

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 296, SETTEMBRE 2017 // MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



FOCUS

- 3 Dove è finito il pollo spezzato con i peperoni?
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Cucina il robot? No grazie
(Gigi Padovani)
- 6 Il “Ciauscolo d’Oro”
(Mauro Magagnini)
- 8 Tumino romagnolo
(Francesco Donati)
- 10 Carême e il senso dell’opportunità
(Claudio Novelli)
- 11 Ricordando “el vecio fritolin”
(Emidia Giuliani Cristaldi, Paolo Penso)
- 13 Carlo Borromeo: il Santo gentiluomo
(Hilde Catalano Gonzaga Ponti)
- 14 Pinocchio e il problema della fame
(Elio Palombi)
- 19 Il “biologico”, una scelta controversa
(Gianni Porzi)
- 21 Il ristorante dove non te lo aspetti
(Carlo Donetti)



L’ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

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

- 22 Un buen retiro in Uruguay
(Felice Modica)
- 23 Pesce-mandorlo alla vastese
(Pino Jubatti)



In copertina: Elaborazione grafica dell’illustrazione raffigurante “La vendemmia”, dal manuale “Tacuinum Sanitatis” (XIV secolo), Vienna, Biblioteca Nazionale.

- 25 Tradizioni e antica cultura nella Valle d’Ampezzo
(Silvana Savaris Grasselli)
- 27 La cinta senese, un patrimonio recuperato
(Ettore Falvo)
- 29 Dal mais alla polenta
(Flavio Dusio)
- 30 Preziosi agrumi
(Antonio Ravidà)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 I segreti dell’olio d’oliva
(Francesco Bianchi)
- 17 Sotto il segno dei Pesci
(Cettina Voza)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 31 La moda del “gluten free”
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 5 Calendario accademico
- 20 Accademici in primo piano
- 32 In libreria
- 33 Dalle Delegazioni
- 46 Vita dell’Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un’applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un’applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **Barcode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell’Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell’Accademia.

I COORDINATORI TERRITORIALI

Piemonte Est	Luigi Bussolino
Piemonte Ovest	Mauro Felice Frascisco
Liguria	Paolo Lingua
Lombardia Est	Giuseppe Masserdotti
Lombardia Ovest	Dino Betti van der Noot
Trentino - Alto Adige	Raoul Ragazzi
Veneto	Giorgio Golfetti
Friuli - Venezia Giulia	Renzo Mattioni
Emilia	Pier Paolo Veroni
Romagna	Gianni Carciofi
Toscana Est	Roberto Doretti
Toscana Ovest	Franco Milli
Marche	Mauro Magagnini
Umbria	Guido Schiaroli
Roma e provincia	Giuseppe G. Gasparro
Lazio Nord	Massimo Borghetti
Lazio Sud	Gianluigi Chizzoni
Abruzzo	Mimmo D'Alessio
Molise	Italo Sciarretta
Campania	Mario de Simone
Puglia Nord	Vincenzo Rizzi
Puglia Sud	Alessandro Corso
Basilicata	Antonio Masella
Calabria	Francesco Menichini
Sicilia Occidentale	Nicola Nocilla
Sicilia Orientale	Ugo Serra
Sardegna	Maria Gabriella Guiso

Dove è finito il pollo spezzato con i peperoni?

L'enorme offerta della ristorazione spesso dimentica i piatti della tradizione.

DI PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia

Il “mangificio” italiano va avanti con numeri impressionanti e con percentuali di crescita, in alcune città invase dal turismo, dell'ordine del 40 per cento negli ultimi 5 anni. Tanto per fare un paio di esempi, a Firenze ci sono oltre 1.600 ristoranti e a Napoli oltre 2.400! A Milano, sui Navigli non si cammina da come sono fitti i ristoranti, davvero impressionante. Il rovescio della medaglia è che nei primi 5 anni di attività i tre quarti dei locali chiudono per eccesso di offerta, per improvvisazione e mancanza di professionalità. Oggi la tipologia della ristorazione è completamente mutata rispetto a una decina di anni fa. Accanto al classico ristorante, che soffre, ci sono le pizzerie (il 90% delle quali pessime), i bistrot, le paninerie, i wine bar, le osterie e, di recente, assistiamo a invasioni di *street food*, *home restaurant* e *food delivery* (piatti del ristorante portati a casa). Quasi tutte offerte studiate e calibrate per i giovani. Perché sono i giovani che mangiano e bevono fuori casa e mantengono in piedi il business della ristorazione. Gli adulti, specie i più anziani, escono di rado e si limitano a partecipare alle conviviali delle varie associazioni alle quali appartengono. Capita spessissimo che un ristoratore, il quale ha ospitato una riunione conviviale accademica, anche con risultati estremamente positivi, poi non veda più nessun Accademico

ai tavoli del suo locale. Un tempo era diverso: chi aveva una buona posizione economica si poteva permettere di uscire; i giovani arrancavano con festuciole in casa e pochi pasti in pizzeria. La musica è invece molto diversa e più soave per i 343 ristoranti cosiddetti “stellati”. Qui, con una clientela ben differente, soprattutto aziendale e del turismo di lusso, il fatturato medio supera i 700.000 Euro (per i 3 stelle siamo circa su 1,5 milioni di Euro). Poi ci sono gli *outsider*, quali la famiglia Cerea del ristorante “da Vittorio” a Brusaporto, con un giro d'affari di 15 milioni di Euro (molto catering); i fratelli Raffaele e Massimiliano Alajmo con oltre 11 milioni; Carlo Cracco con un giro d'affari che supera i 7,5 milioni e, inoltre, Antonino Cannavacciuolo con 5,3 milioni e Massimo Bottura con 4,9 milioni di Euro. Tuttavia, in tutto questo florilegio di proposte, che dimostra la grande vitalità della nostra offerta gastronomica, si sente la stridente scomparsa di tanti piatti della cucina più genuina e tradizionale. Sono introvabili preparazioni un tempo comuni, come il pollo alla cacciatora e il pollo spezzato con i peperoni, i risi e bisi (riso con i piselli), il fegato alla veneziana, il vitello tonnato (quello vero, non industriale), i saltimbocca alla romana, il piccione alla ghiotta (non al sangue), la parmigiana di melanzane, la composta di verdure miste lesse (fagiolini, zucchini, patate, barbe rosse), l'insalata russa, il brasato al Barolo o al Chianti, e molto altro. Un mondo che sta scomparendo perché considerato vecchio, troppo legato alla cucina della nonna, che non consente di emergere, di apparire sulle guide, che non soddisfa le nuove leve di cuochi che fanno *stage* presso nomi di primissimo piano ma che imparano solo quel particolare procedimento che hanno svolto fino allo sfinimento. Poi non conoscono le basi della vera cucina e pensano che un piatto di stupende tagliatelle al ragù non sia degno di un giovane chef di oggi che vuole presentare conti da oltre 100 Euro a testa. Spesso si percepiscono tanta presunzione e arroganza che però oggi si pagano care. Il livello di saturazione è raggiunto.

See English text page 70





Cucina il robot? No grazie

Preparare il cibo per gli altri è un atto d'amore: il ristorante automatizzato, creato negli Usa, è un genocidio culturale.

DI GIGI PADOVANI

Membro del Centro Studi "Franco Marenghi"

Non ho alcuna pregiudiziale contro la tecnologia. Ho iniziato a lavorare nei giornali quando c'erano ancora le linotype con il piombo (non mille anni fa, soltanto nel 1975) e ora uso il mio computer per scrivere articoli e libri; amo cercare su internet notizie utili, che spesso commento con i *social network*. Anche in cucina, oggi, c'è molta tecnologia. Sono stato alcuni anni fa al ristorante "el Bulli" di Ferran Adrià, in Catalogna, e mi sono divertito molto: lui ha inventato tante tecniche che sono ormai diventate patrimonio comune degli chef, dalla sferificazione al sifone, all'utilizzo dell'azoto liquido. Non sono, quindi, tra quanti gridano allo scandalo se i cuochi più innovativi cuociono a bassa temperatura nel roner o hanno sostituito i fornelli a fiamma viva con le piastre a induzione. Altrimenti saremmo rimasti al tempo in cui si cuo-

ceva la carne sul girarrosto del caminetto. L'importante, alla fine, è che il piatto sia buono e il gusto ne guadagni. Adesso, però, si esagera, negli Stati Uniti. In Madison Avenue, a Manhattan, come a San Francisco e a Washington, sono nati ristoranti totalmente automatizzati, aperti dalla catena Eatsa. Ne hanno scritto molti giornali. Sono stato a New York prima che, nel maggio scorso, il pranzo preparato da un robot fosse disponibile anche nella Grande Mela, dopo il primo esperimento in California. Probabilmente quando tornerò negli Stati Uniti, dove la cultura del cibo è invece considerevolmente cresciuta, ci andrò soltanto a "guardare", per provare l'ebbrezza di questo genocidio culturale. Dai video che si trovano su internet ho constatato che questo pseudo-ristorante assomiglia a una farmacia o a una camera mortuaria, con iPad montati su colonne di





legno per ordinare il pasto e tante vetrine con il cibo già preparato (da chi? Da altre macchine, probabilmente). Nessuno accoglie il cliente, non ci sono esseri umani: né cuochi, né camerieri, né cassiere. L'automazione è completa, con alimenti rigorosamente vegetariani da scegliere, come guacamole, quinoa, mango e guava.

È questo il futuro del cibo che ci attende? Già all'Expo 2015 di Milano ci era toccato discutere sugli insetti come alimento, probabile dieta proteica degli anni a venire. Arrivare al robot che gestisce il ristorante, mi pare davvero troppo. Da millenni, infatti, cucinare è un atto d'amore, perché quanto viene preparato - in genere dalle donne, nutrici e madri, prima ancora degli chef-star, quasi tutti uomini - finisce nel corpo di un altro, diventa carne e sangue e dà energia per la vita.

Non solo. Come ha insegnato l'antropologo francese Claude Lévi-Strauss, nel suo saggio *Il crudo e il cotto*, quando l'uomo ha cominciato a cuocere gli alimenti, ha compiuto un atto culturale, quindi cucinare è un momento di crescita fondamentale della storia della civiltà. Nel loro libro *Life is meals* (si potrebbe tradurre "La vita è a tavola"), James and Kay Salter, una coppia di

famosi foodwriter americani, scrivono: "Mangiare è l'atto essenziale della vita". E ricordano che costituisce non soltanto un'abitudine quotidiana, ma è anche il segreto per un lungo matrimonio, è una scuola di comportamento, può essere persino il preludio dell'amore. In effetti, ogni momento significativo della nostra vita è segnato dal cibo, quando condividiamo qualcosa da mangiare o da bere: si tratti di un matrimonio, di un funerale, di un battesimo, di una festa religiosa - quanti dolci in Italia sono collegati a santi, patroni, ricorrenze - c'è sempre un piatto adatto all'occasione che stiamo vivendo. Quale emozione potrà darci un robot-cuoco? Quali ricordi di momenti felici? A casa mia il Natale era contrassegnato, quando ero bambino, dai giorni frenetici di attività culinarie di mia nonna, destinate alla preparazione dei ravioli piemontesi: cottura dell'arrosto di manzo, del bollito di vitello e del riso, le verdure saltate in padella, il ragù e la pasta tirata a mano che si tagliava con la rotellina... È davvero tutto destinato a scomparire? Sappiamo che probabilmente le macchine ruberanno all'uomo, nei prossimi quindici anni, oltre un terzo dei posti di lavoro esistenti. Tutti oggi si

chiedono se questa seconda rivoluzione tecnologica, dopo quella industriale di fine Ottocento, potrà renderci più felici, consegnandoci tempo libero per le nostre attività preferite, o se invece getterà sul lastrico milioni di lavoratori rimasti disoccupati. Di certo, per paradosso, avremo più tempo per cucinare, per scoprire gli ingredienti, per cercare dagli artigiani del cibo le specialità migliori in grado di appagare il nostro gusto. Come ha sottolineato Simran Sethi, autrice indiano-americana, nel suo bel libro *Bread, Chocolate and Wine*, ci sono tanti sapori a rischio che stanno scomparendo, perché si riduce la biodiversità. I ristoranti automatici di Eatsa sono un veicolo di questo attacco al piacere del gusto, sono persino peggio dei *fast food*, i quali, negli ultimi anni, cercano almeno di adeguare i loro menu alle materie prime locali.

Non posso immaginare un'amatriciana preparata da una macchina, la pizza digitalizzata o un tiramisù automatico, tanto per citare alcuni piatti del nostro orgoglio italiano. Altro che robot, saranno i contadini e i cuochi (meglio se donne, magari...) i mestieri del futuro. Per volerci bene e mangiare meglio.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

SETTEMBRE

10 settembre - **Valdichiana-Valdorcio Sud**
XXI edizione premio Franco Marenghi
"Cucina gluten free e tradizione"

16-17 settembre
52ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"
a Jesi e Staffolo

30 settembre - **Ragusa**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'enogastronomia iblea:
le eccellenze e i suoi ambasciatori"

OTTOBRE

6 ottobre - **Delegazioni della Sicilia Occidentale**
Il Convegno "I grani duri siciliani:
storia, antropologia e gastronomia"

19 ottobre - **Alto Vicentino**
IV edizione premio Borsa di Studio
"Luciano Rizzi" per I.P.S.S.A.R.
"P. Artusi" di Recoaro Terme

19 ottobre - **Cena Ecumenica**
"I formaggi nella cucina della
tradizione regionale"

NOVEMBRE

4-5 novembre - **Bressanone**
Decennale della Delegazione
Convegno sul Törggelen



Il “Ciauscolo d’Oro”

Un premio che dopo il terremoto si pensava di non poter assegnare e che, invece, ha visto l’orgoglio marchigiano avere la meglio.

DI MAURO MAGAGNINI

Delegato onorario di Ancona

È noto a tutti, purtroppo, come il terribile terremoto dell’anno scorso abbia particolarmente colpito l’entroterra marchigiano e in particolare i territori di Visso, Ussita, Castelsantangelo sul Nera, Castelluccio, siti al confine con l’Umbria, in un’area prevalentemente montana. La ripresa economica dei territori e la ricostruzione proseguono, pur con le ovvie difficoltà per la grandezza dell’area colpita (quattro regioni per 131 Comuni nel cosiddetto “cratere”, più altri colpiti marginalmente), in maniera molto difficoltosa e Castelsantangelo sul Nera e Castelluccio sono del tutto spopolati e privi di vita umana. Ovviamente, tutte

le attività sono sospese, salvo rari casi nelle zone meno colpite, e la pastorizia e l’enogastronomia sono ora quasi assenti in questi territori, nei quali rappresentavano, in molti casi, l’unica fonte di reddito. Specie a Visso e a Castelsantangelo sul Nera era fiorente, tra le altre, l’attività di produzione del ciauscolo, salume morbido tipico della zona, conosciuto nelle regioni limitrofe ma anche in tutta Italia. Prodotto nobile, il ciauscolo, di cui i produttori artigianali della zona andavano orgogliosi, tanto che, con l’ausilio dell’Amministrazione comunale e dell’Accademia, 11 anni fa è stato istituito, a Castelsantangelo sul Nera, il premio “Ciauscolo d’Oro”, che





ha visto sempre premiati quanti si sono adoperati per lo sviluppo commerciale del prodotto e del suo territorio. Tanta era l'importanza di questa manifestazione che nella scorsa edizione è stata premiata l'Accademia e al centro del paese è stata inserita, sulla parte muraria dell'edificio sito di fronte al Municipio, una piccola riproduzione artistica del ciauscolo a significarne l'importanza. L'opera è stata realizzata dall'artista maceratese Silvio Craia.

Dopo il terremoto e l'abbandono totale di quei luoghi, si pensava che la manifestazione fosse morta, come riteneva lo stesso Sindaco del paese. Previsione certo non difficile da prospettare ma che è stata smentita dalla volontà di quegli orgogliosi marchigiani pronti a riprendere l'attività e a non abbandonare definitivamente il territorio; l'orgoglio marchigiano di non piegarsi alle disavventure è stato immortalato da tante interviste, da numerosi interventi televisivi e testimonianze in merito.

La volontà di ricominciare ha fatto sì

che un'azienda artigianale, la norcineria "Alto Nera", che operava al centro di Castelsantangelo, cercasse di ripartire prendendo in affitto parte di un salumificio di Monte San Vito, nell'Anconetano, e aprendo un punto commerciale a Campocavallo di Osimo, a circa 70 km da Castelsantangelo sul Nera. Un tentativo forte e volenteroso di ricominciare l'attività, di salvare l'immagine del ciauscolo, che ha spinto quell'azienda artigianale, il Comune di Castelsantangelo, la Delegazione di Macerata e il Coordinatore Territoriale, a riprendere l'iniziativa del "Ciauscolo d'Oro", organizzando l'ennesima edizione nel luogo dove è stato aperto il punto commerciale. Una manifestazione simpatica, non priva di spunti di emozione, ricordando il passato e il difficile presente. Nel corso della cerimonia, sono state illustrate le difficoltà della ripresa ma anche la volontà di tutti di rilanciare il territorio colpito dal sisma partendo soprattutto dai suoi gioielli gastronomici.

Tra i premiati, il CT delle Marche, Mauro Magagnini, affettivamente da sempre legato a Castelsantangelo sul Nera, per aver partecipato con entusiasmo e promosso tutte le passate edizioni del "Ciauscolo d'Oro". L'assaggio del prodotto ha fatto da fulcro all'iniziativa, e il commento di tutti è stato che la validità del ciauscolo è rimasta intatta pur se prodotto in altra zona. Ciò non ha impedito il forte auspicio dei produttori di poter presto tornare a produrre nel loro territorio.

L'iniziativa del premio ha coinvolto tanti appassionati di quel prodotto ma, soprattutto, tanta gente desiderosa di manifestare il proprio incoraggiamento e la propria vicinanza a chi non molla, a chi lotta contro l'amaro destino e spera di far rivivere quella terra marchigiana ricca di tante bellezze naturali, artistiche ed enogastronomiche (ciauscolo, lenticchia, buon vino).

Al ciauscolo e alla sua gente, un forte augurio di ripresa.

See International Summary page 70

COME SI FA IL CIAUSCOLO

Lavorazione. La lavorazione tradizionale del ciauscolo prevede di passare la carne e il grasso, almeno tre volte a bassissima velocità, nella macchinetta a trafilare dai fori sempre più piccoli, fino a ottenere un impasto morbido e cremoso che, steso su un piano, viene condito con sale, pepe, vino (in genere bianco secco) e aromatizzato per infusione con aglio pestato. In alcune zone dei monti Sibillini si aggiunge un trito di rosmarino o semi di finocchio ed erbe aromatiche. A volte, l'aglio viene pestato e aggiunto direttamente all'impasto (mediamente due spicchi per un chilo di carne). Dopo essere stato bene amalgamato, si insacca accuratamente nel budello gentile del suino, oggi anche nel budello dell'intestino tenue bovino. Legati con lo spago alle due estremità, i salumi vengono lavati con l'apposito attrezzo ad aghi d'acciaio per far uscire aria e liquidi. In passato si mettevano circa 30 grammi di sale per ogni chilo di impasto, oggi si tende a diminuire fino a 25-26 grammi al chilo. Se il tempo è sereno, un grammo in meno, se è nebbioso un grammo o due in più. Il pepe nero macinato va da 8 a 12 grammi per ogni chilo di carne. Un tempo, nelle case di campagna, dove i salumi si producevano per autoconsumo, non si pesavano gli ingredienti della concia, ma, come più contadini della montagna maceratese affermano: "L'impasto va steso su un piano, per l'altezza di quattro dita, e condito fino a esser bianco di sale e nero di pepe".

Asciugatura. Si effettua, per alcuni giorni, in una stanza con temperatura di 16-18 °C, con il camino acceso, per fargli prendere la cosiddetta "sfumata", cioè una leggera affumicatura, anche per sanificare e asciugare il budello. I salumi vengono poi portati in un locale più freddo (10-14 °C) per 8-10 giorni.

Stagionatura. Avviene in una cantina buia, fresca e umida, arieggiando periodicamente l'ambiente, per 5-6 mesi e anche più, per salumi di dimensioni maggiori.



Tumino romagnolo

Chiamato in dialetto “tumè” ha costituito, per secoli, l'eccellenza del formaggio morbido di Romagna.

DI FRANCESCO DONATI

Accademico di Ravenna Romea

Alla ricerca dei formaggi di latte bovino della tradizione romagnola, era destino imbattersi nel tumino di antica memoria, frutto di un'economia contadina ormai scomparsa. Vincenzo Tanara, agronomo e letterato del 1600, nel suo interessante trattato *Economia del Cittadino in Villa*, afferma che ci sono tre tipi di formaggi: “Uno subito fatto, non salato e chiamato lattarolo; l'altro d'un mezzo mese o poco più, salato e chiamato tomino; l'altro ancora è il cacio vecchio, vitto universale de' faticanti gagliardi, che rende gustosa ogni vivanda nella quale grattato si ponga”. L'autore spiega ancora che, oltre a essere mangiato tal

quale come “cacio tenero e grasso”, in cucina il tumino può essere utilizzato in più modi: “per una gustosa suppa nel componer nel piatto un suolo di pane e uno di cacio tenero detto tomino”; “nel tegame ben abbrustiato, con ova sopra intere”; “per fare lasagne a vento tramezzate con fette di formaggio tomino, polverizzate di cacio duro di Parma e sottestate di butirro”.

Verso la metà del 1500, il noto cuoco Christofaro Messisbugo (*Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*) suggerisce di impiegarlo nella preparazione di una “sfogliata tutta doppia bonissima, dove habbi libbre due di formaggio tumino tagliato a fettine sot-

tili, et once sei di zuccaro grattato”. In sostanza, il tumino, o “tumè” nella sua denominazione dialettale, è stato, per secoli, pur con una varietà di pezzature e di stagionature che cambiavano secondo la zona, la stagione e persino la casa, l'eccellenza del formaggio morbido romagnolo.

Sino alla metà del secolo scorso, era comunemente in vendita nei giorni di mercato nelle piazze di Lugo, Faenza e in quelle dei paesi minori. Nei prezziari della Camera di Commercio di Ravenna è possibile rintracciarne le quotazioni dei primi decenni del secolo scorso. Poi fu rapidamente sopraffatto dalle produzioni industriali, aventi spes-





Chiesina di Croce Coperta di Lugo di Romagna: particolare della tavola delle Nozze di Cana (XV secolo)



so nomi commerciali di grande fantasia, oltre che dai radicali cambiamenti agricoli intervenuti a seguito della meccanizzazione delle campagne.

Come prodotto tipico, il “grasso tomino romagnolo” si trova nella *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring del 1931; però, dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso, nelle stalle dei poderi romagnoli, scomparvero le vacche bianche come strumento da lavoro: in Romagna, a differenza delle province emiliane, non restò più latte da mungere; così, in queste zone, il “tumè” scomparve al pari di altri prodotti caseari.

Da qualche anno, in alcuni mercati del Ravennate, è timidamente apparso questo antico formaggio. Lo vende un piccolo caseificio agricolo e il suo produttore gli ha attribuito un nome di fantasia che, a suo giudizio, dovrebbe

essere accattivante per il distratto consumatore moderno. La qualità intrinseca c'è; sono stati ricreati in buona parte i vecchi sapori; portato a casa compare dopo qualche giorno la tipica buccia gialla e all'interno offre la storica consistenza cremosa. Si nota, tuttavia, un'insufficiente attenzione alla qualità territoriale, la quale ha un contenuto immateriale che va oltre le ragioni che determinano l'acquisto d'impulso. Comprando un formaggio della tradizione non abbiamo le stesse motivazioni di quando ci si avvicina al banco dei gelati! Lo sanno i gestori dei grandi marchi commerciali, i quali cercano di attrarre e fidelizzare il consumatore distogliendolo spesso da una scelta razionale.

Un prodotto basato sulla qualità tradizionale, invece, vanta secoli di storia e di esperienze umane, per cui non serve

puntare su pseudo-atmosfere basate su mode passeggere. Meglio i canali brevi, dove è possibile instaurare un dialogo costruttivo con i produttori; la vicinanza, non necessariamente fisica, dell'acquirente al produttore crea un senso di sicurezza e si è certi, alla fine, di aver fatto la scelta giusta.

Anche nell'arte si ha traccia di questo formaggio. Nei bellissimi dipinti tardo-gotici della Chiesina di Croce Coperta di Lugo di Romagna, sulla ricca tavola delle Nozze di Cana, oltre a un'ampia varietà di cibi, accanto a un pezzo di pane è visibile un cibo che ricorda moltissimo questo delizioso prodotto. Si può quindi pensare che l'arte, al pari della letteratura, possa rendere un quadro veritiero di ciò che si mangiava nei secoli passati.

See International Summary page 70

LE CARATTERISTICHE DEL TOMINO

Il tomino o “tumè” è un formaggio dalla pasta fresca, molle, deformabile, abbastanza omogenea, senza occhiatura e di colore bianco latte, il cui gusto e profumo ricordano il latte fresco e gli aromi del burro. Leggermente stagionato, il tomino assume maggior consistenza e i sapori sono più pronunciati, ma sempre dolci. Scaldato in padella o pietra ollare, è ottimo per fare uno spuntino.

Per produrre questo formaggio a pasta molle, la cui crosta tende ad assumere un colore giallo con l'aumentare della stagionatura, è necessario pastorizzare il latte a 70 °C per 20 secondi, per poi raffreddarlo a 37 °C. In quel momento vanno aggiunti, per un'ora, i fermenti per ottenere la cagliata. Una volta rotta la cagliata e tagliata a cubetti, il formaggio viene asciugato e sgrondato del siero per qualche giorno, quindi viene salato e posato su tele distese su assi e rivoltato un paio di volte al giorno durante l'inverno, ogni tre o quattro giorni in estate, per un periodo che va da 4 giorni a una settimana.



Carême e il senso dell'opportunità

Il grande cuoco ha legato alcune delle migliori preparazioni ai grandi personaggi del momento.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri



Tutti i grandi cuochi, o almeno quelli i cui nomi sono rimasti nelle cronache, se non addirittura nella storia, hanno sempre avuto il fiuto di legare qualcuna delle proprie migliori prestazioni ai grandi personaggi del momento. Negli anni tra la presa della Bastiglia e Sant'Elena, sono i grandi generali, i marescialli di Francia a essere considerati gli astri nascenti, i divi del momento. Le guerre non sono ancora in grigioverde; piume, elmi e pennacchi riempiono l'immaginario collettivo. L'Europa ribolle di fremiti rivoluzionari; Napoleone da primo console passa a imperatore e il Congresso di Vienna assicurerà, bene o male, un secolo di pace all'Europa. Il grande Carême, subisce anch'egli il fascino dell'uniforme: comincia con Vauban, Fabert e i duchi di Noailles, tutti marescialli di Francia, ai quali spetta l'onore di una *grosse pièce* di

manzo; a Gaston de Foix-Nemours, la cui prematura dipartita fu dovuta a un ben assestato colpo di picca nella battaglia di Ravenna, una più delicata lombata di vitello. Dedica a Louis-Gabriel Suchet, dapprima generale poi maresciallo di Francia e Duca di Albufera, innanzitutto un "pollo à l'Albufera" e, per superare Dunand e il suo striminzito polletto alla Marengo, lo accompagna con una "salsa Albufera". Non contento, fa strage di anatrocchi, "à l'Albufera", massacrando anche loro con prosciutto di York e vino di Malaga (Albufera si trova in Spagna, dalle parti di Valencia), per finire, sfidando l'invidia di Napoleone e quella ben più feroce di Wellington, con "lombo à l'Albufera" che avrebbe steso un bue. Ma anche Suchet deve cedere il passo a Pyotr Ivanovytch Bagration, principe di una delle più antiche dinastie al mondo e grande generale russo, al quale Napoleone rese omaggio affermando pubblicamente "non ci sono buoni generali russi, fatta eccezione per Bagration". E così Carême rende omaggio a lui e alla sua casata con una serie di piatti alla Bagration: sono tempi di pace, finalmente, e al fianco di una zuppa di carne, ne può comparire una di pesce, delle uova, un'insalata e addirittura dei timballotti.

Cosa dedicare a un ammiraglio, in questo caso a Guy-Victor Duperré, vincitore della battaglia di Grand Port (Mauritius), il cui nome figura sull'Arc de Triomphe, se non una *grosse pièce* di salmone e un'altra di trota salmonata, entrambe guarnite di spiedini e un "*potage tortue*", di complicata preparazione, nel quale la tartaruga, per fortuna,

non è presente ma la sua latitanza viene compensata da una ricchezza d'ingredienti che vanno dai filetti di sogliola alle animelle di vitello, passando per i tartufi e la salsa spagnola? A Henri de Rigny, ammiraglio pure lui, sebbene con una spiccata propensione per la fanteria da sbarco, un delicato *potage* di crema di gamberi d'acqua dolce (certo, dedicare a un uomo di mare dei gamberi d'acqua dolce suona un po' come una presa in giro). Il polacco generale Józef Chłopicki viene accontentato con un "Rossoli", ossia *potage* di riso, al quale aggiunge succo di barbabietole rosse tanto per ricordare la sua professione. Al brillante e spietato Massena, un grosso luccio dai denti aguzzi, guarnito anch'esso di spiedini; una *gran pièce* di manzo bollito all'impulsivo e prode Desaix, morto sul campo di Marengo.

Al maresciallo Macdonald, che ben meritò a Wagram, nonostante fosse insignito del titolo di Duca di Taranto, non una zuppa di cozze, come sarebbe stato d'uopo, bensì l'ennesima *grosse pièce* di noce di vitello. Al sangue, naturalmente.

Dopo il 1815, anche Carême appende la sciabola al chiodo. Va alla corte del Principe di Galles per qualche mese. Al Congresso di Aix-la-Chapelle, lo zar si prende la rivincita ingaggiandolo temporaneamente, senza impegno per Pietroburgo. Alla fine Carême capisce che il mondo cambia, che il tempo delle divise scintillanti è definitivamente passato e preferisce un tranquillo ritorno a Parigi, magari a casa Rothschild, dove non si lesina sulla spesa.

See International Summary page 70



Ricordando “el vecio fritolin”

I “fritolini” erano luoghi con spazi ridottissimi, provvisti solo di cucina, dove si friggeva il pesce di piccola taglia. Oggi stanno tornando di moda.

DI EMIDIA GIULIANI CRISTALDI - Accademica di Trieste

PAOLO PENSO - Delegato di Trieste



Trieste, crogiolo di etnie e punto di convergenza di influssi culturali diversi, anche nel campo della gastronomia, ha accolto da sempre i suggerimenti delle varie culture accostandoli, rielaborandoli, adattandoli alle esigenze della sua gente. Tornando indietro nel tempo, dagli inizi dell'Ottocento ai primi anni del Novecento, Trieste ebbe un ruolo internazionale, fu città dei cantieri, dei commerci, delle assicurazioni, sempre comunque con una vocazione marittima e marinara. Il mare era tra i più ricchi del Mediterraneo, l'acqua del golfo battuta dai remi e percorsa dalle vele di mille bragozzi forniva dai “mi-

tici sardoni barcolani” al tonno, e sul mercato triestino arrivava una gran quantità di pesce. Dopo che le pezzature più grosse venivano vendute al mercato, il resto, la *minudaia*, in genere pesci di piccola taglia, *schile*, *girai*, *sardoni*, *menole* (gamberetti, latterini, alici, sparidi), erano inviati ai luoghi di ristoro tipici della città. Infatti la gente che veniva dal mare, i lavoratori del porto e dei cantieri, gli operai, i lavoratori che scendevano “a giornata” dalla periferia alla città, molto spesso non potevano portare con sé la merenda. Nacque, così, una fitta rete di punti di ristoro dove questa gente andava a fare *el rebechin*, da “ribeccare, becca-

re due volte”: la prima colazione consumata prima dell'alba e poi, appunto, il *rebechin*. Oltre ai diversi buffet di origine napoleonica dove si serviva carne di maiale varia accompagnata da birra e crauti, Trieste vantava anche la tradizione delle “mussolere” che offrivano i molluschi ancor oggi tanto amati dai triestini, i mussoli (*Arca noae*), aperti al vapore dopo essere stati ricoperti da un sacco bagnato per non far perdere il sapore di mare. E poi, i vecchi “fritolini”. Non sappiamo quando siano nati: la letteratura culinaria non ne parla. All'inizio del 1700 vengono nominati quelli di Venezia, ma allora Trieste era ancora un piccolo borgo e di quell'epoca non abbiamo alcuna notizia. Certo è che sono stati registrati nel Registro Daziale del 1782, ma non sappiamo il numero.

I “fritolini” erano luoghi con spazi ridottissimi, provvisti solo di cucina, e dove era difficile sostare. Friggevano il pesce (non si sa se usassero olio o grassi animali), poi servito su carta grossa per far assorbire il grasso, e aggiungevano una fetta di polenta fumante. Andavano a braccetto con le osterie: queste non potevano vendere cibo, mentre i fritolini non potevano vendere vino. Una parentesi: a Trieste, unico porto dell'Austria, arrivava tanto vino, e i triestini sono stati, da sempre, grandi bevitori. Quando in osteria si presentava il cliente con la carta del fritto, l'oste sapeva che avrebbe venduto tanto vino.

Dopo l'occupazione napoleonica, ci fu un forte incremento economico e di traffico portuale, con un conseguente straordinario aumento demografico:



dai 45.000 abitanti del 1814 si giunse ai quasi 300.000 dei primi anni del Novecento. Oltre agli armatori, ai mercanti, agli assicuratori, non dimentichiamo i veneti e la gente del Polesine che, per scappare dalla sconfitta della Repubblica di Venezia e dalla paura dello Stato Vaticano, raggiunse Trieste. In quel periodo si ebbe anche una notevole crescita dei locali pubblici, compresi, naturalmente, i fritolini. Da un censimento del 1900 ne risultano 47, censiti come cucine popolari. Dopo la fine della Prima guerra mon-

diale, i fritolini iniziarono a chiudere, e, intorno agli anni Trenta, ne rimanevano ben pochi. Con il cambio della legislazione (quella italiana), le osterie iniziarono ad aprire le proprie cucine, offrendo ai clienti, come del resto non poteva non accadere in una città di mare, i sardoni fritti e impanati, in savor, e qualche tartina di baccalà mantecato. E sono questi i fritolini che abbiamo conosciuto. Ora ne sono rimasti ben pochi, quasi tutti nelle zone periferiche della città, frequentati principalmente da pensionati e “petessoni” (ubriaconi).

Con l'arrivo della moda dello *street-food* sono tornati di nuovo in auge. A Milano è stato aperto, qualche tempo fa, “Frittolin-one” che offre pesce fritto: sardoni, *girai* e *schile*, ma invece della polenta serve patatine fritte. Un altro appena aperto è quello di Venezia, che sta avendo notevole successo con i turisti; piace molto ai giovani che hanno iniziato a mangiare altro al posto della pizza.

**EMIDIA GIULIANI CRISTALDI
PAOLO PENSO**

See International Summary page 70

NON DIMENTICARE LE NOSTRE TRADIZIONI

Sull'onda della globalizzazione nessuno può non accorgersi di un sommesso ma progressivo mutamento identitario che interessa i nostri contesti urbani e che si ripercuote sulle nostre abitudini alimentari quotidiane ormai intimamente connesse a uno stile di vita in via di radicale evoluzione.

Camminando per le strade delle nostre città, in centro o in periferia, sovente è possibile notare il proliferare di modelli di ristorazione “alternativi” ai comuni standard culinari tradizionalmente intesi. Da almeno qualche lustro si va affermando una pluralità di negozi che propongono al consumatore le più svariate esperienze alimentari: si comincia dall'ormai noto fast-food, per passare ai pub di stile anglosassone, dai punti di ristoro che somministrano differenti tipi di cibo di strada (per esempio, chips olandesi) anche take away, ai frequentatissimi ristoranti cinesi, indiani, giapponesi, sushi e così via. Per non parlare dei doner kebab: già, questa strana e bizzarra pietanza che, nel bel Paese, va diffondendosi in maniera sorprendente. Di cosa si tratta? Chi si avvicina a questa specialità orientale, di origine turca e arrivata in Occidente grazie alle massicce immigrazioni di popoli arabi, si può imbattere in una sorta di piadina che avvolge un arrosto cotto allo spiedo che, appunto, “doner” cioè gira: un mix di carni solitamente di agnello, di manzo o di pollo, più economico, mai di maiale, in quanto carne vietata dalla religione islamica, condito con molti aromi come origano, peperoncino, menta, cannella, cumino e tantissimo sale.

La questione culturale è questa: quale atteggiamento deve assumere l'Accademico di fronte a siffatte avventure gastronomiche? Lungi dall'assumere posizioni critiche precostituite e inconcludenti, possiamo affermare, sebbene possa apparire quanto mai banale che, in realtà, “noi siamo quello che mangiamo”, e l'alimentazione non costituisce un fatto scontato, istintivo o irrilevante. Ogni qualvolta mangiamo un cibo, formuliamo una libera scelta che contribuisce a esprimere, oltre che un bisogno fisiologico, la nostra identità individuale, sociale e culturale e, più in generale, il senso di appartenenza a una Nazione. Pertanto ogni nostra scelta alimentare postula un esercizio di volontà che deve poter essere libero e, auspicabilmente, non condizionato dalle “mode” del momento ma con un unico limite: non tradire o, peggio ancora, dimenticare quelli che sono i nostri usi, le nostre tradizioni, i tipici costumi culinari che connotano una determinata comunità locale, regionale, quindi, l'Italia.

