula", accompagnata dalla tradizionale polenta ma anticipata da un vivace bicchierino di grappa. Questa abitudine è molto discussa e pare non rientri nella tradizione, ma senza dubbio dà l'illusione di facilitare la digestione di una preparazione decisamente grassa. Il ristorante prescelto per la "sfida" si trova nel centro storico di Rescaldina, da poco tempo convertito in ristorante da esclusiva gestione di bar. Lo chef Carlo Massara e il patron Cammarota hanno dato un caloroso benvenuto agli Accademici con una fantasia di aperitivi/antipasti decisamente sfiziosi e apprezzati, prima di degustare una cassoeula preparata con tutti gli ingredienti canonici e ben

LOMBARDIA segue

cucinata. La polenta non ha invece riscosso consensi unanimi, in quanto troppo morbida, forse per l'utilizzo di farina troppo "raffinata". Gli Accademici hanno infine gustato il dolce.

 **BERGAMO**
7 febbraio 2013

Ristorante "Trattoria Caironi" di Sergio e Lorella Pievani, fondato nel 1928. ●Via Torretta 6 B, Bergamo; ☎035 243083, cel. 347 7376579; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie agosto; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 25; familiare, caratteristico.

Le vivande servite: carne salata di cavallo con cipolle (7,8); foiole (7,5); gnocchetti (7,4); stracotto d'asino (7,2); dolce (6).

I vini in tavola: Rosso di damigiana locale (6).

Commenti: La Delegazione ha iniziato, e continuerà per tutto l'anno, la ricerca delle trattorie ove si possano gustare i piatti poveri di una volta, a base di scarti di lavorazione delle carni: l'ormai famoso quinto quarto. In città è famosa questa trattoria dove il rapporto qualità/prezzo merita un 8 pieno se non di più. Il foiole, come ha evidenziato il Delegato nella sua relazione sull'origine storica e le qualità nutritive, non è facile ormai da trovare in menu ed è stato da molti assaggiato e apprezzato per la prima volta; ottimo il tenerissimo stracotto d'asino. La presenza del Coordinatore Territoriale Giuseppe Masserdotti, Delegato di Brescia, ha reso la serata "speciale" e la sua relazione dal titolo "La cucina del cuore" ha riscosso un lungo applauso. La cena si è conclusa, in periodo carnevalesco, con abbondanti vassoi di leggerissime chiacchiere o sfrappe offerte da Luisella. Calore, cordialità, amicizia e allegria in una sala riservata e accogliente, con un buon servizio.

 **MANTOVA**
21 febbraio 2013

Ristorante "L'Occhina Bianca" di Roberto Tonelli, fondato nel 2001. ●Via Giuseppe Finzi 2, Mantova; ☎0376 323700; coperti 80. ●Parccheggio nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie 8-15 agosto; chiusura la sera dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; accogliente, gradevole.

Le vivande servite: radicchio tardivo di Treviso panato alla milanese; bigoli con luccio alla mantovana con scaglie di grana oppure paccheri con la zucca rubata ai tortelli; filetto di tonno ai tre pepi con pomodori e patate al forno oppure guancialetti di manzo stufato con verdure; gelato al mandarino e i suoi spicchi caramellati.

I vini in tavola: Chardonnay e Cabernet (Azienda Agricola Ricchi).

Commenti: Primo appuntamento dell'anno decisamente positivo, Simposiarca Paolo Protti. Momento centrale l'applauso per Roberto Bertazzoni, Accademico da 25 anni, al quale il Vice Delegato Omero Araldi ha consegnato pergamena e distintivo. Il menu proposto da Roberto Tonelli (in cucina Patrizia Motta) offriva possibilità di scelta tra pesce e carne, ma la preferenza è andata al pesce, particolarmente per i bigoli con luccio, piatto che associava due capisaldi del mangiar mantovano, i bigoli e il luccio in salsa. Sull'altro fronte, i paccheri alla zucca rivisitavano un altro top mantovano, i tortelli. Qualità complessiva, dunque, molto buona, espressa dalla valutazione finale alta.

 **MONZA E BRIANZA**
31 gennaio 2013

Ristorante "Derby Grill" dell'Hotel de la Ville di Luigi e Arcangelo Nardi, fondato nel 1958. ●Viale Regina Margherita 15, Monza; ☎039 39421, fax 039 367647; coperti 50. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria.

ria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 70; raffinato, elegante.

Le vivande servite: stuzzichini dello chef; terrina di fegato d'anatra; croccante di vitello e composta di rabarbaro; pane tiepido all'uvetta; ravioli fatti in casa alla farcia di cime di rapa, caciocavallo e nocchie tostate; lombo di agnello arrostito con il suo fondo di cottura ridotto a sugo; purea di topinambur; indivia brasata; pastiera di riso; sorbetto e salsa agli agrumi.

I vini in tavola: Traminer Doc 2011 (Borgo Molino); Centine Doc 2010 (Villa Banfi); Moscato d'Asti Doc 2012 (Vigne Regali).

Commenti: La Delegazione quasi al completo e numerosi ospiti si sono incontrati nell'affascinante e lussuosa sala reale. Ambiente superbo, servizio impeccabile, atmosfera intessuta di affettuosa cordialità. Lo chef Fabio Silva e il titolare Luigi Nardi, con i quali è stato condiviso il menu, grazie alla collaborazione della Consultrice Maria Ciceri, hanno confermato la loro conclamata professionalità. I piatti serviti, frutto della ricerca di qualità e di squisita creatività di abbinamenti, hanno riscosso l'approvazione degli Accademici; soprattutto il lombo di vitello arrostito ha meritato il consenso unanime. Ben calibrato l'accostamento dei vini. "Cibo e Vino. Un antico sodalizio" è stato il tema trattato con competenza e passione da Giuseppe Rinaldi, giovane collaboratore dell'Antica Enoteca Meregalli di Monza.

 **VARESE**
19 febbraio 2013

Ristorante "Crotto Valtellina" di Leonardo e Maria Vittoria Valbuzzi, fondato nel 1988. ●Via Fiume 8, Malbate (Varese); ☎0332 427258, info@crottovaltellina.it; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 7,94; prezzo € 45; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: tagliata di bresaola di Chiavenna; salame nostrano di Talamona; lardo nostrano al miele con grattata di pepe; sciatt di casera con cicoria all'aceto di Grumello; casera vecchio e scimud di Bormio; pane di segale abbrustolito e burro alle erbe; pizzoccheri; maüsch con fonduta di bitto; tzigoiner al lardo coppato; filetto di cervo alle erbe di monte con confettura di cipolle e mela arrostita; polenta mügna; funghi trifolati (alternativa: stinco di maiale al forno con verze brasate; polenta taragna con porcini trifolati); torta di grano saraceno con confettura di mirtillo; dolce di bisciola con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Brut Rosé Millesimato 2008; Inferno Riserva 2007; Sfurat 2009 (tutti dell'Azienda Rainoldi).

Commenti: Ritorno, dopo oltre 10 anni, al Crotto Valtellina, unico ristorante che nella provincia di Varese propone ogni giorno la cucina tipica valtellinese. Il locale ha subito in questi anni cambiamenti di qualità, nella sala, diventata più fine e luminosa, e nel piatto dove le porzioni, sempre abbondanti per la tipicità della cucina e di ottima qualità, sono migliorate a livello della presentazione. Tra le vivande più apprezzate, il lardo, che non ha nulla da invidiare ai due gioielli italiani di Arnad e Colonnata, il burro alle erbe da spalmare sul pane nero, il maüsch (una creppella di grano saraceno ripiena di fagiolini e patate con fonduta di bitto), lo tzigoiner, che consiste in un bastone di abete con avvolte alcune fettine di manzo tagliate molto sottilmente e arrostito sulla piocda. Ottimi i vini e gli accostamenti. Apprezzato l'intervento di Leo Valbuzzi, a fine serata, per raccontare alcune chicche della sua cucina.

 **VIGEVANO E DELLA LOMELLINA**
25 gennaio 2013

Ristorante "Ludovico il Moro" di Franca Loglio, fondato nel 2003. ●Via Battaglia del-

la Sforzesca 8, Vigevano (Pavia); ☎0381 347947, fax 0381 347948; coperti 150. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: sanguinacci, cotechini, salame cotto, fegatelli, verdure sottaceto e polenta frita; cappelletti in brodo di cappone; stufato con polenta gialla e gorgonzola; composizione di frutta fresca.

I vini in tavola: Garbèl Prosecco (Adami); Calcababio Bonarda O.P. Doc 2011 (Monsupello); Vaolet Bonarda O.P. Doc 2011 (Monsupello).

Commenti: In un'accogliente saletta, dalla volta in mattoni sostenuta da antiche colonne in granito, si sono riuniti gli Accademici per la prima riunione conviviale dell'anno e per una verifica di quanto realizzato e di quanto, in futuro, sarà fatto. A ricordo della trascorsa festa di Sant'Antonio Abate, è stata presentata una selezione di salumi, caldi e freddi, ben apprezzati. Un sapido brodo di cappone con cappelletti e poi una fumante polenta su antichi taglieri, per coinvolgere i commensali nella convivialità del servire all'antica maniera. Polenta accompagnata da uno stufato dalla tenera carne e dallo squisito sapore. Per gli appassionati, un tocchetto di gorgonzola cremoso. Buoni i vini. Corretto il rapporto servizio/qualità/prezzo.

 **VIGEVANO E DELLA LOMELLINA**
28 febbraio 2013

Ristorante "Al Castello" di Carlo Caronia Angitta, fondato nel 2005. ●Via Molino della Roggia 8, Gambolo (Pavia); ☎0381 9387427; coperti 115. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: tagliere di salumi del contatto con verdure in agrodolce e gnoc-

co fritto; cestino di pasta brisé con funghi cardoncelli e fonduta; risotto giallo alla milanese con ossobuco e gremolata di verdure; tarte tatin con gelato alla crema.

I vini in tavola: Bonarda O. P. Doc 2011 (Azienda Agricola Pietro Rossi); Bonarda O. P. Doc 2011 (Azienda Agricola Luciano Brega); Pinot Nero O. P. Igt 2011 (Azienda Agricola Pietro Rossi).

Commenti: Castello di Gambolò (XV secolo) frequentato da Ludovico il Moro. Qui lo chef-patron Carlo Angitta ha apparecchiato con sobrietà ed eleganza la tavola reale per gli Accademici. Leggero piatto di salumi caratteristici del contado e un gustoso cestino di pasta brisé, con funghi e fonduta dal sapore invitante, a colmare l'attesa per il grande piatto riconducibile al territorio: risotto giallo alla milanese, dalla precisa cottura, e ossobuco di manzo, con sapida gremolata. Un piatto di grandi soddisfazioni culinarie che ha meritato un'unanime approvazione. La tarte tatin deliziosa per i golosi e non. I vini bene abbinati. Buono il rapporto qualità/prezzo/servizio. Incontro con la chef per alcune considerazioni e per la consegna di un volume della collana "Itinerari di cultura gastronomica".



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **MERANO**

18 gennaio 2013

Ristorante "Roemer Keller" di Marco Bozza, fondato nel 2001. ●Via Mercato 12, Lagundo (Bolzano); ☎0473 448385, fax 0473 208121; coperti 300. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura vigilia di Natale. ●Valutazione 7,20; prezzo € 60; accogliente.

Le vivande servite: antipasto toscano con bruschetta e pomodori; pappardelle al cinghiale; variazione di filetti di chianina, angus irlandese, angus argentino, angus Nebraska, con verdure grigliate; semifreddi della casa.

I vini in tavola: Pinot Nero 2011 Doc (Cantina Merano); Bruciato 2009 (Antinori).

Commenti: Marco Bozza è l'infaticabile padrone di casa, che da anni ristora i numerosi ospiti del ristorante con la annessa pizzeria. Data la sua passione per la cucina toscana, si parte con un classico antipasto misto toscano su cui svelta l'ottima finocchiona. A seguire, le pappardelle al cinghiale, al dente e molto saporite. Sul secondo piatto, il Simposiarca Hugo Agostini ha preparato una sorpresa: una degustazione alla cieca di quattro diversi filetti, con lo scopo di indovinare la provenienza della carne e di giudicarne senza condizionamenti la qualità, la preparazione, i condimenti, il gusto. Tutti i tagli sono arrivati cotti perfettamente, succulenti, al sangue, ben caldi: la chianina, saporita e morbida; poi l'angus irlandese, simile al primo per consistenza e davvero gustoso. Da applausi l'eccezionale angus argentino, perfetto. Infine l'angus del Nebraska, dal gusto più deciso e dalla carne meno morbida. Vini ottimamente abbinati e servizio attento.



VENETO

 **CORTINA D'AMPEZZO**
31 gennaio 2013

Ristorante "Vip Club" presso Vip Club - Hotel Europa della famiglia Cardazzi, fondato nel 1973. ●Corso Italia 209, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436 3221; coperti 50. ●Parccheggio incustodito;

prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,5; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con antipasto composto da frittelle miste, assaggi di polenta con speck e tartufo nero, orzo alle verdure; risotto allo Champagne con composta di mele, ricciolo di foie gras e caramello di balsamico; raviolo variopinto in farcia di formaggio di Dobbiaco e speck con spuma di sedano rapa; lombo di vitello in crosta di pane alle erbe aromatiche con giardinetto di verdure; tortino di cioccolato tiepido con sorbetto all'arancia.

I vini in tavola: Friulano 2011; Schioppettino 2007; Sium 2007 (tutti dell'Azienda Agricola La Viarte).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, per festeggiare il Carnevale in corso, che ha coinvolto Accademici e amici in questo locale ormai celebre per eleganza e divertimento. Per cominciare, è stato servito un ricco e vario antipasto e per finire un tortino di cioccolato tiepido con sorbetto all'arancia e un assaggio di dolci tipici del Carnevale ampezzano. Ottimi i vini, offerti dall'Azienda Agricola La Viarte del sig. Alberto Piovan, serviti dalla brava sommelier Barbara Malusà. La Delegazione, rappresentata da Luigino Grasselli, ha colto l'occasione per festeggiare, durante questo gradevolissimo incontro, il novantesimo compleanno dell'Accademico Roberto Pappacena, che ha ringraziato commuovendo i commensali con una delle sue poesie.

 **TREVISO**

15 febbraio 2013

Ristorante Gelateria "Ca' Lozzio" di Giuseppe Tonon, fondato nel 1987. ●Via Maggiore 23, Oderzo (Treviso); ☎0422 742111, fax 0422 752513; coperti 260. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; da novembre a gennaio apertura solo dal venerdì alla domenica; chiusura (da

febbraio a ottobre) lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 45; elegante, accogliente.

Le vivande servite: coppa di testa e verdure fritte; cotiche con fagioli e radicchio di campo; "panada" in brodo con croste di formaggio "sossoli" e "duronetti", guarnita con uovo di "checchina"; coda di manzo brastata al Raboso con purea di patate e verze in tecia; pinza di pane raffermo, zucca, polenta, fichi secchi e uvetta.

I vini in tavola: Raboso Rosato Igt (Cantina Giovanni Tonon); Lison Bianco Docg (Terre Marciante); Raboso Doc Piave (Cantina Campodipetra); Verduzzo Frizzante Igt (Cantina Giovanni Tonon).

Commenti: Suggestivo l'ambiente, arredato con opere di artisti del Triveneto, raccolte nel corso degli anni grazie all'iniziativa "Ca' Lozzio incontri". L'ambiente è frutto di una ristrutturazione, molto elegante, di un'antica fornace ed è articolato su diversi ambienti più o meno ampi adatti alle più diverse esigenze. Il titolare Beppi Tonon è famoso a livello nazionale, e non solo, come maestro intagliatore di frutta e verdura e vero scultore del ghiaccio. Accurata e del territorio la cucina che oggi viene seguita anche dal figlio Alessandro. La riunione conviviale, però, è stata soprattutto l'occasione per consegnare a Vittoria Magno (giornalista e critica d'arte che proprio a Ca' Lozzio ha animato per anni gli incontri artistico-culturali organizzati da Tonon) il distintivo e il diploma rappresentativi dei suoi 25 anni di appartenenza all'Accademia. Festa nella festa, quindi, per una serata apprezzata dal punto di vista gastronomico (piatti tutti bene eseguiti) e umano.

 **TREVISO-ALTA MARCA**

15 febbraio 2013

Ristorante "Locanda Marinelli" di Elena Marinelli,

fondato nel 2004. ●Via Castella 5, Farra di Soligo (Treviso); ☎0438 987038, fax 0438 898773; coperti 30. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 15-30 settembre; chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 50; raffinato, elegante.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato, tempura di verdure, "radici e fasioi"; linguine aglio, olio, peperoncino e pevarasse su nero di seppia e buccia di limone; baccalà al vapore su letto di crema di fagioli misti e ceci con sfogliatina di riso al succo di rapa; ravioli ripieni di ricotta alla vaniglia con ananas, mostarda di pepe, pepe rosa, succo di lampone e sorbetto di mango; biscotti della casa.

I vini in tavola: Prosecco Frizzante 2012 (Azienda Mongarda); Prosecco Extra Dry Docg (Azienda Ruge).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai criteri da seguire per la valutazione dei locali visitati. Il menu ha avuto un'impostazione quasi-resimale senza impedire allo chef di esprimersi con fantasia, utilizzando ingredienti classici in un modo nuovo, con soluzioni intelligenti. Il baccalà (non stoccafisso) mantecato è risultato gradevolissimo. I radici e fasioi, piatto "cult" trevigiano, sono stati ben composti con ingredienti di prima qualità. Unica, piccola nota negativa i fagioli quasi freddi. Molto ben riuscite le linguine con le pevarasse con cottura perfetta e armonia di sapori. Un discorso a parte merita il secondo di baccalà al vapore, abbinato a fagioli e ceci: un piatto povero di sapori ma delicato, morbido e leggero. Il dessert ha evidenziato le capacità dello chef nell'accostare sapori diversi e contrastanti come il pepe rosa: un dolce-non dolce, di ottima fattura, che ha riscontrato ampi consensi. Consegnato il guidoncino a questo locale, riferimento sicuro per professionalità, accoglienza e cucina.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

**MUGGIA
CAPODISTRIA**
6 febbraio 2013

Ristorante "Lido" della famiglia Suraci, fondato negli anni '50. ●Via Cesare Battisti 22/a, Muggia (Trieste); ☎040 273338; coperti 230. ●Parccheggio incustodito; ferie 2-15 gennaio e 15 giorni ad agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; albergo.

Le vivande servite: stuzzichini con paté di lepre e verdure fritte; pappardelle caserecce al sugo di lepre; lepre in salmi accompagnata dalla salsa "peverada"; lepre ripiena con salsicce di cinghiale; insalata belga cotta negli aromi; carrello di verdure; patatine al forno; ananas ai ferri con gelato alla vaniglia; torta ai lamponi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Tocai Russiz Superiore; Malvasia istriano; Cabernet Franc Villa Russiz; Moscato di Momiano d'Istria.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, in concomitanza con l'Assemblea della Delegazione. La serata ha visto una nutrita partecipazione di Accademici. Il

menu era dedicato alla lepre. Ottima la cucina, che, pur mantenendo i canoni classici, ha saputo esaltare i sapori della cacciagione; in particolare, è stata molto apprezzata una salsa non molto nota al di fuori del Veneto, "la peverada". Ottimi i vini serviti, perfetto l'abbinamento con il cibo. Generale è stata la soddisfazione dei partecipanti. La serata si è conclusa con un allegro brindisi e un augurio di buon proseguimento dell'attività accademica.

TRIESTE
7 febbraio 2013

Ristorante "Buffet da Gildo" di Federica Torresin e Kryš Wojnar. ●Via Valdirivo 20, Trieste; ☎040 364554; coperti 30. ●Parccheggio assente. ●Valutazione 8; prezzo € 25.

Le vivande servite: rodoleto de coto, polpeta, zuchete e melanzane apanade (involtino di prosciutto cotto, polpetta, zucchine e melanzane impanate); sardoni apanadi e in savor, bacalà in bianco (sardoni impanati e in savor, bacalà mantecato); tripe e patate in tecia a la triestina (trippe e patate in tegame alla triestina); caldaia con senape e kren (carne di maiale bollita in caldaia); crostoli e fritole (crostoli e frittelle).

I vini in tavola: vini locali e scelta di birre, alcune delle quali di produzione artigianale.

Commenti: La cena intitolata

ta "Un rebechin in buffet" che, tradotto dal dialetto triestino, significa "Uno spuntino al buffet", si è svolta il primo giorno di Carnevale. Serata simpatica, divertente e originale, che nello spirito del Simposiarca, Giuliano Relja, ha proposto agli Accademici e agli amici dei piatti tipici, che da sempre si consumano nei buffet di Trieste. Le vivande servite hanno rispecchiato quello che per molti triestini rappresenta un "rebechin", cioè un pasto veloce, spesso durante la pausa pranzo nei giorni lavorativi, consumato in un locale informale. Le pietanze, di ottima qualità, cotte a puntino e servite in abbondanza, si sono susseguite con la rapidità e la simpatia che caratterizzano la ristorazione dei buffet. Vista l'impronta tipicamente triestina della serata, anche il menu è stato presentato in dialetto, per riportare alla mente non solo antichi sapori, odori e cotture locali, ma anche una terminologia culinaria legata agli antichi fornelli.

UDINE
13 febbraio 2013

Ristorante "Antica Trattoria Boschetti" di Cesare Mansi, fondato nel 1880. ●Piazza Mazzini 10, Tricesimo (Udine); ☎0432 851230; coperti 90. ●Parccheggio incustodito, del ristorante; prenotazione consigliabile; ferie 1°-15 luglio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: pane nero e aringa, aringa affumicata, insalata di bacalà e patate, bacalà mantecato con polenta; pasta e fagioli con le cozze; boreto di volpina con polenta bianca; pera al vino e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Modoleto Bianco Brut (Azienda Angoris); Friulano (Azienda Simon Veliscig); Cabernet Franc (Azienda Simon Veliscig); Ramandolo 2011 (Azienda Filippon).

Commenti: Per la prima riunione conviviale dell'anno, dedicata ai piatti tradizionali della Quaresima, è stato scelto uno dei ristoranti più antichi e famosi del Friuli, da pochi mesi gestito da Cesare Mansi, un campano trasferitosi da molti anni in Friuli. Il tema stuzzicante della serata è stato il confronto fra i piatti della tradizione friulana e campana. L'incontro, particolarmente apprezzato dagli Accademici, è finito, dopo accese discussioni, alla pari. I voti più alti sono stati assegnati alla pasta e fagioli con le cozze e al boreto di volpina con polenta bianca. Ottimo il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA
28 gennaio 2013

Ristorante "Golf Club Siepelunga", fondato nel 2011. ●Via Siepelunga 56/4, Bologna; ☎051 780038; coperti 80. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie non definite; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante, confortevole, panoramico e immerso nel verde e nei fiori.

Le vivande servite: ricca fantasia di stuzzichini rustici, flan di patate e mortadella con fonduta di parmigiano; tortellini in brodo di gallina; petto di faraona lardellato;

sformato di carciofi; gelato di crema con amaretto e scaglie di cioccolato amaro.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2011 (Terre di San Venanzio Fortunato); Ribolla Gialla 2011 (Jermann); Valpolicella Classico Ripasso 2009 (Monti del Frà).

Commenti: La Simposiarca e Vice Delegata Maria Grazia Parmeggiani Pizzoli si è prodigata, con la consueta perizia, per organizzare nel migliore dei modi la tradizionale riunione conviviale dell'Assemblea. Nel corso della serata sono stati presentati tre nuovi Accademici, Norma Facchini Di Marco, Guido Biasco e Daniele Fornaciari, che subentrano ad altrettanti dimissionari. Particolarmente apprezzata la ricca fantasia di stuzzichini rustici, fra i quali emergeva uno squisito prosciutto tagliato al coltello con fragranti crescentine fritte. Molto ben eseguiti e presentati il flan di patate e mortadella e lo sformato di carciofi. Ottimi il dolce e la scelta dei vini. Come sempre amichevole e costruttivo il clima della serata.