Credo sia proprio questo il messaggio “paideutico” che dobbiamo trasmettere verso le future generazioni, per i nostri figli destinati a vivere (e a cibarsi) in una realtà sempre più cosmopolita anche sotto il profilo gastronomico. (Daniele Argentieri, Accademico di Bari)



Carlo Borromeo: il Santo gentiluomo

Sebbene fosse dedito al digiuno, quando era in società amava pasticci di lepre, fricassea di piccioni e coscio di capriolo arrosto.

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI
Accademica della Valle del Tevere-Flaminia



Il percorso umano di Carlo Borromeo è un avvicinarsi di impegni sociali, svolti con la consapevolezza che la dote più alta da coltivare è l'umiltà determinata, sia nel pubblico, sia nel privato. Colui che, con dolcezza, soccorreva nel lazzaretto ciascun appestato, chiamando, per l'assistenza spirituale, preti svizzeri (prima che i locali si prestassero) è la stessa persona che teneva testa ai potenti, in una Milano, Diocesi di cui era stato nominato Arcivescovo, condivisa da vizio e peste, oppressa dagli Spagnoli. Tuttavia, riferendosi alla cronaca del tempo, chi era Carlo Borromeo? Quali i suoi gusti e le preferenze? Nato ad Arona il 2 ottobre 1538, da Gilberto

Borromeo e Margherita de' Medici, terzo figlio e quindi cadetto, dovette supplire alla morte del padre - passato a terze nozze - nell'amministrazione dei beni delle sorelle: le accaserà tutte con rampolli di alto rango. Motivo questo, che inciderà sui ritardi della sua istruzione. Fu tuttavia studente brillante, dedito alla musica, all'equitazione e alla caccia. Per motivi di salute, si trasferirà a Roma. Alla corte dello zio, Papa Pio IV, si inserirà in una certa mondanità, intraprendendo una vita dispendiosa, grazie alle ricchezze familiari e a incarichi civili e amministrativi. Riceveva in lussuosi appartamenti, con tanto di seguito e servitù; spesso, i

passatempi di società venivano inframmezzati a incontri protocollari. Fondò l'Accademia "Notti Vaticane", che servirà a Carlo per conviviali mondano-letterarie e poi per discussioni teologiche, oltre all'esercizio di parlare in pubblico per vincere la balbuzie, di cui era affetto.

Alla tavola di Carlo Borromeo quali leccornie si potevano gustare? Essendo il padrone di casa ottimo cacciatore, oltre ai pasticci di lepre e fricassea di piccioni, la pietanza servita frequentemente, era il coscio di capriolo arrosto. "Coscio di animale ben frollato farcito con strisce di lardo grasso, passato in miscela di cannella, noce moscata, pepe, fior di finocchio selvatico

e sale. Cotto al forno a 200°. Poscia avvolto in telo di canapa chiara: insaporire un'altra mezz'ora a forno tiepido. Indi le carni rosate e morbide, tagliate a fette, inumidite col grasso di leccarda stemperato a vino bianco, aceto con essenza di fiori d'arancio". Specialità di cui gli ospiti di Carlo Borromeo erano ghiotti, lo si deduce dalle note spese, conservate nella Biblioteca Vaticana.

La morte del fratello Federico determinò il cambiamento: la decisione, a venticinque anni, di farsi prete, la cui ordinazione avvenne il 17 luglio 1563. Il suo Magistero fu davvero improbo, in quella Diocesi di cui era amministratore tre anni prima di prendere i voti. Poi venne consacrato Cardinale, quindi Vescovo il 7 dicembre 1563, mentre il 12 maggio 1564 fu nominato Arcivescovo, munito di Bolle pontificie, che gli avrebbero conferito podestà in ogni ambito.

Mostrò ai concittadini ogni riguardo: tanto che la cura spirituale venne affiancata subito alle loro miserie, fino alla sua spoliatura totale. Una letteratura devozionale parla di un Carlo Borromeo dedito al digiuno e all'astinenza in certi periodi. Una volta dismesse le privazioni, mangiava carne o faceva largo uso di latte e verdura. Allorché le pubbliche relazioni lo esigevano, consumava di tutto: selvaggina, pesce, carne, accompagnati da un buon bicchiere di vino. Rigorismo in privato, eccezion fatta quando era invitato, cordialità e galateo facevano il paio: proprio come si addice ai veri Santi e gentiluomini.

See International Summary page 70



Pinocchio e il problema della fame

Una riflessione semiseria sul mangiare, non mangiare, essere mangiati del simpatico burattino.

DI ELIO PALOMBI

Delegato di Napoli-Capri

Pinocchio, disinibito, trasgressivo, in perenne conflitto con le regole sociali, è uno scavezzacollo che passa attraverso mille peripezie. Pur essendo profondamente buono, il suo essere disubbidiente lo porta a scontrarsi con la dura realtà della vita; contravviene alle regole e subisce la giusta punizione, ma, grazie a interventi a volte prodigiosi, riesce sempre a cavarci fuori dalle situazioni più difficili, evitando di soccombere. L'intero racconto delle sue avventure è attraversato dal problema della fame,

che Collodi pone in chiave scopertamente pedagogica, quando lo svegliato burattino viene ammonito dal Grillo-parlante: "E se non ti garba di andare a scuola, perché non impari almeno un mestiere, tanto da guadagnarti onestamente un pezzo di pane?". "Vuoi che te lo dica?, replica Pinocchio: "fra i mestieri del mondo non ce n'è che uno solo, che veramente mi vada a genio. Quello di mangiare, bere, dormire, divertirmi e fare dalla mattina alla sera la vita del vagabondo".

Le esigenze fisiologiche, tuttavia, in-

combono e lo schizzinoso Pinocchio, sentendosi morire da una gran fame, costringe l'accondiscendente Geppetto a sbucciare tre pere, destinate alla sua colazione, per divorarle, una dietro l'altra e, avendo ancora tanta fame, "spolverò in un soffio tutte le bucce: e dopo le bucce, anche i torsoli", offrendo al povero padre il modo di ammonirlo: "Vedi dunque che avevo ragione io quando ti dicevo che non bisogna avvezzarsi a cibi né troppo sofisticati né troppo delicati di palato. Caro mio, non si sa mai quel che ci può capitare in





questo mondo. I casi sono tanti!!...”. Pinocchio, sordo a ogni consiglio, nella spasmodica ricerca di cibo per sfamarsi, va incontro a forti delusioni, descritte da Collodi in forma paradossale, ironizzando sul proposito del burattino di trovare il modo di mangiare senza fatica o col minimo sforzo. Gli imprevisti ai quali va incontro, nel desiderio di appagare la sua fame, hanno del surreale, al quale ricorre Collodi, rappresentando il non mangiare come forma di punizione per la disubbidienza del burattino. La fame atavica lo perseguita e, a volte, si prende anche burla di lui. Rimasto solo in casa, preso dai morsi di una “fame da lupi”, di una fame “da tagliarsi col coltello”, si illude di poter attingere da una grande pentola che bolle e “fece l’atto di scoperciarla, per vedere che cosa ci fosse dentro, ma la pentola era dipinta sul muro”. Incredulo e sconcertato per la beffa subita, “si dette a correre per la stanza e a frugare per tutte le cassette e per tutti i ripostigli in cerca di un po’ di pane, magari un po’ di pan secco, un crosterello, un osso avanzato al cane, un po’ di polenta muffita, una lisca di pesce, un nocciolo di ciliegia, insomma qualche cosa da masticare: ma non trovò nulla, il gran nulla, proprio nulla”. Lamentandosi per non aver ascoltato i saggi consigli del Grillo-parlante, Pinocchio è disperato e piangendo esclama: “Oh! Che brutta malattia è la fame!”. All’improvviso scopre “nel monte della spazzatura” un uovo di gallina e, credendo a un sogno, lo rigira tra le mani pensando a come doverlo cuoce-

re. Quindi, preparato un tegamino, “spezzò il guscio dell’uovo, e fece l’atto di scodellarvelo dentro. Ma invece della chiara e del torlo scappò fuori un pulcino tutto allegro e complimentoso, il quale, facendo una bella riverenza, disse: Mille grazie, signor Pinocchio, d’avermi risparmiato la fatica di rompere il guscio!”. “Ciò detto, distese le ali e, infilata la finestra che era aperta, se ne volò via a perdita d’occhio”. Grande è lo sconforto di Pinocchio, che deve amaramente prendere atto della ulteriore beffa subita.

Nella fase della sua maturazione formativa, la fame continuerà a perseguitarlo, sottoponendolo a tante altre disgrazie-punizioni, come quando, non potendo più reggere ai morsi della fame, entra in un campo con l’intenzione “di cogliere poche ciocche d’uva moscadella”, ma rimane intrappolato da una tagliola, predisposta da un contadino contro le faine, che sono il flagello di tutti i pollai del vicinato. E alla Lucciola che gli chiede: “chi t’ha insegnato a portar via la roba degli altri”, Pinocchio laconicamente risponde: “Avevo fame...”.

Sullo sfondo della triste realtà sociale, fatta di povertà e di miseria, il povero Pinocchio è assillato dall’ulteriore dilemma in ordine al rapporto “mangiare-essere mangiati”, che richiama il problema della morte. La preoccupazione del burattino è tale che, giunto all’isola delle Api industriali, chiede a un delfino: “Mi farebbe il piacere di dirmi se in quest’isola vi sono dei paesi dove si possa mangiare, senza pericolo

d’esser mangiati?”. Qui, Collodi pone l’ulteriore problema della salvaguardia dell’incolumità personale, che affligge Pinocchio in diverse vicissitudini, come quando “si trovò rinchiuso dentro una grossa rete in mezzo a un brulichio di pesci d’ogni forma e grandezza, che scodincolavano e si dibattevano come tant’anime disperate”. In questa occasione, quando sta per essere fritto in padella, dopo essere stato infarinato dal pescatore, che pregusta “una bella scorpacciata di pesce”, viene, *in extremis*, salvato dal cane Alidoro, che è stato attirato dall’odore acutissimo e ghiotto della frittura.

Nonostante tante disavventure, Pinocchio persiste nel suo comportamento trasgressivo, riducendosi, in totale stato di abbruttimento morale, a chiedere l’elemosina a causa di una fame incontenibile, ricevendo, però, un’autentica lezione: “Non ti vergogni? Invece di fare il bighellone per la strada, va’ piuttosto a cercarti un po’ di lavoro, e impara a guadagnarti il pane!”.

Le disavventure di Pinocchio suscitano tanta tenerezza, pensando a un ragazzo che vive in solitudine ed è costretto ad affrontare le traversie della vita senza alcuna guida né sostegno morale. Alla fine, ogni dilemma sul mangiare viene risolto. Pinocchio, attraverso una totale metamorfosi interiore, acquista la consapevolezza che il pane si deve guadagnare impegnandosi nel lavoro, anche al fine di soddisfare l’esigenza, profondamente sentita, di aiutare chi ha bisogno.

See International Summary page 70

IL PIATTO D’ARGENTO DELL’ACCADEMIA



È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell’Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l’accoglienza, il servizio e la cucina 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 segreti dell'olio d'oliva

Un convegno della Delegazione Riviera dei Fiori ha messo in luce molti aspetti di questo "elisir della salute".

DI FRANCESCO BIANCHI

Accademico della Riviera dei Fiori



le sostengono. Nel solo pezzetto di Liguria noto come Riviera dei Fiori, sono arrivati a più di duecentomila chilometri: cinque volte il giro della Terra!

La varietà di oliva chiamata taggiasca ha una particolarità che spiega il suo successo: la maturazione scalare. Le olive non maturano tutte assieme ma poco per volta, da ottobre ad aprile (anche a seconda dell'esposizione e dell'altitudine), "diluendo" quindi la raccolta nel tempo. Oggi le moderne tecniche di coltivazione hanno in parte annullato questo vantaggio, ma la taggiasca ne aveva in serbo un altro: non solo produce un ottimo olio, ma è ancor meglio come oliva da tavola, in salamoia.

Come ha spiegato Giulia Mastroianni, dottoressa in Scienza dell'Alimentazione (la sua relazione era intitolata: "Dalla lavorazione all'alimentazione"), il segreto per ottenere un ottimo olio extravergine, non solo di taggiasca ma di qualsiasi cultivar, è arrivare alla molitura subito dopo la raccolta: meno tempo passa più l'olio è buono. Ha poi illustrato le tecniche di molitura, ricordando come l'olio d'oliva venga estratto con semplice spremitura a freddo, mentre quello di semi necessita di estrazione chimica tramite solventi o similari, e ha ricordato come sia possibile stabilire, con una semplice analisi chimica, se un olio è "giovane" o "maturo", attraverso la misurazione dell'acido linoleico. Ha quindi concluso suggerendo molta attenzione alle etichette, privilegiando quelle che forniscono maggiori indicazioni. Stefano Beschi, dietista, ha parlato dell'olio come "elisir

della salute", nella sua accezione di benessere fisico e mentale piuttosto che di assenza di malattie. Ha messo l'accento sulle differenze tra olio d'oliva e olio di semi, demolendo il luogo comune, favorito da un certo *battage* pubblicitario, secondo cui il seme sarebbe "più leggero" o anche "più adatto a friggere". Vero esattamente il contrario! In questo quadro ha aggiunto anche come sia esagerata la demonizzazione dell'olio di palma che - ha affermato - creerà problemi di natura ambientalistica, ma quanto a contenuti è perfettamente "conforme" agli altri oli di semi. Ha poi ricordato che una cattiva alimentazione favorisce diversi tipi di infiammazioni, e che l'olio extravergine di oliva è un ottimo antinfiammatorio. Infine, l'Accademico Luciano Beranger, Presidente dell'associazione "L'oro di Taggia", ha intrattenuto sulle "Tecniche di assaggio". Gli assaggiatori sono i sommelier dell'olio, e il loro giudizio è fondamentale per potersi fregiare della classificazione "extravergine": non basta infatti che l'olio abbia un grado di acidità inferiore a 0,8 grammi per litro, ma deve anche possedere precise qualità organolettiche che vengono giudicate da un apposito panel composto da diversi assaggiatori. Un buon assaggiatore, poi, sa distinguere senza problemi la provenienza geografica di un olio. Beranger ha messo alla prova i partecipanti al convegno facendo assaggiare quattro tipi di olio e spiegandone le caratteristiche.

Al termine, si è svolta la cena, animata da quasi sessanta partecipanti, nello stupendo chiostro del Convento, previa visita alla magnifica chiesa.

See International Summary page 70

Tre "lezioni" per capire meglio l'olio d'oliva. Sono quelle tenute da altrettanti esperti al convegno organizzato dalla Delegazione della Riviera dei Fiori e svoltosi nella suggestiva cornice del Convento dei Padri Domenicani a Taggia (Imperia).

All'apertura dei lavori, il Delegato Giuseppe Ghiglione ha ricordato l'enorme lavoro svolto da generazioni di olivicoltori per costruire - a mano - i muri a secco necessari per trasformare i declivi in "terrazze", riempite di terra trasportata dal fondovalle a dorso di animale. Terrazze sulle quali furono piantati ulivi di una cultivar speciale, sviluppatasi sulla Riviera di Ponente: la "taggiasca", e diffusa dai Benedettini in pieno Medioevo. Oggi la coltivazione degli ulivi è ridotta rispetto al passato, ma le terrazze, che in Liguria chiamano "fasce", ci sono ancora. Qualcuno si è preso la briga di misurare la lunghezza dei muri a secco che



Sotto il segno dei Pesci

I 2750 anni della fondazione di Siracusa festeggiati con manifestazioni ed eventi, compreso un importante convegno organizzato dalla Delegazione siracusana.

DI CETTINA VOZA

Accademica della Val di Noto



Con l'audace sicurezza di una signora che mena vanto dei suoi anni, Siracusa celebra quest'anno i 2750 anni della sua fondazione con manifestazioni ed eventi che mettono a fuoco le sfaccettature e le più riposte pieghe del suo vissuto, bypassando o allegramente trascurando punti, come l'esatto anno della nascita, su cui ritiene sia indiscreto soffermarsi. In questo spolvero un po' frenetico di passato e vecchi merletti c'è, però, un ampio spazio rivolto alle attese di futuro, che, come è giusto, la "madame" o meglio la "Kyria - Signora" pretende siano all'altezza del passato splendente. Ottimi propositi che sono in effetti in mano ai cittadini e alla loro capacità di costruire futuro: affermava Aristotele

"i cittadini e non le mura, i monumenti, le opere d'arte fanno la città". Come le api laboriose della tradizione, i siracusani si sono messi all'opera producendo mille frutti del loro ingegno. Anche l'Accademia ha collaborato al megaprogetto, puntando sulla cucina di mare "essenza di Siracusa da ben 2750 anni" e in particolare vedendo la città, sotto il segno dei Pesci, come certamente Siracusa, protesa sul mare, i cui miti delle origini parlano esclusivamente di dolci acque che si mescolano alle salate, ben può dirsi! Riti religiosi, simbolismi arcaici, magia, e ricette, ma tutto risalente a quel momento cruciale che vide il giovane corinzio Archia, della stirpe dei Bacchiadi, chiedere all'oracolo di Delfi

lumi sul proprio futuro. Carica di promesse, la profezia che indicava una via di mare, una rotta dalla trama profonda: "Da qualche parte, nel campo nebbioso del mare, /là dov'è Ortygia, vicino a Trinacria/ la bocca schiumosa di Alfeo, si mescola/ con la fonte zampillante di Are-tusa". A primavera, quando è favorevole il soffio dei venti, inizia quel viaggio che nella buona stagione si ripeteva fin dagli antichissimi tempi della navigazione preomerica, spingendosi da Est verso Ovest, fino alle Colonne d'Ercole, e che i naviganti, servendosi a guida della loro rotta, e dell'immobile fulgore delle stelle e dell'aguzzo sguardo lanciato dove i segni indicavano la terra bramata, avevano indicato con precisione in un tratto di costa dello Jonio, di cale e golfi, con l'immobile possente mole dell'Etna sullo sfondo. In questa terra dalle tre punte, circondata dal mistero, "nuova frontiera" per giovani Greci ardimentosi alla ricerca di futuro, in un "isola nell'isola", essi approdarono con il solo bagaglio delle divinità fondanti e della loro giovinezza, e ben possiamo immaginare questo viaggio in compagnia delle stelle e del vento, dove per ingannare il tempo, giocando a dadi, si può perdere il lotto di suolo assegnato, per una focaccia di miele! Come accade a Aethiops, un Etiope(?) di Corinto, compagno di viaggio di Archia. Di questo viaggio reale, condotto in uno con il mito che lo sublima, ripercorrendo la rotta e le tappe di Dioniso e quindi della cultura del vino, ricordo tangibile e ancora visibile sono quegli occhi, che dipinti sulla prua del gozzetto siracusano, preservano ancora la barca dalle insidie del mare, antico ricordo legato all'aristocrazia delle ori-



gini, che appendeva le coppe “ad occhiolini” all’albero della nave. Come aveva predetto l’oracolo, seguendo la scelta di fama e ricchezza, Siracusa dà inizio a una vicenda lunga 2750 anni, fatta di tiranni, re e scienziati che hanno fatto la storia, e non solo della Sicilia! Ma i tiranni, uomini di guerre e di potere, furono anche *misericordes*, soccorrendo le popolazioni colpite da disastri e carestie con invio di montagne di grani. Mostravano al mondo la magniloquenza del loro potere, come fece Ierone II, inviando in dono al faraone Tolomeo, la più grande nave costruita in antico, progettata, nientemeno che Archimede. Fra le tante straordinarie meraviglie che la nave conteneva, rappresentanti le eccellenze di quanto si produceva in terra siracusana, portava anche delle giare contenenti il *tarikòs*, il tonno in salamoia, prodotto a Siracusa e *garum* per le mense del faraone. Già da questo momento riconosciamo l’eccellenza dell’industria conserviera del pesce a Siracusa, che attingeva alle tonnare presenti sulla costa, come quella di Pachino, citata da Ateneo.

Del resto, ancora oggi, l’industria conserviera locale si distingue per una lavorazione che ha il suo punto di forza nella manualità (le macchine integrano), per il taglio dei pezzi (sono passati dalla spada al coltello), lo spellamento, il diliscamento, la sfilettatura, e interessanti risultano essere proprio la conservazione e la salagione del tonno con gli stessi antichi procedimenti di cottura. Uguale al passato anche la “produzione di risulta”, a cominciare dalla pregiatissima bottarga, di uova di tonno insaccate nella vescica, al mosciame, fatto essiccare, alla buzzonaglia, composta con tutti i residui!

La meraviglia possibile a Siracusa avviene oggi per tre gradi di conoscenza: mercato, tavola, tradizione! Nel presente, passando per il mercato sfolgorante di luccicante pescato, ascoltando le grida dei “bandezzatori” che ne magnificano qualità e freschezza, e fermandosi poi in un ristorante o in un’osteriola a fronte mare, si può innescare un’immediata operazione di memoria, che non riporta

al personale vissuto, ma a quello di storica magniloquenza della città. Si mangia il tonno, preferibile la ventresca - direbbe Archestrato - e ci si imbatte proprio nei precetti del grande gastronomo, gelese o siracusano, che soffia all’orecchio i modi di una cottura appropriata, in cui la semplicità si unisce al concetto della stagionalità e della territorialità. Si vuol mangiare pesce spada tutto l’anno? E allora non è certamente il Mediterraneo il mare in cui quel pesce è stato pescato.

Prelibatezze da paese della cuccagna sono cantate, con grave ritmo, da un altro famoso “siracusano” (o megarese), Epicarmo, che in parodia nomina pesci con una cantilena del tipo “Rizzi, pateddi e granci, spienni assai e nenti manci”. Un accattivante “populace” alla Eduardo Scarpetta! Ma parliamo di Siracusa, e allora in scena anche Platone con la sua severa critica alle mense siracusane!

Erano l’unico difetto di una città che riteneva modello di un governo ideale? Fra i pregi di Siracusa quello di aver creato con Mitheco, fondatore di una scuola di cucina, la figura dello *chef ambascador*, in giro per la Grecia a presentare delizie della cucina siracusana, e al tempo paragonato, nientemeno che a... Fidia!

Di questa cucina siracusana, di *opson*-pesce, companatico di mare, fatta assurgere al ruolo di cucina di alto rango, di prelibatezze provenienti dalla pesca, sempre più ricercate e costose, Siracusa può certamente trarre vanto.

E Omero, e i suoi eroi mangiatori di carne? Niente di niente, per snobismo dispreszarono quel cibo alla portata di tutti, e quindi immobili con le loro fumanti are e i lunghi spiedi, dal fondo di questa storia, stanno a guardare!

CETTINA VOZA

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



e-mail per il Presidente:
presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario Generale:
segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:
segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Redazione romana della rivista:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca Nazionale “Giuseppe Dell’Osso”:
biblioteca@accademia1953.it

e-mail per l’Amministrazione:
amministrazione@accademia1953.it

Ricordiamo che l’Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell’anno in corso e quelli dell’anno precedente di “Civiltà della Tavola” in italiano e in inglese.



Il “biologico”, una scelta controversa

Anche il Ministero della Salute ritiene che non vi siano dati sufficienti per raccomandare il cibo biologico, mancando dati sperimentali certi.

DI GIANNI PORZI

Accademico di Bologna-San Luca

È sempre viva la diatriba se i prodotti biologici offrano vantaggi nutrizionali e siano più sicuri e sani di quelli ottenuti dall'agricoltura tradizionale. È forte la contrapposizione tra i difensori del “naturale” e chi ritiene, invece, che gli alimenti “bio” non presentino alcun vantaggio. In agricoltura biologica, regolamentata dalla UE, non sono consentiti i prodotti chimici di sintesi (erbicidi, insetticidi, anticrittogamici, concimi), ma si fa uso: di predatori naturali dei fitofagi (insetti dannosi che vivono a spese di vegetali); di batteri e/o virus specifici per determinati insetti; della “confusione sessuale”, tecnica che utilizza feromoni sessuali - rilasciati dalle femmine di insetti (dannosi) per attirare i maschi - che sono messi in trappole per confondere i maschi affinché non riescano a trovare le femmine da fecondare; di insetticidi naturali poco tossici e poco persistenti

(piretro, farina di diatomee, ecc.); di sostanze presenti in natura (zolfo, rame, calcio carbonato, ecc.) contro la diffusione dei parassiti vegetali; di fertilizzanti naturali (letame e sostanze organiche compostate).

Con 1,4 Mha coltivati a “biologico”, cioè l'8% della superficie agricola totale, l'Italia si colloca al secondo posto in Europa, dove le “aree bio” sono circa 11,6 Mha e circa 330.000 i produttori. Secondo l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), nel 2013, in piena recessione, si registrò un incremento della vendita di prodotti “bio” (+8,8%), fatto sorprendente in un periodo di crisi economica, essendo il biologico circa il 25% più costoso rispetto ai prodotti da agricoltura tradizionale, essendo la resa, per unità di superficie, minore. Dato ancora più sorprendente se confrontato a un calo generale dei consumi degli alimentari (-3,7%). L'aumento del “bio” è spiegabile con la crescente tendenza salutista, a volte ossessiva, che si sta diffondendo nei Paesi occidentali, spinti alla *green economy*. Nel 2014, il consumo di prodotti “bio”, in Italia, ha raggiunto un giro d'affari di circa 3 miliardi e i consumatori di alimenti vegetali, oltre quelli derivanti da bestiame allevato in maniera “naturale”, sarebbero circa 13 milioni (dati Coldiretti). Sebbene nell'ultimo quinquennio il consumo di prodotti “bio” nelle mense scolastiche sia aumentato del 12% (dati Biobank), va sottolineato che secondo la Società Italiana di Nutrizione Pediatrica tutti gli alimenti per l'infanzia sono sicuri perché garantiti dalla legislazione europea, tant'è che non viene data alcuna indicazione preferenziale





nei confronti dei cibi biologici. Anche il Ministero della Salute ritiene che non vi siano dati sufficienti per raccomandare il cibo biologico, mancando dati sperimentali certi che tale cibo sia più ricco di nutrienti, antiossidanti e sali minerali. Secondo l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, i cibi biologici non sono più salutarissimi o più sicuri di quelli prodotti dall'agricoltura tradizionale, non essendo mai stata accertata una vera superiorità del valore nutritivo, né della qualità igienico sanitaria. In base alla normativa europea, in vigore dal gennaio 2009, nell'etichettatura e nella pubblicità non possono essere inserite affermazioni tali da suggerire al consumatore che l'alimento biologico sia di qualità organolettica, nutritiva e/o sanitaria superiore. Va ricordato che in Italia i controlli alimentari hanno raggiunto livelli di sicurezza tanto elevati da collocarla ai vertici dei Paesi Ocse (una garanzia per il consumatore). Dal 2002, a Parma, è operativa l'Efsa (European Food Safety Authority) che ha lo scopo di tutelare i consumatori (garantendo la sicurezza alimentare), fornire consulenza scientifica e pareri alla Commissione europea e agli Stati membri. Dai dati riportati nella relazione annuale del 2013, relativi alla presenza, negli alimenti, di residui di 685 fitofarmaci, su 80.967 campioni di un'ampia varietà di alimenti (lavorati e non), provenienti dai 27 Stati membri dell'UE, oltre all'Islanda e alla Norvegia, il 97,4% dei campioni testati contiene residui di fitofarmaci nei limiti di legge, con il 54,6% addirittura privo di tracce rilevabili. Il 68,2% dei campioni proveniva da alimenti di origine europea, mentre il 27,7% da alimenti importati da Paesi extra UE e fra questi il 5,7% superava i limiti di legge, a fronte del 7,5% riscontrato nel 2012. Nonostante sia stato registrato un miglioramento qualitativo dei prodotti provenienti da Paesi terzi, la globalizzazione dei mercati rappresenta ancora una criticità sul fronte della qualità e della sicurezza alimentare. È comprensibile che la possibile conta-

minazione chimica degli alimenti - dovuta a eventuali residui di fitofarmaci usati nell'agricoltura tradizionale, ma anche ad additivi alimentari - allarmi il consumatore, inducendolo a orientarsi verso il "bio", ma va sottolineato che anch'esso non è poi del tutto privo di prodotti chimici a "rischio tossicologico". Il consumatore è più preoccupato dei fitofarmaci piuttosto che delle "tossine naturali" (*fitotossine e micotossine*) che costituiscono, invece, un serio problema per la salute dell'uomo, essendo spesso molto pericolose. Pertanto, non è affatto vero che tutto ciò che è naturale ha sempre effetti benefici. Se è vero che i fitofarmaci, i fertilizzanti e gli insetticidi possono costituire una minaccia per l'ambiente (in particolare se non impiegati in modo corretto), è altrettanto vero che i metodi utilizzati nell'agricoltura biologica non sono esenti da rischi (il rotenone, derivato dalle radici di piante leguminose, si è rivelato tossico; i composti del rame presentano problemi perché il metallo si accumula nel terreno e le piretrine uccidono anche le api, oltre agli insetti

infestanti). Purtroppo, in una parte della popolazione hanno fatto presa, in modo acritico, certi stereotipi secondo cui il biologico è sinonimo di salute; un atteggiamento manicheo che contrappone il bene (cioè tutto ciò che è naturale) al male (rappresentato dall'intervento della "chimica").

Non va infine trascurato il fatto che il prezzo di vendita più alto del "bio" potrebbe favorire comportamenti "scorretti" da parte di produttori disonesti (fino a livello di truffe). Pertanto, a difesa del consumatore, è fondamentale che i "marchi di vendita dei prodotti bio" siano rilasciati solo a fronte di una certificazione basata su attenti controlli e puntuali ispezioni delle aziende agricole produttrici.

La scelta di prodotti biologici trova una ragionevole e comprensibile giustificazione nella legittima propensione a sostenere un sistema di coltivazione più ecosostenibile, a salvaguardia, cioè, dell'ambiente (più che del consumatore).

GIANNI PORZI

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Vice Delegato della Delegazione Lariana, **Filippo Arcioni**, è stato nominato Presidente del Cda della Società "Villa Erba SpA", centro internazionale di esposizioni e congressi, sito in Cernobbio (Como).*

*L'Accademico di Pordenone, **Luigi Campello**, è stato nominato Presidente del Rotary Club Pordenone Alto Livenza.*

*L'Accademico della Versilia Storica, **Bruno Murzi**, è stato nominato Sindaco di Forte dei Marmi.*

*L'Accademico di Cervia-Milano Marittima, **Antonio Patuelli**, ha ricevuto il "Grifo città di Imola" per "aver contribuito in maniera determinante alla crescita del Gruppo bancario Cassa di Risparmio di Ravenna".*

*La Vice Delegata di Siracusa, **Rosalia Sorce**, è stata eletta Presidente della sezione provinciale di Siracusa dell'Associazione italiana donne medico.*

*L'Accademico di Siracusa, **Giuseppe Vasques**, è stato eletto Presidente provinciale di Confesercenti.*



Il ristorante dove non te lo aspetti

Macelleria, pescheria ed enoteca: dall'unione dei buoni prodotti e della distribuzione diretta, nasce un nuovo tipo di ristorazione.

DI CARLO DONETTI

Accademico della Versilia Storica



L'Enoteca Pinchiorri a Firenze

Un tempo “andare a mangiare un boccone fuori” presupponeva conoscere un posto carino, dove assaggiare i piatti forti di un cuoco degno di tal nome. I posti erano inevitabilmente una trattoria, osteria o un ristorante. Ora però le carte in tavola si sono mischiate. La filiera di distribuzione dei prodotti si è riversata in un panorama che prima non le competeva: la somministrazione diretta alle utenze finali. Sono ormai tanti gli esercizi commerciali, che hanno deciso di abbandonare il dietro le quinte e lanciarsi nella ristorazione. Da semplici fornitori, si sono trasformati in luoghi ricercati, dove poter assaggiare la loro specialità. Si tratta di una formula di locali sempre più di moda, che hanno successo su diverse fasce di clienti, diversi per età ed esigenze. Un filone di ristorazione iniziato molti anni fa, dalle prime enoteche che si spingevano oltre il semplice stuzzichino da offrire ai propri avventori,

insieme a una buona bottiglia di vino. Ormai è diffusa e sdoganata la cucina da enoteca, dove il più delle volte troviamo veri e propri maestri stellati dietro i fornelli. Come fare a non citare l’“Enoteca Pinchiorri” a Firenze: Giorgio Pinchiorri, modenese ma fiorentino d’adozione, prima dirige e poi rileva l’Enoteca Nazionale in via Ghibellina. All’Enoteca si gustano vini italiani e francesi, anche al bicchiere. Ed è per accompagnare questi vini che la sua compagna, Annie Féolde, si inventa degli stuzzichini. Altro caso noto è l’“Enoteca da Gatto” a Milano. Qui si possono assaggiare gustosi aperitivi, provare piatti tipici della tradizione gastronomica italiana e non solo, e ovviamente assaggiare tanti tipi di vino da scegliere da una carta che seleziona prodotti solo dalle migliori cantine italiane. Lasciando perdere, per un attimo, la realtà ormai “digerita” delle enoteche, cerchiamo esempi più particolari da

sottoporre al palato. È il settore della macelleria che ci chiama e si presenta come “Master Meat”. Una ristomacelleria inaugurata, a fine aprile, a Castelnuovo (Mantova). Si tratta di un locale dove si incontrano una macelleria di carni scelte e la ristorazione di alta qualità, ovviamente a base di carne. Dal bancone al tavolo, per gustare i migliori e pregiati tagli di carne. Altro nome che troviamo è la macelleria-trattoria “Fornaciari”, a Reggio Emilia. Carne reggiana di alta qualità, con i tavoli disposti tra il bancone della macelleria che vende di tutto e di più anche a chi non si ferma per pranzo o cena.

Passando dalla terra al mare, troviamo una particolare pescheria a Bareggio (Milano). Un ottimo ristorante di pesce che si chiama “Pescheria Gastronomia da Claudio e Giuliano”. Si può scegliere il pesce direttamente dalla pescheria e ci si apparecchia la tavola. Il pesce, di primissima qualità, è cucinato in porzioni decise dal cliente, in quanto il prodotto si paga a peso e il tutto è abbinato a una buona selezione di vini. Ci spostiamo da Nord a Sud, per trovare un ristorante pescheria a Salerno. Si chiama appunto, molto semplicemente, “Pescheria”. I titolari, autoctoni della provincia di Salerno, acquistano il prodotto dai pescatori della zona, lo preparano e lo rivendono sul territorio. Si potrà, quindi, gustare il miglior pesce pescato nel Tirreno, assaporare e assaggiare la creatività della cucina del Cilento. Insomma, ormai i confini in cucina sono saltati e la realtà della distribuzione alimentare corta è sempre più presente nelle nostre città.

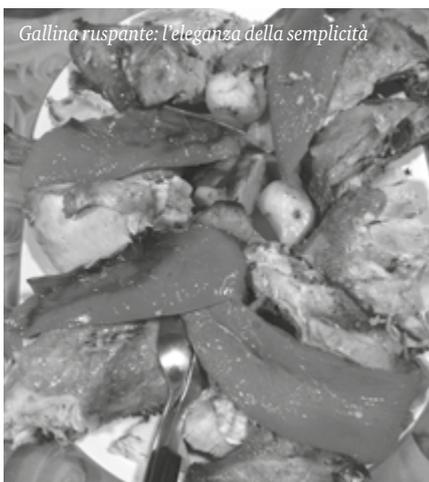
See International Summary page 70



Un *buen retiro* in Uruguay

C'è un angolo d'Italia, nel Sud del Sud del mondo, dove la cucina italiana è venerata.

DI FELICE MODICA
Delegato della Val di Noto



Gallina ruspante: l'eleganza della semplicità



Anatra selvatica

Si trova a Sarandí Grande, Uruguay, regione di Florida, una *estancia*, ossia una fattoria chiamata *Los Gurises*, che in spagnolo vuol dire “I ragazzini”. A gestirla sono Luigi ed Eva, lui bresciano del lago di Garda, lei di Bratislava, sposati da una vita e ormai entrambi italiani entusiasti. *Los Gurises* si trova a 180 km da Montevideo, i proprietari sono ex allevatori e commercianti, che hanno trasformato questo paradiso di alcune migliaia di ettari in una splendida tenuta di caccia e in un agriturismo di lusso, che impiega le ottime materie prime del luogo per proporre, con intelligenza e gusto, alcune tradizioni gastronomiche dell'Italia settentrionale. La coppia approdò in Sud America per costruirsi un *buen retiro* per gli anni del pensionamento. Tuttavia, imprenditori, in alcuni casi, si nasce, e Luigi ci mise poco a inventarsi un nuovo, divertente impiego. Con lui la moglie: una bella signora che proprio non saprebbe stare con le mani in mano. Lui era un allevatore e un commerciante di

bestiame in tutto il mondo. E, prima ancora, aveva fatto il mastro casaro, dietro il papà che preparava le forme di parmigiano e di taleggio. Arrivato in Uruguay, nelle campagne di Sarandí Grande de Portamento de Florida ha comprato *Los Gurises*, perché se n'è innamorato. Qui c'è la carne più buona: bestiame allevato allo stato brado, tenerissimo e senza colesterolo, e il latte più buono, grazie ai meravigliosi pascoli della pampa. Non ultimo, qui si trova una meravigliosa selvaggina naturale. Non è stato semplice, certo, mettere insieme tutte queste eccellenze in un'unica realtà da sogno, ma Luigi, Eva e Laura (la ragazza che collabora nella gestione dell'agriturismo) ce l'hanno fatta. Prima è venuto il formaggio (come asiago, taleggio, perfino parmigiano), per esclusivo uso privato. Con risultati strabilianti. Quindi è seguito un grande frutteto con, perfino, il pomo del paradiso. E poi l'orto, con ortaggi e verdure fresche. Quello che, all'inizio, avrebbe dovuto essere desti-

nato al consumo personale, si è fatto tanto, troppo. I due instancabili lavoratori, pian piano, hanno dato vita all'agriturismo perfetto, in cui tutto (o quasi) viene prodotto nella vasta azienda agricola e trasformato in piatti raffinati. L'*estancia* è stata ammodernata e ingrandita e offre alloggio a una decina di ospiti (e ai loro cani, se lo desiderano), in stanze dotate di tutti i confort. Il cacciatore che volesse qui dar sfogo alla sua passione si scordi di poter dimagrire. Troverà una caccia ricca, cani addestrati, accompagnatori discreti, ma anche una cucina cui è impossibile dire di no. Si parte con 12 o 13 marmellate di frutta, più crostate e torte varie a prima colazione. E non si sa mai dove si andrà a finire con pranzi ricchissimi e sempre diversi. Come Paganini, infatti, Eva non si ripete, sempre però magnificando le ottime materie prime del luogo. Creazioni, oltre che squisite, di bell'effetto. È sufficiente già a commuoverci un piccolo brodo di gallina autenticamente ruspante. Si può anche piangere, aggiungendo pappardelle fatte a mano al ragù d'anatra o al sugo di lepre; pâté di fegato d'anatra e petto di pernice; pernice all'escabeche. Filetto di lepre su letto d'agrumi caramellato o un delicatissimo prosciutto di cinghiale selvatico, uno stracotto di manzo, un asado di vitella, una schioidonata di tortore, i salumi squisiti che preparano norcini venuti apposta dall'Italia...

Insomma, chiunque vada in Uruguay e ami la buona tavola italiana, commetterebbe un grave errore a non passare da quelle parti.

See International Summary page 70



Pesce-mandorlo alla vastese

La menola in ghiotta versione “ecclesiastica”.

DI PINO JUBATTI
Accademico del Vasto



Soddisfacendo a un preciso ma sempre sottinteso desiderio del fondatore, esiste un'imperativa vocazione a fare ricerca tra le più approfondite tradizioni gastronomiche del territorio.

Il suo pensiero era questo: “... scoprire, riproporre e salvaguardare ogni singola delizia di piatto che non si riesce più a trovare in trattoria”. Ebbene, in questo senso, argomenteremo di accadimenti di alcuni decenni addietro, riferiti a un noto canonico vastese, don Romeo Rucci, passato alla storia locale più per la dipartita, causa il dispiacere della chiesa crollata, anziché per la sua versatilità culinaria, oltre che per la fama di essere nipote diretto e discepolo illustre di Filippo Palizzi.

Tuttavia, drammi esistenziali e celie alimentari a parte, torna altrettanto felicemente opportuno narrare quale fu il successo di un piatto (almeno uno) del sobrio presule, ricordato pure negli annali delle storie di cucina tradizionale vastese: ossia quello intitolato “Pesce-mandorlo, aglio, olio e peperoncino piccante tritato (alla don Romeo)”, meglio e più sbrigativamente denominato come “*Pescimènnele e pepicucènde a la Do' Rrumè*”, secondo un più identitario lessico d'ortodosso vernacolo vastese. La speciale preparazione gastronomica d'*antan* - che solo più tardi sarà promossa come ghiottoneria - cade esattamente all'inizio della stagione estiva, allorché la presenza del pe-

sce-mandorlo (*spicara maena*) è massiccia, specie nella muta della deposizione. Essa si esegue ancora oggi come di seguito: intanto, occorrerà disporre di una larga casseruola di latta stagnata, in cui elaborare: 1,6 kg di pesce-mandorlo fresco, ben eviscerato e pulito (meglio se abbonda di femmine stagionali, turgide d'uova); 3 spicchi d'aglio affettato; 3 ciuffi di prezzemolo da spezzettarsi; 30 gr di peperoncino rosso piccante (essiccato e frantumato possibilmente a mano); 3 bicchieri di olio extravergine d'oliva; sale; 2 dl di vino bianco secco e puro.

Nella casseruola a bordo rialzato e fondo piatto, predisporre i singoli pesci strettamente accostati tra loro, di taglio (“*azziccàte*”) e così aderenti gli uni agli altri da riempire tutto l'intero spazio circolare della casseruola, senza nessuna possibilità di residui e pur minimi spazi vuoti; l'abbondante olio che sarà distribuito sopra tale superficie, penserà a... lubrificare gli interstizi penetrando fino al fondo del recipiente che - come s'è detto - dovrà essere metallico per mere ragioni di conducibilità diffusa e compatta. Spolverizzare, quindi, tutta la risultante distesa ittico-culinaria (costituita dai dorsi dei pesci affiancati: ossia, ritti e disposti per il lungo) con “*pepicucènde*” (peperoncino) finemente tritato (ma non in polvere!), con aglio accuratamente affettato, e con la parallela e densa spezzettatura del prezzemolo: triplice operazione che richiede grande attenzione; il sale va cosparsa necessariamente in modo rado ma penetrante (in generale, questo ingrediente è poco nominato nei nostri testi riferiti a elaborazioni di pe-





sce; ma soltanto perché il buongustai-intenditore ne promuova un discretissimo uso!).

Su fuoco galoppante, la casseruola stagnata - coperta con coperchio anch'esso metallico e pressoché ermeticamente ("a coperchio fisso" è l'espressione di don Romeo: per questo scopo, egli usava un mattone come sicuro "fermo" adatto all'uso) - produrrà, quasi subito, uno stuzzicante e aromatico borbottio di cottura: dopo qualche minuto, l'unico movimento di coperchio sarà concesso per scoprire la fumante superficie sulla quale si "aspergerà" il delicato vino bianco puro (alternativa ecclesiastica al succo di limone!); la cottura potrà continuare, ripristinando il coperchio "fisso", per altri 35 minuti buoni, fino cioè a incrostata doratura del pe-

sce, il quale presenterà - stavolta a coperchio debellato - un'appetitosa e cangiante superficie giallo-rosa. Quanto al finale responso relativo all'olfatto, esso non potrà che essere riscontrato, con delizia, subito dal vivo.

Inutile aggiungere che, per la menzionata pulitura del pesce-mandarlo (*mènnole*, secondo il lessico classico dei nostri Statuti Municipali: Vasto, anno 1503), occorre affidarsi a mani più che esperte, specialmente se si tratta della predetta stagione delle uova. A bocca ancora più esperta - se tanto è possibile - occorrerà, invece, consegnarsi per la ghiotta degustazione, perché l'abbondante "spinosità" dell'esemplare ittico in argomento non ammette repliche quanto a difficoltà di pasteggio: soprattutto nel rispetto del "gentile" galateo

gustativo di don Romeo, in cui "il peccato di gola veniva pur mitigato, in qualche modo, tra dente e lingua"...

L'elaborazione descritta figurava - presso la "frugale" tavola del canonico - come secondo piatto di portata, per quattro ospiti: in un convivio, questo rimane ovvio, tutto composto di pesce fresco, dopo un primo a base di sagnette fatte in casa e condite con semplice sugo di panocchie (anch'esse pregne di uova), aglio, olio e pomodoro di giornata. Per tutto questo, l'inarrivabile don Romeo, in conclusione di rito, era solito esclamare trionfante: "Nghì li pridde ti vu mätte?" (Con i preti ti vuoi mettere?), che risultava motto propiziatorio quanto e più del prioritario Buon appetito.

PINO JUBATTI

See International Summary page 70

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 3.500 e i 7.000 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.

● 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.

● La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della redazione, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

Anche per questa Rubrica, si prega 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.



Tradizioni e antica cultura nella Valle d'Ampezzo

I cibi e le usanze che caratterizzavano le varie fasi della vita.

DI SILVANA SAVARIS GRASSELLI
Accademica di Cortina d'Ampezzo

I corteggiamento. “Cuco, bel cuco da ra coda riza, quanti ani bete a me fei noiza?” (Cuculo, bel cuculo dalla coda riccia, quanti anni mi mancano per fidanzarmi?). Questa divertente filastrocca era sovente sulle labbra delle ragazze che aspiravano a un corteggiatore. Ai primi del 1900, era in uso il “si a funestres” o “si a donià”, cioè quella forma di corteggiamento che vedeva la donzella stare alla finestra aspettando che i giovani le facessero la serenata. “... e per la prima volta che vengo sotto alla vostra finestra mi risponderete un

buona sera...”: questa era la frase rituale, seguita da una serenata suonata, in certe occasioni, perfino da quattordici uomini. Peccato che tale simpatica usanza fu poi proibita come disturbo alla quiete pubblica. La prima fase del corteggiamento prevedeva che i giovani si presentassero a casa della ragazza e stessero a chiacchierare con lei e con il resto della famiglia, come si conveniva a una onesta fanciulla, nella “stua”; quando si faceva tardi, la madre andava a tirare i pesi dell’orologio, segno inequivocabile che era giunto per tutti il momento di andare a letto. Se poi il ragazzo non era gradito, gli veniva offerto un piatto di “zufa”, crema ottenuta cuocendo nel latte farina gialla e bianca mescolate assieme, cibo povero che gli faceva chiaramente comprendere il rifiuto. Se invece il ragazzo era accettato, poteva “si a ra domandà”, vale a dire richiedere ufficialmente ai genitori la mano della ragazza.

Il matrimonio. Circa otto giorni prima del matrimonio, si festeggiava il fidanzamento con un pranzo in casa della ragazza e in tale occasione si preparavano i “carafoi”, il dolce tipico delle più diverse occasioni, presenti nella vallata sicuramente fin dal 1636.

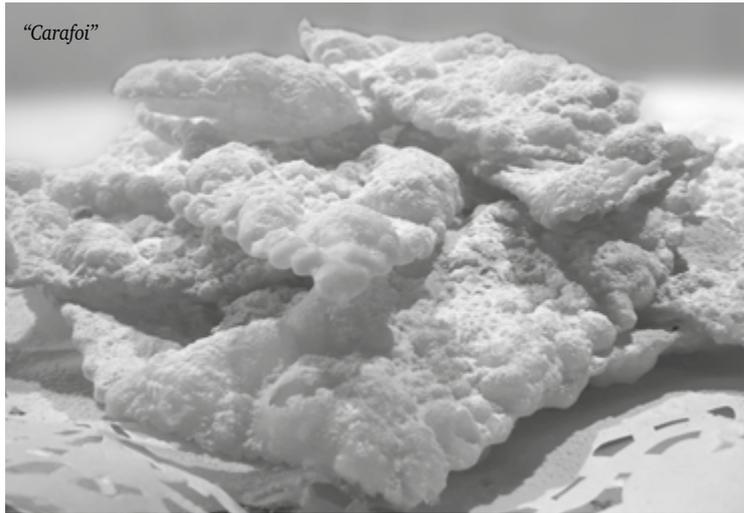
Gli inviti a nozze erano fatti separatamente dai futuri sposi, portando agli invitati il “brazolà”, una focaccia rotonda, a treccia, cosparsa di grani di zucchero e contenente i carafoi. In cambio, ricevevano sei o otto uova. La sera precedente la cerimonia di nozze, si “sparava” la sposa: gli amici e i vicini si riunivano nella sua casa e venivano loro offerti vino e carafoi e si facevano scoppiare mortaretti. Il giorno del matrimo-

Procedimento di preparazione del “brazolà”





nio si ritrovavano tutti a casa della sposa per bere un bicchiere di vino e gustare ancora gli onnipresenti carafoi, facendo quattro chiacchiere in allegria e poi insieme si avviavano verso la chiesa. Lungo il percorso, il corteo era frequentemente bloccato da varie “stanghe”: arnesi da lavoro o barriere fatte di rami di abete e fiori, preparate dagli amici, colleghi di lavoro e vicini di casa. Toccava allora al “compare” pagare un pedaggio per poter proseguire. Il pranzo di nozze, possibilità economiche permettendo, aveva luogo in un albergo. Nelle occasioni di grande festa, si beveva il costosissimo caffè in sostituzione della porzione d’orzo abbrustolito che era comunemente usato. Il vero caffè è arrivato a Cortina verso il 1840 e si trattava di chicchi verdi giunti in regalo: la persona che li ricevette cercò di preparare il caffè proprio con quei chicchi, ma la bevanda ottenuta era così cattiva che si dovette buttar via. Nessuno, infatti, ancora sapeva che i chicchi verdi devono essere prima tostati e poi macinati e che il caffè si fa con la polvere così ottenuta. In ogni



casa, nel cantonale della stua, c’era la bottiglietta di grappa, “ra aga de vida” (acqua di vita), toccasana per tante malattie, riservata alle persone anziane e agli uomini: i giovani potevano berne solo dopo aver superato l’età della co-scrizione. Per digerire e dormire sonni tranquilli, si beveva un infuso di “ciarè”, semi di cumino misti a camomilla e menta, il tutto raccolto dalle instancabili donne ampezzane.

La nascita. Quando nasceva un bambino, si offrivano ancora i carafoi ai visitatori che portavano doni alle puerpere. A queste, come ricostituente, venivano preparate le “zopes”, fette di pane raffermo, immerse in uova sbattute con

un po’ di latte e passate in padella a dorare con burro, spolverizzate poi di zucchero e bagnate di vino: estremamente nutrienti, esse sostituivano egregiamente il brodo di cappone che nella valle non esisteva.

La morte. Quando in casa avveniva un decesso, durante la veglia funebre, conclusa la recita delle litanie, la famiglia del defunto distribuiva il “pan da morto”: era di forma ovale, fatto con farina di

frumento finissima e bianchissima e semi di anice, e presentava un taglio in mezzo. Con la stessa pasta venivano cotti anche dei pani più piccoli, i “petuches”, destinati ai bambini che camminavano anche per chilometri per recarsi al rosario in casa del defunto e quindi ricevere quel pane davvero speciale. Tutti coloro che ricevevano il pane avevano l’obbligo di pregare per l’anima del defunto, prima di mangiarlo. Oltre al pane, nei tempi più antichi, si usava regalare delle fave cotte o del preziosissimo sale. Durante la guerra, quando la farina scarseggiava, era distribuito sale o addirittura denaro.

SILVANA SAVARIS GRASELLI

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2017

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 19 ottobre alle 20,30, e avrà come tema “I formaggi nella cucina della tradizione regionale”. Un tema, scelto dal Centro Studi “Franco Marenghi” e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a valorizzare un alimento, di cui l’Italia è ricchissima, che entra come componente essenziale o sussidiario in numerose preparazioni tipiche del territorio, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un’idonea relazione di carattere culturale per illustrare l’importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all’alimento scelto.





La cinta senese, un patrimonio recuperato

Considerata per millenni un'insostituibile risorsa, grazie all'elevata qualità della carne, dopo la Seconda guerra mondiale, ha rischiato l'estinzione.

DI ETTORE FALVO

Accademico della Valdichiana-Valdorcio Sud

Il maiale europeo fu addomesticato nel V millennio avanti Cristo; si diffuse e si differenziò in Europa tra le varie culture neolitiche.

In terra di Siena, si è selezionata e affermata una particolare razza suina, considerata così legata al suo territorio da meritare il nome di "cinta senese". Si distingue dalle altre razze per la sua spiccata rusticità e la frugalità alimentare, ma, soprattutto, per una fascia chiara che va dalle spalle alla pancia e che interrompe, come una cintura, il manto grigio scuro. La sua carne è di qualità straordinaria.

È originaria della Montagnola Senese, un comprensorio collinare e boscoso, tra le valli dei fiumi Merse ed Elsa, a Nord di Siena. In seguito, si è diffusa in

tutto il territorio senese, in Val di Chiana e in Val d'Orcia, poi anche nel Mugello e nel Valdarno, a Nord, e in Maremma, a Sud. Nel 1940 veniva citata come la principale razza suina della Toscana.

In alcune iconografie medievali è raffigurata irsuta e vigorosa, con evidenti zanne, a metà strada tra selvatica e domestica. Per le sue caratteristiche intrinseche, infatti, era molto adatta a vivere allo stato brado nei boschi, ma le fonti antiche la descrivono anche come ben domesticata e ne attestano la presenza pure in città. In un annale senese del 1300, si legge che una scrofa e quattro maialini (*troiam et quattuor porcellos*) venivano fatti pascolare in Piazza del Campo per ripulire il "gra-





nellame” caduto dai banchi del mercato. Il suo carattere ribelle e orgoglioso le aveva fatto guadagnare dignità e rispetto e alcune famiglie nobili senesi, come i Parigini e i Sergrifi, decisero di eleggerla a simbolo araldico del loro stemma.

Fu anche oggetto di furti e scorribande rimaste famose. Nel 1282, Tacco di Ugolino del ramo Guardavalle dei Cacciatori, signore della Fratta, padre di Ghino di Tacco, divenuto poi padrone di Radicofani e citato da Dante nel *Purgatorio* e dal Boccaccio in una novella del *Decamerone*, insieme ad alcuni parenti, fu denunciato dal sindaco di Torrita per il furto di due cinte e condannato al pagamento di cinquanta lire. Evidentemente la lezione non fu sufficiente. Nonostante la caccia che veniva loro data dalla Repubblica di Siena, continuavano a perpetrare furti e rapine e dopo qualche anno i maschi maggiorenni di quella famiglia vennero arrestati e pubblicamente giustiziati in Piazza del Campo. Ghino e suo fratello Turino furono graziati, perché non avevano ancora quindici anni.

A riprova di quanto venisse considerata e apprezzata la cinta senese, ricordiamo alcune delle moltissime testimonianze pittoriche di epoca tardo medievale e rinascimentale.

Nell'*Allegoria del Buongoverno*, del 1340, nel palazzo comunale di Siena, Ambrogio Lorenzetti la raffigurò portata da un villano in città dove, in via del Porzione, si trovavano le botteghe di carne salata. A San Gimignano, nella Colle-

giata, il fiorentino Benozzo Gozzoli, a metà del XV secolo, dipinge ad affresco Sant'Antonio con una cinta; nella sala di Dante, nel Palazzo Comunale di San Gimignano, il talentuoso collaboratore di Simone Martini, Lippo Memmi, nel 1317, dipinge una grandiosa *Maestà* in cui Sant'Antonio Abate è accompagnato da un maialino di cinta. Il Sant'Antonio dipinto dal fratello maggiore di Jacopo della Quercia, Priamo, nell'oratorio di S. Antonio a Volterra, troneggia imponente e grave sullo scranno; gli fa da contrappunto una piccola cinta, seduta alla sua destra, quasi come un fedele cagnolino.

Allevata in Toscana fin dal periodo etrusco, e considerata per millenni un'insostituibile risorsa, dopo la Seconda guerra mondiale, ha rischiato seriamente l'estinzione. Nella generale frenesia di produrre tutto in quantità e a basso costo, che si stava generalmente affermando a quell'epoca, anche i criteri di allevamento ne uscirono rivoluzionati. I nuclei di otto o dieci cinte senesi, sparsi per ogni potere del territorio, scomparvero in pochi anni. Sorsero quelle grosse stalle a stabulazione fissa, grandi porcilaie dove venivano ammassati, tutti insieme, centinaia, a volte migliaia di capi. La cinta, rustica e ribelle, non si sarebbe mai potuta adattare a quelle condizioni.

L'antica razza, selezionata nei secoli per rispondere a esigenze di vita e di allevamento esattamente opposte, non era compatibile con i nuovi criteri di produzione. Tolta dai pascoli e dai boschi, dove aveva spazi di qualche ettaro a capo, ristretta nell'esiguità di un paio di metri quadrati, la cinta diventava feroce, ingestibile. Molto spesso gli adulti, non avendo a disposizione sufficiente spazio vitale, si sbranavano tra loro, mentre le scrofe, seguendo il loro istinto atavico, sopprimevano gran parte della covata lasciando in vita solo un paio di suinetti. Per giunta, la qualità delle sue carni subì un peggioramento verticale. Condannata a una vita di sofferenze, non produceva più nemmeno carni di qualità. Fu rapidamente sostituita da altre razze nordiche di maiali bianchi, molto più grossi, mansueti e prolifici.

Nel 1986, in tutta la Toscana, furono censiti tre verri e sei scrofe, tutti nella Montagnola Senese, sua terra d'origine, in cui per fortuna era fortemente radicata. Era tutto quello che rimaneva di questa grande razza. Tra gli agricoltori più illuminati scattò un allarme generale. Alcuni di loro presero a cuore la questione e, con l'ausilio di due Istituti universitari, furono artefici di un autentico miracolo. Con una moltiplicazione condotta al limite delle possibilità scientifiche, si pensi che disponevano solo di tre linee di sangue, riuscirono a evitarne l'estinzione e a portarla fuori pericolo.

Un'osservazione, per inciso. Non è stata così fortunata la “cappuccia”, una razza di maiali neri, longilinei, veloci e ribelli, molto adatti ai boschi, ma refrattari alla prigionia ancora più dei cinti. Era originaria della montagna aretina e un tempo era alquanto diffusa in Val di Chiana e non era rara nemmeno in Val d'Orcia. All'epoca del censimento del 1986, era già completamente estinta da anni.

Nel marzo 2012, la denominazione cinta senese, riservata esclusivamente alle carni suine di animali certificati, nati, allevati e macellati in Toscana secondo la tradizione, ha ottenuto la Dop. Il Consorzio di tutela della cinta senese ha pubblicato un disciplinare che regola i criteri del suo allevamento. Oggi la cinta senese, come un tempo, spazia tra boschi e campi. Viene allevata in quasi tutta la Toscana, sia al pascolo brado integrale, sia al pascolo semibrado con l'impiego di semplici ricoveri e con l'ausilio di una calibrata integrazione alimentare. Le sue carni, sono tornate agli antichi modelli di qualità, con caratteristiche aromatiche e sensoriali uniche e universalmente apprezzate.

Il mondo scientifico le riconosce straordinarie proprietà dietetiche e salutistiche, grazie alla comprovata concentrazione di grassi insaturi omega 3 e omega 6.

Per fortuna una storia a lieto fine.

ETTORE FALVO

See International Summary page 70



Dal mais alla polenta

Perché la pellagra, una patologia un tempo diffusa nell'Italia Settentrionale, era sconosciuta in America Latina?

DI FLAVIO DUSIO

Accademico di Novara



Il nome è di origine spagnola, “mail”, a sua volta dall'indo-taino “mahis”. Proveniente dal Messico, il mais era alla base della cucina azteca. Da noi veniva denominato granoturco “esotico coloniale”, frumentone, o “meliga” nelle campagne del Settentrione. Studi recenti dimostrano che il mais è il risultato di una singola domesticazione nel Sud del Messico, risalente a oltre 9000 anni fa. Il suo antenato “teosinte” produceva piccolissime pannocchie di soli 25 millimetri, sino a giungere alle dimensioni attuali, grazie ai secoli di selezione artificiale operata dagli indigeni. Il mais è il cereale più coltivato al mondo.

Da esso si ottiene la nota farina; dalla spremitura si produce olio da consumare crudo, non per friggere, a causa del basso punto di fumo; dalla distillazione derivano bevande alcoliche, quali Bourbon e Whisky e la Chicha morada in America Latina. In Italia, la coltivazione inizia nella prima metà del 1500 negli orti dei contadini, perché esentati dalle decime, con produzione abbondante ed economica. Il mais, ancora sulla spiga, può essere grigliato, sgranato e lessato,

oppure macinato a farina, ottenendo quella “bramata”, a grana grossa, per polente saporite e gustose, e il “fioretto” per preparazioni pasticciate e delicate. Non contenendo glutine, consente la preparazione di pasta alimentare per celiaci o per soggetti affetti da *gluten sensitivity*. Con il diffondersi del consumo del mais, fra le po-

polazioni più povere iniziò a manifestarsi una patologia definita “pellagra”. Il termine comparve per la prima volta in un libro pubblicato a Milano dal dottor Francesco Frapolli, medico dell'allora Ospedale Maggiore della città. Nel saggio *Animadversionem in morbum vulgo pellagra* del 1771, descriveva i sintomi di una patologia diffusa in parte dell'Italia Settentrionale, ma non nel Sud. In particolare erano colpite le popolazioni più povere del Veneto orientale e del Friuli.

Nella convinzione si trattasse di malattia infettiva, nel 1874 Giuseppe d'Asburgo fondò il primo ospedale dedicato ai pellagrosi. La causa della malattia continuava a essere ignota, e l'unica certezza era la povertà dei contadini e la dieta fortemente carente, basata sul consumo di sola polenta. Tuttavia, elemento curioso, le popolazioni vicine, in alcune zone della Lombardia, non erano colpite dalla malattia, poiché consumavano latte con polenta. In seguito all'Unità d'Italia, la Direzione dell'Agricoltura, nel 1878, registrò ben 97.885 casi di pellagra in 40 province, con il 30% nel solo Veneto orientale. La ma-

lattia si manifestava con un quadro clinico detto “delle tre D” (dermatite, diarrea, demenza). Perché ciò non accadeva in America Latina, dove pure il mais era la sola fonte alimentare? La risposta sta in una parola difficile: nixtamalizzazione. Il nixtamal è un tipo di pasta preparata da millenni, mettendo a riposo o in ebollizione il mais con acqua di calce (calcio idrossido), ottenendo una granella rammollita e decolorata, da usarsi tal quale, oppure essiccata, per ottenere farina. Il nixtamal è la tipica base per le *tortillas*. Il termine deriva dalla lingua nahuatl “nexili” (cenere-polvere di calce) e “tamalli” (pasta di mais). La preparazione così ottenuta, in ambiente fortemente alcalino, rende biodisponibile la vitamina B₃, che, nella polenta cotta normalmente, rimane invece tenacemente legata a carboidrati complessi (niacetidi) e a peptidi che la rendono indisponibile. Viene così spiegata l'assenza della patologia nelle campagne del Sud, o della vicina Lombardia, con il consumo anche di modeste quantità di latte per l'apporto di vitamina B₃ e dell'aminoacido triptofano, suo precursore. Ancora nel 1910 si contavano nel Settentrione centinaia di casi l'anno, scomparsi poi definitivamente con il progressivo superamento della povertà. Solo nel 1937 Conrad Arnold Elvehjem, dell'Università del Wisconsin, scoprì che l'acido nicotinico, o vitamina B₃, portava a completa guarigione i malati di pellagra. Da allora venne chiamata vitamina PP (*pellagra preventing*), il termine che il dottor Francesco Frapolli aveva diffuso in tutto il mondo scientifico.

See International Summary page 70



Preziosi agrumi

Frutti della salute, impareggiabili ingredienti della gastronomia mediterranea.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Nei menu degli asili e delle scuole, e negli ospedali, si fa il possibile affinché agli agrumi sia riservato quello che in teatro si definisce un posto d'onore. E a dirla tutta, per via delle loro eccezionali proprietà, lo meritano ampiamente. Una proposta in questo senso è venuta recentemente dal Distretto degli Agrumi di Sicilia. Il Distretto ha chiesto ufficialmente al Governo centrale e regionale di coinvolgere con sollecitudine le realtà più direttamente interessate, come le Aziende sanitarie provinciali e gli apparati scolastici. La Presidente Federica Argentati, fra l'altro, ha fatto presente che "da alcuni test sperimentali effettuati negli ospedali italiani, si è accertato l'ottimo riscontro delle spremute fresche di arancia e di agrumi per gli indiscutibili benefici per la salute. In particolare, le arance rosse siciliane hanno una com-

provata azione di prevenzione contro i tumori e le malattie cardiovascolari". La questione va ben oltre l'Italia, dove Sicilia e Calabria, con 140 mila ettari, producono l'80% degli agrumi italiani, per un totale di circa 3 milioni di tonnellate l'anno, un granello a fronte della produzione mondiale che oscilla intorno a 140 milioni di tonnellate. Cina, India, Brasile, Centro America, Stati Uniti (in testa la California) e poi Spagna, Grecia, Portogallo, Marocco: tutti con enormi problemi con i quali gli agrumicoltori sono costretti a fare i conti, spesso soccombendo davanti alle avversità climatiche come la siccità o al contrario la troppa acqua, i batteri, i funghi, i virus, gli insetti. E poi le bizze del marketing e della grande e piccola distribuzione, il progressivo restringimento dell'apparato industriale e della trasformazione... Eppure le potenzia-

lità degli agrumi sono incalcolabili per spremute, succhi, marmellate, gelatine, essenze, canditi, pasticceria e gelateria, liquori, distillati. E per la medicina, con le vitamine A, B, C, P; per la cosmetica con profumi e creme. Per limitarci all'Italia, chi può immaginare i cannoli e la celeberrima cassata siciliana senza le indispensabili fettine di scorza d'arancia, i canditi, ecc.? Gli agrumi del lago di Garda o i limoni della costiera amalfitana, i pregevoli - ancorché di limitate estensioni - impianti in Liguria, Toscana e Lazio confermano fino in fondo il pregio del microclima mediterraneo insieme con la passione e la tenace follia dei coraggiosissimi agrumicoltori. Arancia, mandarino, limone, bergamotto, pompelmo, cedro, chinotto, limetta e altri ancora non casualmente risalgono a molto lontano e s'innestano nel misterioso fulgore della mitologia. Ercole, dopo aver ucciso il mostro che vi primeggiava e non faceva entrare nessuno, nel giardino delle Esperidi scoprì meravigliosi alberi di agrumi che in seguito attecchirono in Birmania, nel Sud della Cina, in Indonesia. Per lo più come piante ornamentali, gli Arabi li fecero crescere soprattutto in Sicilia, al tempo della loro dominazione nella più grande isola del Mediterraneo. Il maggiore impiego come frutti, farmaci e cosmetici si ebbe dalla seconda metà del 1800. E in queste nostre note sarebbe un'imperdonabile lacuna non ricordare il ritratto di suo padre agrimensore, opera del grande Renato Guttuso, nella sua Bagheria, luogo di arte e agrumeti, di ottima e succulenta gastronomia, a 10 chilometri da Palermo.

See International Summary page 70





La moda del “gluten free”

Il mercato in ascesa negli ultimi anni dimostra il consumo anche da parte di chi non è celiaco.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Fino a non molto tempo fa, i prodotti alimentari senza glutine, specificamente adatti ai celiaci, erano in vendita solo nelle farmacie e non in tutte. Ora, ogni supermercato ha lo scaffale con i “gluten free”: pasta, biscotti, dolci ecc. Si tratta di un consumo che riguarda solo i celiaci o è divenuto una moda? È un fatto che il mercato sia in continua crescita, al ritmo del 27% l'anno, e che ammonta a circa 320 milioni di euro, di cui solo 215 milioni sono spesi da pazienti con diagnosi. Molti sono dell'opinione che anche per chi non è celiaco il consumo dei prodotti senza glutine dia benessere e aiuti a dimagrire. Tuttavia, è un falso mito: nessuna ricerca scientifica dimostra i vantaggi per la salute erroneamente attribuiti alla dieta senza glutine per chi non è celiaco. Il noto periodico inglese *British Medical Journal* ha svolto uno studio in proposito,

dal quale è emerso che l'esclusione di glutine in chi non è celiaco non riduce il rischio cardiovascolare, come molti invece credono. L'Associazione Italiana Celiachia ha definito quest'opinione un equivoco pericoloso, “che banalizza la malattia celiaca, per la quale l'esclusione del glutine non è una scelta ma un vero e proprio salvavita”. Più ci si allontana dalla tradizionale cultura alimentare che viene da una società meno nevrotica e meno insofferente, più il consumatore è sensibile a ogni richiamo della comunicazione pubblicitaria e più accetta la moda del momento. C'è stata quella per il biologico, poi per il naturale, quindi per il vegano e ora per il no-glutine. Un mercato in ascesa negli ultimi anni, con crescita di fatturato e proseliti convinti anche dai comportamenti alimentari di alcune celebrità, come Lady Gaga, e altre che non sono celiache, ma non portano a tavola nulla che contenga glutine, convinte, così, di guadagnare in salute e di restare più in forma. C'è da rimpiangere Ugo Tognazzi, gastronomo disordinato e onnivoro.

Una falsa convinzione che fa leva sulla facile influenzabilità di un pubblico sempre più inerme a ogni sollecitazione e stimolo al consumo. Forse sarebbe l'ora di auspicare un intervento più incisivo dell'autorità istituzionale che esprima raccomandazioni sul corretto stile alimentare.

I BENEFICI DI UNA DIETA RICCA DI LUPINI

È ormai un ricordo dei “vecchi fanciul-

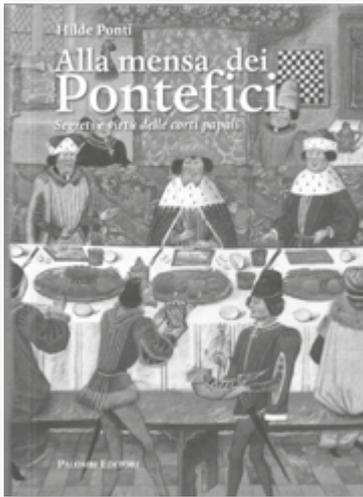
li” quel personaggio che vendeva i lupini (a Roma chiamati “fusaje” e “fusajaro”, il loro venditore), vicino alle scuole o nei viali dei giardini pubblici. I gialli legumi erano sistemati in un sacchetto di tela grezza, nel quale il venditore affondava un cilindretto di metallo, il misurino per calcolare la quantità da versare nel cartoccetto. Sono passati molti decenni da allora, il lupino è scomparso dalle strade ma è entrato fra gli alimenti preziosi per i suoi apporti benefici.

Il consumo di quest'umile legume, fonte di proteine e fibre, è raccomandato dai medici, perché le proteine alimentari del lupino, come afferma il professor Cesare Sirtori dell'ospedale Niguarda di Milano, riducono i livelli di “colesterolo cattivo” nel sangue.

Diverse ricerche hanno provato altri benefici garantiti da una dieta ricca di lupini: si va dalla riduzione della pressione sanguigna al miglioramento del transito intestinale, fino alla protezione dei vasi dalla formazione delle placche aterosclerotiche, preludio d'infarti e ictus.

A questo legume va riconosciuta anche un'altra proprietà: quella di controllare il senso di fame.

Il consumo di trenta grammi di prodotto al giorno assicura il raggiungimento del 25% della dose giornaliera raccomandata per la quota di proteine. C'è di più. I lupini sono una valida alternativa anche per i diabetici, per il ridotto contenuto di zuccheri e il basso indice glicemico, come riferisce Chiara Magni, ricercatrice del dipartimento di scienze per gli alimenti dell'Università Statale di Milano.

**ALLA MENSA DEI PONTEFICI***di Hilde Ponti*

Palombi Editori
www.palombieditori.it
€ 14,00

Il cibo è sempre stato il primo bisogno dell'uomo, tanto da far nascere e progredire qualsiasi attività, intellettuale e fisica: ha incentivato commerci e scambi, influenzato politiche, guerre, conflitti, cultura, arte e religione. Il libro, a firma dell'Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia, Hilde Ponti (al secolo Hilde Catalano Gonzaga Ponti), indaga la storia con simili cognizioni, esplorando quanto ci possa essere di autentico negli annali che hanno attraversato la Chiesa di Roma, vagliando le esistenze di grandi papi. E proprio per ritrovare questa atavica semplicità di sentimenti terreni, simile ai comuni mortali, l'autrice si è addentrata - attraverso l'emblema del cibo - in un mondo privatissimo, un osservatorio esclusivo, delle varie età della Chiesa, rivisitando gusti e preferenze

gastronomiche di alcuni grandi papi del passato, riservando al lettore un privilegio ineffabile: gustare, adattate all'oggi, alcune preparazioni presenti a quelle mense. Per un giusto confronto emblematico, una razionale diversificazione nella maniera di presentare le pietanze, nella grandezza del potere di palazzo, l'autrice si è addentrata non alla tavola della società cortese e nemmeno a quella del gran signore o nobile territoriale, bensì ai banchetti dei re, degli imperatori e del papa, arrivando via via ai fasti dei regnanti del Rinascimento.

I pontefici sono stati scelti sia per periodo storico in cui hanno espresso il Magistero, sia per l'interesse rivelato da note documentali, minute e curiosità riguardanti proprio il gusto, nonché singolarità personali o di corte, e il sottotitolo dell'interessante pubblicazione - "Segreti e virtù delle corti papali - ne è la conferma. Sono infatti presenti, a corredo - di volta in volta - accenni biografici delle auguste persone.