**CASTEL SAN PIETRO
FIRENZUOLA**
20 febbraio 2013

Ristorante "La Torretta" di Daniele Ditta, fondato nel 2009. ●Viale delle Terme 1559, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051 6951287; coperti 120. ●Parccheggio comodo; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; ristorante in hotel.

Le vivande servite: scampo in guazzetto di fagioli; insalata di seppie con patate al vapore e pesto leggero; lasagnetta con razza e spinacino gratinato al forno; tortelli di patate con cozze pepate e piccole verdure; sorbetto al pomodoro; filetto di gallinella in crosta di zucchine e crudità di verdure; spiedino di ananas caldo e gelato alla crema.

I vini in tavola: Il Grillo Dinari Del Duca 2011 (Duca di Casteldelmonte); Cabernet Sauvignon 2009 (Endrizzi).

CURIOSITÀ

Alli benigni lettori

In tutte le attioni humane quasi di necessità conuien che succedano degli errori: ma doue più facilmente, in più diuersi modi, et più ne possono accadere che si auengano nello stampare i libri, non ne so imaginare alcuna. Et parmi la impresa della correzione di essi ueramente poterla assomigliare al fatto di Hercole intorno all'Hydra de i cinquanta capi: percioché si come quando egli col suo ardire, et forze le tagliaua una testa, ne rinasceuano due, così parimenti mentre co 'l sapere, et con la diligentia, si emenda un errore, le più uolte s'imbatte che ne germogliano non pur due, ma anche tre et quattro, spesse fiate di maggior importanza, che non era il primo...

(Prefazione del Tipografo Cavallo all'opera di Achille Fario Alessandrino, Venezia 1563)

Commenti: Per l'inizio dell'anno accademico, è stato scelto questo ristorante di recente apertura nella zona termale di Castel San Pietro. Lo chef ha proposto un menu a base di pesce. Nel corso della serata, il Delegato Giovan Battista Borzatta ha illustrato le iniziative del nuovo anno. Tra i piatti serviti, l'unico che ha suscitato qualche interesse è stato il filetto di gallinella. Vini discreti. Un po' approssimativo il servizio.

**CENTO - CITTÀ
DEL GUERCINO**
30 gennaio 2013

Ristorante "Piccola Venezia" di Dante Bonetti, fondato nel 1982. ●Via Cento 99, San Matteo della Decima (Bologna); ☎051 6826111; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da metà giugno a fine luglio; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 30; familiare, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: salumi del territorio e appetitose specialità della casa; tagliatelle al ragù; griglia con ossine di maiale, salsiccia, spiedini, costolette d'agnello; radicchio con pancetta grigliata croccante; fior di latte, crostata, frutta mista a pezzettoni.

I vini in tavola: Bianco del Rubicone Igt (Azienda Merlotta); Barbera del Sillaro Igt (Azienda Merlotta); Sangiovese del Rubicone Igt (C.V.T.).

Commenti: Per l'annuale Assemblea-riunione conviviale, il Simposiarca Antonio Bianchi ha proposto questa trattoria dal nome evocativo. Si trova infatti sulla sponda del Canale di Cento che, nell'800, collegato al Po di Volano e alla laguna veneta, consentiva il trasporto delle merci fino a Venezia. Buoni e uniformi sono stati i giudizi per tutte le pietanze risultate di omogeneo livello qualitativo. Una particolare nota positiva va alle carni, servite puntualmente a "scottadito" dalla griglia del grande focolare, sempre acceso a "scal-

dare" l'ambiente accogliente. Il gestore Dante Bonetti, disponibile e attento, è portatore e attore di una buona tradizione di cucina, coadiuvato ai fornelli dalla moglie Tiziana Cotti. Nel corso della serata, assieme al Delegato, si è parlato del programma accademico del 2013.

CESENA
31 gennaio 2013

Ristorante "Casa Tua - da Silvano" di Silvano Albonetti, fondato nel 2001. ●Via Cavour 22, Cesenatico (Forlì - Cesena); ☎ e fax 0547 672429; coperti 80. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 65; elegante, accogliente.

Le vivande servite: passatelli in brodo di nasello; crudità di tonno; ricciola e canestrini; scampetti e bianchetti alla carta sulla griglia; frittura di mazzancolle su letto di pachino, capperi e olive; risotto Carnaroli alle poverazze; lasagnette di mazzola; gelato di crema mantecato.

I vini in tavola: Champagne Brut (Laurent - Perrier).

Commenti: La Delegazione si è riunita per una serata dedicata alla cucina del pesce dell'Adriatico. Ospite d'eccezione il Presidente Giovanni Ballarini. Erano presenti anche Gianni Mita, Direttore del Centro Studi Territoriale Romagna, Roberto Valducci, Delegato di Rimini, ed Emilio Antonellini, Delegato di Ravenna. Lo chef Silvano Albonetti e l'Accademico Stefano Mancini, in veste di Simposiarca, hanno proposto un menu molto curato, con una sequenza di piatti che ha stuzzicato la curiosità dei convenuti. Tutte le portate sono state molto apprezzate per la qualità delle materie prime e per il loro corretto abbinamento con un classico Champagne brut servito alla giusta temperatura. Momento centrale della serata, l'incontro con lo chef e la discussione che ha accom-

pagnato il giudizio sul menu da parte degli Accademici e dei loro ospiti. Nel complesso, una serata ben riuscita nel giusto spirito conviviale accademico, come ha sottolineato il Presidente Ballarini nel suo brillante intervento a conclusione dell'incontro.

FAENZA
23 gennaio 2013

Ristorante "La Madia". ●Via Garibaldi 12/a, Frazione Granarolo Faentino, Faenza (Ravenna); ☎0546 41081; coperti 90. ●Parccheggio in strada, incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 24; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalata di carciofi e grana; passatelli in brodo di cappone; tagliatelle al ragù di salsiccia; guancialini di vitello fondente; latte brûlé.

I vini in tavola: "Impressioni di Settembre" Ravenna Rosato Igt 2012; "Duit" Trebbiano Romagna 2012; "Never Walk Alone" Romagna Sangiovese Superiore 2011; "Emozioni Lato R" Rosso da uve stramature (tutti Leone Conti).

Commenti: Piacevolissima e molto partecipata riunione conviviale di inizio anno per gli Accademici faentini. In un ambiente accogliente e raccolto, lo chef e titolare Francesco Bucci ha proposto un'equilibrata sequenza di piatti ben eseguiti. Notevole la sfoglia delle tagliatelle e valido il ragù di salsiccia, caratterizzato da una forse eccessiva prevalenza dello scalogno. Validi i passatelli e l'ottimo brodo di cappone; equilibrata l'insalatina di carciofi e grana; molto tenero il guancialetto di vitello. Assai apprezzato anche il dessert. Ottimi i vini, scelti con intelligenza e molto ben abbinati. Perfetta aderenza al territorio nel piatto e nel bicchiere. Una menzione particolare al servizio, veramente cordiale, efficiente e, soprattutto, puntualissimo, senza alcun tempo morto.

FAENZA
12 febbraio 2013

Ristorante "Cucina Brigantini". ●Via Emilia Levante 23, Faenza (Ravenna); ☎0546 33026, coperti 90. ●Parccheggio molto comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura sabato a mezzogiorno e lunedì. ●Valutazione 6,50; prezzo € 50; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: assaggio di primi con tagliatelle al ragù di Romagna, cappelletti al bianco di vitello con cremoso alla robiola, raviolacci verdi alle erbe con il macinato di verdure e basilico; grigliata di carni miste: fiorentina, filetto, castrato, pancetta e costine di maiale; patate arrosto; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Notturmo Romagna Sangiovese 2010 (Drei Donà); Aulente Romagna Sangiovese 2011 (San Patrignano); Domus Caia Sangiovese Superiore Riserva 2008 (Azienda Agricola Stefano Ferrucci).

Commenti: Non poche perplessità ha destato la proposta gastronomica del ristorante, perché l'ottima sfoglia fatta in casa dei primi piatti (notevole la tagliatella) è stata accompagnata da condimenti piuttosto invadenti e sovrastanti la pasta, rendendo del tutto disarmonico l'equilibrio del piatto. Riguardo ai secondi di carne, è stata notata una percepibile imprecisione nelle cotture, ove le carni ovine e suine sono risultate poco cotte, mentre l'eccessiva cottura delle carni bovine le ha rese un po' troppo coriacee. Ottimi i vini del territorio, scelti da una migliorabile carta. Servizio attento e puntuale. Prezzo decisamente alto in rapporto alla qualità complessiva del menu.

FERRARA
21 gennaio 2013

Ristorante "Mezza Luna" di Andrea Balboni, fondato nel 1994. ●Via Terranuova 60, Ferrara; ☎ e fax 0532

209151; coperti 35. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, rustico.

Le vivande servite: uovo croccante in crema di parmigiano con tartufo; passatelli con seppie; intingolo di boscage e polentina; agnello in crosta di pistacchi; dolce.

I vini in tavola: Trento Brut (Mori); Pinot Grigio Friulano (Forchir); Pinot Nero Oltrepò Pavese (Monsupello).

Commenti: Pur offrendo una solida base di prodotti e ricette della tradizione, il patron di questo tipico locale, già da qualche anno, ha voluto orientare la sua cucina verso piatti innovativi e creativi, nei limiti della vera cucina del territorio, con la collaborazione dello chef Michele Bacilieri. Il gradimento della Delegazione, riunita per l'Assemblea ordinaria, è una dimostrazione di quanto lo sforzo è stato apprezzato. L'uovo croccante in crema di parmigiano con tartufo (di Puglia, come ha tenuto a precisare lo chef) ha meritato un unanime 8,5; i passatelli con seppie 7,50; l'intingolo di boscage (un cefalo delle nostre Valli) su polentina ha meritato un 8 così come l'agnello in crosta di pistacchi, cotto alla perfezione. Una buona scelta di vini e un servizio attento (il patron stesso e la cognata Cristina) hanno reso la serata fra le più piacevoli in un locale genuinamente rustico (antica bottigliera) dove l'acustica, grazie ad un alto soffitto a travi, ha permesso di intavolare piacevoli conversazioni.

IMOLA
22 febbraio 2013

Ristorante "Osteria del Piolo" di Giampaolo Bressi, Chiara Gramaglia, Francesco Califano, fondato nel 2006. ●Via Appia 80/82, Imola (Bologna); ☎0542 25366, fax 0542 612064; coperti 50.

EMILIA ROMAGNA segue

●*Parcbeggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì.* ●Valutazione 7,80; prezzo € 40; famigliare, caratteristico.

Le vivande servite: casatiello con caprese di bufala ed emulsione di basilico; zuppa di radicchio di campo con ravveggiolo al cucchiaio e passatello dell'Artusi; raviolo di melanzana e scamorza dorato con spuma di pomodorini vesuviani; costoline e cosciotto d'agnello; tortino di pipi e patate con pomodori secchi di Sovorato; sfoglia di Capri profumata al limoncello di Sorrento e passatello dolce del Piolo.

I vini in tavola: La Pennita Bianco Igp (Tenuta Pennita); Synthesi Aglianico del Vulture Doc 2009 (Azienda Agricola Paternoster); Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Riserva (Li-brandi).

Commenti: Gli Accademici hanno salito le antiche e strette scale di un'antica torretta medievale per conoscere le proposte della cucina dopo il cambio di gestione. L'impronta voluta dal cuoco Aristide Vitali è stata quella di mettere in tavola i sapori calabresi e campani con un'offerta culinaria che si distinguesse da quella del territorio di casa. Ottima la sensazione al palato della bufala accompagnata da una tipica torta salata. Il binomio rappresentato dal caldo della zuppa e dal freddo del ravveggiolo ha fornito elementi di meditazione, mentre piacevole è apparsa, oltre al contenuto, la presentazione del raviolo di melanzana. Tra i più apprezzati, il piatto delle costoline e del cosciotto di un ottimo agnello, anche se ad alcuni il piatto è arrivato tiepido a causa della dislocazione della cucina ai piedi della torretta. Lieta infine la chiusura con i profumi della Penisola sorrentina. Gradevoli i vini; attento, disponibile e discreto il servizio; al cuoco sono andati il plauso e l'incoraggiamento degli Accademici.

LUGO DI ROMAGNA
20 febbraio 2013

Ristorante "Osteria del Bocaccio" di Stefano Pirazzini e Barbara Ricci, fondato nel 1997. ●Via San Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎ e fax 0545 916264; coperti 60. ●Parcbeggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: tagliere di salumi romagnoli con scalogno sott'olio; pizza frita e squacquerone; crostini ai fegatini; tortelli di patate con ragù di salsiccia di mora romagnola; pasta di maltagliati e fagioli; coniglio e faraona arrosto; cipolle al forno; verdure alla griglia; patate al forno; latte brûlé; crostata con marmellate della casa, ciambella e biscotti.

I vini in tavola: Lini 910 Brut Metodo Classico (Lini); Codronchio Albana Secca Doc (Monticino Rosso); Primo Segno Sangiovese Superiore Doc 2009 (Villa Venù); Albana Passita (Monticino Rosso).

Commenti: In una bella serata conviviale, si conferma l'ottima cucina della tradizione da parte dei giovani chef Davide Mazzotti e Valentina Matulli, diretti molto bene in sala da Stefano Pirazzini. Grande cortesia, servizio ineccepibile; molti prodotti vengono realizzati in loco come i ciccioli o la piada grossa salata. La soddisfazione è stata unanime.

PARMA - BASSA PARMENSE
4 febbraio 2013

Ristorante "La Maestà" di Dario Bernardi, fondato nel 1954. ●Via Bertolotta 4/6, Località Trecasali (Parma); ☎0521 872115, cel. 347 6912691; coperti 45. ●Parcbeggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1°-15 agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: spalla cruda; tostone fritto con pan-

chetta; polenta frita; anolini in brodo di terza; tortelli di zucca (con mostarda e amarretti); stracotto di guanciali di manzo; radicchio di campo; torta al Nocino; crostata di marmellata di prugne.

I vini in tavola: Franciacorta Docg Satèn (La Fioca); Malvasia Ferma Igt Maria Luigia (Azienda Agricola Palazzo); Barbera Igt Sia Lodato 2007 (Azienda Agricola Palazzo); Malvasia Passita Igt Malpassito (Azienda Agricola Palazzo).

Commenti: Piacevolissima serata alla scoperta dei sapori tradizionali della cucina parmigiana. Una trattoria dove ritrovare il fascino della vecchia osteria di paese, salvaguardando l'autentica genuinità dei prodotti e l'esigenza di uno spazio funzionale. Il menu, tipicamente padano, ha riscosso unanime apprezzamento: in particolare, i delicati anolini in brodo di terza e una spalla cruda di lunga stagionatura, sinonimo di maestria della tradizione norcina parmigiana. Ottimi i vini, illustrati dal titolare Maurizio Dodi. Il Delegato Massimo Gelati ha presentato al Presidente Ballarini, ospite d'eccezione, e al Coordinatore Territoriale Vittorio Brandonisio, i tre nuovi Accademici Federico Palestro, Giuseppe Tomasetti e Luca Ghidini. Il Presidente ha tenuto un'interessante e applaudita relazione dal titolo: "Orio Vergani nelle terre delle nostre Delegazioni", lanciando l'idea di apporre una targa che ricordi le frequentazioni di Vergani, in questi luoghi (abitò per un certo periodo a Colomo), in prossimità delle statue di ingresso del ponte sul Taro di Pontetaro.

REGGIO EMILIA
27 febbraio 2013

Ristorante "Officina Gastronomica" di Officina Gastronomica s.r.l., fondato nel 2006. ●Viale L. Nobili 26, Reggio Emilia; ☎e fax 0522 434207; coperti 300. ●Parcbeggio incustodito, sufficiente; prenotazione consi-

gliabile; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 40; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: medaglione di polenta grigliata con cima di rape e fonduta di cacio ricotta; orecchiette con provola dolce e salame; risotto con ragù di coniglio, zafferano ed erbe; medaglione di manzetta con salsa di asparagi su letto di patate; semifreddo al croccantino, nocciolo e uvette con Rum e fondente al 70%.

I vini in tavola: Marzemino Doc (Salizzoni); Friulano Bianco Doc (Alturis); Albana Passita Docg (Pertinello).

Commenti: Il ristorante è l'ex "Terrazze", rilevato dagli ex dipendenti, dopo un periodo di scarsa attività. Negli ultimi anni, ha visto aumentare gli avventori e la riunione conviviale aveva lo scopo di verificare l'opportunità dell'inserimento nella guida on line dell'Accademia. Lo chef ha illustrato il menu.

RIMINI
12 febbraio 2013

Ristorante "Agriturismo Il Vigneto" di Luigi Urbinati, fondato nel 2004. ●Via S. Aquilina 23/b, Rimini; ☎ e fax 0541 759009, cel. 347 2978130, urbinati.ilvigneto@gmail.com; coperti 75. ●Parcbeggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: crostini con battuto di lardo agli aromi; gobbì con la salsiccia; ciccioli; testa di coppa (testa cotta); cotichino; fegato alla

veneta; zuppa di maranfigli con ceci e prosciutto; polenta molata a pietra con sugo di salsiccia; grigliata mista di carni cotte sui carboni con costarelle, fegadett, salsiccia fatta in casa, pancetta; assaggio di maialino in porchetta cotta al forno a legna alla romagnola; insalatina mista di campo, verdure gratin, patate al sale profumato; dolci di Carnevale (fiocchetti e castagnole, ciambella romagnola).

I vini in tavola: Sangiovese 2011; Sangiovese Cabernet Sauvignon Rosso degli Urbinate 2011; Trebbiano 2011; Cagnina (tutti Il Vigneto).

Commenti: L'agriturismo si trova sulle colline di Rimini e ha ottenuto un discreto successo grazie alla sua tipica cucina romagnola. Nei venti ettari del terreno circostante, sono allevati animali da cortile, compreso il maiale, che nel periodo invernale viene trasformato in prosciutto, salame ecc. La riunione conviviale è stata quindi dedicata a tutto quanto dà di buono questo animale. Le portate sono state tutte gradite, come dimostra la votazione. L'agriturismo produce anche ottimi vini, come il Sangiovese Cabernet Sauvignon e il Trebbiano, che sono stati ben abbinati alle varie portate. Da ricordare anche la Cagnina abbinata ai tradizionali dolci di Carnevale come le castagnole e i fiocchetti.

SALSOMAGGIORE TERME
31 gennaio 2013

Ristorante "Locanda del Lupo" della famiglia Dioni, fon-



dato nel 1987. ●Via Garibaldi 64, Soragna (Parma); ☎0524 597100, info@locandadellupo.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 6-23 agosto e 23-28 dicembre; chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo € 50; elegante, in edificio storico.

Le vivande servite: millefoglie di mariola con purea di patate e verze; nido di verze; ravioli dal cuore tenero d'uovo, tartufo nero e fonduta di parmigiano; prete con purea di patate, salsa verde e mostarda di pere; charlotte di mele con zabaglione alla Malvasia passita "Ora Felice".

I vini in tavola: Torcularia Rosé (Carra di Casatico); Lambrusco di Sorbara Leclisse 2011 (Paltrinieri); Barbera Dies Irae 2008 (Gonzaga); Malvasia passito Ora Felice 2010 (La Tosa).

Commenti: La Delegazione ha visitato questo locale dedicato alla cucina del territorio parmense, ma non solo. Il giovane chef Vincenzo D'Andrea ama anche sperimentare e, agganciandosi a preparazioni classiche come i ravioli e a un semplice prodotto di bassa corte come l'uovo, trova il giusto approdo all'innovazione con l'originale proposta di un raviolo la cui pasta sottile e delicata contiene, intero, il tuorlo di un uovo fresco. La particolarità di questo piatto risiede nella tecnica di cottura. Il risultato è il giusto punto di cottura della pasta cui si oppone il tuorlo racchiuso con maestria all'interno che, al palato, risulta ancora crudo. La dolce delicatezza della pasta si stempera nel gusto pieno del tuorlo, amalgamandosi piacevolmente con i profumi del tartufo e della fonduta di parmigiano. Un piatto interessante, di piacevole saporosità, preparato al momento. La buona qualità si è vista anche nella rielaborazione di salumi da cuocere, come la mariola in millefoglie, o il tenero prete con le tradizionali salse e la mostarda.



TOSCANA

CHIANCIANO
9 febbraio 2013

Ristorante "Hosteria Le Nane" di Gianna Mencarini, fondato nel 1960. ●Via Provinciale 163, Piazza Cetona (Siena); ☎0578 245016; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: crostini toscani; bocconcini di pecorino e lardo; crostini di cavolo nero; zuppa de Le Nane; maltagliati al ragù etrusco; stinco di maiale al forno con carciofi in padella e patate arrosto; torta di pere e pecorino; saluto al Carnevale.

I vini in tavola: Bianco Costa del Sole (Gentili); Rosso di fattoria (Podere Tre Case); Il Calano 2009 (Podere Tre Case); Moscato 2012 (Paolo Saracco).

Commenti: Il menu della riunione conviviale, per festeggiare il Carnevale, è stato scelto in base a ciò che l'osteria offre come piatti di riferimento e la scelta si è dimostrata valida. In particolare, lo stinco di maiale al forno e la torta di pecorino e pere hanno riscosso un bel successo. Una particolare segnalazione va fatta per il servizio di sala, svolto dai due giovani figli. Tutti gli Accademici hanno notato la loro gentilezza, attenzione e partecipazione che nel tempo non può che giovare al locale. Marilisa Cuccia, Simposiarca della riunione conviviale, ha svolto una piacevole e varia relazione sul Carnevale con la storia, il significato, i piatti tipici locali, i numerosi dolci, soffermandosi poi sul Carnevale di Venezia. Gradite e molto buone le mascherine di pasta salata, preparate per l'occasione.

EMPOLI
27 febbraio 2013

Ristorante "Il Nicchio" di Simone Falcini, fondato nel 1994. ●Via Fucini 26, Vinci (Firenze); ☎0571 56054; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: flan di lampredotto con ventaglio di pane alle erbe di montagna in salsa verde; caserecci in mousse di cavolo nero e salsiccia toscana in nicchia di cavolo; acquacotta; rotolino di cotiche al pan raffermo; bocconcini di vitello in umido; tortino ai carciofi; cuore morbido di fondente allo zenzero.

I vini in tavola: Chianti Montalbano Docg (Azienda Betti); Chianti Montalbano Docg Riserva (Azienda Betti); Prunideo Igt (Azienda Betti); grappa locale.

Commenti: La Simposiarca Laura Paglianti ha organizzato l'intero menu sul tema dell'anno "Le carni da non dimenticare", con un apprezzabile impegno di ricerca storica e gastronomica locale. Il lampredotto, presentato in versione innovativa, ha riecheggiato gli antichi mangiari di strada, mentre i caserecci sono stati largamente apprezzati. L'acquacotta si è rivelata fonte di discussione e confronto per le diverse ricette, come quelle della Maremma, che le ruotano intorno. Le cotiche risultano ormai lontane dal gusto dei più, ma si offrono come memoria di antiche tradizioni fiorentine. I bocconcini di lonza hanno mantenuto le promesse, perché ben cucinati con lunga cottura. Lo chef Simone Falcini, con i suoi allievi, è stato applaudito per il buono svolgimento del tema, non facile, assegnato al ristorante.

FIRENZE PITTI
20 febbraio 2013

Ristorante "Il Santo Graal" di Emanuele Canonico, fondato nel 2011. ●Via Romana 70/r;

Firenze; ☎055 2286533, fax 055 2281280; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,88; prezzo € 50; elegante, accogliente.

Le vivande servite: flan di cavolfiore con crema di acciughe; pasta al pomodoro nel 2012; risotto salsiccia e arancia; pollo arrosto nel 2013; semifreddo, cantucci e crema al Vin Santo.

I vini in tavola: Etna Rosso Doc 2010 'A Rina (Girolamo Russo); Langhe Nebbiolo Doc 2010 (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Una bella ristrutturazione ha riportato in vita i locali che erano di un vecchio fabbro, nel centro di Firenze, rendendo l'ambiente di questo ristorante caldo e accogliente, lasciando a vista le mura in pietra e mattoni rossi. Il tema della riunione conviviale è stato: "tradizione e innovazione", e proprio su questo si è giocato anche con il menu proposto dal Simposiarca Paolo Pellegrini. Molto apprezzato il flan di cavolfiore e l'interpretazione della pasta al pomodoro. Buoni gli abbinamenti con i vini. A fine serata sono stati consegnati al proprietario Emanuele, allo chef Simone e a tutta la brigata di cucina il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

GARFAGNANA
VAL DI SERCHIO
22 gennaio 2013

Ristorante "Il Ciulè" di Ferdinando Santini, fondato nel 1981. ●Via G. Pascoli 1, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ e fax 0583 62643; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai. ●Valutazione 8; prezzo € 25; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: fegatelli di maiale; polenta di neccio con ossi di maiale; biroldo fritto nell'aceto con polenta; frittelle di farina dolce con ricotta; buccellato di castagne.

I vini in tavola: Colline Lucchesi Fubbiano (Fubbiano); Colline Lucchesi (Greo).

Commenti: La Delegazione, in accordo con il tema dell'anno "La cucina delle carni da non dimenticare", ha scelto un ristorante in cui gestori sono noti per conservare e recuperare i piatti della tradizione garfagnina usando spesso anche le carni dimenticate. A questi principi si è ispirato il menu. Ottimi i fegatelli cucinati con la rete e fermati con finocchio nostrano come si faceva un tempo. Ottima la materia prima (farina di castagne), perfetta anche l'esecuzione della polenta, dolce e liscia come una crema, servita dal "patron" Ferdinando sul tavoletto e tagliata con l'archetto di legno. Gustosi gli ossi, equilibrato il sapore d'insieme, con il biroldo fritto nell'aceto. La ricotta di pecora si sposava perfettamente con le frittelle. Buono anche il buccellato di castagne. Ben abbinati i vini. Giusto il rapporto qualità/prezzo. Attento, veloce e puntuale il servizio. Simposiarca della serata l'Accademica Albarosa Lucchesi. Riunione conviviale piacevolissima.

LIVORNO
22 gennaio 2013

Ristorante "Antico Moro" di Alessandra Corsini, fondato nel 1953. ●Via E. Bartelloni 59, Livorno; ☎0586 884659, cel. 333 1044189, info@anticomorolivorno.com; coperti 50. ●Parcheggio distante; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,22; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: moscardini affogati, acciughe cotte in bianco in padella, cozze e vongole alla marinara, crostini e tortino di gamberi e zucchini; assaggi di riso al nero di seppia e penne al granchio; assaggi di baccalà con cipolline glassate in salsa di patate e frittura mista con paranza; crème caramel e/o gelato al limone.

TOSCANA segue

I vini in tavola: Vino Rosso "Tramontano" (Azienda Straccali); Vino Bianco "Greco di Tufo" (Azienda Scansano).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina, anche Simposiarca, ha radunato Accademici e ospiti, fra i quali il Coordinatore Territoriale Franco Cocco, nella caratteristica e antica trattoria, nel cuore della città vecchia, specializzata in pietanze di pesce. Molto apprezzata la degustazione degli assaggi di antipasti vari, così come molto graditi il baccalà in salsa di patate e il riso al nero di seppia. E proprio sul tema del baccalà, ha svolto la rituale conversazione accademica la neo Consultrice Sabina Domenici, richiamandosi al pesce pescato, alle sue principali tecniche di conservazione e al plurisecolare e ramificato mercato che, dalle regioni nordiche europee, si è diffuso a quelle centrali e meridionali, favorendo la fantasia gastronomica con la creazione di centinaia di ricette. Riunione conviviale svoltasi in un clima lieto e affabile e solo un poco turbato dall'estrema lentezza del servizio, imputabile al fatto che quasi tutte le pietanze sono state preparate e cotte al momento.

 LIVORNO

12 febbraio 2013

Ristorante "Il Muretto" di Simona Di Girolamo, fondato negli anni '60. ●Via di Montenero 91, Livorno; ☎0586 579382, cel. 327 8624244, simi.simona@hotmail.it; coperti 130+250. ●Parccheggio all'esterno, non agevole; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura lunedì (solo in inverno). ●Valutazione 6,55; prezzo € 33; funzionale e molto recettivo.

Le vivande servite: antipasto con farro di mare, acciughe alla povera, ceci con aringa, pappa al pomodoro; assaggi di risotto di mare in bianco e penne agli scampi; filetti di orata in salsa di capperi, pinoli e pomodorini

con contorno di insalata mista; frittelle di riso e "cenci".

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi "Lyricus" 2011 (Colonnara); Marsala (Florio); Zibibbo (Pellegrino).

Commenti: Il Simposiarca Gianfranco Porrà ha portato il Delegato Sergio Gristina e numerosi Accademici e ospiti a visitare, per il martedì di grasso, il ristorante-pizzeria "Il Muretto", dove sono stati degustati con vivo interesse gli appetitosi antipasti, il risotto di mare e a finire le frittelle di riso e i cenci carnevaleschi. In considerazione della ricorrenza, il Delegato ha intrattenuto i partecipanti, fra i quali i due pro Accademici Fabrizio Masciotti e Claudio Tofanari, sull'antico e storico legame culturale intercorrente fra le festività romane e quelle carnevalesche medievali e poi trasferite nelle usanze attuali. Ha pesato sulla votazione, pur decorosa per livello, la temperatura della sala, non sufficientemente riscaldata, nonostante il freddo della giornata: ciò che non ha impedito, comunque, come da buona prassi, di ringraziare la gentile titolare a fine serata.

 LUNIGIANA

31 gennaio 2013

Ristorante "Antica Trattoria Pelliccia" di Veronica Tosi, fondato nel 2005. ●Via Garibaldi 137, Pontremoli (Massa Carrara); ☎ e fax 0187 830577; coperti 40-50. ●Parccheggio incustodito, nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo € 35; tradizionale, caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: carciofi fritti, cavolo ripieno, torta di patate e porri; minestrone alla pontremolese con pasta e pesto; involtini di vitello con carote trifolate; torta della nonna.

I vini in tavola: Otto Otobere Igt 2011; La Costa Igt

2007; Bigoncio (Fattoria Ruschi Noceti).

Commenti: Riunione conviviale di San Geminiano in un luogo storico dell'ospitalità pontremolese, nel cuore della città. Locale ispirato alla grande tradizione gastronomica del territorio, gestito con professionalità e passione dalla signora Veronica Tosi e famiglia. Crescendo di consensi fino al dolce: ottimi gli antipasti, caldo e croccante al punto giusto il fritto, prelibata la torta, buono il cavolo ripieno, squisito il minestrone impreziosito dal pesto, teneri gli involtini in perfetta armonia con le delicate carote trifolate, opera di alta pasticceria la torta della nonna preparata dalla signora Tosi. Ben abbinati i vini, anch'essi pontremolesi. Locale molto accogliente, ottimo il servizio. La Delegazione ha festeggiato l'ingresso della nuova Accademica Lucia Maesano. Con la sua dotata conversazione sull'antica tradizione dei falò pontremolesi, il Consulatore Giuseppe Benelli ha affascinato tutti; applaudito anche l'intervento dell'Accademico Andrea Baldini. Una serata da ricordare, terminata con la consegna della vetrofania alla titolare e anima del locale, signora Tosi.

 MAREMMA GROSSETO

22 febbraio 2013

Ristorante "Buca di San Lorenzo" di Claudio Musu, fondato nel 1946. ●Viale Manetti 1, Grosseto; ☎0564 25142, fax 0564 413125; coperti 55. ●Parccheggio incustodito, comodo; prenotazione necessaria; ferie 1°-15 gennaio e 15 giorni a luglio; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 50; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: scorfano filettato e padellato con rucola e scaglie di parmigiano; crêpes di ceci ripiene di bietoline e baccalà con crema di patate al nero di seppia; soufflé di piselli e alici con salsa di alici al tartufo; tempura di fiori di zucca,

mazzancolle e calamaretti; tagliatelle al nero di seppia con gamberi, asparagi e tartufo; mezze maniche con ristretta di ceci al rosmarino e mazzancolle; calamari e mazzancolle gratinati al forno con verdure; patate fresche fritte in padella; spinaci saltati; cappuccino; tiramisù.

I vini in tavola: Vermentino Igt Gamal (Cantina Camigliano).

Commenti: Per la ripresa delle attività della Delegazione, con la guida del nuovo Delegato Gianemilio Franchini, si è scelto un ristorante già favorevolmente noto alla Delegazione per l'ottima cucina marinara realizzata con materie prime di qualità e pesce freschissimo. Il ristorante, che esiste sin dai primi anni del dopoguerra, è collocato in un ambiente suggestivo, all'interno delle vecchie mura medicee, elegante e discreto. Il menu, concordato dal Simposiarca Ezio Maria Di Natali con il proprietario Claudio e basato esclusivamente sul pesce fresco che si è potuto reperire stanti le non favorevoli condizioni del mare in quel periodo, è stato molto apprezzato sia dagli Accademici che dagli ospiti; in particolare, hanno ottenuto favorevoli giudizi gli antipasti e i tagliolini. La serata, oltre ad essere stata molto piacevole, ha registrato un evento importante per la Delegazione consistente nella consegna all'Accademico Luigi Iaselli dell'attestato per i venticinque anni di appartenenza.

 MAREMMA - PRESIDIO

29 gennaio 2013

Ristorante "Il Cavaliere" di Danilo Ciccioni, fondato nel 1981. ●Via G. Pantini 3, Orbetello (Grosseto); ☎0564 864342, fax 0564 862187; coperti 50+30. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mercoledì (mai in luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: crostini misti di mare, frittelline di bianchetti, insalata di mare calda, calamaretti penna al vino bianco, straccetti di mare; riso gamberi e pinoli; spaghetti ai crostacei; gamberoni al Prosecco; pesce al forno con patate; insalata primavera; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vermentino il Brigante (Azienda Santa Lucia).

Commenti: Ristorante storico di Orbetello, che soddisfa i clienti da quasi 30 anni. Il proprietario e il suo staff sono veri professionisti dell'ospitalità e la moglie, signora Maurizia, sta in cucina da sempre e cura personalmente le varie pietanze, utilizzando soltanto materie prime freschissime e di qualità. Nei piatti serviti si sentivano la fragranza e il profumo del mare. L'ambiente è accogliente nonostante la semplicità degli arredi. Piante e trompe l'œil ingentiliscono il locale.

 MONTECATINI TERME VALDINIEVOLE

8 febbraio 2013

Ristorante "Meucci" di Luna Bianca snc, fondato nel 1987. ●Via Matteotti 79, Ponte Buggianese (Pistoia); ☎ e fax 0572 635017; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, pubblico; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: salmone e acciughe marinate; frittata di bianchetti; polpo con patate e totanini; polenta con sugo di crostacei; paccheri all'astice; branzino al forno con carciofi; cestini di frutti di bosco con crema chantilly.

I vini in tavola: Diambra Bianco Doc (Michele Satta).

Commenti: La Delegazione prosegue la ricognizione dei locali del territorio, tornando in questo, che ha confermato la buona tradizione e reputazione con una prestazione soddisfacente. I singoli

piatti sono stati apprezzati da tutti (con minime differenze nella valutazione), ma senza emozioni particolari. Assai buoni gli antipasti, serviti però con grave lentezza; buoni pure la pasta e il secondo; ben cucinato il pesce, non stravolto da sapori forti ed estranei. Normale il vino. Prezzo adeguato alla prestazione. Al termine, la signora Elisabetta, moglie dell'Accademico Dami, ha piacevolmente intrattenuto sul tema dei dolci di Carnevale: cenci o frappe, castagne, frittelle. Non li ha cucinati, ma ha donato un campione della sua eccellente marmellata di arance amare. Nella serata, si è anche formalizzato l'ingresso di due nuovi Accademici, Nicola Bastiani e Lorenzo Franchini, cui sono state consegnate le "insegne". Rallegramenti e soddisfazione dei soci, che vedono nell'ampliamento meditato della Delegazione la prova e la garanzia della sua vitalità.

MUGELLO
2 febbraio 2013

Ristorante "Fattoria Il Palagio" della famiglia Manzani, fondato nel 1986. ●Via Dante 99/101, Scarperia (Firenze); ☎ 055 846376, fax 055 846255; coperti 180. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie metà gennaio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: crostini di caccia; prosciutto di cinghiale; fettunta con "Borgoglio" e "Gran Mugello Ubaldino"; tortellini in brodo; carrello di bolliti con carni del Mugello; salse e mostarda di Cremona; purè di patate; cavolo nero; gelato di pere Williams e Calvados; crostata con fichi e noci.

I vini in tavola: Greto alla Macchia 2009 (Azienda Fortuni); Green Label Sangiovese e Mammolo 2011 (I Balzini); Red Label 2010 Merlot Cabernet Sauvignon e Sangiovese (I Balzini).

Commenti: Inizio con buffet di pâté di lepore e fagiano, fettunta con olio premiato Borgoglio e formaggio Gran Mugello Ubaldino della Fattoria "Il Palagio" di Scarperia. Pranzo consistente in menu di bollito tradizionale mugellano, che hanno potuto gustare anche gli ospiti delle Delegazioni romagnole e di Firenze con le quali la Delegazione del Mugello collabora per il "Treno di Dante".

PISTOIA
21 febbraio 2013

Ristorante "Corradossi" di Graziano, Maurizio e Loris Corradossi, fondato nel 1978. ●Viale Attilio Frosini 112, Pistoia; ☎ e fax 0573 25683; coperti 80. ●Parccheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 1°-7 gennaio; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: tartara di tonno e mela verde e tartara di ricciola con porro croccante; alici ripiene al basilico; cous cous di pesce; capesante tostate su crema di piselli, maionese e yogurt; lasagne al ragù di pesce povero; calamari gratinati con pistacchi, salsa al peperone rosso e spuma di caprino; frittura mista di paranza, calamari e gamberi con verdure in tempura; crème brûlée aromatizzata al tabacco; biscotto al cioccolato; gelée di caffè alla Sambuca.

I vini in tavola: Franciacorta Brut (Montenisa); Vermentino di Bolgheri Tenuta Guado al Tasso, Bramito del Cervo Castello della Sala, Moscato di Trani Doc Kaloro Tormaresca (tutti Marchesi Antinori).

Commenti: Dopo un anno, la Delegazione si è nuovamente riunita nel locale dei fratelli Corradossi, ma questa volta con un menu esclusivamente di pesce, ed è stata una serata memorabile. Eccezionali gli antipasti, molto buone le lasagne, ottimi sia i calamari gratinati che la frittura asciutta e croccante, ottimo il dolce.

Molto buoni e ben abbinati tutti i vini. All'eccellenza della cucina si unisce un servizio rapido e inappuntabile. Pertanto, dopo varie visite nel corso degli anni, che hanno sempre dato ottimi riscontri, la Delegazione ritiene di poter considerare il locale fra i migliori della provincia di Pistoia.

SIENA
30 gennaio 2013

Ristorante "Casato Enoristorante" di Andrea Cortonesi, fondato nel 2006. ●Casato di sotto 18/26, Siena; ☎ e fax 0577 222758; coperti 50. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie da stabilirsi; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e stuzzichino caldo dell'enoteca del ristorante "Casato"; sfogliata di pane toscano con ricotta, prosciutto di cinta senese e marmellata di fichi; tagliatelle di farro con sugo casareccio toscano; chateaubriand di cinta senese con pan brioche, salsa di Vinsanto e noci; trionfo di verdure saltate in padella; millefoglie con crema chantilly e uva bianca.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino "Voliero" (Andrea Cortonesi); Moscaddello di Montalcino Florus (Castello Banfi).

Commenti: La Delegazione riprende l'attività del nuovo anno presso uno dei ristoranti più interessanti del centro storico, dove si incontra una serie di componenti di sicuro successo: da una parte l'amore per la tradizione e le eccellenze del territorio del proprietario Andrea Cortonesi (montalcinese Doc), dall'altra la fantasia e l'impronta multiculturale dello chef Cornelio. La serata ha visto la partecipazione di un nutrito gruppo di Accademici che hanno apprezzato ed elogiato le vivande proposte, particolarmente le tagliatelle di farro e la millefoglie, un raro esempio di raffinata arte pasticceria.

VALDARNO ARETINO
19 febbraio 2013

Ristorante "La Cantinella" di Romana Nannini e Paolo Tornatore, fondato nel 2009. ●Località Montemarciano, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎ 055 9172705; coperti 45. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,62; prezzo € 40; caratteristico.

Le vivande servite: fagottino croccante con patate e tarese su passatina di ceci del Chianti; gnudi di ricotta dell'Ascione su vellutata di carote con scaglie di ricotta stagionata; lombo di coniglio farcito con mele alla salvia su vellutata di patate e spinaci all'olio; tortino tiepido di cioccolato e mandorle con sorbetto all'arancia.

I vini in tavola: Vigna di Pallino 2011 (Tenuta Setteponti).

Commenti: Il Simposiarca della serata, Luca Marini, ha scelto con lo chef Paolo Tornatore un menu con piatti particolari, dei quali, prima della cena, ha illustrato la preparazione e le caratteristiche. In particolare, in tutte le preparazioni sono stati usati ingredienti del territorio, primo fra tutti la tarese, tipico salume del Valdarno. La serata è stata ricca di spunti gastronomici e culturali che sono stati dibattuti tra gli Accademici e gli ospiti, fra i quali il Sindaco di Terranuova Bracciolini Mauro Amerighi, l'onorevole Rolando Nannini, Giancarlo Brocci, organizzatore della "Eroica", famosa kermesse ciclistica che si svolge nel territorio della Delegazione, e l'Accademico Roberto Ariani. Erano presenti anche i giornalisti di TV1, che hanno dato ampio spazio ai servizi sulla serata nei notiziari. Al termine, il Delegato Roberto Va-



sarri ha consegnato agli ospiti le pubblicazioni dell'Accademia e allo chef il guidoncino.

VALDARNO FIORENTINO
21 febbraio 2013

Ristorante "Il Canniccio" di Daniele Bigazzi, fondato nel 2002. ●Località Torre del Castellaccio 68, Reggello (Firenze); ☎ 055 863274; coperti 50+50. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,43; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: sformato di carciofi e sformato di funghi e tartufo; torta di porri; carote in agrodolce; tortelli di patate con sugo al pesto di cavolo nero; pollo al Vin Santo; coniglio ripieno; cime di rapa saltate in padella; torta di mele alla crema.

I vini in tavola: Prosecco; Sangiovese 2011 (Di Vaira); Caccia al Palazzo 2010 (Di Vaira); Grappa (Di Vaira); Vin Santo.

Commenti: Tradizionale locale toscano, realizzato in un'antica torre medievale di avvistamento, dominante l'accesso del Valdarno Superiore. Sono stati presentati piatti della tradizione ma con un tocco di modernità, che la Simposiarca Antonella Bizzari ha saputo scegliere tra i tanti proposti. Graditissimo l'antipasto con i due sformati, interessante il sugo di cavolo nero per i tortelli di patate, molto apprezzati. Due schieramenti sui secondi: metà Accademici hanno esaltato il pollo, l'altra metà il coniglio ripieno, a dimostrazione di quel dualismo di gusto che da sempre divide queste due carni. Gradito il dolce. All'altezza del menu i vini. Nel corso della serata, il Delegato Ruggero Larco ha dato a Francesco Corsico, neo Accademico, le insegne dell'Accademia. Al termine della riunione conviviale, è stato offerto il guidoncino al proprietario Daniele Bigazzi, applaudito insieme al suo staff.

TOSCANA segue

VIAREGGIO VERSILIA
20 febbraio 2013

Ristorante "La Capannina del Lido" di Immacolata Ambrosio, fondato nel 2012. ●Via Aurelia 108, Lido di Camaiore (Lucca); ☎0584 619808; coperti 50/60+50 esterni. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie novembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,37; prezzo € 25; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crochette di crostacei e gambero in tempura; calamaro gratinato; sformatine di cernia con confettura di pomodori secchi; polpo in umido alla Luciana; crespella di mare con salsa di patate, crema di ceci con tubettoni e vongole; maccheroni con pescato del giorno; bocconcini d'orata con patate e carciofi spadellati; baccalà con patate e porcini; sorbetto al limone; frittelline di mela.

I vini in tavola: Bianco e Rosso Il Maire (Azienda Agricola Tenuta di San Beda).

Commenti: Prima riunione conviviale del 2013, in un ambiente moderno e raffinato. Lo chef ha preparato dei piatti molto buoni e gustosissimi, come gli antipasti caldi, i primi con un retrogusto di mare del pescato del giorno e i secondi sublimi al palato. Ottime le frittelline di mela spolverizzate con zucchero a velo. Un ringraziamento va alla signora Immacolata Ambrosio e allo chef Mirko La Pira.

VOLTERRA
27 gennaio 2013

Ristorante "Villa Nencini" dei fratelli Nencini, fondato nel 1956. ●Borgo Santo Stefano 55, Volterra (Pisa); ☎0588 86386, fax 0588 80601; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; familiare.

Le vivande servite: filetto di cinghiale salato; finocchio di cinta senese; bru-

schetta al colombaccio; crostini di fegatini al Vinsanto; risotto ai funghi cimbali; maltagliati alla lepre; cosciotto di cinghiale arrosto con cipolline al forno; crostata di marmellata di albicocche; frati e cenci.

I vini in tavola: Montescudaio Le Prode Igt (Podere La Regola); Rosso Genuino Igt 2011 (Podere Marcampo); Vin Santo 2005 (Fattoria Cusona).

Commenti: Il ristoratore, appassionato cacciatore, ha soddisfatto anche i prevenuti nei confronti della cacciagione, portando in tavola piatti dai sapori antichi, autentici volterrani.



MARCHE

ANCONA
27 gennaio 2013

Ristorante "Coquus Fornacis" di Marco Giacomelli, fondato nel 2005. ●Via Fornace 7, Serra de' Conti (Ancona); ☎ e fax 0731 878096, info@coquusfornacis.it; coperti 180-200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile, non necessaria; ferie 6-31 gennaio; chiusura dal lunedì al giovedì (aperto solo su prenotazione). ●Valutazione 7,58; prezzo € 25; elegante; accogliente.

Le vivande servite: triangoli di crescia gialla con le erbe strascinate e salumi; crescia di polenta con la risina del Trasimeno; polenta con fonduta, ragù bianco ed erbe aromatiche; polenta con profumi di bosco, funghi e tartufo bianchetto; polenta quarantina di Serra de' Conti con stoccafisso; polenta con costarelle e salsicce; polenta con uccelli; biscotti di mais quadratino; mousse Varnelli con salsa di caffè.

I vini in tavola: Spumante

Francesco Scacchi metodo benedettino (Azienda Agricola Le Salse); Marche Bianco Igt 2011 Incrocio Bruni 54 (Azienda Vinicola Vignamato); Marche rosso Igt 2011 (Azienda Vinicola Vignamato); Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2008 (Azienda Vinicola Vignamato).

Commenti: Lo chef Marco Giacomelli, gestore del ristorante, ha presentato un menu totalmente a base di polenta, con piatti di tradizione e qualità biologica. Antipasto di salumi ed erbe di grande qualità, accompagnati da triangoli di crescia di farina gialla, ottima per consistenza e sapore. Notevole per consistenza, sapore e condimento equilibrato, il primo piatto: il più apprezzato nelle votazioni. Di qualità e fragranza la polenta con fonduta, ragù bianco ed erbe aromatiche. Di buona fattura la polenta con profumi di bosco, funghi e tartufo, con prevalenza aromatica sovrastante del tartufo. Il quarto è stato un piatto molto curato nella scelta della farina più adatta al condimento del sugo con lo stoccafisso, ben presentato. Tipica della tradizione marchigiana, la polenta con il sugo a base di costarelle e salsicce di maiale, equilibrata e perfetta nell'esecuzione come il sesto piatto di polenta con gli uccelli, superbo per la succulenza, il sapore, la fragranza e la scelta della farina. Buono il servizio, attento e disponibile. Il vino, bianco e rosso, e lo spumante ben abbinati. Presentato dai Simposiari Luciano Landi e Alfonso Benvenuto, l'intervento culturale dell'Accademico Leonardo Bruni, supportato dal prof. Piergiorgio Angelini, è stato appagante.