CONOSCERE E GUSTARE IL BURRO*di Renzo Pellati*

Daniela Piazza Editore
www.danielapiazzaeditore.com
€ 23,00

Nel bel volume dell'Accademico di Torino Renzo Pellati, l'autore, specialista in Scienza dell'Alimentazione, ridimensiona tanti luoghi comuni che, in questi ultimi anni, hanno ingiustamente demonizzato un alimento naturale che fa parte della dieta umana da secoli. Si sente dire, infatti, che "il burro è più grasso dell'olio", o che "bisogna abbandonare i condimenti grassi" e che quelli di origine animale vanno evitati e che "il burro contiene

colesterolo". In modo chiaro e sulla base della letteratura scientifica attuale, Pellati sfata alcuni di questi pregiudizi iniziando dalle esigenze fondamentali del nostro organismo, approfondendo anche la conoscenza delle caratteristiche di tale prodotto e di come possa essere inserito nella dieta di tutti i giorni. Nella prefazione del Presidente Onorario Giovanni Ballarini sono inquadrati, in modo sintetico, i problemi connessi con l'utilizzo e il consumo di burro i quali, tuttavia, possono essere superati rispettando, come per ogni altro alimento, scelte e dosaggi adeguati allo stile di vita. E Renzo Pellati considera, in modo ampio e intelligente, le inimitabili e preziose caratteristiche del burro come alimento, condimento e ingrediente della gastronomia e della pasticceria del nostro Paese. A questo proposito, esamina i caratteri identitari della cucina del burro attraverso 100 ricette tra le più importanti e significative della tradizione gastronomica italiana, utili, oggi, quando vediamo risorgere una cucina casalinga. Ad arricchire il libro, infine, non mancano numerose ricette di rinomati chef in cui il burro rappresenta il condimento essenziale.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"****Delegazione del Mugello**

"Sanguinacci. Storia ragionata dell'utilizzo del sangue nella cucina tradizionale" di Luca Cianti
(Firenze: Edizioni Polistampa, 2016)

"Cento Ricette segrete di un medico Toscano del '700" di Nicchia Furian Raffo
(Firenze: Arti Grafiche Giorgi & Gambi, 1985)



PIEMONTE

TORINO

ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE

Bella serata al ristorante "Rural", un locale moderno, essenziale, molto curato, situato nel centro della città. In apertura, l'Accademica Stefania Stafutti, appena trasferitasi dalla Delegazione di Pechino, ha intrattenuto Accademici e ospiti con una breve relazione sulla sua esperienza accademica e gastronomica in Cina. Di bell'aspetto, oltre che squisiti, gli antipasti: pan brioche con burro, acciughe e salsa verde; panna cotta di burrata e gambero rosso; vitello tonnato, serviti su un unico piatto nero, con un piacevolissimo effetto cromatico. Appreziate ed equilibrate le lasagnette fresche con sugo d'agnello (non invadente) e carciofi, ma in particolare ha suscitato commenti ampiamente positivi il filetto di fassona piemontese prus martin e spuma di gorgonzola, sia per la qualità della carne, sia per l'ineccepibile cottura. Leggero, quasi arioso e non stucchevole il dessert, rivisitazione personalizzata e parzialmente scomposta del classico Monte Bianco. I vini serviti in accompagnamento ben si adeguavano ai cibi proposti. Ottima la



gestione della serata da parte dell'efficientissima direttrice di sala Patrizia Abbenanti, donna di grande professionalità e cura per il cliente, coadiuvata da uno staff giovane e adeguato per precisione del servizio e per cordialità, che sono valse i complimenti degli Accademici. Il giovane chef Alessandro Capalbo, insieme alla sua brigata, ha commentato la logica del menu e l'esecuzione dei piatti, concludendo amabilmente una serata all'insegna della serenità e dell'amicizia.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE

PER FESTEGGIARE I DIECI ANNI

In occasione del decennale della Delegazione, è stato privilegiato l'aspetto culturale della riunione conviviale, con la presentazione fatta dall'autore, Raffaele Baroffio, dell'inedito volume dedicato alla *Tavola nell'Alto Milanese all'inizio del Ventesimo secolo*. La serata, arricchita dalla presenza

di Accademici di altre Delegazioni, si è svolta al ristorante "Idea Verde" di Olgiate Olona, in un ambiente elegante e immerso nel verde, dove sono stati serviti alcuni cibi citati nel libro, partendo da un gradevole antipasto di fiore di zucca ripieno e croccante, seguito da una lasagnetta al radicchio trevisano ed emmenthal, ben equilibrata. Ha fatto invece discutere il secondo piatto, composto da involtino di orata su caponatina di verdure al miele, e gli Accademici si sono divisi nelle due fazioni degli amanti o meno dell'agrodolce. La delicatezza del dessert (gelato artigianale con zabaione) ha invece riappacificato gli animi riscuotendo unanime consenso.

BERGAMO

IL RISTORANTE "ALLEGRA COMPAGNIA" PROTETTO DALL'ATTIGUO SANTUARIO

La riunione conviviale estiva si è svolta, "sotto la protezione" della vicina Madonna del Santuario di Caravaggio, all'ombra del portico di una tipica osteria della Bassa. Il convivio è stato un successo sia per la scelta oculata del menu, improntato, dall'Accademico Luca Severgnini, sui formaggi tipici, sia per la presenza massiccia degli Accademici, che, in passato, avevano già avuto prova dell'abilità gastronomica di Giuseppe al ristorante "Allegra Compagnia", specializzato in piatti semplici, ma indovinati, curati e tipici. La tradizione è stata solo in parte ripetuta e il risotto non era così buono come la prima volta. Piatto forte, i formaggi dei vicini caseifici; ma non si è fatto apprezzare solo il tipico talleggio, bensì anche il provolone piccante e un erborinato che, per questioni di vertenze

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 33
VITA DELL'ACCADEMIA	46
Valle d'Aosta, Piemonte	46
Liguria, Lombardia	47
Trentino - Alto Adige	49
Friuli - Venezia Giulia	50
Emilia Romagna	51
Toscana	53
Marche	56
Umbria, Lazio	57
Abruzzo	59
Molise, Campania	60
Puglia, Basilicata	61
Calabria, Sicilia	62
Sardegna	63
Europa	64
Nel mondo	65
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



in campo europeo poiché identico allo “strachitunt” della Val Brembana e Imagna, viene commercializzato con un nome diverso e prodotto in due o tre caseifici della Bassa e si chiama “blutund”, non ha la Dop, ma è comunque del tutto simile a quello della montagna. Gli altri due assaggi erano la “salva” locale, meno gessosa di quella bresciana, e un’ apprezzabile “toma” chiamata casera, che potrebbe presto meritare la Dop. Qualche anno fa, nel corso di un riuscito convegno, la Delegazione aveva presentato Bergamo come detentrica di ben nove Dop di formaggi tipici: formai de mut, taleggio, strachitunt, bitto, grana padano, gongorzola, quartirolo lombardo, salva cremasco e provolone Valpadana. Gli atti di quel convegno sono stati pubblicati in un libretto di 160 pagine che è diventato prezioso, soprattutto quest’anno, alla luce dell’argomento della cena ecumenica del prossimo 19 ottobre che si svolgerà in Piazza Vecchia, alla “Taverna del Colleoni”, in Città Alta.

La “sinfonia” degli antipasti, uno più tipico dell’altro, è iniziata dopo le parole di benvenuto del Delegato che ha ricordato il suo omonimo, San Lucio, protettore dei mandriani e dei casari. La sorpresa più bella e istruttiva, dopo il risotto, è stata però la dotta relazione, seguita con interesse, della signora Taddei, che ha saputo sottolineare le qualità, ma anche le caratteristiche di produzione, dei suoi vari prodotti. Caldo tanto, ma anche tanta allegria e un’atmosfera di vera amicizia. (Lucio Piombi)

LODI, MILANO BRERA

NEL RICORDO DI FRANCO COLOMBANI E GIANNI BRERA

Il nome di Franco Colombani forse dice poco ai giovani Accademici, ma certamente evoca ricordi di grande tradizione lombarda in quelli che negli anni Ottanta cercavano di sfuggire al dilagante uso di panna, salmone, budini, maionese, gelatine, ecc... Hanno evocato molti ricor-

di Giorgio Lambri, giornalista piacentino, e Andrea Maietti, giornalista lodigiano, intervenuti alla riunione conviviale delle due Delegazioni, organizzata all’ “Albergo del Sole” di Maleo (Lodi), che continua a essere gestito dai figli di Franco Colombani. Immutato è l’arredamento, da signorile casa di campagna, e l’imponente camino, di questa trattoria, anzi locanda, che esiste da tempo immemorabile. Franco ha saputo portarla alla ribalta nazionale, facendola diventare punto di riferimento della cucina tradizionale. Riunendo altre “trattorie di lusso”, fondò il movimento “Linea Italia in Cucina”, il cui comandamento base era “mai seguire le mode”. Erano anche gli anni della *nouvelle cuisine*, per cui si può capire come i ristoratori tradizionali si sentissero attaccati e messi in discussione. Franco si sentiva forte della sua cultura e della sua cucina. Era un grande esperto di ogni materia prima, aveva la sua acetaia personale per il balsamico, ed era divenuto anche il leader mondiale dei

sommelier; intratteneva rapporti di amicizia con molti grandi personaggi compresi Giovanni Nuvoletti e Gianni Brera, che proprio al rientro da una cena al Sole, ebbe il fatale incidente automobilistico. Come fatale fu il gesto, alcuni anni dopo, con il quale Franco si tolse la vita, lasciando sorpresi e sgomenti tutti coloro che lo avevano conosciuto. Dato il legame di amicizia che univa i due personaggi Colombani-Brera, un commovente ricordo di quest’ultimo è stato offerto dal giornalista-scrittore-professore Andrea Maietti, che ne è stato biografo e studioso. Di Brera sono noti gli innumerevoli neologismi calcistici, come pure è risaputa la sua passione per il “mangiare”, che spesso celebrava in terra lodigiana. Di questo Brera privato è stato offerto qualche sprazzo, che si può cogliere anche nel suo libro sulla cucina, in maniera provocatoria intitolato *La pacciada*, quasi a enfatizzare l’aspetto più antipatico del mangiare. Del quale, invece, sapeva cogliere i tratti profondi e quasi liturgici, come quando parla della “religiosa fame dei poveri” o evoca i riti legati alla “festa del pурсcell”. Così come poco note sono le sue poesie, alcune legate a temi popolari, quale *l’ode alla Zuppa pavese*. (Federico Maisano)

MANTOVA

IL GRAN DESCO SPLENDE

Storia, civiltà della tavola, enogastronomia per la riunione conviviale della Delegazione. Il Delegato Omero Araldi ha definito un percorso che, dal fascino della piazza Erbe illuminata, portava al castello di San Giorgio e agli incanti della “Camera picta” di Andrea Mantegna.





Altre emozioni attendevano gli Accademici nella serata: lo stesso castello accoglie, infatti, “Ed ecco il gran desco splende”, mostra-spettacolo che propone la tavola del principe, con gli arredi più raffinati e di pregio dal Rinascimento agli ultimi splendori di Maria Teresa imperatrice. A corredo, i libri dei grandi cuochi: Scappi, Messisbugo, Bartolomeo Stefani e il Platina, tanto strettamente legati a Mantova.

Il tour emotivo si conclude alla tavola d'oggi, quella dei “Cento Rampini”, storica trattoria di piazza Erbe. I Camatti hanno proposto un menu di base tipicamente mantovano ma rivisitato nel luccio in salsa con pomodori datterini, basilico, olive taggiasche e coriandolo; così come con il risotto con fiori di zucca e asparagi. Non è mancato il dibattito, ma non sul Sauvignon e Merlot della Prendina. Tra i numerosi ospiti, Peter Asmann, curatore della mostra; Renata Casarin, preziosa guida nell'interpretazione della mostra; la giornalista Aretta Monesi e Giuseppe Masserdotti, CT Lombardia Est. (Renzo Dall'Ara)

VENETO

COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

POESIA E LETTERATURA

Fonte di ispirazione per generazioni di scrittori, poeti e artisti l'incantevole bellezza dei Colli Euganei si è espressa dall'amor cortese dei trovatori provenzali, cantori della bellezza di Beatrice d'Este e della generosità di suo padre Azzo, all'atmosfera decadente di Bruce Chatwin, autore di libri di viaggi e ospite, negli anni Sessanta, di Villa Albrizzi a Este, di proprietà dell'Acca-



Ugo Foscolo in un dipinto del ritrattista François-Xavier Fabre

demico Alessandro Giannelli Viscardi. E che dire di Francesco Petrarca che ad Arquà concluse la sua vicenda terrena reclinando il capo su un libro di Virgilio? Lucia Marangon, Accademica Consultrice, ha guidato gli Accademici in una passeggiata nella letteratura, attraverso l'acrocoro euganeo. Petrarca, che a dire il vero non descrisse quasi i Colli, e poi Byron e Shelley. Quest'ultimo, alloggiato a Este, redasse i *Versi scritti fra i Colli Euganei*: “Isole in fiore nel mare della vasta angoscia... fra i Monti Euganei mi trovai”. Vittorio Alfieri, nelle sue *Rime*, distilla il celebre sonetto scritto dopo la visita alla casa del Petrarca: “O cameretta che già in te chiudesti/quel grande alla cui fama angusto è il mondo”. Né si può tacere di Foscolo e delle sue *Ultime lettere di Jacopo Ortis*: prosa che sembra poesia: “su la cima del monte indorato dai pacifici raggi del sole che va mancando, io mi vedo accerchiato da una catena di colli sui quali ondeggiano le messi”. Nelle sue citazioni, Lucia

Marangon ha introdotto Fogazaro con *Piccolo Mondo moderno* e la sua poetica evocazione degli olivi e dei melograni che costellano i Colli Euganei.

Poiché tutti i salmi finiscono in gloria, concludiamo questa brevissima antologia con il menu servito dalla famiglia Bano nel ristorante “Miravalle”, a Torreglia, ai piedi dei sullodati colli, in occasione della riunione conviviale della Delegazione: tortino di ricotta e grana padano con prosciutto crudo veneto; mantecato di riso agli asparagi; pollo fritto della tradizione dei Colli; lattonzolo alle bacche rosse; patate al rosmarino; semifreddo alle marasche. Vini Doc dei Colli Euganei, Pinot Bianco; Cabernet rosso, e Ratafià di marasche, ossia il Sangue Morlacco di Luxardo. (Pietro Fracanzani)

SAPERI E SAPORI

Lo sfondo dove si è svolta una gustosa cena della Delegazione, presso “La Tavernetta” di Cinto

Euganeo, amena località dell'acrocoro euganeo, è quello sopra citato, descritto dal Foscolo.

Il ristorante, già frequentato in passato, rivive oggi per la passione trasmessa da Eric Mazzag, recentemente scomparso, alla figlia Chiara.

“Cucinare per conquistare il cuore” è il motto della famiglia Mazzag. Così si celebra un incontro tra saperi e sapori, quasi una storia d'amore al profumo di lavanda in primavera, di funghi e di tartufi in autunno, attraverso i colori del campo e dell'orto, e il gusto delle carni della corte padovana esaltati dai vini interpretati come ingredienti di cucina. Da tali presupposti deriva, studiato da Chiara con il Delegato Pietro Fracanzani e con l'Accademico Giambattista Fadigati, il menu stagionale di fine maggio: nido di crespella in gratin, con punte di asparagi bianchi in cuore di bufala; tagliolini tirati a mano, padellati con petto d'oca e tartufo nero fresco; risotto con i piselli di Baone e petto d'anatra cotto a bassa temperatura; faraona cotta al forno in salsa gentile di prugne e maialino di latte arrostito con contorni. *Dulcis in fundo*, uno straordinario millefoglie in *show cooking*. Dalla cantina: Moscato secco Fior d'Ape 2015 (Le Volpi); Rosso Fenice, taglio bordolese 2013 (Tenuta San Basilio, Cortelà di Vò).

Al levar delle mense, ha avuto luogo l'insediamento di tre nuovi Accademici: Antonella Agnello, Carlo Pampaloni e Nicola Borotto, quest'ultimo rappresentante delle giovani leve accademiche. Il Delegato Fracanzani ha aperto una breve discussione sul menu della serata, improntato alla stagionalità rappresentata dagli asparagi e dai bisi (piselli) e dalla tradizione culinaria del Basso



padovano e dei Colli Euganei: l'anatra, la faraona, l'oca "in onto". Ha poi illustrato la proposta di un prossimo convegno per il bimillenario della morte di Tito Livio, nato tra i Colli Euganei. Chiara Mazzag ha presentato il suo nuovo progetto di riaménagement del locale, soffermandosi anche sulle nuove tecnologie della cucina a bassa temperatura, argomento trattato anche nel recente forum dei Delegati al Forte Village di Cagliari.

Applausi a Chiara e alle brigate di sala e di cucina con consegna del guidoncino e della vetrofania accademici. (Pivieffe)

TREVISO-ALTA MARCA,
VENEZIA

INCONTRO CON LA CONFRATERNITA DEI "RADICI E FASIOI"

Nel quadro degli scambi culturali tra le Delegazioni, è stato realizzato l'incontro conviviale tra le colline del Prosecco, nel territorio di Refrontolo, dove l'Accademico Giorgio Polegato ha fatto da anfitrione nella

tenuta vinicola. Numerosa la compagine veneziana che ha visitato le Cantine Astoria, dove l'enologo Roberto Sandrin ha spiegato come le moderne tecnologie possano realizzare un prodotto perfetto anche senza l'intervento dell'uomo. La riunione conviviale è stata organizzata presso la "Tenuta Astoria", immersa nei vigneti, e si è aperta con un aperitivo con crostini e "golosessi" del territorio, abbinati al Prosecco brut millesimato, prodotto di punta dell'azienda. La vera sorpresa, però, è stato l'incontro con la Confraternita dei "Radici e fasioi" che ha preparato e servito il piatto considerato *cult* della cucina trevigiana. Sono molte le Confraternite nel territorio veneto e la Regione ha pensato di istituire un Registro al fine di dare loro un riconoscimento istituzionale. La Confraternita dei "Radici e fasioi" è sorta nel 1999 e si impegna a divulgare, attraverso molte iniziative anche nazionali, questo piatto tipico della zona pedemontana della sinistra Piave. Lo stesso Gran Maestro, Antonio Roncon, impegnato con altri sodali nella preparazione del piatto, ha

spiegato come la buona riuscita dipenda dal giusto uso degli ingredienti e dalla qualità dei fagioli, rigorosamente di Lamona, e del "radicio". Il migliore è il "radicio de campo", che si trova alla fine del periodo invernale, con la foglia pelosa e un poco amara. Una particolarità, da molti ignorata, è che il fagiolo va cotto a lungo in pentola e senza coperchio perché, così, perde le sostanze tossiche. Il risultato a tavola è stato decisamente positivo, con un matrimonio perfetto tra la crema di fagioli molto densa e il radicchio condito con il lardo croccante. Il Gran Maestro ha suggerito di utilizzare la forchetta e non il cucchiaino perché la crema densa rimane attaccata alle foglie del radicchio. Per secondo, lo spiedo classico con carni di maiale (costicine e ossocollo) e di pollo, cotte in circa sei ore dal maestro dello "speo" Carlo Merotto. Per finire, due torte portate dagli amici veneziani e confezionate dalla pasticceria dell'Harry's Bar di Venezia.

L'architetto Leopoldo Saccon, estensore del progetto per il riconoscimento delle colline

del Prosecco come patrimonio Unesco, ha spiegato le motivazioni della richiesta e lo stato di avanzamento della pratica. Un simpatico scambio di doni e riconoscimenti agli artefici dei piatti *cult* ha concluso la piacevole riunione conviviale. (Nazzareno Acquistucci)

EMILIA ROMAGNA

CESENA, RIMINI

VISITA A CASA MORETTI

Le due Delegazioni si sono ritrovate per una serata dedicata allo scrittore e poeta romagnolo Marino Moretti e al suo rapporto con la cucina, testimoniato da tanti scritti in prosa e in versi. L'idea è nata dalla pubblicazione di un bel libro, *Sapore Marino*, della Direttrice del museo Casa Moretti di Cesenatico, Manuela Ricci, dedicato all'interesse per il cibo mostrato dal poeta. L'idea, condivisa dalle due Delegazioni, per identità culturale, gastronomica e territoriale, ha preso forma scegliendo, come luogo per la cena, il Museo della Marineria, a pochi passi da Casa Moretti. Gli Accademici, condotti dalla stessa direttrice e relatrice della serata, hanno visitato Casa Moretti, con gli ambienti ricchi di documenti e oggetti dal sapore crepuscolare; la cucina, legata alle memorie più intime dell'autore, assaporando l'atmosfera delle frequenti conversazioni intrattenute con i suoi "colleghi" romagnoli, come Alfredo Panzini, che il più delle volte si concludevano intorno al desco. Moretti ha sempre mostrato curiosità e conoscenza della cucina italiana e francese, pur prediligendo piatti semplici, senza troppe elaborazioni. In molte delle sue opere parla di brodetto, piada, tagliatelle,



"Radici e fasioi"



sardoni, saraghina. “Non so se potrò (o mi sentirò) di venire a Roma abbastanza presto: qui almeno c'è la piada...e c'è il pesce! Una certa abbondanza ora di sardoni e di saraghina”, afferma in una lettera ad Antonio Baldini. La serata è proseguita al Museo della Marineria dove il Direttore Davide Gnola ha illustrato storia, significato, contenuti e finalità di un museo ricco di suggestioni. Manuela Ricci ha intrattenuto sulle curiosità, le sorprese e le conferme emerse su Moretti nel corso della sua ricerca, citando brani e versi che hanno fatto cogliere il senso dell'uomo, del poeta, dei suoi gusti, dei suoi piatti prediletti. Seduti a tavola, il luogo ha offerto agli Accademici di cenare tra imbarcazioni storiche dal grande valore evocativo. Il menu ha voluto rispettare l'inclinazione morettiana, legata ai piatti più semplici della tradizione romagnola e marinara: alici, sarde, sgombri, marinati, in carpione, arrostiti; razza in insalata; tagliatelle con ragù di seppie e piselli; brodetto di pesce povero, disponibile al momento, con crostoni di pane. I dolci, frittelle di mele, di riso, di semolino, i

bracciatelli e la ciambella, sono stati preparati secondo le autentiche ricette locali. Ciò ha reso possibile comprendere ancor meglio il valore simbolico del cibo per Marino Moretti, il suo rifiuto degli eccessi, il parallelismo tra letteratura e cucina: entrambe manifestazioni d'arte, non di artificio. (Maria Luisa Bartolotti e Gianluigi Trevisani)

TOSCANA

LUNIGIANA

SERATA DEDICATA ALLA CULTURA ACCADEMICA

Piacevole ritorno alla “Locanda all'Antico Mulino” di Villafranca in Lunigiana, ristorante accogliente, arredato con molto *charme*, nel passato già più volte frequentato dalla Delegazione in occasioni importanti, e ora di nuovo visitato per monitorare la nuova gestione in cucina passata recentemente sotto la regia di una lady chef, Lilli Bregasi. La giovanissima ex allieva dell'Istituto alberghiero di Bagnone ha superato brillantemente la “prova” con un

tradizionale antipasto lunigianese, un primo piatto di pasta fresca fatta in casa alle erbe: lasagne cunche, apparentemente semplice, ma esaltato dal condimento di olio extravergine nostrale e pecorino stagionato; un secondo classico di baccalà in un'aromatica salsa di pomodoro fresco, e una *creme brûlée* all'antica come dolce. Tutti piatti preparati a regola d'arte e ben presentati, apprezzati unanimemente dagli Accademici con un voto complessivamente alto. Oltre a essere stata una piacevole riunione conviviale tra amici, per condividere i piaceri della tavola, è stata una serata dedicata alla cultura accademica. Il Delegato ha relazionato sulla recente Assemblea dei Delegati in Sardegna; ha riferito, insieme alla Vice Delegata, dell'intensa attività della Delegazione, del concorso con l'Istituto alberghiero e dei prestigiosi premi assegnati. La Vice Delegata Ragna Engelbergs ha presentato il volume *I pesci di mare e d'acqua dolce* della nuova Biblioteca di Cultura Gastronomica al quale ha contribuito come membro del Centro Studi Territoriale della Toscana. Al termine della

riuscita serata, consegna della vetrofania dal Delegato al titolare Melchiorre Tomellini e vivi applausi alla promettente lady chef.

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

L'OCA REGINA

L'appuntamento era, tra i più, atteso: “L'Oca regina”, il tema della riunione conviviale che ha messo tutti d'accordo. È stato un gran successo sia per l'oca arrosto, realizzata benissimo con i suoi lunghi tempi di cottura, sia per la giusta umidità e i profumi delle erbe e aromi perfetti, sia per la presentazione monoporzionata con le succulenti patate arrosto, tali da deliziare immediatamente l'occhio, il naso e il palato.

L'oca arrosto, grande piatto della tradizione contadina umbra e toscana, tramandato dai lontani Etruschi, oggi viene servita saltuariamente nelle feste paesane e nella cucina casalinga, quindi trovare un luogo che la ripropone è stato merito del Delegato Vittorio Landi che ha scelto il ristorante “Norcinarte Nonno Dante”, dai più conosciuto come “Coldipozzo”, nelle vicinanze di Città di Castello, gestito oggi dai fratelli Renzini, Francesco e Federico. L'azienda Renzini ha una grande tradizione nell'arte della norcineria: nasce nel 1920 per opera di nonno Dante, macellaio di indiscussa fama, prosegue con il figlio Attilio, e poi con il nipote Dante che rileva, 30 anni orsono, il suddetto ristorante e prosegue con i nipoti Federico e Francesco: gli attuali titolari. Mani esperte e laboriose creano opere come la profumata porchetta di maiale, disossata completamente e condita



“a punta di coltello” con sale, pepe, aglio e finocchio, lasciata a insaporire per due giorni, poi cucita e legata a mano e quindi cotta al forno con una sequenza di temperatura segreta. Un altro prodotto della norcineria, gustato dagli Accademici, è il prosciutto “Lui”, coperto di pepe rosa e stagionato 18 o 24 mesi in un ex convento di Abeto di Preci a 1000 metri, nei Monti Sibillini, oggi purtroppo distrutto dal recente terremoto. I prodotti della norcineria Renzini sono tantissimi e fanno bella mostra nel locale, essendo questo anche punto vendita, recentemente rimodernato, creando un’atmosfera elegante e sobria che immediatamente cattura la golosità del cliente.

Le eccellenze della cucina erano accompagnate da ottimi vini di propria produzione, avendo rilevato terreni coltivati a vigna nelle Puglie. La loro qualità ha sorpreso gli Accademici per la precisa identità e qualità. Il Primitivo Petranera 2013, servito a tavola, è veramente un grande vino.

Una nota di merito anche alla squadra di camerieri esperti di taglio e affettatura dei salumi, sia a mano sia con la vecchia ma meravigliosa affettatrice

Berkel, che hanno assistito i convitati per tutta la durata della riunione conviviale. (Vittorio Landi)

LAZIO

ROMA EUR

CONVERSAZIONE SEMISERIA SU MUSICA E CUCINA

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale insolita, nata da un’originale idea della Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles, poi realizzata dal Delegato, che si è tenuta nella splendida cornice del parco del Circolo Tennis Eur, in compagnia del Maestro Gaia Vazzoler, musicologa e pianista di fama internazionale. È noto che musica e cibo intreccino una felice unione dai tempi più antichi e che per entrambe le arti siano necessarie le medesime attitudini: ispirazione, genio, talento, dedizione. Forse meno conosciute sono le declinazioni che molti musicisti insigni hanno dedicato all’arte dei sapori, sia nella vita privata sia sulle pagine della loro musica. Su tutti, Rossini, il gourmet per eccellenza, ma l’elenco dei com-

positori appassionati del “buon mangiare” è ricco e variegato. La pratica della *Tafelmusik* in Germania o *Musique de table* in Francia, già dal XVI secolo prevedeva la composizione di musiche dedicate all’accompagnamento dei banchetti: organizzati in forma di *suite* di danze, tali brani erano leggeri e non impegnativi, quelli che oggi chiameremmo “musica d’ambiente”. La serata è stata quindi punteggiata da diversi momenti musicali, “gustati” dai numerosi convitati (oltre cinquanta): ascoltando e assaporando allo stesso tempo note e pietanze. Un variegato repertorio che, tra brani celeberrimi e rarità esclusive, non ha fatto altro che confermare la veridicità dello studio condotto alla McGill University di Montreal, secondo il quale buon cibo e buona musica stimolano la produzione di dopamina e adrenalina. E allora, per dirla con Rossini: “Lo stomaco è il Maestro di musica che infrena e sprona la grande orchestra delle grandi passioni; lo stomaco vuoto suona il fagotto del livore e il flauto dell’invidia; lo stomaco pieno batte il sistro del piacere e il tamburo della gioia”.

Il menu, ispirato ai più famosi

compositori e interpreti della musica operistica, è stato introdotto da un aperitivo incentrato su un cocktail Rossini, accompagnato da appetitosi stuzzichini e servito a bordo piscina, per continuare con savarin alla Norma, tournedos alla Rossini e pesca Melba (dal nome di un celebre soprano australiano). I piatti sono stati abilmente rivisitati, rispetto alle ricette originali, da Federico, nuovo chef del ristorante del Circolo, il quale ha operato sotto l’attenta guida del Delegato e del gestore Gianluca Bartoni. In abbinamento, i vini Falanghina del Beneventano e Morellino di Scansano. Il servizio puntuale ed efficiente ha contribuito alla riuscita di una bella serata. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CONVIVIO DIVINO

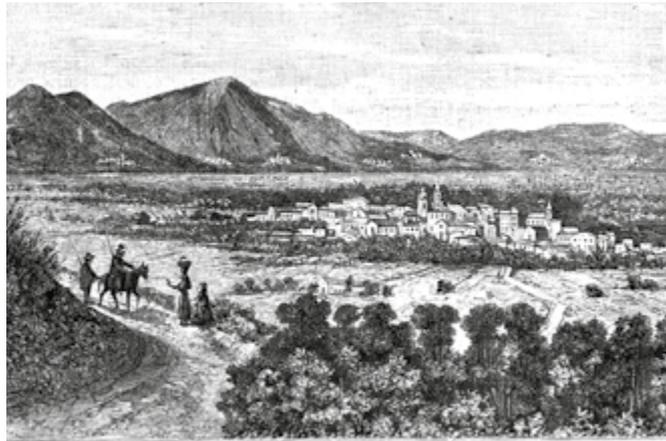
La Consulta della Delegazione ha deciso di rivisitare la “Locanda Madonna delle Vigne”, sita a Celano, in prossimità del famoso Castello Piccolomini. Lo chef Sandro Baliva e la madre Luisa hanno riproposto una





cucina semplice, legata ai sapori della terra d'Abruzzo, e sposata alla tradizione popolare, con un tocco di non ostentata innovazione. Il contesto antico e familiare ha magicamente ricondotto i conviviali ad antichi sapori. L'antipasto: maialino in crema di verdura e frutta secca, costituito da sottilissime fette di maiale cotte a vapore, ricordo di una cucina monastica atta al recupero del cibo e al suo riutilizzo, qui rappresentato dalla frutta secca. Il primo: ravioli, gorgonzola e noci, in crema di zafferano della "Vallelonga", ha riscosso il maggior successo per il perfetto bilanciamento degli ingredienti. Buono anche il secondo primo: una classica chitarrina abruzzese, lavorata a mano, con salsiccia e tartufo estivo fresco. Meno consenso per il secondo: petali di vitello in salsa di porcini. La lunga cottura nel vino ha reso le carni tenere, ma ha nascosto il sapore dei funghi. Unica vera pecca il servizio, per la lentezza tra una portata e l'altra.

Il Vice Delegato Stefano Maggi, con una poesia in prosa dal titolo: *Una terrazza sul cielo*, ha descritto il meraviglioso panorama del Fucino illuminato che si apre ai commensali appena fuori la locanda. Ciò ha dato giusto spunto al brillante intervento storico del Delegato Franco Santellocco Gargano: "Dall'incantevole panorama dell'ex-lago del Fucino e le sue divinità, spunti e appunti da *Il Principe del Lago*". Il Delegato richiama il meraviglioso panorama dell'immensa pianura fucense, un tempo antichissimo lago popolato di barche e corona di ville e giardini; i fastosi cortei dei consoli e degli imperatori romani. Ricorda, poi, il "genio finanziario" di Alessandro Torlonia (Principe del Fucino) e l'industrializzazione dell'area.



Avezzano e la vallata del Fucino.

L'intervento dell'Accademica Paola Mariani (i tesori dei Torlonia) e dell'Accademico Gabriele Franciosi (realtà e premesse che portarono a individuare nella "piana del Fucino" la sede ideale per la realizzazione del centro spaziale Telespazio) hanno chiuso la parte culturale seguita con grande interesse. Resta ancora la riflessione di un uomo vissuto metà vita con il lago e metà con la terra: "il lago dava pesce, la terra dà pane, ma a me il lago dava pesce e pane insieme". Il serrato confronto di antiche "supremazie" negli interventi dei Delegati Antonio Moscianese Santori (Atri) e Gianni D'Amario (Sulmona) contrapposte alla "imperialità" dei Marsi ha chiuso brillantemente il "Convivio Divino". (Franco Santellocco Gargano)

TERAMO

UNA SFIDA CULINARIA

Fra Teramo e Giulianova c'è sempre stata una sorta di rivalità che, partita dal calcio, è poi proseguita, bonariamente, in ogni altro campo. Se poi si parla di cucina, in particolare del pesce, la rivalità si trasforma in una sorta di "guerriglia" urba-



na. È dunque naturale che quando gli Accademici della costa si sono visti invitati a una riunione conviviale, a base di pesce, nel capoluogo di provincia, abbiano avuto delle perplessità e forse ci sarà stato anche qualche risolino! In realtà, il convivio, da tempo programmato dal decano della Delegazione, Renato Savino con la complice mano della figlia Eleonora, si è rivelato un successo e ha anche fatto conoscere il piccolo locale "Chez Roberto" che, oltre a sfornare un'ottima pizza, offre una buona cucina di pesce. Il successo è dovuto all'abilità della cuoca, la quale, nell'elaborazione del menu, ha reinterpretato alcuni piatti classici della cucina teramana, utilizzando il pesce. Già negli antipasti, dopo le tradizionali insalatine, qualche piacevole novità si è gustata con le alici farcite al forno, ove tra due filetti di carnoso pesce azzurro, scampetti ne addolcivano il sapore, o con la calda zuppa di ceci con i totanetti e il filetto di spigola al pistacchio, insolito da queste parti! I due primi sono due classici della cucina teramana: il timballo e la chitarra con le polpettine di carne, ma, in questa occasione, entrambi sono conditi con pesce, quasi a proporre una sfida alla cucina della costa! Man mano che i piatti vengono serviti, si attenuano le diffidenze e cresce l'entusiasmo; il clima è allegro e amichevole e questo è sempre un risultato piacevole e gratificante: al di là del piacere della tavola, è la dimostrazione di quanto la tavola stessa possa essere aggregante. Buona, ma forse scontata, la spigola sfilettata con le verdure; conclude il menu un semifreddo con croccante di mandorle sbriciolate. Al momento della frutta, il Delegato presenta la cuoca, la creativa signora di Gianvito e la brigata di cucina, che ha



meritato un grosso plauso per il servizio celere e la cortesia. Naturalmente non si smentisce neanche il Simposiarca Renato che saluta gli ospiti e gli Accademici con un piccolo e dolce *cadeau*, mostrando, ancora una volta, eleganza e cortesia. (Roberto Ripani)

DEL VASTO

ALLA SCOPERTA DEI VECCHI SAPORI

Il tema della riunione conviviale che si è svolta a Schiavi d'Abruzzo, presso l'"Antica Trattoria Vittoria" è stato dedicato "Alla scoperta dei vecchi sapori nell'alto Vastese".

Significativa la scelta del locale da parte degli organizzatori che hanno voluto valorizzare un territorio, Schiavi d'Abruzzo, particolarmente penalizzato dalla fuga dei residenti. Infatti, negli ultimi 55 anni, la popolazione si è drasticamente ridotta dell'80%.

"In certe situazioni veramente difficili, compito dell'Accademia - valutata la capacità di preparazione delle pietanze - è quello di sostenere, anche da un punto di vista morale, le realtà che continuano a portare avanti, con grande passione, le antiche ricette della cucina che altrimenti rischia di estinguersi". Così Beniamino Di Domenica, Consultore della Delegazione vastese, commenta la scelta di svolgere la consueta riunione conviviale accademica nel territorio dell'Alto Vastese.

Tenaci e valorosi, oltre che bravi e preparati, i gestori della trattoria nel riproporre antichi piatti della tradizione del territorio con il seguente menu: pane in-dorato con peperoni, ricottina di Castiglione, fegatini di pollo alla campagnola, ventricina "Casa

Vittoria"; tagliarelli e fagioli con tartufo; pollo ruspante "al mattone" con misticanza di erbe selvatiche e patate; pizza dolce. (Christian Lalla)

MOLISE

CAMPOBASSO

QUARANT'ANNI ACCADEMICI DEDICATI ALLA CULTURA DEL MOLISE

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale alla celebrazione dei quarant'anni di attività accademica del Delegato onorario Antonio Vincelli. Nell'occasione, la Delegata Anna Maria Lombardi ha letto il messaggio del Presidente Paolo Petroni, che ha accompagnato il distintivo onorifico.

La riunione conviviale si è svolta nel suggestivo contesto del Palazzo Cannavina, un'antica dimora situata nel centro storico. Per rendere omaggio a Vincelli,

erano presenti la Delegata di Isernia Giovanna Maj e il DCST del Molise Norberto Lombardi. L'Accademica Consultrice Bruna Benevento ha curato il cerimoniale della serata con la consueta puntualità e disinvoltura: una cena elegante, sottolineata dalla qualità dei piatti, dalla proprietà dei tovagliati e dall'adeguatezza del servizio.