FERMO
14 febbraio 2013

Ristorante "Open" dell'Hotel San Paolo di Gianfranco Belleghia, fondato nel 1982. ●Via Faleriense Est 66, Montegiorgio (Fermo); ☎0734 967321; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie

novembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25; elegante.

Le vivande servite: aperitivo a buffet con olive ripiene ascolane e piccoli rustici con spumante brut; carpaccio di vitello con valeriana e formaggio di fossa; tortino morbido di cime di rapa con crema di ceci; mini-cannellone "alla sciatora" (bianco con becciamella); raviolone gigante; girello di vitello alla crema con patate al forno; "bacetto" dello chef (piccoli tartufi di mousse di cioccolato).

I vini in tavola: Brut Pecorino Le Merlettaie Doc; Passerina in purezza Doc; Rosso Piceno Bacchus Doc (tutti Cantina Ciu Ciu).

Commenti: Per la prima volta la Delegazione ha ceduto alla tenera malia della festa degli innamorati. La brava Simposiarca Clarissa Marzialetti ha accettato il menu proposto dalla giovane brigata di cucina e ha curato con meticolosità tutto il resto: una tavola "imperiale", apparecchiata in maniera raffinata ed elegante, con la simbologia di S. Valentino (rossi petali di rosa, rossi cuoricini e candele). I tre giovani cuochi (Jessica Conettoni, Luciano Vecchioni e Cristian Valentini) hanno proposto un menu equilibrato, con sapori tenui, quasi "sfumati". Ingredienti di ottima qualità, lavorati con professionalità e arricchiti da delicate e morbide salsine. È questo soltanto un approccio apprezzabile, ma sicuramente il ristorante merita un'ulteriore visita per un giudizio più completo. Gradevoli, in particolare, il tortino morbido con crema di ceci dell'antipasto e le paste ripiene dei primi piatti. Buona la selezione dei vini. Una cena all'insegna del migliore spirito conviviale. Al termi-

ne, graziosi bijoux offerti alle signore dalla direzione del locale e meravigliose rose dalla Simposiarca.

MACERATA
2 febbraio 2013

Ristorante "I Beati Paoli" di Lorepia Fioretti, fondato nel 2006. ●Via Grazie 71, Corridonia (Macerata); ☎ 0733 433235; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo € 28; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: trota con giardinetti di margherite, sapa e pecorino; tacchino marinato alla lavanda con salsa acida e Tropea; polenta di fioretto con durrello all'aroma di sambuco; crêpes alle violette marmole e crema di porri e zenzero; raviolo ai legumi e fiori con salsa al tagete e pancetta croccante; brasato di suino con pane al lardo e fiori di primule; sauté di margherite e radicchio; pane fritto ripieno di crema e salsa di infuso al mirtillo; infuso freddo come digestivo.

I vini in tavola: Spumante La Glera (Bellenda).

Commenti: Riuscitissima iniziativa accademica con l'abbinamento dei piatti della tradizione ai fiori. Il merito va tutto allo chef Roberto Sebastianelli, che per questa filosofia di cucina conquistò il titolo di campione del mondo e ora è impegnato a portare avanti l'affascinante progetto di cucinare con i fiori e viene chiamato in tutta Italia a presentare i suoi piatti prelibati. Che siano gustosissimi ma anche innovativi e in qualche modo suggestivi se ne è avuta prova inconfutabile assaggiando tutta una serie di pietanze presentate in modo elegante e raffinato. È stato lo stesso Sebastianelli a spiegare la filosofia della cucina dei fiori, impiegati non soltanto per i colori ma anche per alcune loro proprietà e perché si prestano ad abbinamenti interessanti. I punteggi assegnati dagli Accademici ai va-



ri piatti sono stati molto elevati. Difficile peraltro indicare le pietanze migliori perché tutte sono state molto apprezzate. Ottimo anche l'abbinamento con il vino.

PESARO - URBINO
25 gennaio 2013

Ristorante "Le Fontane" di Valerio Ferri, fondato nel 1994. ●Statale Cagli - Pergola 126/A, Cagli (Pesaro); ☎0721 790148, fax 0721 780483; coperti 200+250. ●Parcbeaggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30; tradizionale, accogliente, specialità di caccia.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con salumi di produzione propria e pizza con i ciccioli; "la padellaccia"; zuppa di spaghetti rotto con cotenne e fagioli borlotti; gran grigliata; pinzimonio; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: vini vari a buffet.

Commenti: Classica riunione conviviale dedicata alle carni di maiale. Nella provincia di Pesaro-Urbino, sono rimasti veramente pochi locali che ancora cucinano il maiale come una volta e che usano carni di qualità da piccoli allevamenti. Di locali il cui chef-patron fa anche di professione il norcino ce n'è uno solo. E lì è andata la Delegatione. Valerio Ferri non è solo un ottimo cuoco e norcino ma è anche una persona gradevole, disponibile e gioviale. La moglie Flavia, che cura la sala, non è da meno in fatto di disponibilità e professionalità. Con tutte queste premesse, va da sé che il giudizio conclusivo della serata non poteva essere che ottimo. Infatti, così è stato, con carni profumate e ben abbrustolite, con chicche di particolare effetto come i fegatelli, i cotecchini insaccati nei budelli delle salicce e cotti alla griglia, i vini che ben si sposavano con i piatti e il servizio ineccepibile. Miglior piatto della serata:

lo spaghetti rotto, in una densa zuppa dal sapore intenso e coinvolgente.



UMBRIA

PERUGIA
17 febbraio 2013

Ristorante "Villa Schucani" di Maria Carla Schucani. ●Strada San Marco 267, Perugia; ☎075 5733980; coperti 220. ●Parcbeaggio privato, all'aperto, sufficiente; prenotazione obbligatoria; ferie gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; ambiente raffinato e elegante con parco secolare.

Le vivande servite: stuzzichini vari di prugne con noce e gorgonzola, albicocche con ciauscolo, salsicce in camicia, tortiglioni di sfoglia con prosciutto e spinaci, medaglioni caldi con pomodoro e scaglie di parmigiano reggiano di collina; tagliolini fatti in casa solo tuorlo in brodo con parmigiano; bolliti misti all'italiana; lenticchie di Castelluccio di Norcia; erbette saltate; mostarda di frutta; patate con senape, salsa di rafano, salsa verde; babà infiammato; gelato di crema alla vecchia maniera; meringhe con salsa cioccolato; frittelle di riso; zeppole; scorzette d'arancia.

I vini in tavola: Pinot Nero Extra Dry vinificato in bianco (Vanzini); Langhe Arneis Doc 2010 (Pecchenino); Sangiovese dei Colli Martani Doc (Di Filippo); Dulcis (Lungarotti).

Commenti: Dopo il saluto del Delegato Elmo Mannarino, un aperitivo abbondante molto gradito per gusto e originalità. Il pranzo è iniziato con i tagliolini serviti caldi, dall'armonioso profumo e molto buoni per la qualità della pasta. Una ricca varietà di bolliti misti all'italiana (te-

ma della riunione conviviale) è stata proposta a buffet, in contenitori di coccio riscaldati, che ne hanno mantenuto la giusta temperatura: ottimi qualità, cottura e gusto. La riunione conviviale si è conclusa con una varietà di dolci preparati nella cucina di Villa Schucani. La qualità delle pietanze veramente ottima, l'atmosfera piacevole e il servizio eccellente hanno reso particolarmente gradita e apprezzata questa riunione conviviale, come ha sottolineato il Delegato Elmo Mannarino, salutandolo e ringraziando gli intervenuti.

TERNI

15 febbraio 2013

Ristorante "Osteria Garibaldi" di Catia Digiovanni e Maurizio Cesari, fondato nel 1913. ●Via Garibaldi 27, Terni; ☎ e fax 0744 429511; coperti 70. ●Parcbeaggio sufficiente e comodo, nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie 1°-20 agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 17; antica trattoria nella parte romana della città.

Le vivande servite: tagliatelle all'anatra (7); ciriolo alla ternana (7,50); trippa (7); verza ripassata in padella, carciofi ripieni di pane e pecorino dolce (7); sbriciolata o mela cotta con farcitura alle visciole o torta di mele (7,50).

I vini in tavola: Montefalco rosso 2007 (Terre dei Capitani).

Commenti: La riunione conviviale invernale della Consulta della Delegatione si è svolta in una trattoria semplice, vivacizzata da colorati quadri alle pareti, ceduti dal pittore in tempi di ristrettezze, in ringraziamento di un invito a cena. Maurizio Cesari, il maître-gestore, propone a voce menu e vini, facendo sentire a suo agio e in famiglia il cliente. Catia, in cucina, ha lavorato per molti anni nella trattoria "da Miro". La coppia Maurizio-Catia ha rilevato, quattro anni fa, l'antica struttura di cucina e mescita vino in via

Garibaldi. Nel menu sono presenti anche tagliatelle e ciriolo, assaggiate e favorevolmente giudicate insieme alla trippa. Vini umbri e frutta rigorosamente di stagione. Un ringraziamento a Franco Maroni che ha proposto la semplicità e la grazia di Catia e Maurizio.

TERNI

SPOLETO
6 febbraio 2013

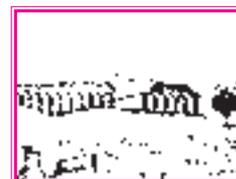
Ristorante "Margherita" di Luciana Ponziani, fondato nel 1928. ●Località Strettura 13, Spoleto (Perugia); ☎0743 54130, fax 0743 154380; coperti 140. ●Parcbeaggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; antica trattoria sulla vecchia via Flaminia.

Le vivande servite: prosciutto locale (7,50); frittata al tartufo (7,50); pappardelle al sugo di capriolo (8); agnello arrosto (8) con patate al forno (7) e insalata di campo variegata (8); ricotta con miele e noci, zuppa inglese (7,50); frappe di Carnevale (8).

I vini in tavola: Marzaiola Lacrima di Morro d'Alba 2010; Montefalco Rosso 2009 (Antonelli); Vendemmia Tardiva 2008 (Palazzone).

Commenti: I Simposiarchi Michele Vino e Giampiero Benedetti hanno scelto questa trattoria che si trova in un paesino, Strettura, famoso per un forno il cui pane cotto a legna è particolarmente apprezzato. Pane senza sale, quindi adatto alle bruschette, per degustare gli oli presentati, e all'abbinamento con il prosciutto e gli insaccati. E con un ottimo prosciutto locale è iniziata la riunione conviviale. Nello stesso piatto, con la frittata al tartufo: tempo di cottura e abbondanza di tuorlo la rendono diversa da quella della Valnerina. Sono seguite delle ottime pappardelle al sugo di capriolo, buona la pasta, consistente e aromatico il sugo. Buono anche l'agnello arrosto, di giusta età, morbido

do e ben cotto, accompagnato dalle tradizionali patate e da una variegata insalata di campo. Dessert: ottima ricotta locale condita con miele e noci, zuppa inglese e le frappe carnevalesche leggere di buona frittura. Tra i vini si è distinto il Montefalco Rosso; la vendemmia tardiva Palazzone è stata l'occasione per il brindisi finale.



LAZIO

ROMA

28 febbraio 2013

Ristorante "Ar Galletto". ●Piazza Farnese 104, Roma; ☎06 6861714, argalletto@libero.it; coperti 50 e 30 all'esterno. ●Parcbeaggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 42; elegante.

Le vivande servite: prosciutto di Parma, mozzarella, fritti misti, quiche di zuccine con formaggio; casarecce alla Norma; risotto zucca e speck; filetto di maialino in crosta con fondo bruno e contorno di cicoria; scrigno di mele e crema pasticciera.

I vini in tavola: Prosecco (Bortolomio); Fonte Cupa Bianco 2011; Merlot Piana dei Castelli 2011.

Commenti: Il Simposiarca ha proposto, con la chef Anita Marrone, una cena che in alcuni piatti richiamava la tradizione meridionale. Molto graditi il variegato antipasto e il riso alla zucca e speck. Ottimi i vini. L'incontro è stato aperto dal Delegato Gabriele Gasparro che ha svolto un breve intervento sulle curiosità e i personaggi femminili che hanno vissuto nella storica piazza. Il Delegato ha poi presentato la nuova Accademica Marinella Rocca Longo. Con particolare enfasi, Gasparro

LAZIO segue

ha quindi consegnato il diploma di venticinque anni di appartenenza all'Accademia agli Accademici romani Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio e Giuseppe Manica che hanno portato lustro alla Delegazione e all'Accademia. La serata è terminata con l'apprezzamento di tutti.

ROMA AURELIA
20 febbraio 2013

Ristorante "San Michele" di Luciano De Pedis, fondato nel 1992. ●Lungotevere Ripa 7, Roma; ☎06 584826, fax 06 45553354; coperti 140+70. ●Parcheggio comodo, in zona; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura lunedì (mai da giugno ad agosto). ●Valutazione 7,50; prezzo € 36; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: fiori di zucca, suppli, crocchette, pizze, focacce, crostini con paté di fegato; tonnellacci cacio e pepe; bombolotti all'amatriciana; spiedino misto di carne; verdure grigliate; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Bianco e Rosso dei Castelli Romani (Cantina Villafranca).

Commenti: Il ristorante, realizzato nel cortile del complesso monumentale San Michele, è stato scelto, dal Simposiarca Carmelo Monteforte, per la sua cucina tipica regionale che ha ispirato il menu, con una sola deroga per il dessert, specialità della casa. Molto apprezzato l'antipasto con i gustosi frittini, pizza e crostini, serviti caldissimi. Fra gli ottimi primi, una menzione speciale per gli squisiti tonnellacci cacio e pepe: un piatto che, malgrado la semplicità di preparazione, non è facile realizzare con l'armonia di sapori e il sapiente dosaggio degli ingredienti di quello servito. Buoni e perfetti nella cottura gli spiedini misti di carne che, come tutti gli altri piatti, sono stati serviti a temperatura ottimale. Attento e puntuale il servizio. Buono il rapporto qualità/prezzo. La serata è

stata particolarmente piacevole e si è conclusa con una simpatica cerimonia: il Delegato Giovan Battista Guerra, con un breve discorso e un brindisi, ha consegnato al Vice Delegato Nicola Delli Santi il diploma e la medaglia d'argento per i suoi 25 anni di Accademia.

ROMA EUR
19 febbraio 2013

Ristorante "Perilli" di Bernardino Perilli, fondato nel 1912. ●Via Marmorata 39, Roma; ☎06 5742415, fax 06 57551100; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 43; familiare.

Le vivande servite: focaccia con gli sfrizzoli; rigatoni alla carbonara; bucatini all'amatriciana; assaggio di rigatoni con la pajata; maialino al forno con patate; involtino di carne con fagioli; puntarelle in salsa di alici; selezione di dolci (tiramisù, crema di zabaione, zuppa inglese).

I vini in tavola: Rubesco Rosso di Torgiano Doc (Cantina Giorgio Lungarotti).

Commenti: Nuovo appuntamento della Delegazione con i classici della cucina romana, celebrato in uno dei più antichi locali di Testaccio. Ferdinando Perilli, pronipote di Bernardino e Irene, trasferiti a Testaccio nel 1912, ha offerto agli Accademici e agli ospiti un condensato delle ricette più celebri della tradizione, spesso rivisitate secondo un'interpretazione familiare. Nonostante alcune varianti, quali l'utilizzo dei rigatoni in luogo degli spaghetti nella carbonara (scelta motivata dalla successiva proposta di un'altra pasta lunga) o della pancetta al posto del guanciale nei bucatini all'amatriciana, il risultato finale è stato eccellente e tutte le portate hanno riscosso unanimi consensi. Particolare merito alla Simposiarca Tiziana Marconi, che ha sapientemente composto il menu e

lo ha introdotto attraverso una pregevole serie di appunti stampati dei quali ha fatto omaggio ai convitati. Rapido il servizio malgrado l'alto numero di convenuti. Gradito ospite della serata il Delegato di Budapest, Alberto Tibaldi.

**ROMA OLGIATA
SABAZIA - CASSIA**
8 febbraio 2013

Ristorante "Atlas Coelestis" di Cristiano Iacobelli, fondato nel 2001. ●Via Malcesine 41, Roma; ☎06 35072243; coperti 70+60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e tre ad agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 55; raffinato, tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: arancino alla pescatore; seppia cotta a bassa temperatura, broccoli siciliani, peperoni e crema di pistacchio; ravioli ripieni di burrata molisana con cozze, zafferano e crema di patate; lomo di baccalà in oliocottura, maionese di pil pil al tartufo e purea di patate viola; gelato naturale alla crema mantecato al momento con uova di gallina livornese e vaniglia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brecceto 2011 (Trappolini); birra chiara The First Lager (Produzione del Birrifico Artigianale); Radici Fiano d'Avellino 2009 (Mastroberardino); Cometa Ale (Produzione del Birrifico Artigianale); Novaserra Greco di Tufo 2009 (Mastroberardino).

Commenti: Il ristorante, all'interno di un birrifico artigianale, è accogliente e interessante. Il menu, sapientemente curato nell'esecuzione dallo chef Cristiano, ha visto abbinati, a seconda dei piatti, le birre o, a scelta, i vini indicati. Servizio pronto e attento da parte dei ragazzi di sala diretti da Cristina. L'Accademico Filippo Terzaghi, direttore di Assobirra, ha parlato dell'affascinante mondo della birra. Una serata piacevole, un 8,5 ben meritato.

VITERBO
23 gennaio 2013

Ristorante "Biscetti" di Gastone Biscetti, fondato nel 1902. ●Via Generale Gandin 11/a, Bagnaia (Viterbo); ☎0761 288252, fax 0761 289254; coperti 130. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,63; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: fritti assortiti; agnolotti ricotta e ortica; lombetto di maiale con funghi porcini; broccoletti ripassati; zuppa inglese della casa.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Villa Puri).

Commenti: Per l'aggiornamento sul prossimo convegno per il venticinquennale della Delegazione e per sollecitare suggerimenti, i soli Accademici si sono riuniti nel rinnovato ristorante "Biscetti". Il locale, visitato più volte negli anni trascorsi, è ben noto alla Delegazione che ha visto confermare la buona qualità degli alimenti, la loro fattura e la dedizione del titolare, coadiuvato dalla figlia, responsabile del reparto dolciario. In particolare, i fritti si sono confermati una pietra miliare del ristorante; gradevole il primo e soddisfacente il secondo piatto, specie nell'accompagnamento di funghi porcini, non di stagione ma sempre sapientemente trattati. Favorevole, come sempre, il rapporto qualità/prezzo.



ABRUZZO

ATRI
27 gennaio 2013

Ristorante "A fuoco lento Pablo" di Luisa Sabatini, fondato nel 2005. ●Piazza Vittorio Emanuele, Basciano

(Teramo); ☎347 8343814; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1°-15 novembre; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 25; familiare.

Le vivande servite: zuppa di ceci, castagne e funghi; zuppa di fagioli al prosciutto di Basciano; nidini di chitarra; tagliata di manzo; arrostiti; fiatone di Basciano.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (Azienda Agricola Ausonia); Vino Cotto "Colline del Gigante".

Commenti: Il ristorante, posto nella medievale piazza di Basciano, è ricavato nelle cantine di una vecchia casa padronale. Gli Accademici, prima di degustare la cucina del ristorante, hanno ascoltato la relazione del dott. Gaetano Di Blasio su "Ada Dablam 2012", spedizione alpinistica, scientifica e umanitaria in Nepal e Himalaya. Il menu proposto dal Simposiarca Marco Valente ha avuto come piatti caratterizzanti la tagliata di carne di manzo (cotta con l'esperienza lasciata ai posteri dagli emigranti bascanesi in Argentina), il fiatone, tipico dolce del luogo, fatto con latte e uova e cotto a bagnomaria, e il famoso prosciutto di Basciano che, da oltre 40 anni, è celebrato in una frequentissima sagra nella prima domenica di agosto.

CHIETI
1° marzo 2013

Ristorante "Punta Vallevo" di Marco e Luca Caldora, fondato nel 2004. ●S. S. Adriatica Nord - Vallevo, Rocca San Giovanni (Chieti); ☎0872 609185; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: spiedino di cozze bollite, spiedino di cozze fritte, razza in tempura, frittatina di bianchetti, tarina con sgombro e peperoni, vellutata di zucca e

mazzancolla; sagnette "Punta Vallevo"; gallinella all'acqua pazza; aurette; pizzelle e celi-piene all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Corte delle Rose); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2012 (Cataldi Madonna).

Commenti: La Delegazione, guidata da Mimmo D'Alessio, ha egregiamente celebrato il mese della cultura con un'apposita riunione conviviale. Affidata all'appassionata competenza del Simposiarca Nunziato Mancini, la serata è stata dedicata non solo alla presentazione di un bel libro "Racconti Gastronomici" ma anche a una bella conferenza a più voci, nata sia dagli spunti letterari legati al libro sia da quelli offerti dal menu: una sintesi magistrale della storia e della cultura di un tratto di Adriatico, risultato dell'intreccio e della stratificazione di culture contadine, di immigrazioni mitteleuropee e dell'imponente segno che il sovrastante "Eremo", rifugio di Gabriele D'Annunzio, marca ormai indelebilmemente. Ecco allora che la scelta del ristorante, situato nel tratto di litorale frentano che sta tra lo spuntone San Vito e l'abbazia di San Giovanni in Venere, e della sua cucina, fatta con la sapienza che arricchisce la semplicità del pescato quotidiano, ha rivelato il suo significato vero: uno dei luoghi unici per una serata ricca di eccellenti sapori e di vera cultura.

PESCARA
12 febbraio 2013

Ristorante dell'Hotel "Villa Michelangelo" del sig. Cabanelis, fondato nel 2012. ●Via Lungofino 2, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085 9614523, fax 085 9614594; coperti 250. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: antipasti misti caldi: tris di carciofi

ripieni, coratella d'agnolo, pallottine cacio e uovo, indivia con pinoli e uva passa; gnocchetti con caciogni e pecorino di Farindola; stracotto di vitello al Montepulciano d'Abruzzo; purea di patate; cimette di rape ripassate; tagliata di frutta; dolci di Carnevale: chiacchiere; castagnole; cicerchiata.

I vini in tavola: Miglianico del Vulture Doc; Montepulciano Doc (Cantina San Lorenzo).

Commenti: L'antipasto è stato il piatto più gradevole. Come primo, gli gnocchetti trattati con la ricotta di pecora e peperone dolce soffritto sono stati arricchiti con caciogni e pecorino di Farindola. Il brasato di vitello in crosta con purea di patate, abbastanza scontato e banale. Ottima e ben assortita la tagliata di frutta. Buoni i dolci di Carnevale. Il tutto soddisfacente: anche se la valutazione è risultata, nella media, un "7", è parso più lodevole l'impegno del cuoco che la soddisfazione del palato. Non ci sono stati relatori ma alcuni cenni sulle curiosità sul Carnevale. Premiata la più divertente acconciatura fatta sul momento dalle signore di ogni tavolo a un signore dello stesso tavolo, scelto per fare "il modello". Divertentissimo: è stato un vero Carnevale!

TERAMO
23 febbraio 2013

Ristorante "Hotel Europa" della famiglia Di Carlo, fondato nel 1958. ●Lungomare Zara 57, Giulianova Lido (Teramo); ☎085 8003600, fax085 8000091; coperti 200. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: scampi alla catalana, insalatina di mare, salmone al pepe rosa, polpo con patate; paccheri alla marinara; filetto di spigola su letto di radicchio con julienne di zucchine e patate; frittura mista del-

l'Adriatico con insalata; crêpes; panna cotta; crême caramel; mandarini e uva.

I vini in tavola: Collepietro bianco Igt 2011; Cerasuolo "Le vigne" 2011 (tutti Aziende Agricole Faraone).