Dei molteplici interessi e della multiforme attività del Delegato onorario hanno parlato il professor Francesco D'Episcopo, l'Accademico Arturo Messere e la professoressa Carmela Di Soccio. L'importanza dell'impegno di Vincelli è risultata anche dal fatto di essere tra gli iniziali aderenti alla prima Delegazione molisana, quella di Termoli, e di essere il fondatore della Delegazione di Campobasso, da lui poi diretta fino al settembre 2009. I relatori sono stati concordi nel rilevare la grande sensibilità culturale di Vincelli e il costante nesso tra gastronomia e cultura: una testimonianza diretta è nel

suo libro *Briciole di tempo* che raccoglie i numerosi interventi accademici su diversi aspetti alimentari e gastronomici della regione. Le sue ricerche hanno spaziato anche in altri campi, come, per esempio, il dialetto del suo paese di nascita - Casacalenda - sul quale egli ha prodotto un vocabolario ragionato e un dizionario dei proverbi e dei modi di dire, tutti improntati, per riconoscimento di accreditati specialisti, a un grande rigore metodologico e scientifico.

La riunione conviviale, insomma, oltre a consentire un doveroso omaggio a Vincelli, è stata l'occasione di un'interessante immersione nella cultura locale più strettamente legata al territorio e alla tradizione. Il festeggiato ha ringraziato gli Accademici e ha loro donato un fascioletto stampato per l'occasione: *Misura del tempo...nel tempo e le Ore Canoniche*.

L'incontro, infine, ha avuto una conclusione di forte valenza simbolica: la Delegata ha in-





fatti presentato cinque nuovi Accademici la cui età anagrafica contribuisce a ringiovanire la Delegazione: Oreste Boffa, Loredana Capozio, Giuseppe Forcione, Maurizio Mastropietro e Mauro Tedino. (Norberto Lombardi)

ISERNIA

FEDE, CIBO, ARTE

Per il rapporto tra “Fede, Cibo e Arte” e le religioni monoteiste, progetto voluto dalla Delegazione, dopo l'Ebraismo, l'incontro è col mondo cristiano. Si intrecciano credenze, riti, consuetudini e pratiche in una visione trasversale dei saperi.

Al maestro di cucina Stefano Rufo, della “Locanda Belvedere” di Castelnuovo al Volturno, è stato richiesto un intrigante menu che celebrasse la “devozione di San Giuseppe”, rito ancor'oggi onorato nel Molise, quando 13 pietanze di magro, con un criterio rituale, venivano preparate, offerte e consumate significando condivisione, carità e amore cristiano. Pasquale di Lena rac-

conta questa antica tradizione. Per l'incontro culturale che segue, è a disposizione la sala convegni del Museo Internazionale delle Guerre Mondiali di Rocchetta al Volturno, gentilmente offerta dai responsabili Filippo Sparacino e Jonny Capone.

Le brillanti, vivaci relazioni di Padre Berardino Di Silvio e delle Accademiche Anna Scafati ed Ersilia Caporale, si alternano in una ricca descrizione del rapporto fede, religione cristiana e cibo, ricordando i vari incontri voluti da Gesù che, uomo a tutti gli effetti, fa della tavola un mezzo di conoscenza, insegnamento, contatto, accogliendo tutti senza riserve. Differenziandosi, così, dall'Ebraismo e dall'Islamismo, condizionate da tante imposizioni e restrizioni applicate anche al cibo. Gesù non limita le scelte, non impone ma sostiene che non è quel che entra nella bocca dell'uomo a poter fare male, ma quello che ne esce (V. di Matteo). Non ci sono quindi alimenti vietati. Uscendo dall'aspetto prettamente religioso, nella pratica c'è adeguamento agli usi gastronomici locali, si dà valore alla domeni-

ca, momento sacro e di unione, sottolineato da un pranzo diverso, festeggiando, a tavola, incontro e dialogo. Citazioni dei Vangeli, spiegazioni e commenti pratici, in un'alternanza agile e piacevole, suscitano molto interesse.

Una ricca proiezione di diapositive, descritte dalla storica dell'arte Gabriella di Felice, ha la capacità di incantare tutti: i pennelli di grandi artisti rivelano, lungo i secoli, alimenti, stoviglie, vesti, ambientazioni. Gesù e gli Apostoli raccontano i loro simposi attraverso la gestualità. Il successo di un incontro si può misurare anche dal rimpiangere che sia finito. (Maria Cristina Carbonelli e Giovanna Maria Maj)

CAMPANIA

BENEVENTO

METTI UNA SERA A CENA

La Delegazione ha partecipato a un evento unico, nella splendida *location* del castello di Limatola, rinomata non solo per una

cucina di eccellenza ma anche per riuscire sempre a organizzare, sotto la direzione attenta e appassionata di Pina e Stefano, manifestazioni di grande qualità. Gli effetti di una melodia fatta di suoni antichi e, insieme, moderni, creati dal maestro “Beppe” Vessicchio, celeberrimo Direttore d'orchestra, si sono incontrati e si sono fusi permettendo agli Accademici di vivere un'esperienza sensoriale senza precedenti. Dapprima si sono persi nel gioco di luci e ombre che esaltava la bellezza di un luogo antico, poi, sono stati presi da soavi sonorità e infine, dolcemente, sono stati conquistati dal tumulto di profumi e sapori intensi di cibi sapientemente preparati dallo chef Giuseppe Spina, dopo essere stati trattati con il metodo “Freman” (Frequenze e Musiche Armonico Naturali), messo a punto dal maestro Vessicchio. La musica non è solo stimolo sensoriale ma è, afferma Vessicchio, qualcosa di più complesso. Ha la capacità di entrare nel nostro profondo e, quando gli armonici si combinano in modo naturale, l'equilibrio delle loro attrazioni è pacifico e dà benessere. Il metodo “Freman” aiuta gli organismi a ritrovare la loro armonia, e ciò determina in essi grandi benefici.

Il momento enogastronomico è stato di eccellenza, costituito da piatti rivisitati, preparati con materie prime del territorio e di grande qualità: sfera di piselli su crema di cipolle alifane caramellate e crostino di pane integrale; soufflé al castelmagno su salsa di peperoni affumicati; risottino ai fiori di zucca, provola ed effervescenza leggera di Asprinio di Aversa; mazzetto di paccheri integrali di Gragnano ripieni di ricotta laticauda su vellutata di zucchine e pomodoro giallo; torretta di mozzarella di bufala, pomodoro e



melanzane su pesto leggero di basilico; cremino di pesca gialla su *sablé* alle nocciole con quenelle di fragola.

Sarà stato il trattamento “Freman”, o la bravura dello chef, sarà stato il fascino del castello o il clima di convivialità, quel che è certo è che stata una grande serata in cui tutti si sono sentiti “armonicamente” bene. (Angela Evangelista)

NAPOLI-CAPRI

CIBO E LETTERATURA

Sempre nello spirito accademico di coniugare insieme cibo e cultura, il Consultore Lucio Fino ha splendidamente organizzato, al Circolo della Staffa, una serata dove si è piacevolmente conversato sulla presenza del cibo nelle opere letterarie. Rosanna Valenti, ordinaria di Letteratura Latina, ha spiegato come nell'*Iliade* e nell'*Odissea*, prima, e poi in Petronio, il cibo sia considerato come elemento simbolico per determinare lo *status* sociale. Intervallando alle parole scene scelte dal *Satyricon* di Federico Fellini, assieme al giornalista Fabrizio Coscia che ha preferito concentrare la propria atten-

zione su quelle culminanti de *Il Pranzo di Babette*, magistrale racconto di Karen Blixen, hanno poi insieme discorso di come, con il trascorrere dei secoli, la presenza del cibo nella letteratura abbia assunto anche altri significati. Per esempio, “strumento della memoria” se pensiamo alla madeleine di Proust, o elemento di seduzione nelle opere della Allende e della messicana Laura Esquivel; oppure come fattore caratterizzante nei romanzi gialli di Rex Stout, Georges Simenon, Vázquez Montalbán fino ad Andrea Camilleri. Altre varie, e talvolta inquietanti, presenze nelle opere di Virginia Woolf, Grazia Deledda, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Jorge Luis Borges e Carlo Emilio Gadda. E proprio a quest'ultimo, dopo tondini di piccoli antipasti di ispirazione omerica, è stato dedicato un sontuoso risotto alla milanese, superbamente eseguito dallo *chef de cuisine* della Staffa. Ispirato al ricordo di una cena raccontata da Virginia Woolf, il petto d'anatra all'arancia accompagnato da uno sfornato di fagiolini e cavolfiore. In finale, un piccolo omaggio ritemprante dedicato allo sfortunato Encolpio, una necessaria crema di zabaione, accompagnata da

lingue di gatto e scaglie dorate, per non dimenticare Trimalcione, anche se a distanza di tanti secoli, vero simposiarca della serata. (Claudio Novelli)

PENISOLA SORRENTINA

SEMBRA ANCORA DI VEDER DANZARE NUREYEV

Gli amici Accademici Mimmo Salerno e Renato Rocco hanno organizzato una splendida riunione conviviale al ristorante “Silenzio Cantatore”, situato sulle colline di San Pietro, a Piano di Sorrento, immerso nel verde e nella quiete, di fronte al meraviglioso mare del golfo di Salerno. L'esercizio è condotto, con cura e ospitalità, dai titolari napoletani Achille Morabito e Patrizio Norcaro. Il menu, preparato deliziosamente dallo chef sorrentino Ciro Palomba, giovane che vanta esperienze di alto livello in vari ristoranti della costiera, è consistito in un aperitivo servito in terrazza, all'aperto, con sfogliatelle rustiche, mini tramezzini e tartine, accompagnato da Prosecco; a seguire, nell'elegante veranda

ristorante, un antipasto di seppie con mandorle, spaghetti con tartufi, un ottimo pesce al sale con insalatina mista. Come dessert una rivisitazione del bianco-mangiare al latte e mandorle. Comodo il parcheggio nelle vicinanze. Meritano molto le ampie terrazze che si affacciano sul fantastico arcipelago de Li Galli, già residenza di illustri ballerini russi nella seconda metà del secolo scorso. (Giuseppe De Simone)

PUGLIA

BARI

CONSEGNA DEL PREMIO “GIOVANNI NUVOLETTI”

Nell'elegante cornice di Villa Morisco, con un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, si è svolta la cerimonia della consegna del premio “Giovanni Nuvoletti” che, su segnalazione della Delegazione, è stato assegnato allo chef Renato Morisco, in virtù del significativo contributo dato alla diffusione e alla valorizzazione della cultura gastronomica. Il premio è stato



Isolotto de Li Galli



un sentito e unanime riconoscimento al suo costante impegno nella gastronomia, intesa come tradizione, arte, scienza e innovazione, in un momento in cui si rende opportuna, necessaria, e di attualità, una attenta riflessione sul futuro della rinomata tradizione della cucina italiana, minacciata dall'evoluzione della società, che sempre più avverte gli effetti della globalizzazione e le conseguenze negative di un'errata alimentazione.

Autore della trasmissione "La salute nel piatto", promossa da alcuni anni da RAI TGR Puglia, nelle sue ricette ha saputo conciliare i piaceri della buona cucina con la buona salute, evitando gli errori e gli sprechi. Significativo è il titolo della trasmissione, che, nell'intero percorso della filiera alimentare, invita il consumatore alla salvaguardia della propria salute. La sua villa, inoltre, è sede di frequenti seminari, multidisciplinari, sul significato storico e gastronomico del cibo, dal passato all'attualità.

Morisco, attento studioso delle

proprietà nutrizionali e funzionali degli alimenti, per il loro ruolo prioritario nel mantenere un buono stato di salute, ma anche sostenitore del gradimento sensoriale del cibo, per il suo significato edonistico nella società moderna, ha saputo dare, nel corso delle trasmissioni televisive, utili consigli sui criteri di scelta degli alimenti e le modalità di cottura. Si è ispirato molto alle consuetudini culinarie dell'area mediterranea: un giusto equilibrio di valori nutritivi e di sapori, una cucina che sempre consegue consensi anche dalla scienza medica.

Al termine della cerimonia, è seguito un piacevole convivio, che ha permesso ai numerosi partecipanti di apprezzare i delicati sapori delle diverse portate e di auspicare al premiato ulteriori affermazioni. Al momento dei festosi saluti, è stato ricordato il vecchio motto di François de La Rochefoucauld: "Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte".

(Vincenzo Rizzi)

BASILICATA, PUGLIA

MATERA, ALTAMURA

IL NOSTRO PANE

A Matera, nel suggestivo scenario della Masseria Fortificata San Francesco, le due Delegazioni, guidate dalle Delegate Marilena Tralli e Franca Portoghese, hanno approfondito il perché le due città vicine abbiano lo stesso pane, un prodotto unico che le distingue in tutta Italia.

L'antropologo e Accademico di Altamura, Ferdinando Mirizzi, ha trattato del pane come oggetto culturale distintivo della civiltà europea (al pari del riso in Asia e del mais in America), legante delle diverse comunità. Nel territorio, il pane si presentava sempre prodotto con farina di grano duro, acqua, sale e lievito madre, cioè lievito naturale, per assicurarne la durabilità. Era l'alimento principale per i lavoratori delle aziende agropastorali, sparse in

tutto il territorio, che vi rimanevano a lavorare per turni di 15 giorni, consumando il pane fresco nella prima settimana e a *cialleda*, cioè bagnato, nella seconda. Oggi, invece, si vuole il pane fragrante e ciò l'ha reso più gustoso e ricercato, legato alla tradizione più sul piano della coerenza che della corrispondenza di prodotto.

Il professor Vito Domenico Popolizio ha descritto le fasi della lavorazione del pane, illustrando la variante, in uso a Matera, del lievito madre ottenuto dalla fermentazione della frutta, che dà più aromaticità. L'Accademico di Altamura Piero Scaleira ha evidenziato le particolari proprietà nutritive del pane, derivanti dall'uso della farina di grano duro, sfatandone il pregiudizio che a tavola vada evitato.

Massimo Cifarelli, Presidente del Consorzio Pane di Matera, ha illustrato come si sia ottenuto il marchio Igp nel 2009, le differenze con il marchio Dop ottenuto per il pane di Altamura nel 2003, e i motivi dell'autosospensione dell'Igp da parte del Consorzio nel 2013, quando i valori proteici del grano Senatore Cappelli, utilizzato per le farine di produzione, superarono il limite stabilito dal disciplinare: oggi si attende che l'UE accetti le modifiche al disciplinare.

Il professor Nicola Rizzi ha parlato del suo libro *C'era una volta il forno di una volta*, che descrive la passata quotidianità materana, quando il pane si preparava in casa ogni settimana e si portava nei forni per la cottura. Nel libro di Rizzi scorrono immagini molto sapide legate a un passato poi non così lontano.

È seguito un assaggio di molte pietanze nelle quali il pane è protagonista, fra cui l'antica *fedda rossa*: una fetta di pane abbrustolita sulla brace e condita con olio





extravergine di oliva e origano essiccato. (Marilena Tralli)

SICILIA

CALTANISSETTA

LA SEZIONE AUREA IN TAVOLA

Non solo ricerca e tutela delle tradizioni della cucina del territorio, nell'agenda della riunione conviviale della Delegazione nissena: il prologo della cena (dove lo chef Ester Giacchetto ha proposto stimolanti rivisitazioni di tradizioni siciliane) è stato un singolare e affascinante viaggio nei misteri della natura e dell'ambiente attraverso la matematica, suggerito dalla Delegata, Cinzia Militello, e guidato dalla professoressa Giusi Iannuzzo La Rosa sul tema "La sezione aurea". È questa un rapporto matematico noto fin dall'antichità. Nel 1200 un matematico pisano, il Fibonacci, individuò la possibilità di formulare una successione matematica particolare, basata su una regola semplicissima ma molto intrigante: un numero qualsiasi della stessa successione matematica è l'esatta somma dei suoi due precedenti. Sezione aurea (o "rapporto divino", come pure fu chiamata) e sequenza di Fibonacci (1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55, 89...) appaiono molto frequentemente in natura, dove le forme spesso fanno intravedere le corrispondenti regolarità della fisica e della matematica. La professoressa Iannuzzo La Rosa ha saputo rendere comprensibile il tema complesso e ostico. Il mondo naturale è colmo di numeri di Fibonacci che utilizza per disporre le proprie configurazioni: il numero dei petali della margherita di campo è uno della



serie di Fibonacci (13, 21...); e i gigli hanno 3 petali; e i semi dei girasoli oscillano tra 34, 55, 89, 144, e in più sono disposti lungo spirali incrociate con regolarità. Lo stesso accade nel broccolo e nell'ananas. E ancora: le piante tendono a disporre i loro tronchi e il loro fogliame secondo schemi regolari per cercare di massimizzare l'esposizione alla luce, alla pioggia e all'aria; e tali schemi seguono moti rotatori, scanditi dai numeri di Fibonacci, in quanto evitano che la pianta dia ombra alle proprie fronde. Si potrebbe continuare a lungo, con esempi relativi alla regola aurea: all'interno dell'alveare, o nella pittura, nella musica, nell'architettura. I numeri - ha commentato la professoressa Iannuzzo La Rosa - non sono aridi e freddi, e non è vero che non si accostano né alla fantasia né, tantomeno, alla poesia e alla bellezza. Rendiamo loro giustizia, come fece Galileo, il cui aforisma "Il libro della natura è scritto con i caratteri della geometria" conferma che l'armonia del mondo si manifesta nella forma e nel numero. (Cinzia Militello)

CATANIA

"ZASH" SEGUE IL RITMO DELLE STAGIONI

La Delegazione, accolta dall'amabile proprietario ed esperto sommelier Raffaello Maugeri, si è riunita per una colazione in un resort, ad Archi, piccola frazione vicino Catania, un'antica casa di campagna della famiglia Maugeri dove con maestria è stato possibile coniugare, grazie a interventi architettonici sapienti ed equilibrati, il rispetto del passato, e della sue tracce cariche di storia, con le esigenze di una moderna, raffinata e accogliente ospitalità. La bella dimora di campagna, immersa nel verde, è diventata, da qualche anno, "Zash", un raffinato country boutique hotel con un rinomato ristorante gourmet. Simposiarca è stata Maria Carmela Vagliasindi, la quale, con tono brillante e coinvolgente, ha parlato della storia di questa *location* e della scommessa dei suoi proprietari; della sua cucina a km 0 che segue il ritmo delle stagioni, diretta con maestria e con risultati eccellenti dallo

chef Giuseppe Raciti, bravissimo negli accostamenti insoliti e negli impetuosi connubi; e dell'ottima cantina personalmente curata dal proprietario. L'aperitivo è stato una grande sorpresa: ricchissimo e stuzzicante, preludio a ciò che sarebbe seguito. Piatti squisiti e cromaticamente armoniosi, serviti da ragazzi veloci, preparati, sempre sorridenti, eleganti nelle divise campestri dai colori della terra cotta dal sole. L'antipasto: arancino, senza riso, di alici, con cipolla rossa in agrodolce. A seguire, paccheri al sensazionale ragù di cernia bianca, crema di zucchine verdi e fiori di zucca. Il secondo: alalunga scottata, panzanella di pomodoro alla siciliana e gaspacho verde. Infine, il gelato sorprendente e accattivante: al pistacchio, cioccolato bianco, mango, olio e sale. Ottimo il vino Planeta La Segreta. Tutto questo in un contesto di rara professionalità ed eleganza, ben evidenziato dall'intervento del Vice Presidente Mario Ursino che ha elogiato lo chef e il suo staff, consegnando il meritissimo guidoncino.



Gli Accademici, lasciando “Zash”, suono onomatopoeico del fruscio del vento, riflettono, tra gli alberi di aranci e limoni, sul fatto che i risultati eccellenti si ottengono solo con una grande preparazione, dove umiltà, volontà e serietà sono magnificamente intrecciate. (Marina Fichera)

RAGUSA, MODICA

I SUGHI SICILIANI

Le due Delegazioni presentano il libro dell'Accademia *I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale* nell'ambito della manifestazione “A tutto volume”. L'evento si è svolto nel convento dei cappuccini sito all'interno dei giardini iblei a Ragusa Ibla. Dopo una breve introduzione del Delegato di Ragusa, Vittorio Sartorio, il Consultore Francesco Milazzo ha svolto un'attenta disamina del testo edito per i tipi della Bolis. Chiaramente la relazione si è incentrata sui sughi siciliani, con particolare attenzione per quello con le sarde e alla Norma, l'uno di derivazione paler-

mitana e l'altro catanese. Ricca la trattazione dell'Accademico Milazzo, in una sala affollata di gourmet.

Ha concluso la manifestazione Carlo Ottaviano, Delegato di Modica, il quale ha ricordato il sugo di maiale, proprio del territorio, abbinato ai famosi ravioli di ricotta e ai “causunedda”.

Dopo la presentazione, gli Accademici si sono trasferiti nel ristorante dell'antico convento, dove Andy Luotto ha preparato un pranzo vegano che ha incontrato il gusto dei partecipanti. (Vittorio Sartorio)

SIRACUSA

I FESTEGGIAMENTI PER IL 55° COMPLEANNO DELLA DELEGAZIONE

Una numerosa rappresentanza di Accademici, provenienti da molte Delegazioni italiane ed estere, oltre al Vice Presidente Mario Ursino e al Presidente del Centro Studi “Franco Marengi” Sergio Corbino, ha aderito all'invito del Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, per festeggiare il 55° anno di fondazione della

Delegazione. L'evento si è svolto nel corso di quattro giorni, iniziando dalla cena di benvenuto, al ristorante “La Terrazza sul mare”, con il panorama unico al mondo sul porto grande di Siracusa. Agli intervenuti sono stati donati i biglietti per assistere, al Teatro greco, alle tragedie “I Sette contro Tebe” di Eschilo e “Fenicie” di Euripide.

L'appuntamento all'indomani per una visita a Ortigia nel 2750° della fondazione di Siracusa: il celebrato mercato di Via Trieste con i suoi colori, aromi e sonorità ha incantato gli Accademici che hanno potuto anche osservare le numerose specie ittiche. La visita si è poi snodata tra le bellezze della città di Siracusa.

Il giorno successivo è stato dedicato alla visita della città di Noto, capitale del barocco siciliano. La quarta giornata è stata incentrata sull'importante convegno “La Cucina di Mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni”, svolto presso la Sala delle Cartografie di Castel Maniace. Ha presieduto l'assemblea il Vice Presidente Mario Ursino e ha coordinato i lavori Sergio Corbino. Dopo il benvenuto e



l'introduzione ai lavori del Delegato Angelo Tamburini, ha svolto un breve intervento l'avvocato Pucci Piccione, Presidente del Comitato per i 2750 anni dalla fondazione della città di Siracusa.

La parola è quindi passata ai relatori: il Soprintendente ai BB. CC. di Siracusa dottoressa Rosalba Panvini; il Presidente dell'Ispra dottor Franco Andaloro; il DCST per la Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza; lo chef siracusano, Segretario di Euro Toques, Maurizio Urso.

A conclusione del convegno, ha fatto seguito un pranzo con pietanze tipiche di mare della tradizione siracusana e siciliana, presso il “Ristorante Duomo”.

Nel pomeriggio, l'imbarco per osservare quel panorama ricco di suggestioni e di emozioni che dà Ortigia vista dal mare e l'aria marina protetta del Plemmirio. La cena di gala, alla “Terrazza sul Mare” del Grand Hotel Ortigia, ha magnificamente concluso, con il brindisi degli Accademici, le unanimemente apprezzate manifestazioni.

(Angelo Tamburini)





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
16 maggio 2017

Ristorante "Le Grenier" della famiglia Mazzotti, in cucina Stefano e Bruno Mazzotti. ●Piazza Monte Zerbion 1, Saint Vincent (Aosta); ☎0166/510138, fax 0166/539853; legrenier@ristorantelegrenier.com, www.ristorantelegrenier.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse-bouche; torrone di foie-gras d'oca con pistacchi di Bronte, scalogno confit all'aceto di miele; ravioli di patate con toma di capra fresca, trota leggermente affumicata, asparagi, emulsione al Riesling; nocette di capriolo allo sciroppo d'acero, frutti rossi e verdure di stagione; crêpes all'arancia "sauce suzette" con julienne confit.

I vini in tavola: La Touche 2015 (Maison Anselmet).

Commenti: In un ambiente unico, dove la rusticità del vecchio granaio

si sposa con la raffinatezza degli ambienti e l'atmosfera calda del grande camino, si sono ritrovati gli Accademici per una riunione conviviale primaverile. La cucina, che si avvale di prodotti freschi, di stagione, scelti con cura e attenzione, è saggiamente ancorata alla tradizione locale rivisitata in chiave gourmet e propone piatti innovativi con sapori e profumi del mondo. Particolarmente apprezzati i ravioli di patate, esaltati da una toma fresca e delicata. Eccellente la preparazione delle nocette di capriolo accompagnate da uno sciroppo d'acero ricercato. Buono il vino e servizio molto curato.



PIEMONTE

 **BIELLA**
12 maggio 2017

Ristorante "Il Patio" di Sergio e Simone Vineis, Michela Rosco, in cucina Sergio e Simone Vineis. ●Via Oremo 14, Pollone (Biella); ☎015/61568, cell. 393/4452765; info@ristoranteilpatio.it, www.ristoranteilpatio.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46

a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: branzino marinato, vongole poché e demi-glace vegetale; carciofo caramellato e parmigiano; riso Carnaroli mantecato all'acqua di pomodoro, baccalà e polvere di olive nere; bavette di manzetta piemontese, fichi, cereali croccanti e pure di sedano rapa; orto dolce: dolce di carota con piselli caramellati, terra di malto e aria al frutto della passione.

I vini in tavola: Fontanassa spumante di qualità brut (Fontanassa); Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore Bachero, 2015 (Pontemagno); Ghemme Chioso dei Pomi, 2009 (Rovellotti); Moscato d'Asti, La Caudrina (Dogliotti).

Commenti: La Delegazione è tornata a "Il Patio" in occasione dei 25 anni di appartenenza accademica di Carlo Piacenza. Il ristorante di Sergio Vineis, riconosciuto e apprezzato anche al di fuori del territorio biellese, propone una cucina creativa e ricercata, sempre attenta alla tradizione e alla qualità delle materie prime. Sergio ha eseguito un ricco menu dal gusto delicato e raffinato. Ogni piatto è stato presentato con una selezione di colori primaverili, ottenuti da diversi procedimenti di cottura o dalla scelta di semplici ingredienti. I vini, consigliati dalla sommelier Michela Rosco, hanno degnamente accompagnato il cibo. La serata è stata animata da un sereno spirito di amicizia accademica e di allegria che ha fatto da sfondo alla consegna di diversi riconoscimenti.

 **PINEROLO**
12 maggio 2017

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, in cucina Christian Milone. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: triglia, alloro, mandarino e succo di triglie; riso Carnaroli mantecato in bianco, timo e cacao amaro; colombo: 3 parti in 3 cotture, malto d'orzo e topinambur; zucca, vaniglia, armelline, mais tostato, passion fruit e zafferano.

I vini in tavola: Demi-sec (Berlucchi); Chardonnay; Nebbiolo (Debarges).

Commenti: Da trattoria, gestita dai genitori, a ristorante, gestito da Christian Milone, premiato dalla Guida Espresso con due cappelli e dalla Michelin, quest'anno, con la stella. La cucina di Milone è intimamente legata al territorio, ma non mancano le citazioni, alla cucina francese e al tristellato Enrico Crippa, suo mentore. Tutti i piatti che escono dalla cucina hanno un aspetto elegante, mai stravagante, ma più di tutto conta la ricerca del gusto; egli afferma: "un cibo deve essere buono". Risultato raggiunto. Non da oggi. Particolarmente apprezzato dagli Accademici il colombo in tre parti in tre cotture, difficile da preparare. E da presentare. Tutto il lavoro di Milone è ricerca e attualità, filosofie e sostanza. Buono il servizio in sala, bravo il sommelier.

 **TORINO**
24 maggio 2017

Ristorante "Il Brigantino" di Riccardo Cannata, in cucina Giuseppe Di Natale. ●Via Alpignano 16, Torino; ☎339/270937; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: entrée di benvenuto con alici marinate; capesante alla carbonara; agnolotti di bufala, pomodoro, cozze e tapenade di melanzane; branzino al vapore ripieno di cipolla caramellata con salsa thai, pomodoro giallo, punte di asparagi e speck disidratato; dessert "primavera estate" (semifreddo di frutta).





I vini in tavola: Prosecco Col de' Salici; selezione di vini: blend di Barbera e Dolcetto; blend di Arneis e Chardonnay (Gian Piero Marrone, La Morra).

Commenti: La serata ha avuto come protagonista il pesce, freschissimo e delicato, gustato in questo piccolo ristorante, non lontano dal centro città, ma fuori dalla zona della "movida" torinese. L'entusiasmo dello chef e la sua capacità nel dare carattere ai piatti, miscelando le sue origini napoletane con spunti provenienti da esperienze in cucine giapponesi, ha reso la cena piacevole e insolita. I piatti che hanno riscosso maggior consenso sono le alici marine (con il rimpianto di essere solo un'entrée e quindi un piccolo assaggio) e il branzino al vapore, con carni compatte e perfettamente a cottura, accompagnate da un mix di sapori decisi, ma non coprenti. Gli agnolotti avevano una pasta sottile e croccante ma mancavano forse un po' di personalità; le capesante erano perfettamente cucinate e morbide. Un fresco dessert ha concluso una serata che ha riscosso l'apprezzamento unanime degli Accademici amanti del pesce.



LIGURIA

GENOVA EST
16 maggio 2017

Ristorante "Angelo" di Angelo e Carlo Olivari. ●Via San Rosso 83, Recco (Genova); ☎0185/76719, anche fax; coperti 85. ●Parcheggio incustodito; ferie 25 giugno - 5 luglio e 10 - 30 novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì-sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: focaccia di Recco al formaggio; gran risotto di mare; seppie in zimino; semifreddi della casa a scelta.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni Doc, Oro d'Isee (Federici).

Commenti: Esiste un disciplinare di produzione, per l'indicazione geografica protetta (Igp) della "focaccia di Recco col formaggio", stabilito dal Ministero delle Politiche Agricole. Si

sarebbe quindi portati a pensare che a Recco la focaccia al formaggio abbia stesso gusto e aroma in tutti i ristoranti, ma non è così. Chiedete in giro, ognuno ha un suo ristorante di Recco preferito per la focaccia e giurerebbe che quella è la migliore. Certamente la focaccia al formaggio di "Angelo" è ottima, così come sono risultati molto apprezzati sia il gran risotto con frutti di mare sia le seppie in zimino, piatto, quest'ultimo, tipico della tradizione ligure, confezionato cuocendo in padella spinaci e bietole, preventivamente sbollentati, con le seppie e un soffritto. Delicato il dessert, semifreddo fatto in casa con una valida scelta di varianti, e veramente indovinato l'abbinamento a tutto pasto con un vino bianco di qualità, di buona gradazione, note aromatiche floreali e leggero retrogusto di mela golden delicious.

RIVIERA DEI FIORI
19 maggio 2017

Ristorante "Lorenzina Mare Hotel Corallo" di Lorenzo Pasquinelli, in cucina Maria Cristina Bertora. ●Corso Garibaldi 29, Imperia; ☎0183/666264, fax 0183/666265; info@coralloimperia.it, www.coralloimperia.it; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger-food terra e mare; battuto di fassone come fosse ossobuco; tuorlo d'uovo fritto con tartufo nero; fagottino di asparagi; ravioli del plin con ragù leggero di coniglio; orata al forno; fragole flambé con gelato alla crema.

I vini in tavola: Scia-trà Ormeasco di Nirasca (Temesio); Vermentino (Laura Aschero).

Commenti: Il ristorante, da anni radicato in quel di Nava, è sceso al mare

con la sua brigata. Dalla storica cucina dell'entroterra, qui a pochi passi dalla battigia, è stato proposto un menu "terra e mare", sapientemente elaborato e impreziosito da materie prime di tutto riguardo, tanto da cogliere il gradimento di tutti gli Accademici. I ravioli del plin hanno lasciato percepire la maestria delle mani esperte, che da anni lavorano la sfoglia. Impegnativi i finger-food terra e mare, ricchi anche loro e graditi da tutti gli ospiti.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
31 maggio 2017

Ristorante "Trattoria La Speranza" di Roberta e Mauro Lana, in cucina Mauro Lana. ●Via San Martino 6, Località Staffolo, Solferino (Mantova); ☎0376/854191; la.speranza@tiscali.it, www.la-speranza.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in luglio-agosto; giorno di chiusura lunedì sera e giovedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettato misto con mostarda di pere; tortelli di zucca e capunsei al burro fuso; stracotto di cavallo con polenta; contorno; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Lambrusco mantovano Scagarun (Lebovitz, Governolo).

Commenti: Un locale che ha voluto mantenere le caratteristiche della

trattoria di un tempo, nell'arredo e nella disposizione dei locali e nel calore dell'accoglienza col sorriso della signora Roberta, come nella composizione del menu: mantovano, quello scelto per la serata, ma anche con proposte che guardano al vicino Garda, con piatti di pesce di lago, e alla tradizione più tipicamente bresciana della selvaggina. Cucina della tradizione, portata avanti da Mauro, senza perdere di vista le più moderne tendenze della cucina professionale. Particolarmente apprezzati dagli Accademici lo stracotto di cavallo e la scelta del Lambrusco mantovano come accompagnamento di tutto il pasto.

BERGAMO
31 maggio 2017

Trattoria "Da Norberto" di Norberto Maffioli. ●Via Dante Alighieri 6, Albegno di Treviolo (Bergamo); ☎035/200393; trattoriadanorberto@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: polpo sullo stecco con salsa al limone; ricottina frita alle erbe e cumino; asparago alla milanese; uovo di quaglia impanato; filetto di gallinella di mare al verde; salame nostrano al taglio; pecorino sardo al cucchiaino con i grissini e gnocco fritto; ravioloni con ricotta di bufala e spinacini al tarantino e basilico; fesa di vitello ripiena agli asparagi arrostita al forno con patate e polenta; formaggella e grana lodigiano con marmellata; vassoio di dolci di Norberto.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco frizzante (Vanzini); Sasso bianco; Sangiovese Maremma Igt, Il Canneto (entrambi Mantellassi).

Commenti: Un grande chef, come Norberto, dopo aver dato lustro e lanciato noti ristoranti di Bergamo, Milano e Brescia, spinto da moglie e figli, appassionati come lui, si è "ritirato" in una trattoria tutta sua, di gran classe. Un bel giardino estivo, un servizio perfetto, antipasti originali, buoni, tipici, sempre caldi poiché serviti a più riprese, formaggi tipici squisiti, otto portate abbondanti accompagnate a un ottimo Pinot Nero spumante vinificato in bianco. Ravioloni deliziosi e un ottimo vitello ripieno al forno. La figlia più piccola si è rivelata una pasticciera eccellente con tanti dolci serviti in successione e un'eccezionale torta di limone appena sfornata.





LOMBARDIA segue



Serata davvero piena e non solo di Accademici, ma anche "speciale", con la consegna del premio Dino Villani e i festeggiamenti per Marco Setti, Consulatore, per i suoi 25 anni di appartenenza al sodalizio. A fine serata, caffè in "cogoma", grappa, distillati e il solito problema: convincere gli amici ad alzarsi da tavola data l'ora tarda.

 **LODI**
 **MILANO BRERA**
25 maggio 2017

Ristorante "Albergo del Sole" di Francesca e Mario Colombani. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎0377/58142; www.ilsoledimaleo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con "raspadura" e salame; pâté d'anatra con pane caldo; lasagnette alle ortiche; stracotto di manzo con polenta e zucchine; sabbiosa con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Spumante Arunda brut; Barbera d'Alba Ruvei (Marchesi di Barolo, 2013); Malvasia dolce (Cantine Bacchini).

Commenti: Riunione conviviale nel nome e ricordo del titolare storico del locale, Franco Colombani, di cui sono stati riproposti alcuni piatti simbolo, come il pâté, finissimo, saporito, con pochissima gelatina, e lo stracotto, oggi abbastanza diffuso, grazie anche agli aiuti tecnologici, ma che qui viene preparato secondo la ricetta e le procedure tradizionali. Accogliente l'aperitivo sotto il portico, con prodotti di buon livello, anche se qualcuno ha lamentato il taglio a macchina del

salame. Non memorabili le lasagnette, con qualche eccesso di besciamella, sbavatura non da poco visto il tono del locale. Buono il dolce, così come i vini proposti, tra i quali spicca lo spumante atesino.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**
24 maggio 2017

Ristorante "Locanda degli Artisti" di Michele Carboni e c. sas, in cucina Sergio Carboni. ●Via XXV aprile 13/1, Cappella di Picenardi (Cremona); ☎0372/835576; info@locandadegliartisti.it, www.locandadegliartisti.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane e salame; crostini con pancetta; fagottini di cotechino e cavolo rosso; sfogliatina di baccalà su crema di zucchine trombetta, verdure agrodolci e acciughe del Tigullio; ossobuco in gremolata con risotto alla milanese; strudel in fagotto di mele, uvetta e albicocche.

I vini in tavola: Prosecco (Adami); Lugana bio (Pasini); Merlot Nando (Bertagna).

Commenti: È sempre un piacere tornare alla "Locanda degli Artisti" e farsi accogliere dalla sua atmosfera e dall'ospitalità della famiglia Carboni. La cucina di Sergio conferma il suo legame con la tradizione del territorio, aggiornata negli abbinamenti e nelle presentazioni, mentre il figlio Michele governa la sala con un servizio attento e sollecito. La cena è stata apprezzata da tutti i commensali a iniziare dall'ampia proposta di stuzzichini, serviti a buffet per l'aperitivo, tra i

quali meritano una menzione speciale i fagottini di cotechino e cavolo rosso. A tavola, ottimi sia la sfogliatina di baccalà con verdure e acciughe, sia l'ossobuco con risotto alla milanese, senza dimenticare la fragranza del dessert. Buona la proposta dei vini e il loro abbinamento, favorevole il rapporto qualità-prezzo.

 **VIGEVANO E DELLA LOMELLINA**
30 maggio 2017

Azienda agricola con agriturismo & Buon Vivere "Tenuta Molino Taverna", di Giuditta Banfi e famiglia. ●Strada Vicinale della Galliana 1, Cilavegna (Pavia); ☎0381/969155; info@molinotaverna.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel di asparagi verdi e porri; tuorlo d'uovo marinato con vellutata di asparagi verdi; cotolette di pollo impanate con asparagi De.Co. della tenuta; riso Carnaroli con punte di asparagi De.Co. della tenuta; ravioli con ripieno di asparagi De.Co. della tenuta; vitello "asparagiato"; fragole e gelato.

I vini in tavola: Bollicine di Valdobbiadene; Riesling Italicco (Bruno Verdi).

Commenti: La famiglia Banfi si occupa dell'azienda agricola, comprendente anche una fattoria didattica con animali e centro di equitazione. La serata ha avuto come tema centrale l'asparago tradizionale, prodotto di nicchia nel Comune di Cilavegna e dintorni. L'asparagista della famiglia, anche se a fine stagione, è stata generosa, e con la passione e abilità della cuoca, Giuditta Banfi, gli Acca-

demici hanno potuto gustare l'*asparagus officinalis* in almeno quattro diverse ricette. Unanime la valutazione: dall'antipasto al dessert tutto perfetto e in linea con la tradizione della cucina lomellina. È intervenuto sul tema l'Accademico novarese, Flavio Dusio, specialista, tra l'altro, in Scienza dell'Alimentazione dietetica. Ha raccontato la storia dell'asparago, dagli Egizi (oltre 2000 anni fa), all'uso culinario citato da Teofrasto, Catone, Plinio e Apicio. Ha sottolineato, infine, le proprietà benefiche per i reni, peraltro note fin dall'antichità. Gli Accademici si sono congedati con un lungo applauso esteso anche alla famiglia Banfi per l'ottima serata.

 **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**
19 maggio 2017

Ristorante "Corona" di Mariarosaria Carisano, in cucina Giada Albano e Salvatore Ponzetta. ●Via Fratelli Roselli 11, Voghera (Pavia); ☎0383/49247; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,85; prezzo 35 €.

Le vivande servite: baccalà mantecato con polenta croccante e cialda al nero di seppia e sesamo; risotto alla milanese mantecato al midollo, crocchetta di ossobuco e aria di parmigiano reggiano; hamburger di branzino con zucchine e olive taggiasche su crema di cavolfiore e zenzero; cremoso alle fragole con spuma al pistacchio e ganache montata al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Dama d'oro; Cliviano (entrambi Marchese Adorno, Retorbido)

Commenti: Gli Accademici sono ritornati al ristorante "Corona", dopo che lo chef Pio Albanese ha lasciato la conduzione della cucina, per provare la nuova gestione di questi due giovanissimi ragazzi che, dallo scorso 11 aprile, hanno preso possesso della cucina. Bisogna dire che non sono affatto male e che, data la giovanissima età, avranno tutto il tempo per affinare le loro capacità. Ottimo il baccalà mantecato, anche se qualcuno ha obiettato che era freddo... ma questo piatto va sempre servito freddo! Buono il risotto, come pure l'hamburger di branzino, decisamente originale. Buono anche il dessert, pur se qualcuno l'ha definito "scarso". In generale, tutta la cena è stata di buon livello. Non eccelso, ma buono. Qualche contrattempo nel servizio, con i vini arrivati in tavola dopo l'inizio



degli antipasti. Per la perfezione c'è ancora tempo...



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
17 maggio 2017

Ristorante "Ansitz Fonteklaus" della famiglia Gfader, in cucina Arnold Gfader. ●Albergo Fonteklaus OHG, Lation (Bolzano); ☎0471/655654, fax 0471/655045; info@fonteklaus.it, www.fonteklaus.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6 novembre - 31 marzo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di formaggio fresco, insalata e barbabietole; asparagi verdi fritti con speck e salsa remoulade; formaggio di capra fritto su insalata di cicoria stufata; crema d'ortica con tirtlen (tipo frittelle) agli spinaci; sella d'agnello in crosta d'erbe aromatiche con patate al forno e fagiolini allo speck; crema alla ricotta, semifreddo al miele, Schmarren (frittata strapazzata dolce) al papavero.

I vini in tavola: Comitissa brut riserva 2012 (Lorenz Martini); Grüner Veltliner 2015 (Manni Nössing); Merlot riserva 2014 (Laimburg); Passito Kerner nectaris 2015 (Cantina Valle Isarco).

Commenti: L'albergo ristorante è situato in un maniero del 1300, gestito dalla famiglia Gfader nel 1939 e completamente restaurato. Il locale è situato tra i boschi, con una splendida vista sulla valle d'Isarco. Oltre alla bellezza dei luoghi, anche la cucina offerta non è da meno, anzi è a un livello molto buono. I prodotti sono quelli del territorio e i piatti rispettano la tradizione con qualche interessante rivisitazione. Si inizia bene con il croccante involtino fritto di formaggio; insolita ma molto apprezzata la preparazione dell'asparago verde; ottimo il formaggio di capra ben abbinato alla cicoria stufata leggermente amara. Eccellenti le costine d'agnello in crosta, che hanno incantato tutti per la cottura perfetta e la tenerezza. Molto buoni e ben presentati i dolci.

MERANO
17 maggio 2017

Ristorante "Schlosswirt Forst" di Luis Haller, anche in cucina. ●Via Venosta 4, Lagundo (Bolzano); ☎0473/260350; info@schlosswirt-forst.it; coperti 32. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo 70 €.

Le vivande servite: amuse-bouche e "saluto della cucina"; ravioli di farina di carruba ripieni di formaggio di malga di Clusio, chips di topinambur, piselli; duetto di manzo d'alpeggio con grana padano invecchiato 18 mesi e broccoli selvatici; tartufo di cioccolato fondente con gelato alla torta di formaggio, rabarbaro e gelée di birra.

I vini in tavola: Ornellaia 2006, Bolgheri Doc superiore (Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri).

Commenti: In questo locale tradizionale, appena riaperto e cuore della Birreria Forst, gli Accademici ritrovano una collaudata conoscenza, il bravo chef Luis Haller. Già con gli amuse-bouche (foie gras al caramello, meringhe con rapa rossa, carruba alla crema di speck) il palato viene sollecitato a riconoscere sapori non comuni. La cucina saluta con una terrina di burro all'aglio orsino che ben accompagna un gustoso affettato di filetto di maiale leggermente affumicato.

Segue una morbida lingua di vitello combinata con una capasanta alla spuma di crescione, piatto oggetto di acceso dibattito. Molto apprezzati i ravioli dalla cottura perfetta e dai sapori di alpeggio esaltati dall'accostamento con la birra Kronen che ne sottolinea la cremosità. Eccezionale il duetto di manzo: un filetto al profumo di zucca con broccoli selvatici e un guanciale su purea di patate, cipolla frita croccante e schiuma di crescione. Piatti potenti, speziati al punto giusto, godibilissimi. Meritati i complimenti da parte del bravo Simposiarca Lahn, con la consegna a Luis Haller del piatto dell'Accademia.

ROVERETO
18 maggio 2017

Ristorante "Hotel San Giacomo" di Ilia Chizzola e Manuel Bonomi. ●Via Baroni Salvotti 8, Località San Giacomo, Bretonico (Trento); ☎0464/391560; info@hotelsangiaco.it, www.hotelsangiaco.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortel di patate con insalatina di caltri di montagna, carne salada, uva sultanina e castagne di Castione; vellutata di ortiche e zucchine; risotto e sponziole; sorbetto

al pino cirmolo; guanciotta di vitello al forno su polenta morbida di Storo, zafferano del Baldo e porro fritto con caltri di montagna saltati; mousse al ribes nero e corniolo.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc metodo classico millesimato Morus (Mori, Colli Zugna); Trentino Pinot Grigio 2015 Graminè; Trentino Cabernet Sauvignon riserva 2011 Marognon (entrambi Longariva).

Commenti: Prosegue con successo il tour della neonata Delegazione nei luoghi della cucina tradizionale, che presenta piatti semplici e insieme raffinati, in un mix di sapori e colori non sempre facile da combinare. In occasione dell'investitura di tre nuovi Accademici, i Simposiari, Giuseppe Belli e Claudio Cella, hanno proposto un'esperienza sensoriale legata al gusto delicato dei "caltri" o spinacini di montagna nel tortel di patata; delle "sponziole", funghi del sottobosco, che rendono più intenso il sapore del risotto; dell'aroma dell'ortica nella vellutata; del sorbetto alla grappa di pino cirmolo. Il menu ha utilizzato la ricchezza dei prodotti del territorio. Apprezzato l'accompagnamento dei vini, anch'essi frutto dei vitigni locali, serviti in un ambiente accogliente e attento ai dettagli, curato con affetto dai giovani "eredi" della famiglia Girardelli e sostenuto da un servizio di ammirevole discrezione.

TRENTO
27 maggio 2017

Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna, in cucina Silvana Segna. ●Municipio 23, Brez (Trento); ☎0463/874396, fax 0463/873528; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: cialde di trentingrana; tortel di patate e lucanica, torta da coloster; sformato alle comede su crema di puzzone di Moena, concassé di pomodoro; gnocchi di patate crude alla pancetta tostata e ricotta affumicata; maialino di latte con purè di patate, composta agrodolce di mela renetta e ananas; cioccolato guanyaya.

I vini in tavola: Spumante LasteRosse brut (Pietro Pancheri); Isidor 2014 (Giuseppe Fanti, Pressano); Moratel 2013 (Cesconi, Pressano).

Commenti: In una splendida giornata primaverile si è svolta la riunione





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

conviviale, con Stefano Hauser come nuovo Delegato, e la scelta del luogo non poteva essere più indovinata. I Simposiarchi Francesco Pompeati e Massimiliano Furlani hanno puntato sulla "Locanda Alpina" per assaporare la nota cucina tradizionale di cui il ristorante di Brez, dal 1933, va giustamente orgoglioso. E dove i diversi tipi di pane, tutti fatti in casa, traggono origine da un lievito madre che 200 anni fa è giunto dalla Val d'Ultimo. Un sorprendente inizio ha accolto gli ospiti: l'aperitivo derivante dal Gropello, robusto vino rosso tipico locale, qui vinificato in bianco, per tre anni, sui lieviti e trasformato in spumante. Tutti i piatti del menu sono tratti dalla consuetudine familiare, tramandata con attenzione. Impernati su semplici ma genuini prodotti locali, erano elaborati con appetitosa maestria dalla cuoca Silvana che, affiancata dalla figlia Giulia, ottima pasticciera, ha davvero deliziato i commensali.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **GORIZIA**
24 maggio 2017

Ristorante "Da Turri" della Famiglia Turri. ●Piazza Sant'Andrea 11, Gorizia; ☎0481/21856; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di asparagi bianchi; tagliolini all'asparago di Sant'Andrea; risotto con gli asparagi; pollo fritto; asparagi bolliti con uova sode e fritte; strucolo della casa.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Grande apprezzamento per il pollo fritto, da sempre cavallo di battaglia della trattoria. Bene anche le altre portate a base di asparagi, con qualche votazione particolarmente elevata per gli asparagi bolliti, che hanno alzato la media. Come purtroppo spesso accade, problematico è stato invece il risotto, nonostante

 **PORDENONE**
10 maggio 2017

Ristorante "Cavour" di Mara Bravin. ●Via Cavour 31, Sacile (Pordenone); ☎0434/71489; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,25; prezzo 45 €.

Le vivande servite: tortino ai porri con cialda di parmigiano ai capperi; passata di cannellini con radicchio di Treviso, lardo e balsamico; offelle alla bieta rossa e formadi frant al burro fuso; lombetto e coscia di coniglio in due cotture alle erbe aromatiche con patate e verdure di stagione; dolce al cioccolato e arance.

I vini in tavola: Prosecco (Le Colture); Chardonnay (Donna Caterina); Merlot (Angoris); Vermouth (Scarpa).

Commenti: Luogo accogliente, arredamento sobrio con un'impronta rustica nella sala, moderna nel bar. In cucina le tre sorelle Bravin, la maggiore delle quali, Mara, è la titolare dell'esercizio. La cena (Simposiarca

Erica Martin) ha previsto un aperitivo con verdure pastellate, non troppo abbondante, che ha stuzzicato l'appetito senza deprimerlo. Il tortino di porri era cremoso e delicato, reso saporito dalla cialda di parmigiano; tocco gradevole, un filamento di zafferano. Aromatica la passata di cannellini, con un piacevole accenno di rosmarino. Le offelle alla bieta, di gusto fine, erano ben sposate con il sapido formadi frant; tenero il coniglio, presentato in modo gradevole con varietà di erbetto. Il dolce coniugava bene la cremosità della mousse al cioccolato con il leggero amaro delle arance; buono l'abbinamento dei vini, da segnalare quello del Vermouth Scarpa con il dolce. Servizio di buona qualità.

 **TRIESTE**
25 maggio 2017

Ristorante "Al Nuovo Antico Pavone" di Sergio Jugovaz, in cucina Sergio Jugovaz. ●Riva Grumula 2, Trieste; ☎040/303899, anche fax, cell. 345/8001081; info@nuovoanticopavone.it, www.nuovoanticopavone.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartine di baccalà mantecato, sardoncini impanati, schi-le e girai fritti; seppioline nostrane con polentina morbida; risotto con caperozzoli; maltagliati al granzoporo;

frittura mista; radicio e faso; sorbetto al limone; strudel di mele e ciliegie profumato alla cannella.

I vini in tavola: Glera (Col Brioso, Conegliano); Friulano Alturis (Tenuta la Ponca, Cividale).

Commenti: A Trieste, nei "fritolini" si friggeva il pesce, in gran parte pesce azzurro di piccola taglia, "menuaia" (oggi lo chiameremmo "pesce dimenticato"), servito su carta grossa, per far assorbire il grasso, con l'aggiunta di una fetta di polenta fumante. Andavano a braccetto con le osterie: queste non potevano vendere cibo, mentre i fritolini non potevano vendere vino. I clienti erano operai, lavoratori del porto, marinai, le donne del latte e povera gente che non si poteva permettere un pasto completo. La Simposiarca Emidia Giuliani ha voluto dedicare la riunione conviviale proprio al ricordo del "vecio fritolin", tema molto caro a tutti i triestini. In un ambiente elegante e accogliente, di fronte al porto turistico, Sergio Jugovaz, con i suoi piatti sempre legati





alla tradizione pur non disdegnando tocchi di raffinata novità, ha saputo egregiamente riportare indietro nel tempo e far godere di quei veri sapori di mare che oggi sono sempre più rari da gustare. Adeguato l'abbinamento con i vini, ottimo il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BORGHO VAL DI TARO

20 maggio 2017

Ristorante "Fopla da Gelsy" della famiglia Villani, in cucina Gelsomina Villani. ●Località Fopla di Specchio, Solignano (Parma); ☎0525/58160; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di prugnoli con sfoglie di parmigiano; frittata di prugnoli; tortelli d'erbetta; tagliolini con prugnoli; coniglio alla cacciatora; cima ripiena con patate al forno; assaggi di 4 dolci (latte in piedi, semifreddo granulato alle nocciole, budini vanigliati e in crema di fragole); sbrisolona con Vinsanto.

I vini in tavola: Malvasia; Lambrusco (Monte delle Vigne, Parma).

Commenti: La riunione conviviale, denominata "del prugnolo", celebra il tipico fungo di "San Giorgio" che, nella tradizione locale, conferisce regalità a questo prodotto del sottobosco, dai profumi unici, tale da renderlo protagonista assoluto. Il Simposiarca della giornata, Ferdinando Bove, ha intrattenuto con spunti e aneddoti sui piatti del menu, che hanno simpaticamente rallegrato il convivio. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo per l'equilibrio dei sapori, la giusta cottura e la qualità delle carni. È stato difficile riconoscere la prevalenza di un piatto, un plauso comunque alla frittata e ai tagliolini con prugnoli. Ottimi i dolci con la sbrisolona. Appropriati i vini. Un menu che per la cura apportata a ogni pietanza ha conseguito un consenso alto e unanime. Ottimo il servizio. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CARPI-CORREGGIO

15 maggio 2017

Ristorante "Laghi" di Paolo Reggiani, in cucina Paolo Reggiani. ●Via Albone 27, Campogalliano (Modena); ☎059/526988, anche fax, cell. 339/5621758; info@ristorantelaghi.it, www.ristorantelaghi.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelline di baccalà con la crema di spinaci; gnocchetti di parmigiano reggiano con il pesto dei tortellini; sovracoscia di pollo in un letto di tostone e prosciutto; patate fritte; fragole in gel di Lambrusco; crostate; torta Barozzi.

I vini in tavola: Malbolle (Podere il Saliceto); Lambrusco originario (Vez-zelli); Albana bio (Marta Valpiani).

Commenti: Relatore straordinario della riunione conviviale il dottor Luca Casoli del Servizio Fitosanitario della provincia Reggio Emilia, Unibo, sul tema "La sostenibilità delle uve per la vinificazione". Consegna del diploma di Buona Cucina al ristorante. I quaranta convenuti sono stati tutti molto soddisfatti. Lo chef Paolo Reggiani era reduce dalla vittoria, per l'Emilia Romagna, di una gara in Rai a Roma.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

7 maggio 2017

Ristorante "Dal Piccolo" di Massimiliano Bagni, in cucina Elisa Pancaldi. ●Via Guardia Nazionale 9, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎051/821954, cell. 3383014945; massimiliano.bagni@gmail.com, www.trattoriadapiccolo.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salamino e vino; tortellini in brodo; lasagne verdi alla bolognese; coniglio alla cacciatora; coscia di maiale arrosto; patate al forno; friggione; budino all'amaretto; pinza alla bolognese; africanetti.

I vini in tavola: Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Doc (Cavicholi, San Prospero); Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc (La Mancina, Monteveglio); Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc (Cavicholi, San Prospero); Domus Aurea Albana di Romagna Doc Passito (Stefano Ferrucci, Castelbolognese).

Commenti: Una riunione conviviale piacevole, in un clima di serena amicizia, degustando un menu tradizio-

nalmente emiliano. Il Simposiarca Giovanni Ravasini ha presentato il locale ed esposto una relazione dal titolo "Telecucina, sodalizio tra TV e fornelli", stimolando interessanti conversazioni su piatti, usi e costume della tradizione. Il titolare della trattoria ha simpaticamente illustrato ogni singola pietanza ma ha riservato particolare enfasi alla selezione di dolci: budino all'amaretto, pinza alla bolognese e africanetti (tradizionali biscotti persicetani). Il ricco e gustoso menu, nel complesso, ha ottenuto una buona valutazione: la selezione dei dolci, in particolare, ha ricevuto il punteggio migliore. Il pranzo si è chiuso con un applauso all'intero staff, chiamato in sala per un meritato ringraziamento, con la consegna della vetrofania, della brochure dell'Accademia e del volume *La tradizione a tavola*.

CERVIA-MILANO MARITTIMA

25 maggio 2017

Ristorante "Al Porto" di Andrea Buia, in cucina Ruud Santi. ●Lungomare D'annunzio 2, Cervia (Ravenna); ☎cell. 347/8561522; info@alportoristorante.com, www.alportoristorante.com; coperti 40+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 1 a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a





EMILIA ROMAGNA segue

65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ricciola, tonno e baccalà; crudo di crostacei e molluschi del giorno; ravioli ripieni di burrata con gamberi viola di Gallipoli; dentici al forno con verdure di stagione; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Brut millesimato 2014 (Lungarotti); Bianco fermo (Fattoria San Lorenzo); Verdicchio superiore Le Oche, 2015; Champagne brut tradition (Yveline Prat).

Commenti: Fantastica riunione conviviale sul lungomare di Cervia, presso un ristorante nato, nel 2013, da un'idea e dalla passione che accomuna Mario Buia e sua moglie Virginia Stefani. In un ambiente elegantemente apparecchiato con tovaglie scure, gli Accademici sono stati accolti dal figlio Andrea, iniziando la serata con un meraviglioso aperitivo a base di ostriche Fines de Claire n. 3 accompagnate da brut Lungarotti. Assaggio di carpacci di ricciola, tonno e baccalà unitamente al crudo di crostacei e molluschi del giorno, semplicemente sublimi. Delicati i ravioli di burrata con freschi gamberi viola di Gallipoli. In grandi teglie sono stati serviti i dentici cotti al forno con verdure di stagione, a dir poco deliziosi. Per ultimo, il cannolo siciliano scomposto. Ottima la scelta dei vini; un meritato voto alto e un plauso alla giovane brigata. Servizio impeccabile e attento, ogni piatto illustrato con dovizia di particolari.

FERRARA 26 maggio 2017

Ristorante "555 il Ristoro della Canottieri" di Marco Arduini. ●Via della Ricostruzione 121, Ferrara; ☎0532/465151; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: alici marinate su crostini, gazpacho e stuzzichini; baccalà fritto con fiore di zucca in tempura; paccheri all'uovo con peschiera, pesto di zucchine e curry; polpo scottato con rosmarino e olive taggiasche su tortino di patate e pomodori secchi; semifreddo alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco Rustico Doc (Nino Franco); Lugana Doc San Benedetto 2016 (Zenato).

Commenti: La Delegazione si è riunita nel ristorante che deve il suo nome

a un cippo chilometrico che indica la distanza dalla sorgente del Po, 555 chilometri appunto, e che per decenni è stato, prima dell'attuale gestione, il ristoro del Circolo Canottieri di Ferrara. L'aperitivo in terrazza, incorniciato da un magnifico tramonto sul grande fiume, ha aperto la serata. Il menu, sapientemente selezionato dai Simposiarchi Andrea Lazzari e Giovanni Bragliani, ha saputo valorizzare i sapori schietti di una cucina che si fonda sulla tradizione, e che sa esaltare i sapori di ingredienti semplici e genuini. Piatti come i paccheri all'uovo con peschiera e l'ottimo polpo scottato con rosmarino e olive taggiasche, ben supportati dalla felice scelta dei vini, sono stati molto apprezzati per l'ottima riuscita, come il semifreddo alle fragole, che ha degnamente chiuso la riunione conviviale. Il Delegato Luca Padovani ha concluso la serata porgendo i complimenti della Delegazione a Marco Arduini e al suo staff.

IMOLA 6 giugno 2017

Ristorante "Donna Laura" di Stefano Mariani, anche in cucina. ●Via Suore 38, Località Montecatone, Imola (Bologna); ☎cell. 333/4786557; coperti 18+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di zucca con gamberoni al brandy; tagliatelle di farro biologico con ragù di pollo, coniglio e anatra; coscia e anca di faraona ripiene di filetto di manzo e formaggio kaiser con frutta secca all'arancia; cioccolato e piccola pasticceria secca.



I vini in tavola: Vigna Rocca, Albana Docg biologico; Sono, Sangiovese superiore Doc senza solfiti aggiunti (entrambi Cantina Tre Monti).

Commenti: Dalla ristrutturazione di una villa centenaria è nato un ristorante con alcune camere. A gestirlo è un giovane con la passione della cucina, con interessanti punti di collegamento, oltre che col territorio, anche con le zone altoatesine e siciliane. La Consulta allargata della Delegazione ha assaggiato i vari piatti, privilegiando nell'ordine: le tagliatelle con ingredienti ben assortiti e amalgamati; la crema di zucca che forse richiedeva, per qualcuno, un poco meno di parmigiano, mentre la buona faraona meritava probabilmente un pomodoro ancora più cotto. Ottimo l'abbinamento dei vini. La riunione conviviale si è tenuta in uno spazio esterno verandato che offriva uno splendido panorama sulla pianura imolese. Al termine, gli Accademici hanno salutato con un applauso il cuoco gestore, consegnandogli il guidoncino dell'Accademia.

MODENA 8 maggio 2017

Ristorante "Selmi 22" di Selmi 22. ●Via Selmi 22, Modena; ☎059 8756061; ristoranteselmi22@gmail.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: degustazione Selmi 22 cotto (gambero, polpo, calamari, baccalà) oppure degustazione Selmi 22 con carpacci (polpo, gambero, baccalà); pasta con alici, pane e pinoli oppure gnocchi di patate su

vellutata di porro con gamberi rosa e rossi di Sicilia; gran fritto con alici, gamberoni sgusciati aglio, olio e peperoncino al brandy oppure trancio di tonno scottato in crosta di pistacchio oppure trancio di pescato del giorno con patate, pomodori e olive; dolci a scelta: cremoso al cioccolato fondente e mandorle; crumble di mele con gelato artigianale; crema catalana al profumo di agrumi.

I vini in tavola: Franciacorta (Ferghettina); Prosecco millesimato (Astoria); Friulano (Livio Felluga); Terlaner (Cantina di Terlano).

Commenti: Il ristorante è posto in edificio del centro storico di Modena, composto da due sale arredate in stile moderno minimalista e da un *dehors* estivo. Gli Accademici hanno espresso un gradimento generale elevato, per servizio, ambiente e rapporto qualità-prezzo. Unanime è stato il gradimento per i vini. Tra gli antipasti, è stato espresso un ottimo giudizio per il Selmi 22 cotto. Per i primi piatti, la pasta con le alici è stata la scelta principale, votata con ottimo giudizio. Per i secondi, il "gran fritto misto" ha raccolto un ottimo gradimento. La crema catalana e il crumble di mele hanno raccolto alte votazioni. Vivi apprezzamenti sono stati espressi al Simposiarcha Gianfedele Ferrari e al Delegato Andrea Strata per la scelta di visitare un ristorante che cucina soltanto pesce in una città come Modena.

RAVENNA ROMEA 11 maggio 2017

Ristorante "Trattoria Primario Cà Longa" di Giovanni Giacobelli, in cucina Juana. ●Via Corriera Antica 38, Ravenna; ☎0544/449328, cell. 348/2265608; coperti 56. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sarde e anguille marinate; fritto di paranza dell'Adriatico; spaghetti alle vongole veraci; anguilla in graticola; pesce di giornata in graticola; misticanza; sorbetto al limone; crostata al limone.

I vini in tavola: Cabernet Franc (Le Fattorie); Vermentino 2015 (Rancoli).

Commenti: Riunione conviviale apprezzata per la freschezza del prodotto utilizzato, per la qualità del pesce, per il servizio impeccabile e per l'abbinamento dei vini in un locale ricavato



da un edificio della metà del 1800. Lo chef Juana ha dimostrato creatività romagnola nella preparazione dei piatti, combinando accostamenti di profumi semplici e tradizionali al pescato del giorno. Serata all'insegna della cucina romagnola di valle, con anguilla marinata e alla griglia e pescato del giorno alla griglia. Contorno di mistica. Ottimo il dessert costituito da una crostata con marmellata di limone, prodotta dalla casa. Il Delegato Davide Rossi si è complimentato con il gestore e con lo staff della trattoria per l'ottima serata, per le pietanze servite e ha consegnato la vetrofania.



TOSCANA

APUANA

25 maggio 2017

Ristorante "Lisca" di Di Rosa. ●Viale Amerigo Vespucci 38, Massa (Massa-Carrara); ☎328/5799430; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stravaganza di mare; risotto Acquerello con frutti di mare e plancton marino; ravioli di branzino con sauté di calamari e gamberi; frittura mista; tonno tataky; mousse allo yogurt.

I vini in tavola: Le Viole (Calevro, Massa); Alberico (Poggi, Montignoso).

Commenti: La Delegazione ha provato per la prima volta questo ristorante con una cena organizzata dal Simposiarca Accademico Giorgio Rossi. I piatti, piuttosto elaborati, sono stati ben apprezzati, in particolare i ravioli di branzino. Il tonno, peraltro cucinato molto bene, era un po' freddo. In complesso, comunque, un'esperienza piacevole e un locale da tener d'occhio.

AREZZO

27 maggio 2015

Ristorante "Da Ventura" di Marco Tofanelli. ●Via Aggiunti 30, Sansepolcro (Arezzo); ☎0575/742560; coperti 50.



●Parcheggio sufficiente; ferie 10 giorni a gennaio e 15 in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crostini toscani di fegatini; pappa al pomodoro; gnocchetti verdi fatti in casa con formaggio di fossa di Sogliano; brasato di vitello al Chianti classico; stinco di vitello al forno; maialino in porchetta; patate novelle al forno; cicoria saltata; semifreddo alla menta con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Sirah di Cortona Selverello 2013 (Tenuta Montecchiesi dal Cero, Cortona); Bolgheri rosso 2015 (Micheletti, Castagneto Carducci).

Commenti: La riunione conviviale ha visto nuovamente gli Accademici riuniti a Sansepolcro e, questa volta "Da Ventura", solido e rinomato ristorante della buona tradizione culinaria che appartiene alla stessa famiglia dal 1955. Il signor Marco Tofanelli ha mantenuto alta la fama del suo locale, dagli ottimi crostini neri, agli gnocchetti verdi, sublimi nella salsa di formaggio, al sontuoso carrello di brasato e arrostiti che è stato la gioia degli Accademici, al

delicatissimo semifreddo alla menta, dove sapore e colore creano una magia alchimica. Una serata perfetta, che ha lasciato soddisfatti e desiderosi di tornare nuovamente a gustare i piatti di Marco.

COSTA DEGLI ETRUSCHI

19 maggio 2017

Ristorante "Modo" di Gianni Nazareno Cavallini, in cucina Gianni Nazareno Cavallini e Maria Perez Talla. ●Viale della Vittoria 38, Marina di Cecina (Livorno); ☎0586/1739701; modo.risto@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 gennaio - 15 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni; minestra di pesce con crostini; gnocchetti al ragù di polpo; cartoccio di branzino con mazzancolla, pomodorini e olive; crostata al lime.

I vini in tavola: Prosecco Primastilla (Le Manzane); Vermentino di Montescudaio (Sator); Passito delle Lipari.

Commenti: Ristorante di nuova gestione, sulla passeggiata a mare di Marina di Cecina, a completa conduzione familiare. In cucina, Gianni, chef con esperienza venticinquennale nella ristorazione, insieme ai collaboratori, coadiuvato in sala dal figlio, premiato barman: a lui si deve la curiosa entrée di spoon di benvenuto con short di Americano. Alla moglie, la responsabilità del momento dessert. La materia prima è la condizione di partenza per la qualità dei piatti e la sua reperibilità ha vincolato, nel nostro caso, la *mise en place* dell'antipasto, dando modo di assaggiare due diverse varianti del ripieno dei fiori di zucca, con e senza pesce. Non sono, invece, mancati cortesia, disponibilità ed entusiasmo. La serata è stata altresì caratterizzata dall'ingresso di un nuovo Accademico.

ELBA

11 maggio 2017

Ristorante "Ristoro Agricolo Montefabbello" di Dimitri Galletti, in cucina Massimo Poli. ●Via Schiopparello, Portoferraio (Livorno); ☎0565/5940020, cell. 338/61483584; www.montefabbello.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre-febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zucchine marinate, prosciutto di pesce spada con crema di primosale allo zafferano; tagliatelle "Montefabbello" al ragù di cinta senese con zafferano e crema di piselli; controfiletto di chianina alle erbe con cipolla della Zanca; fragole al rosmarino, ricotta "Regali Rurali" allo zafferano con cialda croccante.

I vini in tavola: Poggio Birbante Doc; Poggio alle Lenze rosso Doc; Moscato passito Doc (tutti Montefabbello).

Commenti: Simposiarca della serata l'Accademica Marcella Chionsini, che ha dettagliatamente illustrato le due aziende presenti e il tema della serata che era lo "zafferano" assaggiato in tutte le portate, a esclusione del secondo piatto. Lo chef ha ben illustrato le varie pietanze spiegando il contenuto e il tipo di cottura utilizzato. Tutti i piatti sono stati molto graditi nella loro preparazione, che ha visto impiegati al 90% i prodotti dell'azienda Montefabbello e dell'azienda Regali Rurali, tutti rigorosamente di stagione. Ottimo l'abbinamento vino-cibo, cordiale il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo. La serata si è conclusa



TOSCANA segue

con una relazione di Alvaro Claudì sulla storia dello zafferano nel mondo e in Toscana, curiosità e utilizzo di questa spezia.

EMPOLI

10 maggio 2017

Ristorante "Osteria Numero Uno" di Roberta e Rossella Rossetti, in cucina Rossella Rossetti. ●Via Romana Lucchese 1, Località Ponte a Cappiano, Fucecchio (Firenze); ☎0571/297001, cell. 333/303952; gloria.fogli@hotmail.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto toscano; tagliatelle alla carbonara di asparagi; baccalà alla fiorentina con ceci; braciola rifatta e patate arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Sangiovese (Cantina Terre dell'Etruria, Magliano in Toscana).

Commenti: Una piccola trattoria a Ponte a Cappiano, nella quale si respira l'amore per le tradizioni. A conduzione familiare, fondato dalla madre e condotto da figlia e nipote, il locale ha un ambiente semplice, ma molto accogliente. I piatti serviti hanno avuto un grande successo, confermato dall'ottima votazione. Le tagliatelle alla carbonara di asparagi, con la loro

semplicità, hanno avuto un grandissimo apprezzamento. Sono stati serviti tutti prodotti locali, iniziando con un antipasto di formaggi e pecorini, spalla toscana e baccelli conditi con varie salse. Niente da eccepire neppure al baccalà e alla braciola rifatta, con una vera ovazione per il tiramisù, fatto in casa. Nel corso della serata, il dottor Grifoni ha presentato il suo libro *I colori, i rumori, gli odori della salute*.

FIRENZE

22 giugno 2017

Ristorante "Lo Strettoio" di Massimo Innocenti. ●Via di Serpiolle 7, Firenze; ☎055/4250227; info@lostrettoiofirenze.it, www.lostrettoiofirenze.it; coperti 100. ●Parcheggio privato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiore di zucca ripieno e sformatino di asparagi; risotto ai funghi porcini; paccheri al ragù di anatra; grigliata mista di galletto, rosticciata e salsiccia; gelato di crema con pesche fresche.

I vini in tavola: Vino rosso della Maremma prodotto per "Lo Strettoio".

Commenti: Virtuosismo culinario del fiore di zucca fritto (uno solo...), felicemente riempito di mozzarella e acciuga: frittura perfetta, asciutta, croccante fuori e tenera dentro, con il delicato ripieno morbido e profumato. Il risotto ai funghi porcini (congelati)

è decoroso: la cottura è giusta ma non entusiasma nessuno; i paccheri sono conditi con un ragù di anatra ben accolto da tutti, smagrito perfettamente e sapido come dev'essere; la pasta è un po' durezza ma il risultato è eccellente. Segue la grigliata mista di soi-disant (autoproclamato) galletto con rosticciata e salsicce. La cottura è fatta molto bene, la sapidità delle carni, salsicce escluse, è modesta ma decorosa, probabilmente di allevamento ma...c'est la vie! Le salsicce sono leggere e ben drogate, non asciutte, più che accettabili. Il gelato alla crema con pesca fresca richiama la storica "pesca Melba": il gelato è buono ma la pesca è decisamente compatta. La location è fascinosa, all'aperto sotto una grande tettoia. Il servizio è un po' lento, ma gli Accademici sono tanti (una cinquantina) e non i soli da servire.

LIVORNO

29 maggio 2017

Ristorante "Il Callesse" della famiglia Cenci. ●Via del Litorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell.335/7450363; trattoriailcallesse@gmail.com, www.trattoriailcallesse.com; coperti 180. ●Parcheggio adiacente; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,73; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: pomodorini ripieni di couscous e gamberini biondi; couscous di verdure e filetti di pesce sciabola; couscous nero; cacciuccous;

torta di couscous servita con fragole e gelato.

I vini in tavola: Pignoletto d'Emilia, frizzante Igt; Vermentino di Toscana (Monte Turchi Terre della Val d'Elsa).

Commenti: La riunione conviviale è stata concepita dal Delegato Sergio Gristina per conoscere sul territorio lo stato della cucina del couscous, affidando ai fratelli Federico e Leonardo Cenci, giovani e capaci sperimentatori, il compito di studiare un completo e variegato menu su questa importante pietanza, la cui importazione in Italia risale al Medioevo. Ben riuscita l'esecuzione, come in particolare attestato nei voti, dal couscous nero (al nero di seppia) e dall'eccellente cacciuccous (couscous di cacciucco). Nel corso della serata, l'Accademico Mario Di Stefano, originario del Trapanese, ha svolto una seguita conversazione sull'origine di questa pietanza, corredata da gustosi aneddoti.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

19 maggio 2017

Ristorante "Il Fornello" di Gabriele Giuliani, anche in cucina. ●Via Mammianese Nord 5, Altopascio (Lucca); ☎0583/216528, anche fax; info@osteriaalfornello.it, www.ristoranteilfornello.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in gennaio e una settimana in estate; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdurine fritte (con asparagi), olive toscane, crostini toscani, vol-au-vent con crema di asparagi; tortino di asparagi su salsa al formaggio, asparagi spadellati con lardo di Colonnata; risotto con asparagi nostrali; gnocchi della casa con asparagi e tuma piemontese; asparagi giganti di Pescia all'agro; frittata di asparagi su misticanza fresca; millefoglie scomposto con chantilly, fragole e salsa ai frutti di bosco calda.

I vini in tavola: Spumante Particolare; Vino bianco e rosso Montecarlo (Buonamico), Moscato (Casa Coller).