Commenti: Lo chef ha dato prova di maestria nel concertare la riunione conviviale della Delegazione sul tema "Ristorazione alberghiera e qualità". Forse il tema ne ha punto l'orgoglio, ma la cena è stata sicuramente una sorpresa per quanti pensassero che negli alberghi mediamente la cucina sia monotona o meno curata. Con un servizio inappuntabile e celere, è stato servito un antipasto ove primeggiava il polpo con patate, tenero e delicato. Fumante, dal classico profumo marino, il primo piatto, i paccheri conditi con un ottimo sugo rosso e soprattutto bollenti. La frittura di paranza è stata servita anch'essa fumante e croccante, nella sua mistura di trigliette, calamari, scampi, preceduta da un'ottima spigola su radicchio. Nel tris di dessert, si è distinta una crêpe alla crema con frutti di bosco, semplice ma gradevolissima. Degni di rilievo i vini, in particolare il nuovo Collepietro, per ora un Igt, composto da tre vitigni che generano un bouquet dal gusto delicato ma deciso. Uno splendido esordio della Simposiarca Pinella Poggioli, che promette ulteriori sorprese.



MOLISE

ISERNIA
12 febbraio 2013

Ristorante "Il Corallo" di Marina Franciosa, fondato nel 2012. ●S. S. 17 Km 181, Pesce (Isernia); ☎0865 460464, cel. 389 7650129, info@ilcorallobr.com; coperti 120. ●Parccheggio custodito;

prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 5,9; prezzo € 25; tradizionale.

Le vivande servite: frittelle di Carnevale; salumi e formaggi tipici molisani; polenta al ragù di maiale; stracetti di maiale con peperoni sottaceto; scarola in insalata; dolci tipici di Carnevale.

I vini in tavola: Falanghina molisana e Montepulciano d'Abruzzo (vini della casa).

Commenti: Riunione conviviale decisamente deludente. La cucina ha dimostrato incapacità e negligenza, assoluta mancanza di organizzazione, di cura della qualità e di attenzione verso la clientela, accentuata anche dalla fredda temperatura del locale. Il dispiacere di essere in pochi, perché molti trattenuti dall'influenza, si è trasformato in sollievo visto l'esito della riunione conviviale. Malgrado il tipico menu di Carnevale, a base di maiale, fosse stato assaggiato e approvato in precedenza, i fritti caratteristici di Carnevale erano rimpiazzati con quelli di banale provenienza industriale; gli affettati di qualità scadente; la polenta, fuori da ogni tradizione, era preparata con farina istantanea; improponibile lo spezzatino con i sottaceti. Nessuna consolazione nei coriacei dolci tipici. Servizio rapido e solerte, unico plauso ai camerieri di sala.

TERMOLI
8 febbraio 2013

Osteria "Pepe Nero" di Maurizio Miserere, fondata nel 2007. ●Via Ruffini 25, Termoli (Campobasso); ☎0875 539145, cel. 339 2956757; coperti 30+30. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: selezione di salumi casarecci con salsiccia dolce e piccante, capocollo, ventricina, guancia, gelatina; pizza con i cicoli;

fagioli cannellini e cotiche; cavatelli al ragù di spuntature; taccozze con fegatazza e primosale; filetto di maiale alla Tintilia; fegatelli nella rezza con foglie di alloro; sorbetto alla mela verde; chiacchiere e dolcetti secchi casarecci con Moscato Apianae.

I vini in tavola: Tintilia Doc Sator (Azienda Agricola Cianfagna); Moscato del Molise Doc Apianae (Di Majo Norante).

Commenti: L'Accademica Daniela Battista, membro del CST, è stata attenta e puntuale organizzatrice e Simposiarca della prima riunione conviviale del 2013, opportunamente dedicata alla "Cucina delle carni da non dimenticare". Per celebrare degnamente il "re suino", ha ben saputo individuare, con la collaborazione del proprietario della piccola ma accogliente osteria termolese, antiche ricette della tradizione cucinaria bassomolisana, realizzate con quelle carni povere e meno nobili del regale suino, capaci comunque di evocare sapori antichi che sarebbe un vero peccato far cadere nell'oblio della memoria, quasi non fossero mai esistite. Daniela ha raccontato il menu e ha catalizzato l'attenzione con la sua dotta relazione: un excursus sulla cucina delle frattaglie a partire da Apicio, col "ficatum" ("fegato nella rezza"), trattato nel "De re coquinaria", fino ai giorni nostri. Tutte ben realizzate le numerose portate che hanno riscosso unanime positivo consenso.



CAMPANIA

AVELLINO
1° febbraio 2013

Ristorante "Accademia del Gusto" di Antonio Cucciniello, fondato nel 2011. ●Via G. Acciani, Avellino; ☎0825

CAMPANIA segue

760257; coperti 90+100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 20; accogliente.

Le vivande servite: pastiera di bucatini; casatiello e zeppoline; maccheronara di Montemarano al ragù di carni miste; bocconi di maiale al forno in panatura di frutta secca e demi-glace di Aglianico; broccoli saltati e patate al forno; chiacchiere; castagnole; clementine in cesto.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Santero); Terra del Varo Doc (Tenuta Cavalier Pepe); Chicco d'Oro Passito di Fiano Doc (Tenuta Cavalier Pepe).

Commenti: Tema della riunione conviviale "Riti del Carnevale irpino". Prima di cena, il Delegato Mario de Simone, affrontando il tema delle diversificazioni e omologazioni in cucina, ha evidenziato le analogie tra la maccheronara di Montemarano e i troccoli del Foggiano, e le equivalenze tra i creoli del Molise e gli spaghetti alla chitarra dell'Abruzzo. Roberto d'Agnes, Presidente della scuola di tarantella montemaranese, ha commentato le antichissime origini della danza, svelandone il significato esoterico delle gestualità. Gli Accademici si sono poi spostati nella sala da pranzo dove la cucina, linda e luminosa, ha il grande pregio di essere visibile attraverso un'ampia finestra. In sintesi, queste le valutazioni: antipasto appetitoso, ben assortito e in carattere con il Carnevale; ottima, succulenta la maccheronara, certamente il migliore piatto della cena; buoni gli intingoli accostati ai bocconi di maiale, ma la carne purtroppo era indurita; infine, le chiacchiere erano tanto mal riuscite da fare abbassare notevolmente il voto finale.

NAPOLI

19 febbraio 2013

Ristorante "Pizzeria Family Nest" di Federico Guardascione, fondato nel 2003.

●Via Panoramica 67, Monte di Procida (Napoli); ☎081 5235938; coperti 180. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie fine gennaio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 6; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: spicchi di pizze varie poste al centro del tavolo; pizza miracolo di San Gennaro; misto di carne (coniglio, salsicce, costatelle di maiale, fegatelli); insalata mista e patate.

I vini in tavola: vino della casa.

Commenti: Enorme disparità di giudizio: buono, eccellente, porzioni troppo abbondanti, locale troppo ampio, poca frutta! Le varie pizze erano veramente ottime, anche perché la loro riuscita è dovuta all'impiego della farina speciale (Petra macinata a pietra) e del formaggio di fossa. Le porzioni molto abbondanti non sono state gradite. La carne, ad alcuni Accademici, è stata servita fredda. Il servizio non è stato dei migliori. La sala era molto fredda.

PENISOLA SORRENTINA

9 febbraio 2013

Ristorante "Franceschiello di Peppino" di Francesco Gargiulo, fondato nel 1909. ●Via Partenope 27, Massalubrense (Napoli); ☎081 5339780, fax 081 8071813; coperti 300. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mercoledì da novembre a marzo. ●Valutazione 8; prezzo € 55; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: torta salata di Carnevale; polenta con broccoletti; migliaccio; pizzette miste; lasagna napoletana; filetto di maiale in crosta di pistacchi con patate al forno e verdure in umido; chiacchiere con crema al limone; zeppoline; frappe; liquori della casa.

I vini in tavola: Aglianico del Taburno 2011 (Fattoria

La Rivolta); Passito di Pantelleria (Cantine Pellegrino).

Commenti: Il ristorante fa parte della catena dei Locali Storici del Regno d'Italia. Fu fondato nel 1909 da Franceschiello Gargiulo, al quale seguì il figlio Peppino, la cui consorte Pina, oggi ottantenne, continua a guidare la brigata di cucina insieme alla figlia Firmina, mentre il figlio Francesco dirige la brigata di sala e l'azienda di famiglia. Tutte le pietanze, servite con tempestività da un'efficiente brigata di sala, sono state particolarmente gradite dagli Accademici e dai loro ospiti, e al termine della riunione conviviale, il Delegato ha consegnato, tra gli applausi, al patron Francesco il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

FOGGIA - LUCERA

6 febbraio 2013

Ristorante "Conca d'oro" di Pietro Mastrolitto, fondato nel 1991. ●Via Bari 683, Foggia; ☎0881 638160; coperti 70. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; accogliente, tradizionale.

Le vivande servite: Prosecco di benvenuto con pettoline; antipasto "Conca d'oro" con fritturine e non solo; lasagna bianca ai carciofi; tagliata di manzo con rucola e grana; peperoni mollicati e melanzane a tocchetti; tiramisù; ananas a barchetta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Nero di Troia Igt (Azienda Vinicola Duca d'Ascoli).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Franco Nardelli e dedicata all'inaugurazione

dell'anno accademico 2013, con un relatore d'eccezione. Prima della cena, il Simposiarca ha illustrato il menu soffermandosi sulla realizzazione delle fritturine servite con l'aperitivo in piedi e con gli antipasti. Successivamente, vi è stata la brillante e apprezzata relazione di Vittorio Marzi, presidente dell'Accademia pugliese delle Scienze, presidente della sezione sud-est dell'Accademia dei Georgofili, nonché membro della Delegazione di Bari, che ha trattato il tema "Evoluzione dei costumi alimentari della società moderna e cambiamenti nell'agricoltura tradizionale". Ben riuscita la realizzazione del menu, con una piccola debolezza nella lasagna. Buono il servizio.



BASILICATA

VULTURE

10 febbraio 2013

Ristorante "Tipicamente" di Sara Tumillo, fondato nel 2007. ●Via Umberto I 40, San Fele (Potenza); ☎0976 94004, tipicamenteanfele@tiscali.it; coperti 35+25 all'aperto. ●Parccheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1°-15 ottobre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30.

Le vivande servite: spuma di baccalà con porro caramellato; carpaccio di podolica marinato all'Aglianico con vinaigrette di cipolla rossa ramata e porro croccante; spaghetti di Nola con carbonata di baccalà e peperoni di Senise; stracotto di guancia di podolica con cipollotto caramellato al Moscato; gelato alla cipolla e Aglianico.

I vini in tavola: Balconata 2008 Aglianico del Vulture Igt (Azienda Agricola D'Angelo).

Commenti: Il ristorante è presente nel volume "Le buone tavole della tradizione". Anche in questa occasione, lo chef Antonio Puppio ha dimostrato di meritare questa collocazione riaborando in modo molto appetitoso le pietanze caratteristiche della tradizione lucana, presentando dei piatti nei quali la specificità viene rispettata pur se rielaborata con gusto ed eleganza nella presentazione



SICILIA

PALERMO MONDELLO

21 febbraio 2013

Ristorante "Charme" di Luciana Dieli, fondato nel 2004. ●Piazza Papa Giovanni Paolo II 4/7, Palermo; ☎091 6900810, fax 091 6707743; coperti 80. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 13-31 agosto; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 8,90; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: tartine di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene; coppa "Charme" con crostacei e frutta esotica; cappellacci con funghi porcini; filetti di pesce mupa alla griglia con flan di carciofi; pere cotte con vino Marsala.

I vini in tavola: Grillo e Syrah (Tenuta Rapitalà).

Commenti: Grande partecipazione di Accademici e loro ospiti in uno dei ristoranti più ricercati di Palermo, dove i clienti sono ottimamente accolti dall'affiatata équipe di Ippolito Ferreri. Il voto espresso è tra i più alti assegnati dalla Delegazione sin dalla sua fondazione, 9 anni fa. I maggiori consensi sono andati alla coppa con i crostacei, cavallo di battaglia di

"Charme", e al resto del menu. Apprezzati anche il servizio ai tavoli e l'eleganza del locale.

 **SIRACUSA**
9 febbraio 2013

Ristorante "Dafne" di Anna Santuz, fondato nel 1981. ●Via Elorina 97, Siracusa; ☎0931 21616, fax 0931 212628, info@dafne.com; coperti 350+450. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie 15 giorni a gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,70; prezzo € 30; elegante, accogliente.

Le vivande servite: antipasto tipico siciliano; caserecce al sugo di maiale; fusilli ricotta e pistacchio di Bronte; spiedini di carne al profumo di agrumi; tocchetti aromatizzati di patata di Siracusa; chiacchiere.

I vini in tavola: Corvo Rosso Igp Sicilia 2009 (Cantine Duca di Salaparuta).

Commenti: Simposio accademico pro Unicef "Chiacchiere per tutti i bambini del mondo": un Carnevale speciale, in armonia e gioiosa convivialità. Nel ringraziare per la partecipazione all'evento, la Presidente del Comitato Provinciale Unicef prof.ssa Carmela Pace ha informato che il ricavato solidale della serata sarebbe andato alla campagna Unicef "Vogliamo zero" contro la mortalità infantile. Di seguito, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini ha presentato "Convivialità e Solidarietà", evidenziando gli aspetti comunicativi e culturali del convivio, risalendo ai tempi di Platone e Senofonte. Presente alla serata il Vice Presidente dell'Accademia Benito Fiore, che si è soffermato su alcune interessanti osservazioni sulle pietanze in tavola (tradizioni gastronomiche del Carnevale siracusano). Il Delegato Tamburini ha consegnato il guidoncino accademico al maestro di cucina Giuseppe Parentignotti e al coordinatore del servizio in sala Antonio Mazzurco. Ha

allietato la serata, con il suo magico violino, il maestro Massimiliano Di Stefano.



SARDEGNA

 **CAGLIARI**
14 febbraio 2013

Ristorante "Crackers". ●Corso Vittorio Emanuele 195, Cagliari; ☎070 653912. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 42; ambiente confortevole.

Le vivande servite: tortino di asparagi selvatici e soufflé di carciofo; crostone di pane con porcini trifolati; agnolotti al ragù; risotto con porcini e carciofi; spezzato di manzo alla piemontese con polenta concia; bunet.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba (Cantine Damilano).

Commenti: La Delegazione si è riunita, per la riunione conviviale di febbraio, nel giorno di San Valentino. Simposiarca della serata l'Accademica Susy Cacciaru, che ha curato il menu con il proprietario e cuoco signor Roberto. Insieme hanno cercato, e ci sono riusciti, di mescolare la cucina tradizionale sarda, attraverso i suoi prodotti di qualità, con l'esperienza che il cuoco ha portato dal Piemonte dove ha esercitato la propria professione per tanti anni. Lo chef ha centrato con grande abilità tutti gli accostamenti innovatori dei sapori che introduce in piatti tradizionali, mantenendo al tempo stesso una leggerezza di aromi che consente di riconoscere e apprezzare le variazioni apportate. L'elevata votazione rispecchia l'unanime positivo giudizio dei commensali. La Delegata, a fine cena, ha donato alle signore un cuore a pois,

simbolo d'amore e di amicizia, e allo chef e allo staff di sala la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

 **CAGLIARI CASTELLO**
28 febbraio 2013

Ristorante "Galaia City" di Antonio Buzzo e Vittoriana Napoli, fondato nel 2013. ●Via Armando Diaz 37/41, Cagliari; ☎070 756690; coperti 80. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: crocchette di baccalà, affettati di terra e di mare, tonno lessato; pasticcio alla carlofortina; cous cous; frittura mista di paranza; pesce spada gratinato; canestrelli carlofortini con Moscato.

I vini in tavola: Giancu; Roussou; Moscato (tutti Cantine Tabarka).

Commenti: Piatti per lo più della cucina carlofortina, dove il tonno la fa da padrone. Cucina espressa ad alti livelli. Apprezzata la grande varietà degli antipasti tipici carlofortini. Ottimi i primi, dal pasticcio alla carlofortina al caska (cous cous rivisitato). Gustosi i secondi e i dolci. Antonio Granara, in apertura, ha fatto un excursus, molto gradito e istruttivo, sull'isola e sulle varie tipologie della sua cucina. La riunione conviviale si è svolta in perfetta armonia ed è terminata con il suono della campana.

 **GALLURA**
17 febbraio 2013

Ristorante "Golden Gate" di Giovanni Luigi Sini, fondato nel 1991. ●Strada Statale 127 Tempio - Sassari Km. 53,100, Bortigiadas (Olbia - Tempio); ☎079 63717, fax 079 627195, cel. 349 8491765; coperti 600. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo in bellavista con prodotti tipici del territorio; parmigiana di tonno rosso; merca di orata con cipolle rosse croccanti e loro riduzione; ravioli ripieni di carciofi e lingue di riccio di mare; cubo di tonno rosso porchettato su crema di ceci; frittelle lunghe.

I vini in tavola: Ladas Brut Spumante bianco (Cantina Gallura); Canayli Vermentino di Gallura Doc Superiore (Cantina Gallura); Karana Vino Rosso Igt Colli del Limbara (Cantina Gallura); Moscato di Tempio Moscato di Sardegna Doc (Cantina Gallura).

Commenti: Pranzo conviviale brillantemente organizzato dal Simposiarca Fabrizio Ruggero. Scenografica l'apparecchiatura dei tavoli sui quali erano esposte sculture vegetali di frutta e verdura. Il Delegato Luigi Collu ha proceduto dapprima a presentare la nuova Accademia Maria Grazia Achena Gandolfo, quindi ha introdotto il tema del simposio "L'olio d'oliva". Piacevolissima, la dotta conversazione di un autorevole esperto del settore e presidente dell'oleificio Gallura, signor Angelo Crasta, che ha anche guidato con maestria la degustazione di 3 oli extravergine d'oliva. Tra le vivande, molto apprezzata la "merca di orata": il piatto è una gustosa e originale rivisitazione di quello tipico di Cabras (Oristano). Di ottimo livello sia i ravioli ripieni di carciofi e ricci, sia l'accostamento della pancetta col tonno sulla crema di ceci. Non potevano mancare, in finale di Carnevale, le calde frittelle lunghe, accompagnate dal Moscato di Tempio. Cortese e familiare il servizio.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
31 gennaio 2013

Ristorante "Pino" di Pino Riganti, fondato nel 2012. ●Brusselssteenweg/Chaussée de Bruxelles 505, Overijse; ☎0322 6572257; coperti 60. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 60; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini vari; carpaccio di vitello tonnato; minestra con cicoria e vitello tritato; pappardelle alla crema di zucchine e gamberoni reali; risotto carnaroli al Prosecco e caviale; costine di vitello da latte con salsa vellutata al profumo di timo e aglio con contorno di puntarelle saltate; trio di gelati.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn Brut Docg (Azienda Agricola Cola Battista); Vernaccia di San Gimignano Docg 2010 (Castello Montauto); Brunello di Montalcino Docg 2007 (CSM).

Commenti: Di nuova apertura, il ristorante gestito da Pino Riganti, una vecchia conoscenza dell'Accademia, e in particolare del Simposiarca Goffredo del Bino, per aver gestito altri ristoranti in Belgio sin dagli anni '80. L'accoglienza è stata molto calorosa in questo nuovo locale, elegante e raffinato, che risponde con cortese attenzione alle aspettative della clientela più esigente. Il Delegato Tanino Dicorrado ha aperto la serata con un saluto agli Accademici e ai loro ospiti, in particolare ai nuovi Accademici che hanno aderito alla Delegazione. Il cuoco Sergio Ricchiuti, pugliese, ha saputo interpretare

BELGIO segue

con creatività una cena gustosa e raffinata accompagnata da vini di ottimo livello. Merita una menzione speciale la minestra con cicoria e vitello tritato, piatto offerto a sorpresa a conferma della cordialità del gestore, che ha riportato a sapori semplici ma gustosi ed evocativi di una cucina familiare. Di ottima qualità anche le pappardelle ai gamberoni. Il servizio, discreto e affabile, ha contribuito al giudizio estremamente positivo di questa simpatica serata.

FRANCIA

 **PARIGI**

13 febbraio 2013

Ristorante "Ciasa Mia" di Samuel Mocchi, fondato nel 2011. ●19 rue Laplace, Parigi; ☎033 0143291977; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 gennaio; chiusura domenica. ●Valutazione 8,20; prezzo € 60; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: "brensuppe" con quaglia affumicata e il suo uovo al vino cotto e croccante di patate; canederli al formaggio di malga, crema di borlotti, emulsioni al rafano e carpaccio d'anatra; gulasch alla paprika dolce, carote alla camomilla e purè di sedano rapa; raviolo alle cipolle; "kai-serschmarren" di mele e uvetta con granita al rabarbaro; gelato alla ricotta.

I vini in tavola: Bianco di Custoza Superiore Cuvée 2011 (Azienda Agricola Cavalchina Amedeo); Rosso Schiava dell'Alto Adige 2011 (Gumphof).

Commenti: Situato dietro la piazza del Panthéon, non lontano dall'église St. Étienne du Mont, in cima alla rue de la Montagne Sainte Geneviève, "Ciasa Mia" è una testimonianza singolare nel paesaggio culinario italiano di Parigi. Samuel Mocchi ricrea nel suo locale l'universo del Trentino natale, con una cucina creativa, elaborata con

materie prime autoctone, fedele alle tradizioni, curata e gustosa. Queste premesse hanno condotto ad una riunione conviviale molto apprezzata dagli Accademici parigini, accolti con particolare calore ospitale dalla sorridente Francesca. Durante la serata, è stato presentato il nuovo organigramma della Delegazione con particolari felicitazioni alla Vice Delegata e Segretaria Laura Giovenco Garrone e un applauso di benvenuto alla neo Accademica Marlène Benarroum.

GERMANIA

 **COLONIA**

26 febbraio 2013

Ristorante "Da Siro" di Fabio Tiozzo, fondato nel 1982. ●Weyertal 41, Colonia; ☎0221 441051, fax 0221 4206205; coperti 48. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,33; prezzo € 60; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: variazione di antipasti piemontesi con vitello tonnato, verdure con bagna cauda e verdure fritte; risotto ai porcini; brasato al Barolo con polenta al timo e bietola; bonnet.

I vini in tavola: Roero Arneis Canteiò Docg (Cantina Maestra, Enrico Serafino); Barbera d'Alba Superiore Parduné Docg (Enrico Serafino).

Commenti: Una serata dedicata al Piemonte, in una trattoria molto accogliente. Lo chef Fabio Tiozzo, originario di Cuneo, ha servito alcune specialità piemontesi. Dopo l'antipasto, il risotto è stato presentato in un cestino fatto di formaggio parmigiano. Il brasato al Barolo era molto tenero e saporito. Ottimo il dolce, non troppo pesante, nel quale dominavano i sapori del cioccolato e degli amaretti. Tra i vini, ha sorpreso positivamente il Barbera d'Alba del 2007. Una serata ben riuscita, grazie ad uno chef simpatico e dinamico e ad un servizio molto cordiale e attento.

 **MONACO DI BAVIERA**
4 febbraio 2013

Ristorante "Bistrò Windrose La rosa dei venti" di Heiko Siam, fondato nel 2003. ●Rosenbuschstraße 2 Eingang Oettingenstraße, Monaco di Baviera; ☎089 295377; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura tutte le sere e sabato e domenica anche a mezzogiorno. ●Valutazione 7,6; prezzo € 63; accogliente.

Le vivande servite: paté di fegato di vitello, frittura di pesciolini e di rane; zuppa pavese con tartufo nero e spinaci; risotto alla milanese con quaglia; vitello in fricandò con i cardi; frittelle di Carnevale al gelo.

I vini in tavola: Cuvée Brut Franciacorta (Bellavista); Lugana 2011 (Podere Selva Capuzza); Garda Classico Mader (Podere Selva Capuzza).