Commenti: Ottimo esito della riunione conviviale dedicata agli asparagi, grazie alla disponibilità dell'Accademico Alessandro Brogi, coadiuvato dalla moglie Daniela e da Paola Torri, alle quali si deve la bella decorazione dell'ambiente e dei tavoli con fiori, vegetali e manufatti





della tradizione: un'imponente asparagiera, ceste e cestini di produzione locale, stoviglie particolari. Un colpo d'occhio colorato e allegro, cui è corrisposto l'ottimo menu preparato dal titolare Gabriele. Tutti i piatti sono stati valutati molto bene (eccellente la frittata), e così pure i vini, di produzione locale. Segnalato il buon rapporto qualità-prezzo. Il Simposiarca ha brevemente illustrato il tema della serata, mentre, in conclusione, il Delegato Giovannini e il CT Doretti si sono scambiati il riconoscimento di prolungata militanza nell'Accademia, il primo di 25, il secondo di 40 anni. Così salgono a quattro i "veterani" della Delegazione.

MUGELLO 12 maggio 2017

Ristorante "Agnoletti" di gestione familiare, in cucina Emma Agnoletti. ●Via Forlivese 6, San Godenzo (Firenze); ☎055/8374016; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini assortiti e involtini di prosciutto; cannoli ricotta e spinaci; tagliolini ai funghi; tortelli di patate mugellani al ragù; arrosto misto con faroana, rosticciana di suino, bistecca; carciofi fritti e polenta fritta; fragole con panna; bignè; tiramisù.

I vini in tavola: Asti spumante Docg (Cantina Caballero, Asti).

Commenti: Cucina toscana molto tradizionale, con specialità di primi fatti in casa (tagliolini, lasagne, ravioli, tortelli di patate). Unico ristorante nel centro storico di San Godenzo, paese di poco più di mille abitanti, posto sulla strada del Passo del Muraglione che collega la Val di Sieve con la Romagna, celebre per aver ospitato, nell'adiacente abbazia, un incontro di parte ghibellina cui partecipò Dante Alighieri. La cena è stata preceduta da una visita, molto apprezzata dagli Accademici, all'abbazia di San Gaudenzio, del 1000 d.C. Tema della cena: "La cucina mugellana in abbinamento con birre artigianali locali", occasione interessante per gli Accademici di valutare gli accostamenti tra i piatti serviti e i diversi tipi di birra prodotti dal birrifico Lorem Ipsum di Dicomano (Firenze). Eccezione per i dolci, che sono stati accompagnati da uno spumante Asti Docg. Ospiti graditissimi, dalla Delegazione di Castel



San Pietro-Firenzuola, il Delegato Stanzani e gli Accademici Zanetti e Carella.

PISA 22 maggio 2017

Ristorante "Dante e Ivana" di Stefano Grassi, anche in cucina. ●Viale del Tirreno 207/c, Tirrenia (Pisa); ☎050/32549; www.danteivana.it; coperti 18. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate: American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: passatina di fagioli piattelle di Pietrasanta, paprika e calamari cotti a bassa temperatura; risotto Acquarello con bisque di pesce; seppia sfrangiata con passatina di piselli e cipolla candita; mousse al cocco.

I vini in tavola: Punto di Vista, Igt bianco toscano (Podere La Chiesa, Terricciola); Viognier bianco di Toscana Igt (Le Palaie, Fabbrica di Peccioli).

Commenti: Gli ambienti molto raccolti e curati, ottenuti anche riducendo negli anni il numero dei coperti, purtroppo non si sono adattati ad accogliere una riunione conviviale di più di 30 persone. A queste difficoltà oggettive, si sono aggiunte manifestazioni di insofferenza di alcuni

commensali che hanno imposto la disattivazione dell'impianto dell'aria condizionata, contribuendo al disagio generale e rendendo difficili anche le interazioni con il personale del locale. Peccato perché ne ha risentito tutta la riunione conviviale, non essendo stato possibile esprimere una corretta valutazione delle portate in tavola, caratterizzate da delicatezza di sapori e ottima qualità della materia prima. Interessante conversazione sul tema "peperoncini" della signora Rita Salvadori, produttrice di "Peperita" di Bibbona. Nell'occasione, è stato consegnato il distintivo per i 25 anni di appartenenza al Delegato Franco Milli e all'Accademico Pier Bertolini.

PISTOIA VIAREGGIO VERSILIA 16 maggio 2017

Ristorante "Baldo Vino" di srl, in cucina Kana Kikuta. ●Piazza San Lorenzo 5, Pistoia; ☎0573/21591; info@enotecabaldovino.it, www.enotecabaldovino.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16 - 31 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di zucchini su fonduta leggera di pecorino a latte crudo della montagna pistoiese; maccheroni al ragù d'anatra; guancia di vitello alla pesciatina e crema di

patate; semifreddo al croccante di mandorle.

I vini in tavola: Sangiovese in purezza, La Casina Girasole 2015 (Edoardo Sderci); Moscato passito.

Commenti: Riunione conviviale, con visita guidata a luoghi d'interesse artistico, in omaggio a Pistoia, capitale italiana della cultura. Il ristorante, molto apprezzato anche per la vastissima proposta enologica, è situato in piazza San Lorenzo, che rappresenta l'anima più popolare e autentica della città. I piatti della serata erano tutti legati alla tradizione del territorio. Particolarmente apprezzato lo sformatino di zucchini su fonduta a latte crudo della montagna pistoiese e la cottura lenta della guancia di vitello. Un classico i maccheroni al ragù d'anatra. L'ambiente, caldo e accogliente, è arredato con gusto, e il servizio è stato attento e professionale. Da elogiare lo sforzo del gestore per contenere "a vista" tutti gli Accademici, in numero superiore alla conferma data. La piacevole serata è finita con uno scambio di doni tra le due Delegazioni.

PRATO 24 maggio 2017

Ristorante "Bar Maddalena" di Lorenzo Liboni. ●Piazza Sant'Agostino 2, Prato; ☎0574/31734; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie tre settimane



TOSCANA segue



ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: polpo su patata soffice al basilico, crostino toscano con cipolla caramellata, primo sale condito, tartara di ombrina con cavolo viola marinato; raviolo all'ortica raminata con ricotta di pecora, spaghetti di farro con totani e carciofi; ricciola con asparagi e limone; fantasia di dolci.

I vini in tavola: Pinot Nero; Chardonnay (entrambi Solleg); Moscato Ocra (Firriato).

Commenti: Innovazione e passione, questa la chiave del successo che oramai da qualche anno ha portato il "Bar Maddalena" a un indiscutibile livello gastronomico. I fratelli Liboni, Lorenzo e Niccolò, giovanissimi, sostenuti dall'esperienza pluriennale della zia Miria Cavicchi, hanno intrapreso la via della ristorazione di proposta: tradizione quanto basta e novità nella scelta e nell'accoppiamento degli ingredienti. In sintesi, è questa la cifra che giustifica l'ottimo risultato raggiunto. Sorprende piuttosto che alle spalle di tanta sapienza non vi siano scuole o esperienze presso chef di livello ma solo la voglia di provare sempre nuove strade.

 **SIENA**
18 maggio 2017

Ristorante "Osteria Le Logge" di Laura Brunelli. ●Via del Porrione 33, Siena; ☎0577/48013; lelogge@osterialelogge.it

it, www.osterialelogge.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15-30 ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di fegatini con nocciole e dragoncello; ravioli di patate con aglio nero, tartufo nero e salvia; faraona nostrana in porchetta servita con tortino di verdure; variazione di nociola con cannoli di crema alla vaniglia, pinoli e sale.

I vini in tavola: Rosso da tavola di Montalcino.

Commenti: I numerosi Accademici sono stati intrattenuti da un tema di particolare interesse, visto l'attuale momento storico e politico: "Dal voto alle donne del 1946 a questa nuova stagione di diritti". Al termine della pregevole relazione, gli Accademici hanno potuto gustare le particolari pietanze, manifestando il loro maggiore apprezzamento per la variazione di nociola, equilibrato dessert che ha lasciato una piacevole sensazione al palato.

 **VALDICHIANA-
VALDORCIA SUD**
12 maggio 2017

Ristorante "Osteria del Borgo" della famiglia Bifulchi Maramai, in cucina Nadia Bifulchi con Giuseppe Gravano e Massimiliano Romagnoli. ●Via Ricci 7, Montepulciano (Siena); ☎0578/716799; osteriadelborgomontepulciano@gmail.com, www.osteriadelborgo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo nelle vicinanze; ferie 10 gen-

naio - 10 febbraio; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con crema di fave e salame, crostini al formaggio con miele e nocciole, frittelle di cavolo e salsiccia; asparagi verdi e mimosa; gnocchi di patate fatti in casa serviti con zucchine e fonduta di parmigiano; tagliatelle di casa al ragù bianco di chianina; coniglio all'etrusca; cheese cake alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco Mionetto; Rosso di Montepulciano Doc 2015 (Avignonesi); Nobile di Montepulciano selezione cru Poldo 2013 (Villa Sant'Anna).

Commenti: A due passi da Piazza Grande, tra mura del 1400, il locale ha molto sapore. La pioggia non ha lasciato godere della splendida terrazza sospesa sulla Val d'Orcia, ma gli Accademici hanno potuto cenare in una suggestiva sala, con volta a botte: luci giuste, atmosfera intima, con possibilità di dialogare bene intorno al tavolo imperiale preparato con cura. Ogni piatto è stato lodato per l'armonia dei sapori che trasmette l'amore di chi sta in cucina e la coerenza con la sobrietà e l'autenticità di una tradizione locale. Molto apprezzato il coniglio all'etrusca, specialità della casa. Impeccabile il lavoro della Simposiarca Simona Fabroni anche per l'abbinamento dei vini. Il vino Poldo è stato spunto per una brillante relazione sull'opera del granduca Pietro Leopoldo. Gentile e calda l'accoglienza dei proprietari del locale, che guidano un servizio atten-

to e preciso. Applausi per la brigata di cucina e un giovane cuoco, senza atteggiamenti da star.



MARCHE

 **MACERATA**
28 maggio 2017

Ristorante "Taverna dell'Artista" della famiglia Bedini, in cucina Antonio Bedini. ●Via Regina Margherita 8, Montelupone (Macerata); ☎0733/226676, cell.348/8718218; mister.bedini@libero.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata di carciofi; carciofi fritti e olive all'ascolana (con ripieno di carciofi); risotto con carciofi e asparagi; ravioli ripieni di ciauscolo con salsa di carciofi di Montelupone; agnello in potacchio con carciofi; carciofo alla monteluponese; strudel al carciofo con ricotta e cedro.

I vini in tavola: Rosato di Lacrima di Morro d'Alba (Marotti, Campi).

Commenti: L'Accademico Giancarlo Pantanetti, nel ruolo di Simposiarca, ha dedicato questa seduta accademica a un prodotto tipico come il "carciofo di Montelupone", le cui caratteristiche sono state illustrate da Marisa Cipriani, Presidente dei produttori di Montelupone. Gli Accademici hanno assai gradito, in particolare, gli antipasti, caratterizzati da frittiture molto leggere, ma anche i ravioli (con ripieno di ciauscolo) sono stati molto apprezzati, insieme al risotto con carciofi e asparagi. Buono l'agnello in potacchio ma un punteggio molto alto hanno avuto i carciofi alla monteluponese. Al termine della seduta, la consorte del Simposiarca, Diana Pantanetti, ha offerto a tutte le signore un piccolo vaso di fiori. Molti applausi per lo chef, al quale il Delegato ha donato il classico piatto d'argento dell'Accademia. Nel corso della seduta è stato sperimentato, con successo, l'abbinamento del carciofo con una birra bionda artigianale prodotta con cardo ritorto di Scozia.



UMBRIA

ORVIETO

18 maggio 2017

Ristorante "Miglio" di Federico Miglio, in cucina Federico Miglio e Fabrizia Brenici. ●Corso Cavour 141, Orvieto (Terni); ☎0763/630185, cell. 333/3679946; federicomiglio@hotmail.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di San Venanzo e pan brioche; zuppa vignarola (fave, piselli e carciofi); ravioli ripieni di ricotta e spinaci con sugo di pomodori datterini; piccione allo spiedo (in alternativa, sovracoscia di pollo al cartoccio farcita con pancetta e asparagi); misticanza; crostata.

I vini in tavola: Trebbiano; Ciliegiolo (entrambi Sassotondo).

Commenti: Il Simposiarca, Franco Raimondo Barbabella, ha proposto questo ristorante ubicato in un palazzo rinascimentale nel cuore di Orvieto, di rimpetto all'ottocentesco Teatro Mancinelli. La presenza dei numerosi Accademici, nella sala aperta sul corso della città, ha attirato molti turisti alla ricerca di un buon ristorante. Ciò ha rallegrato la serata, anche se ha reso più lento il servizio. Ma va dato atto ai cuochi di essersi lodevolmente impegnati nella cura dei piatti. È stata molto apprezzata la zuppa vignarola, anche se è per i piccioni allo spiedo che i cuochi hanno ricevuto il plauso maggiore. Infatti, si tratta di un piatto non facile, perché richiede una particolare attenzione nella scelta della materia prima e deve essere cotto a puntino, servito immediatamente.

TERNI

24 maggio 2017

Ristorante "Mammalinalink" di Francesco Ronchini, in cucina Francesco Ronchini. ●Via Paolo Garofoli 16, Terni; ☎0744/406039, cell. 339/1239676; francesco.ronchini@libero.it, www.mammalinalink.com; coperti 80+40

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio - agosto; giorno di chiusura domenica - mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: il sapore del mare; linguine all'astice sgucciato; spigola all'acqua pazza; sfogliatina con crema agli agrumi.

I vini in tavola: Franciacorta Saten Docg (Contadi Castaldi); Kerner 2016 (K Martini e Sohn); Moscato d'Asti Docg (I Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Federico Carli e Giuseppe Malvetani sono riusciti a convincere Francesco e Paola Ronchini ad aprire il locale in esclusiva per la Delegazione e a scegliere un menu di mare, con il risultato che il pesce, anche a Terni, è stato ben trattato! Si inizia con la lettura, da parte del Delegato, di *Era de Maggio*, di Salvatore Di Giacomo, per ricordare il tema del convivio "Na sera 'e maggio". "Il sapore del mare" è un'insalata di mare su una base di sformato di patate: buono e fresco l'assortimento dei componenti, un gocciolo in più di extravergine lo avrebbe reso perfetto. Classiche le linguine all'astice, con poco pomodoro, per non coprire il profumo dei crostacei. Per la spigola all'acqua



pazza, lo chef Francesco ha scelto la via più semplice: ottimo pomodoro, tempo di cottura adeguato alla pezzatura del pesce, morbido e saporito. Meritano la citazione i vini, abbinati da Giuseppe Malvetani, Accademico sommelier: il morbido Franciacorta Saten e ancor più il Kerner da incrocio di uva Schiava e Riesling.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

21 maggio 2017

Ristorante "Norcinarte (Nonno Dante)" di Dante Renzini. ●Località Coldipozzo, Perugia; ☎075/8648133; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: selezione di alta norcineria: prosciutto "Lui"; mortadella al taglio Berkel; porchetta; focaccia e torta al testo; picci cacio e pepe con sella di mastro Dante; oca regina arrosto con patate al rosmarino; insalata fresca di finocchi, agrumi e olive nere; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Spumante Donna Galena; Petrarosa 2016; Primitivo Petranera 2013; Moscato 2016 (tutti Cantina Albea, Alberobello).

Commenti: I picci hanno risentito del tempo di servizio, senza però nulla perdere in profumo e gusto: tutto il resto è stato eccezionalmente perfetto. L'alta norcineria di antipasto; l'oca veramente regina della tavola, con intorno golose patate arrosto e finalmente un'insalata, "piatto vero" da gustare a completamento del secondo; delizioso il tiramisù alle fragole e stupendi i vini, in particolare il Petranera 2013. Non sono mancati i riconoscimenti, gli applausi ai cuochi, alla brigata di servizio e alla signora Renzini che ha accompagnato gli Accademici durante il convivio.



LAZIO

LATINA

18 maggio 2017

Ristorante "Oasi di Kufra" di Alessandro Rossi, in cucina Domenico Sodano. ●Lungomare di Sabaudia 8852, Sabaudia (Latina); ☎0773/51998, fax 0773/51998; kufra@oasidikufra.it, www.oasidikufra.it; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di seppie primavera con verdure croccanti; risotto con asparagi dell'Agro Pontino e gamberi rosa sgucciati; paccheri trafilati al bronzo con scampetti, vongole veraci e pomodoro pachino; filetto di rombo al forno con lame di patate e olive nere di Gaeta; sorbetto al limone; torta millefoglie con crema chantilly alla fragola.

I vini in tavola: Chardonnay, La Pietraia (Pietra Pinta di Cori).

Commenti: Una splendida serata è stata la degna cornice al convivio organizzato dal Simposiarca Giorgio Ruggiero. Il menu di mare, scelto per l'occasione, ha messo in luce le notevoli prerogative dello chef Domenico Sodano, detto Mimmo. L'hotel è stato inaugurato nel 1980 e si trova nell'incantevole scenario del litorale di Sabaudia con la duna quaternaria, il promontorio del Circeo, il lago di Paola. Per la sua gastronomia, il personale preparato e motivato, il



LAZIO segue



confort delle strutture, è divenuto un polo di riferimento per il turismo nazionale e internazionale. Dopo l'aperitivo, servito in veranda, i numerosi Accademici e ospiti si sono recati nella sala del ristorante per apprezzare il menu. Il pescato è stato cucinato in modo da non alterare la sua naturale fragranza e freschezza riuscendo a catturare anche il profumo del mare. In chiusura, un lungo applauso ha dimostrato l'unanime apprezzamento e il Simposiarca ha donato allo chef Mimmo il piatto d'argento dell'Accademia, degno riconoscimento per i venticinque anni di fedele servizio.

RIETI

19 maggio 2017

Ristorante "Centopercento Gusto" di Marco Pasquali. ●Via Garibaldi 272, Rieti; ☎0746/760480, cell. 392/8889669; mrpcsq69@gmail.com; coperti 40+24 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di coniglio ripieno di pâté di fegatini; ravioli alla gricia; quaglia ripiena, fagottino di verza e pannocchia; crema con mousse di limone e gelato ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante (Silvestri); Grechetto; Aleatico passito (entrambi Trappolini).

Commenti: Il ristorante nasce, quasi due anni fa, al centro della città, davanti al teatro, in un luogo che per tanti anni aveva ospitato una libreria. La formula è quella dell'"all day long": colazione servita con prodotti di eccellenza del territorio; il pranzo di lavoro per gli uffici, con preparazioni semplici ed economiche, ma sempre con pasta fresca prodotta in casa e materie prime di qualità; enoteca e

sala da the, il pomeriggio e dopo cena. La cena è stata curata nei minimi particolari, sia nella preparazione dei piatti sia nel servizio. Un modo innovativo di reinterpretare la cucina della tradizione del Centro Italia, con cotture e consistenze innovative. Proprietario e personale disponibili e gentili, pronti a venire incontro alle richieste dei commensali e a spiegare la preparazione dei piatti. Nel corso della serata, ha fatto il suo ingresso in Delegazione la neo Accademica Maria Luisa Trilli.

ROMA

8 giugno 2017

Ristorante "Veloavevodetto ai Quiriti" di Flavio De Maio, in cucina Loredana Santarelli. ●Piazza dei Quiriti 4/5, Roma; ☎06/36000009; www.ristoranteveloavevodetto.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto, formaggi della Toscana, olive di Morolo, frittata mista; mezze maniche agli asparagi, pecorino e guanciale croccante; polpette fritte di bollito, con scarola e patate; trippa alla romana; involtini al sugo; semifreddo allo zabaione con scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco Zagarolo superiore; rosso Cesanese del Lazio (entrambi Federici).

Commenti: Simposiarca, il Delegato Gabriele Gasparro, che ha intrattenuto sulle caratteristiche di questo ristorante della Roma borghese. Il menu, rispettoso della tradizione, proposto dalla chef, è stato molto apprezzato dai numerosi Accademici: ottimo e servito con rapida professionalità. Le singole porzioni molto abbondanti,

come nella tradizione delle antiche trattorie romane. Dopo gli stuzzichini di aperitivo e gli antipasti, si è passati al primo: ottime le mezze maniche agli asparagi con pecorino e guanciale croccante. I secondi hanno molto sorpreso gli Accademici per la qualità e la varietà della proposta: le famose polpette, specialità del locale (bollito impastato con manzo, mortadella, noce moscata e altri saporiti ingredienti); la trippa al sugo alla romana; gli involtini e i contorni vari hanno dato un tono "luculliano" alla cena. Perfetti e ottimi i vini e il dessert. Una di quelle serate da non dimenticare, per una cena ottima e per l'atmosfera di cordialità accademica.

ROMA CASTELLI

21 maggio 2017

Ristorante "Casale della Regina" di Daniela Morelli. ●Via Vecchia Napoli 9, Velletri (Roma); ☎06/96152081; coperti 220. ●Parcheggio privato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata imperiale dal "pianeta vegan", con focaccia tiepida; tagliata di filetto di chianina con carciofi croccanti e sfoglie di patata novella; infiorata di frutta fresca (esotica e nostrana); delizia al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Foss Marai); Velletri rosso, Piana dei Castelli 2014 (Matteo Ceracchi).

Commenti: Il menu prevedeva un'alternanza tra pietanze d'ispirazione vegana e piatti della tradizione. L'iniziale insalata, pur se arricchita da bacche di goji e pinoli, ha suscitato qualche battuta di spirito, alternata a commenti sulla salubrità del piatto. Lo spirito degli ospiti si è risollevato con l'arrivo della tagliata di filetto servita con un'abbondante copertura di riccioli croccanti di carciofo. L'infiorata di frutta fresca ha invece ricevuto il più alto gradimento della serata, ancor più sentito rispetto alla golosa delizia al limone servita in finale. Il giudizio conclusivo sulla qualità del convivio è stato estremamente positivo, con particolare riguardo da parte delle signore.

ROMA EUR ROMA AURELIA

20 maggio 2017

Ristorante "Sporting Beach" di Luigi Muzzarelli e Rita Angeletti. ●Lungoma-

re Amerigo Vespucci, Lido di Ostia, Roma; ☎06/56470256, fax 06/56470218; nmrossi@libero.it, www.sportingbeachroma.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: linguine con canocchie e telline; mezze maniche con vongole veraci, gamberi e moscardini; rombo al forno con patate o (in alternativa) mazzancolle allo Sporting; insalata verde con pomodori pachino; dessert al carrello.

I vini in tavola: Bianco del Lazio Igt, Macchia Sacra (Cantina Castello di Torre in Pietra).

Commenti: Le due Delegazioni hanno scelto una splendida location, sul lungomare di Ostia, a due passi dalla celebre "rotonda", gestita ormai da molti anni dal cavalier Muzzarelli, romagnolo doc, trapiantato da decenni sul litorale di Roma, coadiuvato dalla moglie Rita Angeletti, eccellente chef. Dopo i saluti dei due Delegati, il Simposiarca Azzo Zanghieri, Accademico di Roma Aurelia, ha introdotto la riunione conviviale illustrando la sequenza di proposte concordate con il ristoratore e l'opportunità offerta ai convitati con le scelte dei secondi piatti e dei dolci dal carrello, evento abbastanza inusuale per pranzi con molti commensali. A precedere il dessert, il Simposiarca ha letto alcune pagine relative al ruolo del porto di Ostia nel III secolo a.C., allorché fungeva da scalo romano sul Mediterraneo, per tutti i prodotti destinati al mercato interno, che qui venivano controllati dall'Annona, prima di essere convogliati verso l'Urbe. Pienamente soddisfatti gli Accademici per l'ottima riuscita del convivio.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA

10 giugno 2017

Ristorante "Acqua delle Donne" di Sforzini, in cucina Luca Sforzini. ●S.P. Settevene Palo Ovest km 14, Località Vicarello, Trevignano Romano (Roma); ☎06/9997418, cell. 335/7908080; info@acquadelledonne.it, www.acquadelledonne.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre-dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza "quanno che arde" (focaccia di pane, verdure



ripassate e pecorino romano); tagliatelle al sughetto di tinca; saltimbocca di lago (con provola all'interno); insalatina sublime; zuppa inglese di nonna "Bebba" (nonna materna); tozzetti al cioccolato che fonde.

I vini in tavola: Prosecco Ai Rorè; Pinot Grigio delle Venezie (Sergio Mosole).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, in un locale curato e gradevole, consumata all'aperto. Il ristorante deve il suo nome all'antico fontanile, fulcro del lussureggiante parco che si affaccia sul versante Nord del lago di Bracciano che fa da cornice. Vera cucina del territorio, di tradizione familiare. Il Delegato Raffaello Ragagnoli, in qualità di Segretario generale dell'International Pasta Organization, ha parlato della Giornata Mondiale della Pasta che si terrà a San Paolo (Brasile) il 25 ottobre 2017.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA
9 maggio 2017

Ristorante "Gli Ulivi" di gestione familiare. ●Via Luigi Luciani 21, Roma; ☎06/3260030; www.gliuliviristorante.it; coperti 150. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chips homemade, focaccia calda e olive; polpettine di bollito; mezze maniche su letto di fave e cicoria; guancia brasata su crema di piselli e sedano croccante; semifreddo del pasticciere.

I vini in tavola: Morellino di Scansano; Verdicchio di Matelica.

Commenti: Simposiarca della riunione conviviale, Antonio Bertani, Delegato di Roma Valle del Tevere-Flaminia. In una cornice elegante, a metà convivio, il professor Enrico Malizia, eminente medico umanista, esperto e studioso del pittore fiammingo Hieronymus Bosch, autore, tra l'altro, di un recente volume sul pittore, ha intrattenuto gli Accademici su: "Banchetti, cibarie e peccati di gola, nella pittura - appunto - di Hieronymus Bosch". Una serata all'insegna del buon gusto: bene accolte le mezze maniche su letto di fave e cicoria. La riunione è stata l'occasione per entrambe le Delegazioni, di prospettare futuri programmi culturali.

VITERBO
23 maggio 2017

Ristorante "Casa Patrizia" di Sandro Artieri. ●Viale Luigi Cadorna 81, Bolsena (Viterbo); ☎0761/798906; info@casa-patrizia.it, www.casa-patrizia.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lattarini fritti, patate e verdure fritte; ravioli al coregone e rotolino di rana pescatrice; coregone "a porchetta" con spiedino di verdure; sfogliatina con fragole.

I vini in tavola: Bianco Poggio dei Gelsi (Falesco).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante sulle rive del lago di Bolsena, da cui si gode una vista meravigliosa. Il locale molto carino, arredato in stile shabby chic, è curato e accogliente; il personale gentile e disponibile. I proprietari vantano una lunga tradizione gastronomica e hanno proposto un menu a base di pesce di lago nel rispetto della migliore tradizione locale. Particolarmente apprezzato l'aperitivo, frittura di lattarini e verdure, accompagnato da un ottimo Prosecco, servito all'aperto, con un tramonto molto suggestivo. Innovativi nella tradizione i ravioli al coregone e i rotolini di rana

pescatrice, cui è seguito il gustoso coregone "a porchetta", con ripieno di patate, olive e finocchio selvatico. Eccellente il dessert, una deliziosa sfogliatina con fragole del territorio, da cui proveniva anche la gran parte degli ingredienti. Attenta la scelta del vino, curata la presentazione dei piatti. Clima amichevole e di cordiale convivialità.



ABRUZZO

AVEZZANO DELLA MARSICA
31 maggio 2017

Ristorante "Il giardino Segreto" di Elvio Barbarossa snc. ●Via Circonvallazione 15, Paterno di Avezzano (L'Aquila); ☎331/3974400; coperti 85. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: crostini con salsa di peperoni, coratella con fagioli, capriccio di formaggi con marmellata

di cipolle, gateau di patate, rustici misti; risotto alle pere e gorgonzola; pappardelle alle erbe con ragù misto di manzo e maiale; tagliata di maiale alla "Strogonoff"; verdura ripassata, cicoria e spinaci, insalata di fagiolini e olive nere; tagliata di frutta; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo Noemo; spumante Casanova (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale particolare e briosa, ricca di spunti gastronomici e culturali, come al solito ben organizzata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, coadiuvato dal Consulatore e, per l'occasione, Simposiarca Corrado Palma. Ottima l'accoglienza e lodevole l'impegno da parte della famiglia Barbarossa, a esclusiva disposizione della Delegazione. Cucina rigorosamente tradizionale, accolta con favore dagli ospiti: il Delegato dell'Aquila Demetrio Moretti e il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, che hanno particolarmente apprezzato l'inedita coratella di agnello con fagioli, nel buffet di benvenuto, e il delicato risotto alle pere e gorgonzola. Pregevole il servizio, con il personale di sala molto attento anche alle bevande. Meritata la consegna della vetrofanella dell'Accademia allo staff del locale: in positivo, quindi, la verifica dopo il primo biennio di esercizio. La serata si è conclusa con i migliori auspici di collaborazione tra le diverse Delegazioni abruzzesi.

PESCARA ATERNUM
14 maggio 2017

Ristorante "Franco e Amalia" di Luciana Confalone, anche in cucina. ●Via Cavour 13, Pescosansonesco (Pescara); ☎085/8889267, cell. 368/7272022; luciana.confalone@tiscali.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto abruzzese con varietà di salumi, formaggi e verdure spontanee; pasta carrata alla pastora; ravioli con funghi e tartufo estivo; pecora alla "callara"; agnello porchettato; cicorielle e verdure selvatiche ripassate in padella; pizza dolce all'abruzzese.

I vini in tavola: Vini biologici della casa.

Commenti: Pranzo domenicale nel borgo di Pescosansonesco, compreso





ABRUZZO segue



nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Accolti nell'antica trattoria "Franco e Amalia", oggi gestita da Luciana Confalone, Accademici e ospiti sono stati intrattenuti dal dottor Dario Febbo, già Direttore del parco, sulle tematiche inerenti le aree protette, che occupano gran parte del territorio abruzzese, e sui riflessi che i vincoli imposti riverberano sulla vita quotidiana e sull'economia delle popolazioni dei paesi ricompresi nel loro ambito. Sotto l'attenta supervisione del Simposiarca Gaetano Lanfalone, è stato proposto un menu a base di piatti tradizionali del territorio pedemontano pescarese che, per la loro genuinità, sapori autentici e sapiente preparazione, hanno entusiasmato i commensali. A seguire, una piacevolissima visita al borgo, accompagnati dall'archeologo dottor Guido Palmerini che ha fatto scoprire aspetti, ai più sconosciuti, della storia di quel territorio.

 **SULMONA**
26 maggio 2017

Ristorante "Clemente" di Maria Isabella Cianferra, in cucina Maria Isabella Cianferra. ●Piazza Santa Monica 25, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/210679, cell. 342/6226522; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova in camicia con asparagi, guanciale croccante, grana in scaglie e balsamico; fiore di

zucca in pastella con burrata di alici; pallotte cace e ove; maltagliati di farina di solina con fave, cicorieta selvatica e pecorino di Farindola; filetto di vitello aromatizzato al lardo di Colonnata con funghi porcini; crostata di ricotta al centerbe con fragole fresche.

I vini in tavola: Passerina; Montepulciano (Cantina Tullium).

Commenti: I capisaldi di un'ottima riunione conviviale di primavera, in questa occasione sono stati rispettati. La relazione di apertura è stata presentata dalla Simposiarca Maria Carmela che ha intrattenuto gli ospiti sugli aspetti enogastronomici territoriali. Interessante la sua disquisizione sulla farina di solina, frumento che dopo un periodo di abbandono sta tornando prepotentemente in uso. La riunione conviviale, permeata di simpatica goliardia, si è svolta in un caratteristico e accogliente locale del centro storico. L'uovo in camicia sapeva di primavera; i maltagliati sono stati particolarmente apprezzati per il loro gusto fresco e nuovo. La brigata di cucina, nella persona di Isabella, ha avuto un consenso unanime. Alla fine della serata, il saluto del Delegato agli ospiti e agli Accademici.



MOLISE

 **TERMOLI**
19 maggio 2017

Ristorante "Federico II" di Matteo Miucci. ●Via Duomo 30, Termoli; ☎0875/85414, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: polpo e fave novelle aromatizzati con olio alla menta e lamelle di caciocavallo di Agnone; carpaccio di pesce spada con valeriana e salsa allo yogurt; filetto di triglia su crema di piselli novelli; code di gamberi al Grand Marnier su vellutata di asparagi selvatici e ricotta di pecora; fusilli casarecci con cicala sgusciate, pomodorini, punte d'asparagi e ricotta di pecora; filetto di ricciola gratinato ai profumi della macchia mediterranea con spaghetti di zucchine marinato all'aceto di mele; millefoglie scomposto alle fragole e alchechengi.

I vini in tavola: Falanghina del Molise Doc (Fannia); Montepulciano rosato, Rosa dei Campi (Cantina Valerio Campi).

Commenti: Matteo, cuoco e proprietario, ha ricevuto gli Accademici, con garbo e attenzione, nel suo accogliente ristorante appena restaurato. Con un rintocco della campana accademica, il Delegato ha dato inizio alla riunione conviviale soffermandosi sul tema dell'anno, focalizzando l'attenzione sul complesso abbinamento pesce-formaggi. Il tabù dell'incompatibilità del formaggio con il pesce non si è mai posto nella gastronomia termolese, poiché il tessuto sociale di Termoli è stato, per lungo tempo, contemporaneamente marinaresco e contadino. Matteo ha descritto il menu, da lui studiato, testato con cura e realizzato con maestria. L'ospite d'onore, il Presidente dell'Archeoclub di Termoli De Lena, è stato l'artefice di una dotta relazione sulla "Cucina di Federico II e le sue piazze preferite". Ottimi gli antipasti dagli abbinamenti impeccabili e sapientemente impiattati; molto buoni e delicatamente pro-

fumati i fusilli; freschissima e perfettamente gratinata la ricciola esaltata dagli aromi della macchia mediterranea; professionale il servizio.



CAMPANIA

 **AVELLINO**
16 giugno 2017

Ristorante "Daniele Gourmet" di Giuseppe Maglione. ●Viale Italia 233, Avellino; ☎0825/33451; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: polpette di ricotta con pistacchio di Bronte e aceto balsamico, prosciutto con torre farcita di uovo sodo, tranci di pizza con farina integrale e condimenti vari; pacchero in piedi imbottito di ricotta, pomodori ciliegino con patate viola e melanzane; filetto di manzo al forno con verdure; formaggio con miele e pere; cannolo alla crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante (Decimo); Aglianico (Nardone); Vinsanto.

Commenti: "Qualche volta le strade dell'inferno sono lastricate di buone intenzioni". Infatti, le singole portate hanno meritato voti molto alti, ma la lentezza del servizio, l'accostamento dei vini, nonché l'elevato numero degli antipasti, hanno determinato uno scarso apprezzamento da parte di alcuni commensali. Comunque apprezzato l'impegno profuso dalla gentile e simpatica signorina Maglione.

 **NAPOLI**
17 maggio 2017

Ristorante "Sancta Sanctorum" di Stefano Parisio e Anteo Letticinio. ●Via Filangieri 16c, Napoli; ☎081/19578000; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie 9-31 agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: tempura di gamberi viola e ortaggi, purea di carote all'agro e ketchup di soia; fettucine di pasta fresca alla Nerano con astice



alla griglia e olio al basilico; maialino iberico, purea di carciofi, vinaigrette al sesamo nero tostato, soia e aceto balsamico; predessert; misto dolci a scelta.

I vini in tavola: Biancolella d'Ischia 2015 (Cenatiempo); Rosso scelto dalla casa.

Commenti: Si presenta decisamente "diverso" questo nuovo ristorante, situato nel cuore più elegante della città, sia per l'affabilità del personale tutto "giovane", sia perché distribuito su tre piani, con un tempo di attesa nel bar al piano terra, dove si degusta un ottimo aperitivo. Le due sale sono state riservate per la Delegazione, su richiesta del Delegato Vincenzo del Genio, e ai tavoli, sono stati illustrati, di volta in volta, sia le pietanze, sia i vini. Ottimo l'aperitivo dello chef, molto graditi i gamberi viola in tempura; apprezzate le fettucine di pasta fresca. La vinaigrette al sesamo nero tostato, come condimento al maialino iberico, ha ricevuto votazioni molto alte. Squisiti il dolce, e il Biancolella d'Ischia. Una critica, sollevata da più commensali, riguarda il design cilindrico delle posate, decisamente scomode. La relazione dell'Accademia Angela Carola Perrotta, esperta di porcellane a livello internazionale, dal titolo "Il dessert per sessanta coperti dei Borbone di Napoli" ha chiuso la serata, facendo scoprire il significato originale della parola "dessert".



PUGLIA

FOGGIA

23 maggio 2017

Ristorante "Il Laboratorio della Felicità" di Letizia Consalvo & c., in cucina Letizia Consalvo. ●Via Liceo 27, Foggia; ☎348/6976171; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di melanzane con burratina affumicata; risotto con le fragole; cavatelli con asparagi, pancetta e pomodorini infornati; filetto di maialino all'arancia

con peperoni in agrodolce; carpaccio di ananas e millefoglie.

I vini in tavola: Rosso (Anarkos).

Commenti: Il menu è stato servito con servizio accurato per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta del cibo privilegiando, possibilmente, quello a km zero, non escluse alcune primizie, il tutto di alta qualità. Il ristorante si caratterizza per le pietanze a base di carne, bianche e rosse locali, e per i variegati contorni, per i formaggi caratteristici della zona, oltre che per i dolci della casa molto buoni e curati. Dispone di una fornitissima cantina. Il rapporto qualità-prezzo è favorevole al cliente anche se vini o cibi pregiati, se richiesti, giustificano la lievitazione del conto.