Commenti: Heiko Siam ha una lunga esperienza sia in Italia che a Monaco di Baviera. Ha raccolto la sfida per una serata milanese senza pensarci sopra e ha proposto un'interpretazione di piatti classici con qualche innovazione molto gradita. Durante la cena, il Simposiarca Attilio Gatti ha presentato un'interessante relazione sulla cucina milanese dal 1500 al 1850, attraverso le dominazioni borbonica, austriaca e francese, con interessanti aneddoti sui piatti classici meneghini. Il menu, opportunamente scelto con cura per evitare piatti dalla digestione troppo elaborata, ha riscosso un notevole successo tra gli Accademici. Molto graditi i fritti, il risotto e il vitello. Ottimo il servizio e buona la scelta dei vini.

REGNO UNITO

 **LONDRA**

25 febbraio 2013

Ristorante "L'Anima" di Peter Marano e Francesco Mazzei, fondato nel 2008. ●1 Snowden Street, Londra; ☎020 74227000; coperti 160. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie non definite; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,26; prezzo € 75; elegante, minimalista, accogliente.

Le vivande servite: prosciutto toscano al coltello, calamari fritti, pasta china, parmigiana di melanzane, crostini di caprino e 'nduja; burrata d'Andria con melanzane affumicate, marmellata di cipolla di Tropea e noccioline tostate; cavatelli ai frutti di mare e bottarga; crispi di baccalà; scirubetta al limone e bergamotto; cassatina siciliana; babà al limoncello; tartufo di Pizzo Calabro.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore NV (Aneri); Greco Feudo dei Baroni 2011 (Statti); Cirò Classico Superiore A Vita 2009 (De Franco); Greco di Bianco 2006 (Ceratti).

Commenti: Il ristorante si trova nell'immediata periferia della City of London. L'ambiente è elegante, minimalista ma accogliente, con ampia vetrata esterna; ha anche due salette private. Il servizio è professionale ma non "rigido", il che rende il locale ancor più accogliente. Unico neo, l'acustica, spesso disturbata da musica. Francesco Mazzei è uno dei più noti chef italiani a Londra e "celebrity chef", che spesso partecipa a trasmissioni televisive su canali nazionali britannici. La riunione conviviale aveva come tema la cucina del Sud d'Italia. I piatti proposti sono stati una specie di rassegna antologica di specialità meridionali, tutti fuori dal menu del ristorante.

SPAGNA

 **BARCELONA**

31 gennaio 2013

Ristorante "Le Piazze d'Italia" di Nicola Marino, fondato nel 1992. ●Carrer Casanova 94, Barcellona; ☎034 933235977; ●Prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: cappuccino di zucca; carpaccio di carciofi e parmigiano 24 mesi; polentina bramata al caprino; filetto di tonno ai pistacchi siciliani o, in alternativa, linguine del Doge; torta di ricotta al profumo di arancia.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Mezzacorona); Memoro Vino Rosso d'Italia.

Commenti: Il locale si trova in una zona molto comoda e centrale della città, facilmente raggiungibile. L'ambiente è gradevole, accogliente e richiama nei dettagli decorativi la cultura italiana. Il menu ha riscosso il sincero apprezzamento degli Accademici, essendo ogni piatto curato tanto nella presentazione che nell'elaborazione. Si percepisce il desiderio di Nicola Marino di proporre una cucina tradizionale vestita con nuove proposte, interessanti e molto gradevoli al palato. Speciale menzione per la torta di ricotta al profumo di arancia, delicata e molto equilibrata. Impeccabile il servizio, direttamente curato dal direttore Nicola Marino.

 **MADRID**

31 gennaio 2013

Ristorante "Mercato Ballaró" di Angiolo Marino, fondato nel 2011. ●Calle de Santa Engracia 24, Madrid; ☎91 3084966; coperti 80. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie Natale, Capodanno e Ferragosto; chiusura domenica sera. ●Valutazione 7/8; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: arancinate e panelle con l'aperitivo e tris di lombata di tonno; carpaccio, tartare e bocconcini; casarecce allo zafferano con spremuta di Sicilia; ventresca di tonno confitata con verdure e grano saraceno; cannolo siciliano o tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Maccari); Grecanico Bianco (Caruso e Minini); Nero d'Avola (Caruso e Minini).

Commenti: Onorati dalla presenza di S.E. Pietro Seba-

stiani, nuovo Ambasciatore d'Italia, l'interessante e riuscita serata è stata organizzata dall'Accademico Antonio Di Natale. Il Simposiarca ha intrattenuto gli Accademici su "Il tonno, una parte importante nella storia dell'uomo". Apprezzato l'aperitivo di panelle e arancinette: tipico componente della cucina di strada palermitana con una riuscita versione mignon delle arancine siciliane al sugo. Ottimo il servizio. Molto gradito l'antipasto basato su diverse presentazioni di filetti di tonno rosso, freschissimo e certificato. Il carpaccio, sottile al punto giusto, era perfetto, con molto sapore e gusto delicato; la tartare permetteva di assaporare appieno il sapore delle carni; cottura sapiente per i bocconcini, che ha esaltato il sapore senza far perdere morbidezza. Le caserecce, piacevoli al gusto, hanno però perso i sentori dello zafferano per il prevalere del pur gradevole acidulo agrume. La ventresca di tonno con verdure e grano saraceno ha avuto grande successo: ben cucinata la ventresca, ben distinguibili i tanti sapori. Perfetta cottura della cialda del cannolo siciliano, friabile e solida allo stesso tempo. I vini ben si sposavano con l'intero menu. Lo chef e proprietario, Angelo Marino, ha convinto tutti meritandosi un caloroso applauso e la consegna del piatto dell'Accademia.

UNGHERIA

BUDAPEST
27 febbraio 2013

Ristorante "Tom George Italiano TGI" di Sergio Viti, fondato nel 2009. ●Október 6 u. 9, Budapest; ☎ e fax 00361 2663525; coperti 90-130. ●Parccheggio in area pedonale; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo € 47; elegante, accogliente.

Le vivande servite: Prosecco di benvenuto; cestino di carciofo fresco con broccoli, patate e caprino; agnolotto toscano in sella di Mastro Dante, rucola e provolone; ventresca di tonno con verdure e grano saraceno.

glio di carni alla griglia (vitello, costoletta d'agnello, controfiletto di carne Nebraska al trancio); crudité dell'orto con olio extravergine d'oliva Nocellara del Belice 2012; tortino di crème caramel al cocco con gelato all'ananas.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Aziende Agricole Livon); Montepulciano d'Abruzzo (Talamonti); Moscato d'Asti (Balbi Soprani).

Commenti: Il ristorante è ubicato nel cuore elegante della città, in zona pedonale, a pochi passi dalla cattedrale di S. Stefano, e può essere considerato uno dei locali più frequentati di Budapest. Purtroppo è molto rumoroso, e il frastuono, con la musica in sottofondo, rende difficoltosa la conversazione. Il Simposiarca ha concordato con lo chef Sergio Viti un menu a base di carni alla brace, con una connotazione tipicamente toscana. In effetti, le carni alla griglia servite erano ben cotte e tenerissime, purtroppo l'agnolotto toscano è risultato un po' troppo al dente in cottura. Buono il servizio. I vini erano ottimi: non poteva essere altrimenti, visto che il tema scelto dal Simposiarca Alessandro Balli, che ha anche distribuito un interessante elaborato con i consigli pratici in merito, era: "Le carni e il vino in abbinamento".



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO
19 febbraio 2013

Ristorante "Tre Bicchieri" di Cid Simão, Marquinhos Freitas e Rodrigo Queiroz, fondato nel 2010. ●Rua General Mena Barreto 765, San Paolo; ☎005511 38854004, contato@trebicchieri.com.br; coperti 80. ●Parccheggio cu-

stodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo € 75; elegante, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: polpo con i fagioli; caramelle di zucca al burro e mandorle; fianchetto di manzo con zabaione salato e piccole verdure; triangolo di cioccolato alla crema di caffè.

I vini in tavola: Pinot Grigio Igt Veneto 2012 (Torresella); Fiolut Barbera d'Asti Docg 2011 (Prunotto).

Commenti: Riconosciuto dalla critica e dal pubblico, sin dall'inizio della sua attività nel 2010, il "Tre Bicchieri" si è trasformato in uno dei locali più prestigiosi della città grazie al lavoro svolto dai soci Rodrigo Queiroz in cucina, Cid Simão (maitre) e Marquinhos Freitas (sommelier) in sala. I tre sono cresciuti all'interno dei ristoranti del gruppo Fasano, una vera scuola di ristorazione e cultura gastronomica italiana per tanti professionisti del settore. Lo chef Queiroz vanta inoltre esperienze nei rinomati Enoteca Pinchiorri (Firenze) e Gualtiero Marchesi (Erbusco). La cena non ha deluso la grande aspettativa, sia per la qualità dell'esecuzione dei piatti (delicata la pasta fresca, elogiatissimo il dolce) che per l'eccellenza delle materie prime (polpo tenero, carne molto saporita). Gradito anche l'intervento del Simposiarca Isidoro Guerreiro che ha preparato un'interessante relazione sull'uso del sale in cucina. L'anno del 60° anniversario dell'Accademia non poteva cominciare meglio a San Paolo.

CILE

SANTIAGO DEL CILE
22 febbraio 2013

Ristorante "Squadritto" di Raul Squadritto, fondato nel 1994. ●Rosal 332, Barrio Lastraria, Santiago del Cile; ☎56 2263222; coperti 140. ●Prenotazione consigliabile; ferie 1° maggio, 24 e 31 di-

embre; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 50; elegante, tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalata e rucola, spinaci e fiori di latte con focaccia al rosmarino; panzotti ripieni ai carciofi; sorrentini ripieni alle erbe; mezzelune ripiene alle fave con burro e salvia; tonno grigliato con salsa verde fredda e pomodori marinati all'olio e aceto; tiramisù.

I vini in tavola: Carmenere; Cabernet Sauvignon; Chardonnay (tutti Cantina De Martino).

Commenti: Splendida e piacevole serata, con una ben curata preparazione, in un ristorante che mantiene la qualità nel tempo. Ottima ricerca sul tema "Erbe e Aromi" condotta da Augusto Merino, che ha molta esperienza nella cultura gastronomica internazionale.

CINA

PECHINO
5 febbraio 2013

Ristorante "Barolo (Ritz-Carlton)" di Gianluca Visani, fondato nel 2008. ●83 Jian Guo Road, Chaoyang District, Pechino; ☎08610 59088900, fax 08610 59088630; coperti 48. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo CNY 450 (circa € 54); raffinato.

Le vivande servite: verdure cotte con prezzemolo fresco; risotto al Barolo e funghi di bosco con menta; millefoglie di patate e branzino con pure di topinambur; mousse di cioccolato e nocciole; frittelle di mele alla vaniglia.

I vini in tavola: Monchoisi metodo classico (Institute Agricole Régional Aoste); Montebuna Barbera d'Asti Docg (Braid); Asij Barbarese Doc (Ceretto); Blangé Langhe Arneis Doc (Ceretto); Erbaluce di Caluso Passito Doc (Cieck); Chaudelune Doc (Cave du Blanc de Morgex et de la Salle); Grappa

di Brunello (Fratelli Marolo).

Commenti: La Delegazione si è riunita in onore di S.E. l'Ambasciatore d'Italia a Pechino Alberto Bradanini, che ha iniziato da poche settimane il suo mandato nella Repubblica Popolare Cinese. Il Piemonte è stato il tema conduttore della cena. Il Delegato Antonino Laspina ha illustrato lo spirito dell'Accademia e gli obiettivi della Delegazione a breve e lungo termine e ha annunciato che, nel 2013, le regioni d'Italia saranno il tema conduttore delle riunioni conviviali della Delegazione. L'Accademico Giuseppe Rao, Simposiarca della riunione conviviale, ha aperto l'incontro con un'introduzione dedicata al Piemonte e alle sue eccellenze enogastronomiche. Il pasto è stato accompagnato da una selezione di vini piemontesi e valdostani.

LIBANO

BEIRUT
14 febbraio 2013

Ristorante "Chez Sophie" di Sophie Tabet, fondato nel 2009. ●Via Mar Mikhael, Beirut; ☎0961 1566991; ●Prenotazione non necessaria. ●Valutazione 7,65; prezzo € 95; raffinato.

Le vivande servite: vellutata di castagne profumata al cardamomo; carpaccio di spigola marinato all'italiana; ravioli ai frutti di mare, calamari grigliati, bisca di scampi, emulsione all'olio di sesamo e limone candito; capestante in crosta di bottarga, ziti al parmigiano tartufato, funghi saltati con la loro emulsione; filetto di vitello arrostito con funghi ripieni, patate al forno, salsa di vitello tartufato; meringa ripiena con succo di fragole.

I vini in tavola: Albente Fa-langhina 2007 (Feudi di San Gregorio); Rosso Toscana; Drumo Rubbia al Colle 2007.

Commenti: La Delegazione, per festeggiare il suo decennale, ha chiesto all'amica Sophie, allieva di Nadia Santi-

LIBANO segue

ni, con cui ha lavorato per un po' di tempo al "Pescatore" a Canneto sull'Oglio, di preparare un menu degustazione per la serata di gala. Hanno partecipato l'Ambasciatore italiano, Giuseppe Morabito, membro onorario della Delegazione, e una cinquantina di ospiti, che hanno apprezzato molto le specialità della cena. Poi il Delegato Mario Haddad, accompagnato dai due Vice Delegati, Giuseppe Chemali e Denise Safa e con l'aiuto dell'Ambasciatore, hanno soffiato sulle dieci candele della torta al cioccolato preparata per l'occasione. Gli Accademici hanno dato una media di 7,65 a Sophie, una delle votazioni più alte mai attribuite dalla Delegazione.

SINGAPORE - MALAYSIA
INDONESIA

 SINGAPORE
MALAYSIA - INDONESIA
17 febbraio 2013

Ristorante "Il Gallo d'Oro" di Carlo Marengoni, fondato nel 2012. ●Clarke Quay 7 Magazine Road 01-03 Central Mall, Singapore; ☎065 64388131, fax 065 65364149; coperti 55+20. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo SGD 115; tradizionale, famigliare, rustico.

Le vivande servite: tagliere di affettati misti; frittatine miste di verdure; insalata di lonza di maiale in salsa tonata; casoncelli al burro e salvia con striscioline di pancetta croccante; cotechino con lenticchie; maialino intero al forno su letto di verdure; ananas all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco cuvée Doc (Astoria Lounge); Insolia 2011 (Marabino); Nero D'Avola Doc Noto 2009 (Marabino).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alle pregiate carni del maiale. Gli Accademici sono intervenuti numerosi e l'atmosfera briosa e amichevole ha fatto da corni-

ce ad un menu equilibrato e di gusto tradizionale. Gli antipasti, abbondanti e di qualità, sono stati presentati, come tradizione gastronomica richiede, su taglieri di legno bordati di ortaggi e verdure. Particolarmente apprezzati i casoncelli al burro e salvia, realizzati dalla mano esperta di Carlo. Scenografico e di gusto il maialino al forno; benaugurale il cotechino servito su letto di lenticchie cotte perfettamente e di gran sapore. L'ananas all'arancia ha sapientemente concluso la cena con il suo gusto fresco e semplice. Il servizio in sala è stato puntuale e attento. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Serata gradevole, che ha lasciato ai convenuti il ritrovato gusto della convivialità accademica.

STATI UNITI

 ATLANTA
27 gennaio 2013

Ristorante "La Tavola" di 5th Group Restaurants, fondato nel 1993. ●992 Virginia Avenue NE, Atlanta; ☎404 8735430; ●Parccheggio antistante; prenotazione consigliata; ferie mai. ●Valutazione 7,5; prezzo \$ 75 (circa € 56).

Le vivande servite: insalata di rucola, mele, gorgonzola dolce; gnocchi di castagne con brasato di cinghiale; saltimbocca alla romana; assortimento di dessert della casa.

I vini in tavola: Arneis (Vale dei Lunghi); Montepulciano d'Abruzzo (Nicodemi); Nebbiolo (Aldo Rainoldi); Lambrusco Dolce (Ca' de' Medici).

Commenti: Il ristorante ha favorevolmente impressionato gli Accademici e i loro ospiti grazie alla simpatia dell'accoglienza e alla capacità e alla cordialità dello chef Brent Banda. Un servizio premuroso ha compensato i problemi della rumorosità del locale e delle limitazioni, imposte dall'ambiente, alla sistemazione dei tavoli. Apprezzate la presentazione, la cottura delle pie-

tanze e la qualità delle materie prime, anche in presenza di una marcata rapidità di alcuni piatti. Molti commenti, tutti positivi, sull'abbinamento dei vini. La cena si è svolta in un'atmosfera di animata e simpatica convivialità, tra gli interventi dello chef, del Simposiarca della serata, Leo Pieri, e del Vice Delegato, che ha commentato l'origine e la storia di alcuni degli ingredienti dei piatti proposti.

 MIAMI

28 gennaio 2013

Ristorante "Augello's" di Antonio Augello. ●801 Collins Avenue, Miami Beach (Florida); ☎305 6749474; ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo \$ 90; famigliare.

Le vivande servite: parmigiana caramellata con salsa di parmigiano calda e fredda; risotto con gamberi e zafferano; paccheri con mozzarella di bufala e pomodorini; cernia al profumo di aneto e caponatina; petto d'anatra al Grand Marnier e purè di sedano rapa; bunet piemontese.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri Doc 2011 (Tenuta Guado al Tasso, Antinori); Villa Antinori Igt 2009 (Antinori).

Commenti: Nel bel giardino interno dell'albergo "The Hotel", nel cuore della mondanissima South Beach, lo chef Luca Taretto ha presentato una cena ispirata all'avanguardia della cucina italiana, la cucina Pop. "Augello's" ha introdotto a Miami Beach alcuni piatti ideati in collaborazione con il noto chef Davide Oldani, del ristorante "D'O" di Milano. Gli Accademici hanno apprezzato il menu dinamico e l'equilibrio dei contrasti. La parmigiana con salse calda e fredda ha sorpreso e stupito i

commensali per l'originalità, la presentazione e l'indimenticabile sapore.

 NEW JERSEY

12 febbraio 2013

Ristorante "Bar Cara" di Ryan e Anthony De Persio, fondato nel 2010. ●1099 Broad St., Bloomfield (New Jersey); ☎973 8933681, fax 973 8933683; coperti 130. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo \$ 85; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: arancini con mozzarella; frittelle di polenta al gorgonzola; polpo alla griglia; salumi vari; gnocchi di ricotta alla bolognese; gamberi con riso; arrosto di maiale; pizzelle alla crema.

I vini in tavola: Prosecco (Sorelle Branca); Falanghina 2010 (Feudi di San Gregorio); Chianti Classico 2006 (Fattorie di Lidano); Moscato d'Asti 2010 (Elio Perrone).

Commenti: Encomiabile la ricerca del Simposiarca Ernesto De Fazio per presentare la storia del Carnevale in Italia, e in particolar modo a Venezia, con le caratteristiche e i significati delle maschere e della cucina di ogni regione, provvedendo a mostrare uno stampato con foto e ricette. Ambiente gradevole, servizio buono. Apprezzato l'impegno per la presentazione dei piatti, il più vicino possibile alla cucina italiana. Notevoli, tra gli antipasti, il polpo alla griglia; tra i primi, gli gnocchi di ricotta alla bolognese. Buono anche l'arrosto di maiale come secondo, con il suggerimento al ristoratore di non servirlo più insieme al risotto con gamberi. Buona la scelta dei vini abbinati alle pietanze. Al termine di una serata piacevole, il Delegato Carlo Porcaro ha distribuito agli Accademici il carnet del corrente anno e i due volumi "Le buone tavole della tradizione" e "La cucina delle erbe e degli aromi".

 NEW YORK SOHO

6 febbraio 2013

Ristorante "Fabbrica" di Alberto Baudo, fondato nel 2012. ●40 North 6th Street Brooklyn, New York; ☎718 2187045; coperti 120. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo \$ 80; accogliente.

Le vivande servite: crema soffiata di parmigiano con aceto balsamico; risotto al granchio reale con uova di salmone; pancetta di agnello ripiena con funghi selvatici con contorno di polenta, mele e cipolline; strudel di mele.

I vini in tavola: Prosecco (Zonin); Fiano 2011 (Masseia Altamura); Nero d'Avola (Feudo Principi di Butera); Brachetto Dolce (Castello del Poggio Piemonte)

Commenti: La prima cena del 2013 ha visto la partecipazione degli Accademici, di ospiti e alcuni artisti. Ai fornelli si è esibito, con grande talento e maestria, il giovane chef Simone Bonelli, di origine toscana, sicuramente una delle future stelle della cucina italiana nella Grande Mela. Molto apprezzati la crema di parmigiano all'aceto balsamico e il risotto con granchio reale e uova di salmone. Un pochino discussa, ma di ottima qualità, la pancetta di agnello, per alcuni un po' grassa, per altri eccellente. Ottimo lo strudel di mele, reinventato dallo chef Bonelli: sapore di strudel con forma e consistenza di cannolo. Buonissimi tutti i vini. Accoglienza amichevole. Ottima cucina. Grazie all'Accademico Federico Tozzi per la coordinazione della cena e al proprietario del ristorante Alberto Baudo. La bella serata, che ha avuto, tra gli ospiti, gli attaché militari presso la Missione all'Onu, il Vice Ammiraglio Alessandro Picchio, il Generale della Guardia di Finanza Giuseppe Alineri e l'Arcivescovo Francis Chullikat, si è conclusa con il rituale suono della campana del Delegato Berardo Paradiso.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Asti

Maria Grazia Doglione Guaschino

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Alessandro Geddo
Leila Mawjee
Marco Servetto

LOMBARDIA

Pavia

Giovanna Tonalini

Milano Navigli

Luca De Pascale

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trento

Wolf Ruffo

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Guido Biasco
Norma Facchini Di Marco
Daniele Fornaciari

TOSCANA

Apuana

Dilva Pinelli Ferrieri Caputi

Livorno

Fabrizio Mascitelli
Claudio Tofanari

Siena Valdelsa

Cecilia Anichini

Valdarno Fiorentino

Francesco Corsico

LAZIO

Roma Eur

Amalia Tommasone Morrone
Matteo Antonio Russo

ABRUZZO

Teramo

Vincenzo Cappelletti
Luciano Cerasani
Valeria Nina Franceschini
Francesco Grue

CAMPANIA

Salerno

Claudia Laiola

PUGLIA

Foggia Lucera

Francesco Paolo Sebastiano

CALABRIA

Crotone

Sergio D'Ippolito
Donatella Romeo

SICILIA

Caltagirone

Salvatore Di Napoli
Carmelina Lo Giudice
Francesca Scollo
Alfredo Siragusa
Maria Flavia Spadaro
Di Passanitello Polazzi

SPAGNA

Barcellona

Fulvia Mancini

STATI UNITI

San Francisco

Mary Ann Sebastiani Cuneo

SVIZZERA

Zurigo

Matteo Villani

UNGHERIA

Budapest

Paolo Michele Di Giandomenico

TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma Nomentana

Marina Simeoni
(*da Muggia - Capodistria*)

MARCHE

Ascoli Piceno

Camillo Montori (*da Teramo*)

STATI UNITI

New York Soho

Nicola Tegoni (*da Monaco*)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino

Vice Delegato
Guido Grimaldi
Consultore - Segretario
Maria Luisa Roncari
Consultore - Tesoriere
Giuseppe Dovolich
Consultori
Elisabetta Cocito
Giorgio Dipietromaria
Renzo Pellati
Cesare Salvadori

LOMBARDIA

Bergamo

Consultore
Anna Marina Bisutti

Pavia

Consultore - Segretario Tesoriere

Mario Granata

Consultore

Giuseppe Rossetti

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Vice Delegati

Marco Arrigoni

Benedetta Carla Pontil Calamina

Consultore

Brenno Dal Pont

EMILIA ROMAGNA

Imola

Consultore

Tiziano Pirazzoli

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia

Delegato Onorario

Giuseppe Menconi

BASILICATA

Vulture

Delegato

Giustino Donofrio

Vice Delegato

Domenico Saraceno

Consultore Tesoriere

Antonio Innocenti

Consultore Segretario

Luigi Innocenti

GERMANIA

Colonia

Vice Delegato

Myriam Palm

Consultore-Tesoriere

Birgit Gathof

STATI UNITI

Houston-Texas

Delegato

Joseph Devay

SVIZZERA

Zurigo

Consultore

Silvio Conforti

**NON SONO
PIÙ TRA NOI**

VENETO

Treviso

Bruno Brunello

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Umberto Filippi

TOSCANA

Montecatini Terme - Valdinevole

Giovanni Chiappini

Prato

Pietro Vestri

Delegato Onorario e fondatore della Delegazione di Prato, insigne economista e Presidente dell'Istituto Francesco Datini di Prato.

LAZIO

Roma

Annunziatina Messina

PUGLIA

Foggia

Luciano Lucentini

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Franco Stacchini

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Davide Enderlin

Zurigo

Virginia Cerabolini Krüger

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



PIEMONTE

BIELLA

A TUTTO RISO

Considerato che le serate dedicate alla polenta concia o alla bagna cauda sono ormai numerose, la Delegazione ha pensato di dedicarne una al riso nostrano. Non tutti sanno che quelli biellesi sono risi superiori, che meritano una valutazione migliore da parte dei consumatori e degli estimatori. La Delegazione si è rivolta alla famiglia Ramella della "Caffetteria del Chiostrò", in Biella, proponendo un menu completo a base di riso. Ivan e Franco Ramella hanno accettato la sfida con questo menu: arancini di riso per accompagnare l'aperitivo; tartare di garronese in camicia di formaggio fresco e riso selvatico con piccola mistanza e cialda croccante alle noci; riso Carnaroli allo spumante Erbaluce in gabbia di scampi crudi; ravioli ripieni di riso Carnaroli alla birra Menabrea, cavolo rosso e formaggio "Sbirro" saltati in burro chiarificato; guancialetto di vitello stufato al Bramaterra presentato su letto di Carnaroli con acini di uva tardiva; cremoso al riso soffiato, cioccolato fondente e vaniglia del Madagascar.

I piatti sono stati accompagnati da Brut della Collina dei Ciliegi, Erbaluce Doranda e Casteltorto dell'azienda Sella e per finire Muscat De Rivesaltes di Bom Brial. Simposiarca della serata è stato Carlo Greppi coadiuvato da Marialuisa Bertotto. È lunga l'esperienza della Delegazione con la meravigliosa famiglia Ramella, che in questa occasione si è nuovamente superata, ottenendo un plauso e una votazione eccellente anche per il servizio attento di sala e la coreografia. Alla serata ha partecipato Taddeo

Molino Lova, nuovo curatore della Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso" dell'Accademia a Milano. Taddeo ha descritto il suo lavoro e risposto alle domande degli Accademici promettendo di ritornare tra qualche mese con maggiore esperienza.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANOUTILIZZARE
IL QUINTO QUARTO

Con il consenso del Delegato di Mantova, impossibilitato a partecipare all'incontro, gli Accademici della Delegazione Alto Mantovano e Garda Bresciano si sono ritrovati presso l'azienda agrituristica "Il quinto quarto di carne sicura", a Bagnolo San Vito (Mantova), fondata nel 2001 dalla famiglia Garrò. Fausto Garrò e la moglie Angela Mazzali si sono alternati in sala ad illustrare le caratteristiche del loro allevamento di scottoni (giovenche non fecondate) di razza Limousine, che allevano utilizzando solamente fieno e cereali, che macellano seguendo in proprio le fasi di trattamento delle carni e limitando la produzione e la macellazione agli animali che vengono utilizzati in tutte le loro parti. Da questo presupposto nasce la "missione" di utilizzare il "quinto quarto" e in genere i tagli meno pregiati, che vengono cucinati secondo l'uso argentino da un collaboratore proveniente dal paese sudamericano.

L'Agriturismo ha quindi anche un fine "didattico", oltre che commerciale, per utilizzare le parti meno richieste e favorirne la conoscenza e il modo di cucinarle da parte dei consumatori, affiancandosi all'attività di vendita diretta delle carni dell'azienda agricola.

VOGHERA

ACCADEMICI CUOCHI
E CREATIVI

Incontro conviviale decisamente riuscito, al quale gli Accademici hanno risposto numerosi, quello che si è svolto presso il "cortone" della tenuta di Retorbido del marchese Cattaneo Adorno. Dopo una veloce visita alla nuova cantina realizzata dall'architetto Lorenzo Berni, che è riuscito ad integrare un impianto di vinificazione moderno all'architettura rustica tradizionale dell'Oltrepò, trasformandola in quello che sta divenendo il nucleo centrale di un importante polo eno-gastronomico, si è passati alla cena. La serata è stata un "divertissement" fortemente voluto dal Delegato Umberto Guarnaschelli e dal Vice Delegato Silvano Campanini, che si sono occupati personalmente dell'organizzazione e della preparazione dei piatti. Il Delegato Guarnaschelli si è "prodotto" nella preparazione di un ottimo primo piatto di pasta con melanzane e mozzarella e nella scelta di formaggi dell'alta valle Staffora dal sapore antico e genuino, oltre a prestare la sua creatività nell'apparecchiatura dei tavoli. Silvano Campanini si è magistralmente occupato degli antipasti, proponendo i tipici salumi dell'Oltrepò Pavese: salame, coppa e pancetta (usciti direttamente dalla sua cantina) e del secondo piatto: due cotechini giganti accompagnati da squisite lenticchie. Aiutante in cucina (ma forse più comandante), l'amico Francesco Afili, già famoso salumiere della città, che ha affettato con maestria e ha gestito i tempi delle portate. Alla fine, una classica zuppa inglese (anch'essa preparata dal Delegato) ha concluso la cena. I vini, da tutti molto apprezzati, sono stati il "Giullare" bianco e rosato per gli antipasti, il

Bonarda "Costa del Sole" con il primo piatto, i due Barbera: il "Poggio Marino" con il secondo, e il più strutturato "Vigna del Re" con i formaggi. Infine, una deliziosa "spremuta d'uva", leggermente dolce (e non in commercio), ha ben accompagnato il dessert. Un ringraziamento a Carlo Angelieri, direttore della cantina Adorno, e al personale che ha collaborato alla buona riuscita della divertente serata, che si è conclusa all'insegna dello spirito di collaborazione e di serena convivialità pensando già ad un seguito.

TRENTINO-ALTO ADIGE

MERANO

RICETTE D'ALTA QUOTA

La Delegazione ha organizzato una serata inusuale. È intervenuta alla riunione conviviale accademica la giovane giornalista e scrittrice Francesca Negri, una delle firme emergenti dell'enogastronomia nazionale, per presentare il suo nuovo libro "La cucina di montagna - 315 ricette d'alta quota", illustrando agli Accademici e ai numerosi ospiti simpatici aneddoti sulle gustose ricette del libro. Il luogo scelto per la serata conviviale è stato la nuova tenuta Ploerhof a Marlengo, guidata dal famoso vivaista Tutzer di Bolzano, in attività da oltre 45 anni. Egli è fornitore dei cloni dei principali produttori di vini in Italia e in Europa. Nella sua lunga carriera ha realizzato migliaia di incroci, e la sua esperienza gli ha fatto scegliere un "clos" a Marlengo, dove ha piantato, fra l'altro, oltre 100 cloni di Pinot Nero. Ha fatto scoprire alla Delegazione "i vini del futuro", cioè gli esperimenti, non ancora messi in bottiglia, che ha scientificamente realizzato allo scopo di produrre vini bianchi e rossi a

bassa gradazione alcolica e vini molto resistenti alle malattie, quindi naturali, in linea con le nuove tendenze del mercato. Infine, si è occupato dei palati degli Accademici lo chef Christian Pircher del "Kirchsteiger", una collaudata conoscenza della Delegazione, che ha brillantemente preparato 7 portate tratte dalle ricette del libro, elaborate in una veste raffinata e gustosa. I piatti in tavola sono stati: bagna cauda, sciat, bresaola condita, crema di fagioli con cotecchino, casonsè alla bergamasca, szegediner gulasch, buchteln. Ad ogni piatto è stato abbinato un vino diverso. Presenti, fra gli altri, il noto produttore vinicolo Franz Haas, il Delegato di Bressanone Piergiorgio Barruchello, il gran maestro della Confraternita della vite e del vino Enzo Merz.

TOSCANA

MUGELLO

PRANZO DEL BOLLITO

Il Mugello è il territorio della Toscana dove l'allevamento dei bovini da carne è più sviluppato, in parte fatto in modo biologico, con marchio di garanzia, e dove il territorio è ancora intatto e senza inquinamento. Essendo uno degli scopi dell'Accademia il mantenimento delle tradizioni gastronomiche del territorio, la Delegazione ha voluto fare un pranzo all'insegna del bollito, utilizzando così la parte anteriore e alcuni pezzi del quinto quarto dell'animale.

In un tempo in cui la malattia più diffusa era la fame, uno dei rimedi popolari più usati era somministrare all'ammalato una tazza di brodo ristretto, un toccasana infallibile per una ripresa veloce e certa. Il Mugello ha vinto la terribile battaglia della fame ma ha perso, insieme alle piccole

botteghe, anche tante buone tradizioni gastronomiche. Ci siamo dimenticati di piatti semplici e anche salutari come un buon brodo che, nelle sere d'inverno, accompagnato da una buona minestra, scalda e sazia lo stomaco. Eppure, scoprire una pentola fumante di buon brodo e regali cappelletti non è forse uno dei massimi piaceri della tavola? Un tempo, questo piatto, seguito da un ottimo bollito, era il pranzo delle feste. Bisogna ricordare che per fare un ottimo bollito la preparazione è diversa da quella per fare un ottimo brodo. Per ottenere il regale brodo per i cappelletti, si devono mettere tutti gli ingredienti (carne mista dell'anteriore e mazzetto di aromi) in acqua fredda e far bollire tutto a lungo e lentamente, schiumando spesso e così tutto il sapore viene rilasciato nell'acqua che diventa un brodo saporito e trasparente. Per il piatto di bollito misto, invece, si mettono in una pentola tutti gli aromi con acqua e sale e quando l'acqua giunge ad ebollizione si aggiungono le carni che, in questo modo, mantengono all'interno tutto il sapore, in quanto lo shock termico forma una specie di guscio esterno che ne impedisce la dispersione nell'acqua. Ogni regione ha le sue varianti di questo piatto. Vari i tagli di carne di bovino adulto (6-7 anni) del quarto anteriore: costole, cimolino, muscolo, sorra, spicchio di petto, e alcune parti del quinto quarto: poppa, zampa, coda, lingua, guancia. Al bovino si aggiunge gallina vecchia non più atta a produrre uova. Anche in Mugello questo piatto era molto diffuso, e adesso che in questo territorio esistono ottimi allevamenti, bisognerebbe che tornasse in auge anche per utilizzare le parti del bovino che sono meno richieste dal mercato ma che sono invece ottime e a buon prezzo.

PISA

MENU PERSONALIZZATO

Il Simposiarca Bruno Capurso ha presentato il locale dell'Associazione gastronomica "Il Pozzale" di Latignano di Cascina, dove si sono recati gli Accademici per una riunione conviviale, definendolo "non tradizionale". Si tratta infatti di un esercizio dove ogni convivio tende a rappresentare un evento gastronomico a sé, con un'offerta e una preparazione quasi "personalizzate" per la particolare cura che vi è dedicata. L'ideazione e la gestione di questa attività sono opera dei professori Antonino Agnello e Gioia Cesarotti, entrambi con un'esperienza maturata in anni di insegnamento e di studio, presso l'Istituto Alberghiero pisano. I piatti proposti rispettano la cucina tradizionale toscana e sono realizzati con prodotti stagionali e genuini, provenienti dal territorio. I menu vengono cambiati settimanalmente. Dopo i gustosi e variati antipasti, gli Accademici hanno gradito in modo particolare i tortelli di patate al ragù toscano di cacciagione e olive, il rondò di filetto di maiale in pan brioche al sesamo, con salsa al Chianti e, infine, la delicata tenerina al cioccolato e mandorle con salsa ai frutti rossi. I vini hanno ottenuto un generale consenso. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

MARCHE

MACERATA

UNA DOTTA LEZIONE SULL'OLIO D'OLIVA

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale a un gesto di solidarietà e di amicizia nei confronti della Cooperativa sociale onlus "La Talea" di Treia, che da anni si dedica all'assistenza di tanti giovani e

meno giovani colpiti da qualche menomazione. L'incontro è stato promosso e organizzato dal Simposiarca e Consulatore Lauro Machella, ed è pienamente riuscito, vista anche l'entusiastica partecipazione di numerosi Accademici. Il pranzo è stato preceduto da una visita alle strutture della Cooperativa, dove gli ospiti svolgono le loro attività, che comprendono anche la coltivazione degli ortaggi e l'allevamento di alcuni animali. La visita si è conclusa nel nuovo fabbricato, che consente, in qualsiasi locale, di trovarsi sempre immersi nella natura. È qui che il Presidente della Cooperativa Adriano Spoletini ha illustrato l'attività che, con risultati positivi, consente a giovani disabili di trovare un lavoro e di rendersi utili alla società. Erano stati esposti alcuni prodotti della Cooperativa come olio, lenticchie, verdure, ceci. Infine, tutti a pranzo nella mensa della Cooperativa, dove lo chef Loris Beni ha preparato un menu specifico per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva, grazie anche alla collaborazione del frantoio Valeri, attivo nelle vicinanze della "Talea". La parte culturale è stata affidata alla dott.ssa Barbara Alfei, funzionario dell'Assam Marche, che fa parte del panel per la degustazione degli oli extravergine. È stata lei a guidare un piccolo esperimento per scoprire, attraverso l'assaggio mirato di due tipologie di olio, pregi e difetti degli oli che si trovano sul mercato. La lezione si è rivelata molto utile e numerose sono state le domande di approfondimento. Particolarmente ricco e gradito il menu a base di fettunta, bruschetta, alici ammollicate, focaccia alla salvia, pecorino e coppa marinati. Squisita poi la "zuppa del frantoio" a base di fagioli e buoni gli spaghetti "aglio e olio". Per finire con il fritto misto alla maceratese, i car-

ciofi di Montelupone, un'insalata fiorita e arance condite. I dolcetti tradizionali hanno accompagnato i liquori Varnelli, offerti dall'Accademica Simonetta. (Ugo Bellesi)

UMBRIA

GUBBIO

LA CONCIA DEL MAIALE

Per il decimo anno consecutivo, la Delegazione ha rinnovato, con pieno successo, la "concia del maiale", secondo le antiche usanze della campagna eugubina: norcini d'eccezione, gli Accademici Fausto Marionni e Gianni Pauselli, coadiuvati da altri membri della Delegazione. È stato conciato un maiale allevato con metodi tradizionali, per ricavarne quanto necessario per la memorabile cena e per la "merendella" che accompagna la gita del martedì dopo Pasqua, già programmata, con la visita alle nuovissime cantine Ferrari progettate da Pomodoro. Del maiale, "conciato per le feste", nulla è andato perduto, nemmeno le parti meno nobili, finite in un capiente pentolone a bollire ore e ore, dapprima con tutti gli odori possibili e poi con una quantità industriale di finocchietto selvatico e sempre continuamente "schiumato" per realizzare quella "robba cotta" che era e, sebbene in disuso, ancora è un piatto tipico della tradizione gastronomica eugubina. Semplice, anche se lungo nella preparazione, servito caldo e con molto pepe, costituisce una vera e propria delizia del palato. Ad ospitare la "concia" è stato anche quest'anno l'agriturismo "Colle del Sole" a Nerbisci, sull'amenissima collina prospiciente Gubbio, con i premurosi e gentili titolari (i coniugi Rita ed Emanuele Biagiotti) a farsi letteralmente in quattro per la perfetta riuscita

di un pomeriggio-sera che rimarrà molto più di un felice ricordo per tutti gli Accademici e i loro ospiti. Definire "ricco" il menu della cena, rigorosamente a base di maiale, è giudizio estremamente riduttivo. Oltre alla "robba cotta" di cui già si è detto, si sono gustate delle prelibate fettucine (tirate a mano dalla bravissima cuoca Rita, che sin dalla prima edizione della concia prepara anche castagnole e frappe) e rigatoni conditi con un magnifico sugo; assaggio di trippa, padellaccia, e immensa gratolata (composta da fettine, costarelle, fegatelli, mazza fegati dolci, bistecchine, grasso e magro, salsicce). Il tutto degnamente accompagnato da Verdicchio dei Colli di Jesi e Rosso di Montefalco.

TERNI E SPOLETO

L'OLIO NUOVO

È ormai tradizione che, agli inizi dell'anno, la Delegazione di Terni degusti "l'olio nuovo". La cura della riunione conviviale è affidata a Giampiero Benedetti e a Michele Vino, che oltre ad approntare il menu, con coscienza e serietà, organizzano un assaggio che mette a confronto gli oli delle colline locali con quelli di località limitrofe o di altre regioni. Con una certa apprensione, dato che si doveva concorrere con dei fuoriclasse, i Simposiari hanno pensato ad una riunione congiunta con la Delegazione di Spoleto. Il Delegato Giuseppe Benedetti Del Rio ha volentieri accettato l'invito e le due Delegazioni si sono incontrate da "Margherita", sull'antica via Flaminia, uno dei ristoranti più antichi della regione. Il Delegato di Terni ha completato la trilogia selezionando, per la copertina del menu, l'opera policroma "Il refettorio" che vede riuniti intorno alla tavola i bianchi

fraticelli intenti, dopo la raccolta e la molitura delle olive, a consumare pane e olio. Giuseppe Del Rio si è fatto selezionare dall'Accademico della sua Delegazione, il "re dell'olio" Francesco Zeffirino Monini, (purtroppo assente alla degustazione), due campioni: uno proveniente dall'area Assisi-Spoleto e l'altro dai monti Martani. Per Terni, si è selezionato un Malvetani da Stroncone, l'altro è stato scelto dai Simposiari dalla zona di Piedimonte. Fuori concorso, l'olio Borri che Stefano, figlio del segretario Giorgio Manoni, produce nell'Orvietano. Assaggio meditato da parte dei più di cinquanta partecipanti alla riunione conviviale e, in attesa del verdetto finale, Michele Vino ha svolto la relazione sull'importanza dell'olio extravergine di oliva nella dieta mediterranea, illustrando anche il concetto di "piramide alimentare". Giampiero Benedetti ha recitato alcuni sonetti sul tema dell'olio e dell'olivo: particolarmente gradito dagli Accademici "L'omo e l'albero" di Trilussa. Al termine del convivio, verdetto: tutti gli oli presentati sono stati di alto livello, a conferma che l'area che interessa le due Delegazioni è particolarmente vocata alla coltivazione dell'olivo, con cultivar particolari e corretti sistemi di raccolta e molitura e che l'annata 2012 ha presentato caratteristiche davvero eccezionali. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA

Nel corso di una riunione conviviale della Delegazione, in un elegante ristorante situato a piazza Farnese, le cui origini risalgono al '500, quando era osteria dei Borgia, il Dele-

gato Gabriele Gasparro ha consegnato i diplomi e i distintivi di appartenenza venticinquennale all'Accademia a due illustri Accademici: Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio e Giuseppe Manica. La consegna è stata accolta dagli applausi degli altri soci che da anni apprezzano il costante attaccamento dei due Accademici all'attività della Delegazione, non mancando mai di appoggiare il loro appoggio e collaborazione. Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Vice Delegata e membro del Centro Studi "Franco Marengi", è una storica della gastronomia e delle tradizioni del costume della tavola, nota anche all'estero dove ha ricevuto dei premi per la sua attività di scrittrice, come il "Gourmand Word Cookbook Award". Molte sono le sue pubblicazioni e gli interventi in convegni e anche in trasmissioni televisive. Sono noti i suoi libri "I sapori perduti", il "Trionfo dell'Effimero" e il delizioso "Il Gastronomo errante Giacomo Casanova" scritto con l'indimenticabile Accademico Alex Fortis. Giuseppe Manica è anch'esso un personaggio di grande spessore culturale, con numerosi titoli accademici e riconoscimenti per la sua attività di divulgatore della nostra cultura all'estero. Direttore di numerosi Istituti di Cultura, nella sua lunga carriera diplomatica, è stato a Beirut, a New Delhi, ad Ankara, a Tunisi, a Barcellona, a Budapest, a Lisbona. Ha ricevuto numerose onorificenze da stati esteri. Soprattutto è stato ed è un grande Accademico: si è occupato della fondazione di alcune Delegazioni all'estero (Barcellona, Budapest, Lisbona) ed è stato Coordinatore Territoriale dell'Accademia per il Lazio. Festeggiati, quindi, meritatamente, due Accademici che fanno parte della lunga schiera d'intellettuali, storici, uomini di cultura che hanno

caratterizzato la “storica” Delegazione di Roma, alla vigilia del suo sessantesimo anno di nascita. (G.G.)

ROMA APPIA E ROMA NONENTANA

UNA CENA ABRUZZESE

In armonia con il concetto di apprezzare le cucine tipiche del nostro Paese, le due Delegazioni romane, in piena collaborazione per la convergenza territoriale e per i rapporti di amicizia, hanno organizzato un incontro presso un locale noto per la caratterizzazione dei prodotti regionali, “Il Consolato d’Abruzzo”, la cui cucina trae origine dalle tradizioni pastorali montane così come da quelle marinare della costa adriatica. Il ristorante fu aperto, più di quaranta anni fa, da Carmine e Domenico Demofonte, abruzzesi puro sangue, provenienti dall’Aquila, i quali si sono dedicati alla ristorazione con grande impegno, mantenendo un rapporto di buona gastronomia e di buona ospitalità. Simposiarca è stato il Delegato di Roma Nomentana

Alessandro Di Giovanni che, unitamente al gestore Enzo e allo chef Gennaro, hanno preparato un menu rispettoso delle tradizioni abruzzesi, molto gradito dai commensali. Ricordiamo in particolare, dopo l’aperitivo con i fritti misti della casa, gli spaghetti alla chitarra con sugo alle tre carni, l’agnello “cacio e ovo” e la pizza dolce con crema e cioccolato. Ottimi i vini, tra cui il Montepulciano d’Abruzzo Tattone della Cantina “Terra di Aligi”, seguiti dal caffè e da ottimi digestivi, compreso il Centerbe, molto apprezzato dagli intenditori, ma anche temuto per la sua elevata gradazione alcolica. Durante il simposio, Barbara D’Egidio, Accademica di Roma Appia, ma proveniente dalle terre d’Abruzzo, ha tenuto una breve conversazione sulle caratteristiche gastronomiche di tale regione, ricordando tra l’altro il “parozzo”, che tanto piaceva a Gabriele D’Annunzio, e anche la “panarda”, un pranzo nel quale venivano presentate 56 portate che i convitati dovevano assaggiare tutte, in quanto, in caso contrario, venivano puniti dai “controllori”

che li osservavano con attenzione. Alla fine del convivio, vi è stata una simpatica “sorpresa” rappresentata dal suono di una fisarmonica che ha contribuito a completare l’atmosfera di amicizia e di allegria tra i convitati. Al termine della cena, i Delegati Alessandro Di Giovanni e Publio Viola hanno ringraziato lo chef Gennaro Del Papa che è stato acclamato, complimentandosi per la sua cucina. L’incontro accademico è comunque continuato ancora fino a tardi con amichevoli conversazioni nello spirito delle tradizioni e della simpatia che caratterizza la nostra associazione. (Publio Viola)

ROMA CASTELLI

NEL CENTRO STORICO DI VELLETRI

Continua l’attività della Delegazione per la scoperta, la selezione e la valorizzazione dei ristoranti del territorio. L’incontro invernale si è svolto presso l’accogliente ristorante “Arena”, nel centro storico di Velletri, le cui origini risalgono

no alla fine dell’Ottocento. L’originaria tipica trattoria si è nel tempo trasformata in ristorante e, attualmente, è l’unico presente al centro storico della città di Velletri, con cucina tipica romana e velletrana. Ne è proprietaria la signora Loredana Atzei che, con la madre Anna Savo, conduce la cucina, mentre la sala è curata dal padre Ferdinando. La riunione conviviale è stata l’occasione per festeggiare il trasferimento dell’Accademica Angela Milano dalla Delegazione di Bruxelles alla Delegazione Roma Castelli. Il menu, sapientemente scelto dal Simposiarca, il Delegato Onorario Bruno Cesaroni, in accordo con la proprietà, ha previsto pietanze della tradizione contadina locale. Al tavolo imperiale, predisposto con cura, sono stati serviti con abbondanza: bruschetta, trippa, fagioli con le cotiche, ceci conditi e coratella di abbacchio, veramente ottima e da tutti i commensali bissata. A seguire, la polenta con spuntature di maiale e salsicce, con contorno di verdura in padella. Sicuramente l’iniziativa della Delegazione è riuscita non solo a favorire la

È NATO IL “GENIO ARCHIMEDEO”

È stata recentemente presentata, nella sede di Villa Reimann a Siracusa, l’Associazione socio-culturale “Genio Archimedeo”, nata dalla collaborazione di diversi soggetti, privati e istituzionali, legati e attinenti alla figura del celebre scienziato, di cui è presidente l’Accademica della Val di Noto Cettina Pipitone Voza, DCST della Sicilia Orientale.

L’Associazione, aperta sull’infinito mondo che la figura del celebre siracusano rappresenta, ha già catalizzato l’interesse e la collaborazione del mondo accademico e della scuola.

Tra gli obiettivi, insieme a tutte le iniziative possibili sul piano culturale-letterario-storico-scientifico, anche la costituzione di un Centro di studi archimedei e di un Centro di ricerche scientifiche, per offrire la possibilità, a ricercatori e inventori, di recarsi a Siracusa

per diffondere il “nuovo” genio e le nuove scoperte. Particolare prestigio al “Genio Archimedeo” è aggiunto dal suo presidente onorario Jorge Wagensberg, direttore scientifico della Fondazione “La Caixa” di Barcellona, ordinario di Fisica e Teoria dei processi irreversibili.

In occasione della presentazione dell’Associazione, Wagensberg ha sottolineato quanto Archimede, gigante del pensiero scientifico, continui ad ispirare le sfide aperte da ogni nuova idea e dalle risorse nel momento di svilupparla. Per questa doppia trascendenza creativa ed educativa attraverso la storia del pensiero e della conoscenza, il genio di Archimede è un esempio vivo di interesse interdisciplinare tanto per scienziati in attività come per giovani da formare.

conoscenza di uno spaccato storico della cucina locale, ma anche a rendere concreto l'intento culturale e di amicizia dell'Accademia, oltre al desiderio di ritrovarsi per colloquiare insieme. Frappe, castagnole, ciambellone con noccioline e cioccolato, caffè, amari e distillati hanno degnamente concluso questa serata che si è svolta in un clima allegro e cordiale, sostenuto anche dai vini di qualità, risultati ideali nell'abbinamento ai piatti serviti. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

TERAMO

RISTORAZIONE ALBERGHIERA DI QUALITÀ

Il ristorante dell'Hotel Europa di Giulianova è un locale di qualità e la riunione conviviale organizzata dalla Delegazione ne ha dato la conferma ufficiale. L'Accademica Pinella Poggioli ha organizzato una serata dal titolo stuzzicante e di attualità "Ristorazione alberghiera e qualità", dal momento che molti hanno una sorta di pregiudizio verso la ristorazione alberghiera, ove l'albergatore deve lavorare a budget, cercando di proporre il miglior menu, a costi stabiliti. Nel caso specifico, lo chef dell'Hotel Europa, con abile intuizione, ha dato dimostrazione della qualità utilizzando non i canoni di una cucina internazionale, ma quelli di una cucina "territoriale tipica", sfruttando il legame cibo-territorio. Così, gli Accademici teramani e numerosi ospiti hanno potuto degustare una cena improntata sul classico menu di pesce alla giuliese, con ingredienti freschissimi e, cosa non sempre frequente da queste parti, un servizio pressoché ineccepibile. Cena dunque più che perfetta nella

qualità dei cibi, nella natura dei piatti, nel servizio, nel rapporto qualità/prezzo. Sorge un dubbio solo, come già altre volte segnalato: è l'Accademia un passepartout senza riserve a stimolare i ristoratori? (Roberto Ripani)

CAMPANIA

NAPOLI - CAPRI

STORIA DELL'ARTE E ALTA GASTRONOMIA

Per il secondo anno consecutivo, la Delegazione ha organizzato, presso il "Circolo della Staffa", nella Scuola napoletana di equitazione, un evento di particolare rilievo, in collaborazione con l'Associazione "Amici dei Musei di Napoli", fondato sui rapporti tra la storia dell'arte e la gastronomia. Nella prima parte dell'incontro, l'Accademico Lucio Fino, Presidente dell'Associazione, ha presentato una sua ricerca su "Le origini della natura morta tra sacro e profano nella pittura europea del secondo Cinquecento", accompagnando la conversazione con la proiezione di immagini di celebri dipinti di autori fiamminghi e italiani. Ricordando la bella mostra organizzata dalla Delegazione sulla "Pittura di nature morte a Napoli tra l'età barocca e il XX secolo", egli ha ricordato come questo genere di pittura si affermò, con caratteri del tutto diversi, verso il 1560, in Olanda, con Pieter Aertsen, e poi in tutte le Fiandre per merito essenzialmente di Joachim Beuckelaer. Alle vivaci e policrome scene di mercato o rappresentazioni d'interni di cucine, si accompagnavano sempre scene bibliche, per ricordare agli osservatori - secondo i principi della Riforma - l'importanza dei beni spirituali a fronte di quelli materiali. Il relatore Fino ha concluso il suo intervento

presentando l'attività, in Italia, di Vincenzo Campi, del Passerotti e di Carracci, di Arcimboldo e del giovane Caravaggio, prima del trasferimento a Roma. Alla conferenza ha fatto seguito un raffinato pranzo, fondato su un menu cinquecentesco, che la Simposiaria Lejla Sorrentino ha organizzato utilizzando, attraverso opportuni aggiornamenti, il celebre testo di Bartolomeo Scappi. I piatti più apprezzati dai numerosi partecipanti sono stati il "brodo apostolo rum", le "lasagne cotte in brodo grasso di carne", lo "zigotto di castrato intiero ripieno" e il "pesce orata in potaggio", il "pasticcio di pedoni di carciofani e di cardi" e, come dessert, un "tortiglione ripieno" e la "torta di mele e pere fiorentine". L'incontro, fondato su arte e gastronomia, si è chiuso in un clima di accademica cordialità e amicizia, con il plauso, da parte del Delegato Elio Palombi, ai due cuochi del Circolo per la loro maestria e per la qualità degli ingredienti utilizzati, e con la promessa di ritrovarsi il prossimo anno tutti insieme per la terza edizione dell'iniziativa. (Claudio Novelli).



NEL MONDO

CILE

SANTIAGO DEL CILE

RELAZIONE SULLA CUCINA ITALIANA

Alla cena della Delegazione è stato invitato il prof. Arturo Merino, storico e commentatore gastronomico, con lo pseudonimo Ruperto di Nola, della

rivista della domenica de "El Mercurio" che, in una breve ma sostanziosa relazione, ha illustrato il processo storico dell'impiego di aromi e spezie nella cucina italiana. Partendo dal Medioevo, ha ricordato che i ricchi mangiavano quasi esclusivamente carni condite con gran quantità di spezie, che provenivano dal commercio veneziano con l'Oriente, mentre i poveri si cibavano di ortaggi, erbe e polenta fatta con grani grossolani (il grano migliore, per il suo potere energetico, si riservava ai cavalli da torneo e da guerra), cipolle, aglio e qualche fetta di lardo. Il gusto generale delle cene dei ricchi era dolce per l'impiego di un prodotto costoso, lo zucchero, che i poveri non potevano pagare: il loro cibo tendeva quindi al salato. Il relatore ha proseguito ricordando, con la scoperta dell'America, l'arrivo in Europa di prodotti nuovi, che portò anche alla riduzione dell'uso delle spezie, sostituite da sapori freschi. Da allora sarebbe stato impossibile concepire la cucina italiana, e anche europea, senza cioccolato, mais, patate, frutti dei Tropici e soprattutto pomodoro. Arrivando, nel suo excursus, al XX secolo, il prof. Merino ha ricordato la "dieta mediterranea" e il rinnovato interesse per le ricette regionali italiane come, per esempio, quelle della cucina della Puglia o della Basilicata che avevano conservato le antiche tradizioni delle erbe. Ha quindi parlato della sua esperienza diretta circa alcuni piatti gustati in varie città italiane, tutti conditi con erbe diverse. Ha poi concluso affermando che, se nel Medioevo si diceva che la cucina italiana era dolce, oggi essa include anche il gusto dell'amaro, con le molte bevande estratte da piante aromatiche, chiudendo con il caffè che si fa in Italia: nero come la notte, amaro come la morte e dolce come l'amore.

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

*see page 3***FEAR OF FOOD**

According to legend, one evening many centuries ago Dante Alighieri was strolling through the main square of Florence when a young man asked him what he thought was the best food. "The egg", the great poet replied without hesitation. A year passed and Dante was once again walking in the same piazza, when the same young man approached him, and with no preamble said to him, "With what?" Demonstrating an incredible memory, the poet immediately replied "With salt." In Dante's time, and for many centuries if not millennia, eggs and salt were considered not only delicious foods, but to some extent, indispensable ones. Many symbols have been attributed to eggs and hundreds, perhaps thousands of ways to prepare them have been invented; in all civilizations eggs became an indispensable element of gastronomy. Science has deemed the egg's protein to be the paragon of ideal nutritious food. Man cannot survive without salt and owing to its nutritional importance wars have been fought over it, commerce has flourished, and it has been subject to taxation. Today speaking of eggs and salt is akin to speaking of the devil.

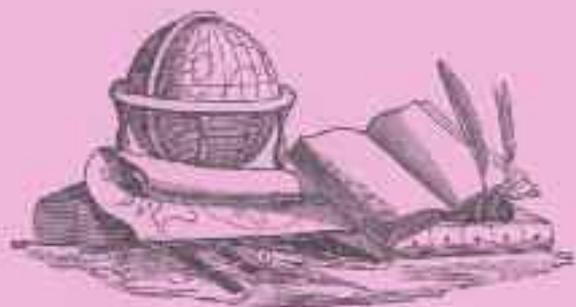
After the discovery of cholesterol and blood pressure, eggs and salt were no longer considered to be beneficial, but instead were deemed to be dangerous foods that inspired health-related fears. The same is true for many other foods, and the list grows longer every day. Not a day goes by that this food or that food is not criminalized; the list of healthy foods has grown shorter and now we don't know what to eat anymore. Since we began to test it, even our drinking water inspires fear, not to mention wine and many other beverages. We have entered the era of nutritional fear, which paradoxically coincides with an era of nutritional abundance and variety. The more foods we have and the more varied they are, the more widespread and intense our fear. It is not only chemicals that frighten us, but the chemists themselves,

who find chemicals everywhere and in everything, even in infinitesimal and therefore insignificant amounts. If we dispassionately examine our present day nutrition, we must recognize that the food we eat today is safer than ever, yet we are more afraid of it than ever! Are these fears legitimate nutritional concerns or urban legends? Fear about food itself or the amount of it we consume? Fears owing to our ignorance in understanding and interpreting scientific data? Fears about the use of foods or about our lifestyles? Or fears that simply arose as a part of an irrational refusal to accept new things?

Many food-related concerns are the stuff of urban legends, and are a consequence of our having forgotten what the appropriate quantities are, and that any food can be dangerous when consumed in excess. The ancients told us "It's the dosage that determines the poison!" Other fears derive from the uncertainty we face when confronted by the loss of our traditions that, for better or worse, confidently told us what and how much to eat. In many cases our fears are caused by not understanding how badly we use otherwise healthy foods! It is not fat and sugar, especially since today their production is carefully controlled, that are dangerous in and of themselves, but the amounts and ways in which we use them. In industrialized countries such as ours, what should concern us is the excessive consumption of healthy foods that makes us gain weight, particularly those among us who do not exercise. Many health problems could be resolved by a return to a nutritional style and recipes that promote moderation, less time spent in front of the televisions or in cars, more physical activity and maybe even a little bit of hunger. As Academicians, a better understanding of our traditions and actual nutritional conditions could bring us back to a table that is a place not of fear, but of confidence, joy, and celebration.

GIOVANNI BALLARINI**WHEN OUR RAGÙ STUMBLES OVER A HORSE***see page 4*

Every day there are more laws to protect us, more labels to inform us, more brand names that make guarantees - and yet we are increasingly duped. With alarming frequency we are bombarded by disturbing news about what we find at the market and in the foods that we are served. We have published a very successful book on the subject of *Falsification on the Table*: therein we listed numerous instances and many problems, but the reality exceeds even our wildest imaginations. Today we are inured, one might say, to counterfeit oils, mozzarella, wine, fish, and various cheeses; and to the scandals associated with the perverse dramas linked to mad cow disease and bird flu. And now we have the so-called "horse-gate". At one time the sale of horsemeat in equine butcher shops was common. Horsemeat was well regarded nutritionally; it was considered healthy for those suffering from anemia and for pregnant women. Later however, such butcher shops disappeared and the consumption of horsemeat became infrequent, almost vanishing completely except in some parts of the south. Or so it seemed. Instead we have discovered that 25 million kilos (55 million pounds) of horsemeat are produced in Italy each year, and that we are its major importer in Europe; in fact we import that same amount (primarily from Poland, Spain, France, Romania, Canada and Argentina) for a total consumption of almost 50 million kilos (110 million pounds). In practice this amounts to more than one kilo per person annually! All of this emerged after traces, but also often large amounts, of horsemeat were found in processed meat sauces, ravioli and meatballs. And when we say meat sauces, ravioli and meatballs it is the equivalent of saying "Italy", at least in gastronomic terms. It is important to clarify that in addition to this issue's potential health problems (the possible use of anti-inflammatory and unregulated doping medicines given to horses not destined to be butchered) we are faced with the very real nutritional fraud known as "falsification", which consists in the substitution of one product by a lower cost product. Evidently horsemeat is a good bargain, especially since in some countries there is little or no regulation associated with it. Naturally the buck-passing starts immediately: the large brand names blame the producer; who blames the raw material importer; who blames the slaughterhouse located who knows where. Current regulations require horse owners to choose whether their animal is "Destined for Alimentary Production" (DPA) or "Not Destined for Alimentary Production" (non-DPA). Declaring a horse to be non-DPA allows for much more freedom in the use of drugs like phenylbutazone. But it can - and does -



happen that an animal that is no longer suited to the racecourse may be butchered and used for meat. To this issue we must add an ethical dilemma: Is a horse (or even a mule or donkey) today considered a domestic animal? An affectionate animal to be cherished like a dog or cat? The answer is a definitive “yes” according to animal welfare and environmental organizations. Everyone is entitled to their own opinion, but there is no doubt that we are surrounded by images of horses starting in childhood, first in fairy tales where the prince is mounted on his white horse, then in comic books and cowboys and Indians movies, in art, through paintings and equestrian monuments, and in sports and professional life. A relationship of devotion and understanding that was magnificently portrayed in *Warhorse*, a recent Spielberg film. A horse can be everything to us - except a meatball or a steak. But returning to our mission, can we hope to rescue ourselves from fraudulent foods? Unfortunately no. Certainly new laws will be imposed, and some loopholes will be plugged. Additional labeling will be required, and distribution will be more controlled. But there is nothing we can actually do about fraud - the industry is global and even the major brand names are not in a position to do anything. Their script will always contain the same old lines: “We are the first victims” and “There are no health risks”. And so our fear of food will continue.

PAOLO PETRONI

ALL ABOUT SALAD

see page 5

Starting with the Roman era and continuing on through the Renaissance, Turin Academician Renzo Pellati reflects on the importance of salad. Italy was the first to produce it in Europe. Today salad deserves a place among our best known delicacies.

WINE AND THE SALERNO SCHOOL

see page 6

Rome-Appia Delegate Publio Viola examines treatises on wine by the Salerno Medical School, which was founded around the year 1000. Their conclusions: wine is a source of fine flavor with health benefits, and it should be consumed often but in limited quantities.

**GOETHE IN THE SOUTH:
DINING AND ROMANCE**

see page 8

Drawing on Goethe’s “secret diaries”, Maria Fabbri Dall’Oglio delves into the famous German writer’s experiences in two Italian cities: Rome and Naples. The first part reveals many unspoken details while the second

contains a lively description of his adventures, both culinary and romantic.

GARLIC AND ONIONS

see page 10

Milan-Duomo Academician Nicola Barbera contributes to our understanding of some garden products of the Liliaceae family: garlic, onions, shallots and scallions. He lists their varieties, typology, nutritional properties and provides some traditional Italian recipes.

VERSATILE RADICCHIO

see page 12

Taking us on a tour of the Veneto region, Sorrento Peninsula Academician Filomena Furno illustrates the principal typologies of this recently “rediscovered” vegetable. It comes in a variety of colors, shapes and tastes; when combined with wines of the region, radicchio becomes an important ingredient in many dishes and can be cooked in a variety of ways. When eaten raw, it maintains all its beneficial health properties.

SAUERKRAUT

see page 14

When cabbage is subjected to a natural method of acidification invented by the Germans it is known as sauerkraut. It is quite widespread in the Italian regions bordering German-speaking countries: Trentino-Alto Adige and Friuli-Venezia Giulia. Known since Roman times, today we find it in jota, a soup from Trieste, as well as an accompaniment for boiled meats.

**THE REFINED PALATE
OF GABRIELE D’ANNUNZIO**

see page 16

Biella Academician Luisa Benedetti paints an interesting portrait of Gabriele D’Annunzio. A complex character, an admirer of life’s pleasures including cuisine and its origins, he was especially fond of omelets and sweets. Strangely he did not drink wine but preferred the health benefits of mineral water. Every month he fasted for 48 hours, looking after himself in the “Abruzzese manner”.

YOUNG PEOPLE IN THE KITCHEN

see page 18

In collaboration with the MANGIAE GIOCA association, the Arezzo Delegation organized an event dedicated to nutritional education: a conference on the theme Young People and the Traditions of Italian Cooking, along with a tasting for the students of IIA section of the Francesco Severi school. The Academy bore witness to the event, and serves as the guardian of the wealth of Italian culinary traditions.

NUTRITIONAL AWARENESS

see page 19

Cesena Academician Marco Dalla Rosa spoke at a conference held in Riccione on Educating the Palate and Understanding Nutrition, promoted by the Riccione-Cattolica Delegation. Among the topics discussed: a sensorial approach to food, nutritional education, nutritional disorders, and gastronomic excellence.

THE GARFAGNANA “LOCALS”

see page 21

Garfagnana Val di Serchio Academician Albarosa Lucchesi Mocci reviews three products from this area that have received the Italian Academy of Cuisine’s “Dino Villani” Prize over the past three years: Tuada, a semi-hard artisanal cheese; biroldo, a centuries-old salami; and mondiola, a sausage of peasant origin.

MYRTLE AND LAUREL

see page 22

Recalling a story by the classical poet Horace, Foggia Delegate Lucera Luigi Altobella describes the origins, characteristics, medicinal properties and culinary uses of two aromatic plants: myrtle and laurel.

HEAT RESISTANT CHOCOLATE

see page 23

The first real chocolate bar was developed in 1847; this product’s evolution took place in a unique context: During World War II it was added to military rations as an emergency food. The product was perfected by continuously raising the melting point. Today, that figure is 40° C (104° F), probably owing to prejudices of taste.

A GENEROUS QUADRUPED

see page 25

Reggio Calabria Delegate Cettina Princi Lupini presents a historical and gastronomic excursus on the traditional Calabrian peasant festival of the pig slaughter. It constitutes an important social and convivial event, characterized by two phases: the salami production using the finer cuts of meat, and the celebration, with the preparation of typical recipes using the leftover cuts, such as frittelle (fritters) and sanguinaccio (blood sausage).

**THE RAVINES OF UMBRIA:
LAND OF TRUFFLES**

see page 27

The area around Gubbio is characterized by the Apennine phenomenon of sandy,

arenaceous and limestone calanchi, or ravines that makes it an ideal home for truffles. Gubbio Academician Giuseppe Montanari focuses on some information about the species that grow there, their quantities and the authenticity of this precious underground fungus.

THE MEAT OF THE POOR

see page 29

Honorary Academician from Termoli Amedeo Santarelli sheds some light on the origins, history, nutritional and health benefits and anecdotes associated with the traditional Italian gastronomic use of beans.

PRECIOUS BALSAMIC VINEGAR

see page 30

Traditional balsamic vinegar has its roots in the gastronomy of Modena. Sandro Bellei, Academician from the Modena Delegation offers some savory anecdotes surrounding the importance of this product. He uses legacies handed down through generations to illustrate the production process - the result of the time and care of the producers.

THE LONG HISTORY OF BEER

see page 32

Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli explains the major stages in the history of beer production: from its origins in Iran and diffusion in Egypt to its failure in the classical world. He concludes that more than any ideology, the characteristics of the land and economic conditions determined its popularity.

PENCIL AND... FORK?

see page 34

The Mart of Rovereto will host the Project Food: the Shape of Taste exhibition. This melding of the subjects of nutrition and the world of design takes us on a journey in which foods are seen as design structures that are the fruit of a compromise between image, taste, and production, as well as some interesting perspectives on the future.

A RECEPTION IN HONOR OF PIUS VII

see page 36

Using a valuable piece of writing from his family archives, Academician Alberto Gamaleri Calleri Gamondi describes Pope Pius VII's 1804 and 1805 visits to Alessandria; on both occasions the chefs of Alessandria certainly rose to the occasion.

EATING LEAN

see page 37

The rules of Lent, which combine prayer,

fasting and abstaining from eating meat, are seldom followed today. According to Venice Academician Rosa Maria Lo Torto Rossomando, the restrictive character of these practices led to the creation of innovative recipes that over time became strongholds of gastronomic tradition. She cites several examples can be found in the cuisine of Venice.

LENT IN MOLISE

see page 39

There are few testimonials about Lent in the region of Molise, but Campobasso Academician Enzo Nocera describes some superstitions and traditions, including the reading of the ashes and the pupattola (puppet), then concentrates on the 16th century and the strong contrast between the rigidity of the Counter-Reformation and the abundance of the era's new recipes and gastronomic products.

STRATEGIES FOR AVOIDING FASTING

see page 41

Pordenone Academician Arnaldo Grandi lists some sources, anecdotes, recipes, festivals and downright craftiness surrounding the Lenten fast: from literary works and citations by Pietro Abelardo to personal episodes to the discovery of pesce bastone (baccalà stockfish) to the Pope, who, being a lover of snails declared them to be "fish for all eternity" in a Papal Bull.

FRUGAL SOUPS

see page 43

The Director of the Historical Archives of Elba Gloria Peria describes the birth of frugal soups, that took place between the end of the 18th century and the beginning of the 19th century, citing a work by the Count of Rumford. After conducting chemical studies, he recommended this hearty but economical food that was adapted to the Island of Elba with the addition of pasta to the original recipe.

TASTE: A "MINOR" SENSE?

see page 45

Apuano Academician Alfredo Pelle delves into the subject of taste: a sense that over the centuries has been declared "minor" in philosophical theories and the arts. However, taste is developed in everyone during childhood, and with time is refined and trained, allowing us to make legitimate personal judgments.

Translators

NICOLA LEA FURIAN AND DONALD J. CLARK

Summarized

ELISA CIATTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

APRILE 2013 / N. 248

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
Luigi Altobella, Pellegrino Artusi, Nicola Barbera, Sandro Bellei, Luisa Benedetti, Giancarlo Buri, Marco Dalla Rosa, Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Filomeno Fumo, Alberto Gamaleri Calleri Gamondi, Gabriele Gasparo, Arnaldo Grandi, Rosa Maria Lo Torto Rossomando, Albarosa Lucchesi Mocchi, Giuseppe Montanari, Giovanna Moretti, Francesca Negri, Enzo Nocera, Alfredo Pelle, Gloria Peria, Paolo Petroni, Cettina Princi Lupini, Raoul Ragazzi, Giuliano Relja, Francesco Ricciardi, Amedeo Santarelli, Publio Viola.

EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@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