FOGGIA-LUCERA

11 giugno 2017

Ristorante "Peppe Zullo" di Peppe Zullo. ●Via Piano Paradiso, Orsara di Puglia (Foggia); ☎0881/964763; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini e fantasia dello chef; fiori di zucca al profumo di basilico e parmigiana di borragine; orecchiette di grano arso con germogli di zucca e cacio ricotta dei Monti Dauni; maialino alle erbe aromatiche con medaglioni di patate e asparagi al forno; cestino alle mandorle con crema agli agrumi e frutta fresca.

I vini in tavola: Vento Spumante brut (Teatum); Aliuva 2013; Ursaria 2009 (entrambi Peppe Zullo).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, per la numerosa partecipazione di Accademici e qualche illustre ospite. Interessante la relazione



dell'Accademica di Roma Appia Barbara D'Egidio che ha trattato il tema "Così mangiavano Papi e Imperatori", e ha anche illustrato brevemente le portate del menu. La riunione conviviale si è conclusa con la massima soddisfazione di tutti i partecipanti, anche per l'ottimo pranzo servito.

TARANTO

8 giugno 2017

Trattoria "Gatto Rosso" di Gatto Rosso srl, in cucina Agostino Bartoli. ●Via Cavour 2, Taranto; ☎099/4529875, cell. 340/5337800; info@ristorantegattorosso.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di fave con polpo alle erbe; orecchiette di grano arso con cozze, zucchine e peperino di masseria; "la cassuola 1952" zuppa di molluschi e crostacei; sorbetto al limone; sfoglia calda con crema e insalata di pesche noci.

I vini in tavola: Vino delle Cantine Varvaglione.

Commenti: La Simposiarca, Caterina Tribuzio, ha voluto organizzare una serata conviviale al "Gatto Rosso", trattoria di pesce, che offre menu gourmet di pescato locale e crudo di mare, sempre fresco e controllato. Il ristorante, vicino al museo di Taranto MarTa, si trova nel borgo umbertino, a pochi passi dal castello aragonese, il ponte girevole e la città vecchia con i suoi tesori. Dal 1952 il "Gatto Rosso" non ha mai smesso, di generazione in generazione, di preparare e servire piatti con lo stesso amore che più di 50 anni fa lo ha fatto nascere. Le delizie proposte sono una selezione di pietanze che sanno accostare il prodotto della tradizione a una visione contemporanea della cucina.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO

1° maggio 2017

Ristorante "Lanificio Mango Bistrot" di Armando Mango, in cucina Diego Felice. ●Via Terrarossa 18, Lagonegro (Potenza); ☎366/1282999; lanificio-mango@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo scottato, spuma di mortadella, granello di pistacchio di Stigliano e cipollotto; agnolotti di piselli e consommé di faraona; spaghetti gentile in carbonara di scorfano; petto d'anatra con zucca e cicoriella selvatica; carré d'agnello con lampascioni caramellati, patata alle erbe e riduzione d'Aglianico; raviolo fritto con ricotta di bufala e spuma di fragole; tiramisù al sambuco, cioccolato bianco e passion fruit.

I vini in tavola: Il Marchese, Grottno di Roccanova Doc (Cervino, Roccanova).

Commenti: Il locale, situato in un vecchio lanificio ai piedi del castello di Lagonegro, viene magistralmente gestito da Armando Mango, artista eclettico e fratello di Pino, cantante prematuramente scomparso. Ora, con il suo bistrot, sta dando il meglio di sé in questo settore della ristorazione, presentando piatti moderni e cucina innovativa in una zona dove vige solo la tradizione. Il successo meritato premia la sua audacia e offre agli ospiti un mangiare superbo che non si dimentica facilmente. La Delegazione tornerà al Lanificio sperando di trovare ancora gli stessi giovani cuochi e di gustare pietanze ancora più buone e meritevoli di menzione.

VULTURE

19 maggio 2017

Ristorante "Relais Sant'Ilario" di Antonio Caprarella. ●Contrada Sant'Ilario,



BASILICATA segue

Atella (Potenza); ☎0972/728341, cell. 342/7599794; lacasanelborgoantico@virgilio.it, www.lacasanelborgoantico.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di melanzana; pomodorini e scamorza affumicata; orecchiette salsiccia e funghi; strascinati con mollica di pane e peperoni cruschi; lombatina di agnello al pane aromatizzato; tiramisù al limoncello.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc, Basilicato (Tenuta Gelsi, azienda agricola Ofanto).

Commenti: Il relais è un complesso che, oltre al ristorante-pizzeria, comprende un albergo con 18 camere e un ben attrezzato centro benessere. Il ristorante offre un menu di pesce e di carne che comprende saporite portate, espressioni dei gusti della tradizione. La tenacia e il coraggio dimostrati dalla proprietà, nella realizzazione di questa opera, sono stati ripagati dall'afflusso di una fedele clientela. Gli Accademici hanno particolarmente gradito le orecchiette con salsiccia e funghi e la lombatina di agnello al pane aromatizzato.



CALABRIA

 **CROTONE**
30 maggio 2017

Ristorante "Le stanze" di Gaetano e Roberta Nicoletta, in cucina Gaetano Nicoletta. ●Vico Orfeo 1, Crotone; ☎0962/981830, cell. 392/3501471; lestanze@gmail.com; coperti 60 - 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: sformatino di zucchine con crema di pecorino e granella di pistacchi; risotto al profumo di mare con pomodorini secchi e gamberi; tonno rosso in crosta su giardinetto di verdure dei nostri orti; frivolezze del maestro pasticciere.

I vini in tavola: Malvasia Sauvignon; Serra Barbara (entrambi Cantine Russo & Longo, Cirò Marina).

Commenti: È stata una piacevole scoperta, per gli Accademici e i loro ospiti, il ristorante di recente apertura, situato nel centro storico della città, al piano terra di un fascinoso palazzetto del 1600. È gestito dal giovane cuoco crotonese Gaetano Nicoletta che, dopo aver vissuto per oltre un decennio in Emilia Romagna, è tornato nella sua città natale al fine di iniziare in proprio, assieme alla sorella Roberta, un'attività di ristorazione. La cucina che propone, al lume di interessanti esperienze gastronomiche acquisite durante la sua permanenza nel Nord Italia, è infarcita di passione, creatività e scoperta di nuovi sapori: innovativa, dunque, ma saldamente radicata alla cultura identitaria del territorio di appartenenza. Perfetta padrona di casa, Roberta ha illustrato, con dovizia di particolari, linguaggio forbito ed elegante, le varie pietanze che hanno meritato un'ottima valutazione degli Accademici, tenendo anche conto del rapporto qualità-prezzo.

 **REGGIO CALABRIA**
26 maggio 2017

Ristorante "Baylik" di Fortunato Zappia. ●Vico Leone 1, Reggio Calabria; ☎0965/48524, fax 0965/45525; coperti 70. ●Parcheggio insufficiente, scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo 35 €.

Le vivande servite: alici e pesce spada marinati; gambero crudo, polpo e tonno a vapore; farro e verdure; biscotto a caponata; gnocchetti con gamberi e rucola; spaghetti alla carbonara di mare; calamaretti ripieni alla brace; gamberoni sgusciati e

impanati alla brace; insalata mista; patate impanate alla brace; sgroppino al limone; tartufo di Nato.

I vini in tavola: 5 Generazioni Igt 2016; Vorea Igt 2016 (entrambi Tramontana).

Commenti: Certamente ragguardevole la qualità delle materie prime e la professionalità dello chef, al quale bisogna riconoscere capacità di innovare in un settore nel quale è facile eccedere: l'equilibrio della sua carbonara di mare, nella quale la classica pancetta è sostituita da una dadolata di pesce spada affumicato ne è la prova. Apprezzati anche i dessert. I contorni "anonimi" e la qualità del servizio (certamente per insufficienza del personale rispetto alla clientela) hanno condizionato la valutazione degli Accademici, che hanno, però, riconosciuto il favorevole, e certamente non trascurabile, rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

 **ENNA**
24 maggio 2017

Ristorante "Ariston" dell'Hotel Sicilia, in cucina Claudio Longi. ●Piazza Colaanni 6, Enna; ☎0935/26038; ristoranteariston.argo@gmail.com; coperti 140+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di



chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fave strascicate, insalata di carciofi, polpette di melanzana con mentuccia, guastella ennese; cavatelli ai carciofi e briciole di salsiccia; pollo alla "Turricce" con caponata; ravioli di ricotta; fragolata.

I vini in tavola: Simposio (azienda Principi di Butera).

Commenti: Il convivio è stato preceduto dal programmato "Processo alle diete". Jonni Nicotra, neo Accademico, ha sostenuto l'accusa, Totò Barbera la difesa. Entrambi medici illustri, hanno incrociato le armi, sull'attualissimo tema, con argomenti nuovi e interessanti. Vivaci e puntuali gli interventi degli Accademici. Moderatore e giudice unico, il Delegato Saro Pellegrino ha pronunciato la sentenza: "Diete sì, ma con giudizio". Menu a km 0, strutturato dal Simposiarca d'eccezione Ugo Serra, CT Sicilia Orientale. Gradito l'antipasto campagnolo; un po' meno i cavatelli ai carciofi, dominati dall'odore pungente della salsiccia. Novità assoluta il pollo alla "Turricce" o alla "Casciubittisa" come è stato poi ribattezzato, servito in tocchetti sfilacciati, accostati a una lodevole caponata. Magnifico il raviolo di ricotta che ha ricordato antichi sapori casalinghi. Valutazione generale buona, anche per l'apprezzato impegno dell'applaudito giovane chef e del personale di sala. I complimenti e il saluto del Delegato hanno concluso la piacevole serata.

 **MARSALA**
11 maggio 2017

Ristorante "Ristorantino" di VIMAL srl. ●Via Vaccari 6, Marsala (Trapani); ☎0923/711953, cell. 337/960498; www.ristorantinoviavaccari.it; coperti 40. ●Parcheggio pubblico; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tramezzini fritti di pane con tuma e alici salate, polpettine di sarde, sauté di frutti di mare, fritturina mista di pesciolini con cipolla pastellata e cubetti di semolino dolce; spaghetti con anemoni di mare e patelle di fondale; fragoline con panna.

I vini in tavola: Grillo (Sibilliana).

Commenti: Il locale scelto, ubicato nel cuore di Marsala, è piccolo ma molto accogliente nella sua sobrietà



ed è stato visitato già nel 2012. L'ospitalità cortese del proprietario Salvatore Maltese che segue sempre tutto, in prima persona, ha messo subito a proprio agio. Il clima tra gli Accademici è stato familiarmente gioioso. Le piante, ben presentate, hanno rivelato quanta cura ci sia per l'uso delle materie prime di qualità e che la scelta dei prodotti stagionali sia la prerogativa del ristorante. Il cesto fatto di pasta di pane, creato come contenitore dei paninetti caldi assortiti, confezionati in loco, tutte le fritturine e il sauté hanno riscosso successo. Solo qualche commensale, riguardo al primo piatto, non ha condiviso il sapore particolare dato dagli anemoni di mare. Il servizio è stato soddisfacente, il vino ben abbinato.

MESSINA 30 maggio 2017

Ristorante "L'Ossidiana" di Antonella Cama, in cucina Salvatore Ficarra. ●Via dei Verdi 7/9, Messina; ☎090/675899, cell. 347/4073389; info@ristorantelossidiana.it, www.ristorantelossidiana.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di pesce spada marinato con caponata di frutta; cubo di tonno in panura di sesamo su salsa di ostriche; stracciata di mozzarella con pomodori secchi di Sicilia; crostino di segala con petali di carne salata e riduzione al balsamico; risotto Vialone nano al salto con ortica, guanciale e mousse di caprino; busiate di pasta fresca con ragù di polpo e pistacchio; sciortino con sorbetto alla mela verde; tournedos di maiale alla senape con salsa di mele e purea di barbabietole rosse; composta di frutta con mousse all'arancia; biscuit di gianduia e nocciola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene V8+; Fania, Fiano e Insolia; Fanus, Syrah e Nero d'Avola (tutti Cantine Gulino).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo ormai affermato ristorante, situato in pieno centro, fiduciosa nella linea di tendenza della cucina di Salvatore Ficarra, già conosciuta molti anni prima in un altro locale. Gli Accademici hanno apprezzato, in modo unanime, le proposte dello chef, con particolare gradimento per gli antipasti, fra cui hanno spiccato le preparazioni di pesce spada e tonno. Notevole apprezzamento dell'eccellente risotto e della delicata e saporita preparazione

di maiale in salsa di mele. Appropriata l'offerta dei vini di una giovane cantina della Sicilia Sud-Orientale. Ogni Accademico ha voluto rimarcare l'efficienza e la cortesia del servizio della squadra di sala, cui la Delegazione ha tributato un convinto applauso assieme a quello dedicato allo chef e alla sua giovane brigata di cucina. Il Delegato ha concluso la piacevole riunione conviviale con parole di riconoscimento della qualità e gradevolezza dell'esercizio, che offre un rapporto qualità-prezzo molto buono e con la rituale consegna del guidoncino.

PALERMO 17 maggio 2017

Ristorante "Quattro Venti" di Gabriele Amato, in cucina Filippo Ventimiglia. ●Via Enrico Albanese 30/32, Palermo; ☎0916/259187; quattroventi.pa@gmail.com, www.quattroventipalermo.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di polpo e patate con zuppetta di mare; busiate con ricciola, finocchietto e crema di zafferano; cernia bianca cotta nel salmoriglio a bassa temperatura con contorno di patate al forno e biette; cassata Quattro Venti.

I vini in tavola: Grillo, Blues (Paolo Cali); Frappato e Nerello Mascalese, Terre di Giumara (Caruso & Minini).

Commenti: Filippo Ventimiglia, promettente chef del ristorante, ha saputo rendere i piatti della tradizione siciliana, originali per presentazione, accostamenti, cotture. Le vivande servite sono state apprezzate da tutti i commensali. Giudizi contrapposti sul dessert: delicato per alcuni, non all'altezza per altri. In un ambiente accogliente e curato, sotto lo sguardo attento di Gabriele Amato, grazie anche a un efficiente e garbato servizio in sala, gli Accademici hanno trascorso una gradevolissima serata. La Delegata Daniela Nifosi, che prima della cena ha fornito interessanti notizie emerse dall'incontro dei Delegati svoltosi a Cagliari, ha consegnato il guidoncino al giovane chef il quale, su richiesta degli Accademici, prima di congedarsi, ha illustrato il suo percorso formativo.



SARDEGNA

SASSARI 5 maggio 2017

Ristorante "L'Incantu" di Gianni Sini. ●Regione Bajaloggia, Castelsardo (Sassari); ☎079/474544; hotel@bajalo-



gliaresort.it; coperti 200. ●Parcheggio privato, ampio; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 40 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di patate con ostriche all'arancia e caviale di salmone selvaggio; tris accademico: cairoska alla ricciola, caprese di astice e filange di Tropea; medaglione di pescatrice lardellata con uova di campo marinata; fregula in brodetto di granceola con tartare di gamberi rossi della Caletta; risotto di clorofilla con tartare di gamberi rossi della Caletta; cubo di dentice al vapore su foglia di cicoria con sentori mediterranei e verdure di stagione al vapore; tortino caldo ricotta e arance su crema di vaniglia.

I vini in tavola: Sfera 2015 Vermentino di Gallura Docg (Siddura); Cabernet-Sauvignon e Cannonau 2016 (Bajaloggia).

Commenti: Situati su una collina con vista mozzafiato su Castelsardo e sul golfo dell'Asinara, il ristorante e l'adiacente resort sono gestiti con grande professionalità ed eleganza dai coniugi Gianni e Tina, sempre pronti a esaudire ogni desiderio dei loro clienti. Data la vicinanza al pescoso mare del golfo dell'Asinara, il menu è essenzialmente a base di pesce. I piatti presentati sono il frutto di una sapiente elaborazione da parte dello chef, con alcuni audaci accostamenti, molto graditi dai numerosi Accademici e ospiti. Particolare apprezzamento, fra gli antipasti, è andato alla vellutata di patate con ostriche all'arancia e caviale di salmone selvaggio. Eccellente il risotto alla clorofilla, che utilizza il prezzemolo sottoposto a un particolare trattamento. Gustoso il dessert. Ottimo il Vermentino di Gallura. Particolarmente buono (visto il menu) il rapporto qualità-prezzo. Servizio rapido ed efficiente.

SASSARI SILKI 25 maggio 2017

Ristorante "Scogliolungo" di Antonello Zappino, in cucina Antonio Pignoni. ●Via Lungomare Balai, Porto Torres (Sassari); ☎079/508090, cell. 333/4635155; scogliolungo@tiscali.it, www.scogliolungo.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostriche di S. Teodoro al limone; tartare di tonno rosso con carpaccio di ananas; scam-



SARDEGNA segue

po gratinato con crosta di pane bianco profumato al timo limonato; involtino di capasanta e speck scottato con fichi verdi brasati; crespella con gamberi e zucchine in fiore; paccheri con calamari e scaglie di bottarga di muggine d'Oristano; filetto di orata brasato con medaglioni di patate allo zafferano e olive nostrane; semifreddo alla gian-duia su crema all'inglese.

I vini in tavola: Indolente, Vermentino di Sardegna Doc 2015; Indolente, Cannonau di Sardegna Doc 2015 (entrambi Tenuta Asinara).

Commenti: Gli Accademici convenuti e i graditi ospiti non si sono certo fatti incantare dallo stupendo panorama che si è potuto ammirare, al tramonto, dalla tavola elegantemente allestita davanti alla vetrata che si affaccia direttamente sul mare del golfo dell'Asinara: hanno apprezzato e valutato l'ambiente sobrio ed elegante, il garbo e la cortesia dei camerieri e il ricco menu servito. Prima della cena, è stato offerto un aperitivo con degustazione di piccoli frittini di verdure. Tra gli antipasti, particolarmente gradite le ostriche, di provenienza sarda, e la tartare di tonno sapientemente accostata al carpaccio di ananas che ne esaltava la freschezza. Tra i primi piatti, certamente preferiti sono stati i paccheri con calamari e bottarga, mentre il filetto di orata non ha accolto il favore di tutti. In ultimo, l'ottimo e ben presentato semifreddo ha chiuso degnamente una serata certamente ben riuscita.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

14 giugno 2017

Ristorante "Il Caravaggio" di Matilde Moccia. ●27, Allée de Saint Cucufa, Vauresson; ☎ 01/47411743; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane e burrata; risotto al tartufo

capasante; saltimbocca alla romana, patatine arrosto, insalate primaverili; bomba meringata al limoncello.

I vini in tavola: Orvieto bianco 2015; Brunello di Montalcino 2014.

Commenti: Da tempo la Delegazione desiderava provare un ristorante italiano extra muros: quale migliore occasione della riunione conviviale pre-estiva di giugno. Il Bois di Saint Cucufa, dal suggestivo nome evocatore di canti e cinguettii, è servito da polo d'attrazione per una visita al ristorante "Il Caravaggio", anch'esso tutto un simbolo di tripudio del desco. Se la parte naturalistica ha risposto alle aspettative, offrendo una tavolata gradevolmente circondata da siepi e profumate fronde, l'offerta gastronomica ha molto deluso. Il menu, se pur di declinazione italiana, mancava totalmente di anima, di sapere cucinario, delle caratteristiche proprie a individuarlo come italiano. Alla debolezza della cucina si è aggiunta quella del servizio, approssimativo e svogliato. È dunque stato il piacere di trovarsi in un bel giardino fresco e pervaso di odorose essenze a fare della serata un gradevole momento di convivialità accademica.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
17 maggio 2017

Ristorante "Café des Capucins" di Francesco Zappalà. ●1, rue Beaumont, Lussemburgo; ☎352/27990606; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie;



mai giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,47; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparago bianco e tartare di salmone con basilico e mela verde; polpo in crema di patate viola; paccheri alla Norma; falsomagro alla catanese con purea di patate e granella di piselli; tiramisù in sfera di cioccolato.

I vini in tavola: Salice Salentino (Le Vigne di San Marco); Grechetti Colli Martani (Rocca di Fabbri).

Commenti: Ristorante in pieno centro città, ricavato da una struttura di un ex convento, rinnovato nel 2014 con un arredo moderno e colorato, a tratti vintage. La sua terrazza è famosa per gli aperitivi serviti durante le belle giornate; infatti, gli Accademici hanno potuto approfittare di una serata calda che ha permesso di accomodarsi in questo spazio così piacevole. Dopo l'introduzione della Delegata e dei Simposiarchi Enrico Gorla e Fabia Chairion Casoni, è stato apprezzato un menu primaverile con incursioni tipicamente siciliane, terra d'origine dello chef Francesco Zappalà, che ha proposto come secondo piatto un falsomagro alla catanese con il quale parteciperà ai mondiali



di cucina nel 2018. Molto apprezzati dagli Accademici il primo piatto, saporito e servito al dente, e la semplicità del dolce che ha concluso la serata.

MALTA

MALTA
11 maggio 2017

Ristorante "Anciova" di Giordano Fiorelli, in cucina Francesco di Paola. ●The Strand 54, Gzira; ☎271/33764; anciovarestaurant@virgilio.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti crudi: tartare di tonno, gambero bianco, carpaccio di salmone, scampo, alici marinate; antipasti caldi: tonno in cipollata, calamaro alla luciana, spatola in agrodolce, cozze gratinate; risotto con gamberi e zucchine; spaghetti alla crema di piselli e scampi; frittura di paranza; parfait di pistacchio.

I vini in tavola: Maria Costanza bianco 2016 (azienda agricola Milazzo).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante il cui nome, Anciova (alice/acciuga), denota chiaramente la sua origine. Siciliana, infatti, è la famiglia che lo gestisce, dove Francesco, responsabile di cucina e innamorato dei profumi della terra natia, ha proposto una buona serie di antipasti freddi e caldi, valorizzati da un uso sa-



piante delle erbe mediterranee. Apprezzi i primi dal sapore delicato, anche se con un pizzico di formaggio di troppo; fresca e ben frita la paranza; da dieci e lode il parfait di pistacchio che ha meritato il plauso unanime dei convitati. Una buona e piacevole cena, servita a giusta cadenza sotto la supervisione attenta del maître, Giordano Fiorelli, che non ha mai lasciato che i bicchieri si vuotassero del gradevolissimo bianco siciliano, Maria Costanza, servito alla giusta temperatura.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
6 maggio 2017

Ristorante "Le Due Sicilie" di Vincenzo Patti e soci, in cucina Vincenzo Patti. ●Presidente Steynstraat 7h, Amsterdam; ☎020/783100; info@leduesicilie.nl; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 27 aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stuzzicherie siciliane con cocktail di benvenuto; misto siciliano: diverse verdure cucinate alla siciliana; "culurgjònes del pastaio" (detti anche, nel Trapanese, "cassatedda salata"), conditi con gamberoni e scorza di limone, chiusi a mano, striati con nero di seppia e personalizzati dal mastro pastaio; busiata al pesto trapanese; gamberoni gratinati al pecorino con contorno di insalatina alla siciliana (pomodorini, scalogno, olive, carote, menta, origano); involtini di melanzane ripieni; cassata siciliana; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Fiocco, Fiano del Salento (Fabiana); Vermentino, Luceano Le Stelle (Jerzu); Greco di Tufo (Villa Raiano); Passito di Pantelleria (Florio).

Commenti: Un ottimo antipasto misto siciliano ha preceduto degli eccezionali "culurgjònes del pastaio", conditi con gamberoni e scorza di limone, personalizzati dal mastro pastaio Vicio con una striatura di nero di seppia e abbinati a un Vermentino fresco, ricco e fruttato. L'ospite, avvocato Domenico Stirparo, ha simpaticamente dissertato sulle origini storiche dei culurgjònes, ricevendo un meritato plauso. A seguire, i gamberoni gratinati, che hanno ricevuto opinioni contrastanti, pur risultando sufficienti. Buono l'abbinamento con il Greco di Tufo. Ottime anche le alternative vegetariane, la busiata al pesto trapanese di pistacchi e i gustosi involtini di melanzane che si sono distinti per la freschezza. Lo chef ha poi presentato un buffet di dolci tipici siciliani tra cui spiccavano la cassata e il cannolo riempito al momento di ricotta fresca, come nella migliore tradizione, abbinato a un Passito di Pantelleria. Il ristorante ha dimostrato di saper rispettare le ricette regionali italiane, interpretandole in maniera corretta e fornendo una cucina di buon livello.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
8 maggio 2017

Trattoria "Radici" di Francesco Mazzei. ●30 Almeida Street, Londra; ☎0207/3544777; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie n.d.; giorno

di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 65 a 100 €.

Le vivande servite: calamari fritti; alette 'nduja e miele; pizza Margherita; pizza ovin sardo e spinaci; timballo di pasta e melanzane; baccalà in umido con patate; tartufo di Pizzo; pasticcini.

I vini in tavola: I Gelsi bianco Calabria 2014; I Gelsi rosso Calabria 2014 (entrambi Statti).

Commenti: Francesco Mazzei porta un po' di Calabria nel cuore di Islington e lo fa, con la grazia che gli è propria, attraverso una selezione di vivande tipiche della sua terra natia, accompagnate da un servizio impeccabile in un ambiente vivace e familiare. Il timballo di pasta e melanzane, insieme al famoso tartufo di Pizzo, sono i piatti che più convincono per la loro autenticità e la freschezza degli ingredienti: sia l'uno sia l'altro, infatti, riportano a sapori, odori e sensazioni olfattive che sembrava si fossero perse nel nostro passato culinario e che invece possiamo ritrovare, vive e vegete, in questo angolo di Calabria a Londra.

SPAGNA

 **BARCELLONA**
9 maggio 2017

Ristorante "La Focaccia di Dante Gori" di Dante Gori, in cucina Dante Gori. ●c/Castellnou 44, Barcellona; ☎0932/806434; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: focaccia; gnudini di spinaci; roast-beef con porcini; panna cotta classica.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio; Chianti nero classico (Bellini).

Commenti: Piacevole riscoperta, dopo molti anni, questo grazioso ristorante, nel cuore dell'elegante barrio di Tres Torres, che ha mantenuto lo stile e l'anima toscana del suo titolare Dante Gori. Rispetto della tradizione e della territorialità anche nel gustoso menu per la cena, con croccante focaccia per iniziare e deliziosi gnudini o gnudi (impasto di ricotta e spinaci contenuto all'interno dei ravioli e serviti privi di pasta ossia "nudi" in dialetto toscano). Un delicatissimo roast-beef, il piatto principale, servito con un'originale copertura di funghi porcini trifolati, che aveva come unica pecca l'abbondanza di condimento. A conclusione, un classico dessert della cucina italiana, una fresca panna cotta volutamente al naturale per esaltarne appieno il sapore. Immane un buon Chianti classico per accompagnare piatti tipici toscani. Il giudizio unanime è stato discreto.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **SYDNEY**
30 maggio 2017

Ristorante "A tavola" di Eugenio Maiore, in cucina Marco Mazzotti. ●75-79 Halt Street, Bondi, Sydney; ☎0061-2/91301246; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calamari fritti; risotto di zucca con castagne; casunziei con barbabietola; costolette di agnello con insalata mista; cremino al cioccolato.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015 (Venturi); Sussinko rosso Cagnulari 2014 (Nuraghe Crabioni).



NEL MONDO segue



Commenti: Atmosfera piacevole, famigliare. Ottimo servizio. Cucina a vista sulla sala.

BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**
3 maggio 2107

Ristorante "Salvatore Loi" di Salvatore Loi. ●Rua Joaquim Antunes 102, San Paolo; ☎011/30621160; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: stuzzichini con pâté di formaggio di capra e spezie; polenta taragna con salame fresco; tartare di filetto con pinoli e uova di pesce; fregula con frutti di mare; baultti ai carciofi liquidi e bottarga di muggine; bignè con crema di nocciola; budino di pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco 2014 (Sacchetto); Dolcetto d'Alba 2014 (Batasiole); Quinta da Romaneira 2013 (Branco).

Commenti: L'elegante salone del ristorante, nei suoi colori beige e crema con pareti di un bel marmo marrone, accoglie i partecipanti. Sullo sfondo, la cucina a vista che attenua il clima sofisticato dell'ambiente. Lo chef Salvatore Loi, originario della Sardegna, venne in Brasile per gestire le cucine del gruppo Fasano, dove si è fatto rapidamente notare come uno dei grandi chef del Paese. Qui, nel suo nuovo ristorante, vengono preparati, sotto il suo controllo, piatti tradizionali e alcuni magicamente rivisitati. Grande successo della polenta taragna. La fregula sarda ha suscitato molto interesse essendo pochissimo conosciuta

in Brasile. Spettacolari i baultti ai carciofi liquidi. Speciali i bignè e il budino. Molto graditi i vini bene abbinati. Servizio accurato ma un poco lento. Il relatore Romano Ghisalberti ha preparato una divertente e interessante relazione sui piatti presentati. A chiusura del convivio, ringraziamenti e complimenti allo chef per la riuscita serata espressi anche dal Delegato di San Paolo Gerardo Landolfo e dal Segretario Amelia De Giacomo.

CANADA

 **MONTREAL-QUEBEC**
23 maggio 2017

Ristorante "Graziella" di Graziella Battista, anche in cucina. ●116 McGill Avenue, Montreal; ☎514/8760116; www.restaurantgraziella.ca; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliata di tonno alla pugliese; arancini con piselli e mozzarella di bufala; crudo di branzino con cavolo, rabarbaro, cipolla di Tropea e cetriolo; tortelli di crescenza e tartufo d'estate di Norcia; ossobuco di vitello di latte alla milanese; semifreddo ai porcini e nocciole piemontesi.

I vini in tavola: Rosé cuvée brut (Carpéné Malvolti); Mabilia (Ippolito); La Randa (Cesarini); Piancarda (Garofoli); Passito di Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: Passione, tradizione e autenticità, un trinomio che rappresenta bene quello che Graziella Battista, proprietaria e chef dell'omonimo ristorante, esprime qui a Montreal per la cucina italiana. Ambiente elegante e moderno,

situato presso una delle aree più sviluppate del centro storico. Una serata conviviale all'insegna della freschezza e della genuinità. Un denominatore costante questo, comune a tutte le portate servite. Ingredienti dosati sapientemente e sapori ben equilibrati. Una scelta di prodotti base, rappresentativi dell'arte culinaria di alcune regioni italiane, sapientemente elaborati in un mix di originalità e tradizione. Un finale provocatorio: semifreddo ai porcini e nocciole piemontesi. Ci ha convinti!

CINA

 **PECHINO**
11 maggio 2017

Ristorante "Cépe" di Ritz-Carlton, in cucina Fabio Nompleggio. ●1 Jin Cheng Fang Street Financial Street, Beijing; ☎010/66016666; www.ritzcarlton.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: due pesci con una fava; calamarata De Luca; spaghetti neri; filetto di tonno; gelo di limone; cioccolato & cioccolato.

I vini in tavola: Lighea 2015 Zibibbo Doc (Donnafugata); Calderara Sottana 2014 Etna bianco Doc (Tenuta delle Terre Nere); Barocco 2011 Cerasuolo di Vittoria classico Docg (Cantine Avide); Ben Ryè 2011 Passito di Pantelleria Doc (Donnafugata).

Commenti: La Delegazione si è riunita in questo ristorante, in occasione della visita del guest chef bi-stellato Vincenzo Candiano del ristorante "Locanda Don Serafino" di Ragusa. Il Delegato Fabrizio Finocchiaro, siciliano doc, è stato il Simposiarca per questa speciale occasione. Il tema del convivio è stato "La nuova cucina siciliana, il mare di Sicilia", declinato con sapienza e maestria dallo chef Candiano. I commensali hanno potuto gustare una cucina che, partendo dai sapori tipici della tradizione siciliana, diventa contemporanea per estetica e concettualità. Un ringraziamento particolare al resident chef Fabio Nompleggio per l'ospitalità.



SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
8 maggio 2017

Ristorante "Etna Italian Restaurant" di Sicilia Mia Pte Ltd, in cucina Annamaria Borrasi e Mauro Scotti. ●19/50 Duxton Road, Singapore; ☎062/205513; info@sicilia-mia.com, www.etnaitalianrestaurant.com; coperti 65+22 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pani cunzatu; sardi a beccaficu; purpo a 'nzalata; spaghetti ca' mulinciana e l'amaru; tunnina ca' cipuddata; torta caprese al pistacchio.

I vini in tavola: Ficiligno, Vio-gnier-Insolia 2014 (Baglio di Pianetto); Chardonnay 2014 (Planeta); Etna rosso, 'A Rina, 2014 (Giroloano Russo); Passito Eneo, 2010 (Patria).

Commenti: Riunione conviviale piacevole, avvincente per gli interventi e gustosa nei piatti. Molto apprezzata e ben riuscita. Complimenti a Giuseppe Scaccianoce, il Simposiarca, che ha studiato con lo chef Anna Borrasi il menu presentato in siciliano e, per i neofiti, tradotto in inglese! Il menu dei "monsur", ossia dei signori, ha incuriosito ed è stato un successo. Particolarmente gradito il purpo a 'nzalata e la tunnina ca' cipuddata. Entrambe le portate sono state gradite per presentazione, esecuzione perfetta nei tempi di cottura, freschezza e sapori degli ingredienti. Da segnalare l'innovativa rivisitazione dei piatti della tradizione siciliana. Allo chef il riconoscimento della Delegazione. Indovinato e gradito l'abbinamento con i vini tutti siciliani. Eccellente l'Etna rosso. Servizio buono, ambiente un po' rumoroso, ottimo rapporto qualità-prezzo.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK SOHO**
24 maggio 2017

Ristorante "Tfor" di Tommaso Roncari, in cucina Stefano Crialesi e Riccardo di Rocco. ●14 Bedford Street, New York; ☎212/6759080, www.tfor-nyc.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di pesce spada alla melagrana; paccheri alla



Norma; involtini di pesce spada; tonno al sesamo; cannolo destrutturato.

I vini in tavola: Prosecco Franciacorta; Bruni 54 2015; Cerasuolo di Vittoria Docg 2015.

Commenti: Veramente bravi e creativi questi due giovani chef. Con grande entusiasmo gli Accademici hanno apprezzato una bellissima esperienza culinaria, dove ogni pietanza, elegantemente presentata, riproponeva i delicati sapori della Sicilia. Ottimo il carpaccio di pesce spada con melagrana, specialità della casa. I paccheri alla Norma, una vera sinfonia di sapori; gli involtini di pesce spada e il tonno al sesamo da non perdere. Molto buoni i vini, soprattutto il bianco, Bruni 54. Cannolo destrutturato: una bella invenzione con un buon risultato. Molto gradita la visita di Pier Paolo Veroni, Delegato di Carpi-Correggio. Ottimo il servizio, sotto l'attenta supervisione di Tommaso Roncari. Al tocco della campana accademica, da parte del Delegato Berardo Paradiso, si è conclusa un'altra serata di alta cucina.

SAN FRANCISCO 24 maggio 2017

Ristorante "Riva Cucina" di Massimiliano Boldrini, anche in cucina. ●800 Heinz Avenue, San Francisco; ☎0510/8417482; massi@rivacucina.com, www.rivacucina.com; coperti 58+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante gratinate; tris di pasta: bucatini di ortiche, ravioli al branzino, passatelli alla saliccia; tagliata di filetto; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vermentino Canayli Docg 2014 (Cantina di Gallura); Terre del Timorasso 2012 (Ricci); Chianti Classico 2011 (San Vincenti); Recioto della Valpolicella Brugine 2009 (Venturini).

Commenti: Che piacevole sorpresa! L'escursione al di là del "Bay Bridge" ha regalato ai fortunati Accademici una serata piacevolissima e la scoperta di una "chicca" gastronomica. Massimiliano Boldrini, ferrarese, coadiuvato dalla moglie Jennifer in sala, ha dato il benvenuto alla Delegazione con uno squisito piatto di capesante. Dino Capriotti, Presidente di "Vinity", tra i più importanti importatori di vini italiani in California, ospite della serata, lo ha

abbinato con uno splendido Vermentino. A seguire, tre paste fatte in casa con i passatelli, cari al cuore di "Massi", in grande evidenza. La tagliata di filetto, cotta al punto giusto, è così tenera da rendere superfluo il coltello, sposata con un sorprendente Chianti Classico. A fine serata, dopo la divertente presentazione del "corteggiamento" tra Massi e Jen e la storia delle tappe formative di Boldrini, il Delegato Claudio Tarchi ha donato ai titolari il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG 29 maggio 2017

Ristorante "Tortellino d'Oro" di Caterina e Valeria Bollini, in cucina Caterina Bollini. ●Oakland Shopping Centre - Pretoria Street, Johannesburg; ☎011/4831249, fax 011/7287613; coperti 90. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e festivi. ●Valutazione 7,57; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata mista con spiedino di gamberi; tagliatelle fresche con salsa tartufata su forma di parmigiano; kinglip (pesce locale) in crosta di formaggio con patate al forno; trio di torta di ricotta con gelato; tiramisù e cannoli siciliani.

I vini in tavola: Riesling 2012 (Howard Boyssen); Barbera 2014 (Merwida).

Commenti: La serata è iniziata con il Prosecco di benvenuto gentilmente offerto dal ristorante. Lo chef Caterina Bollini si è esibita nella spettacolare preparazione delle tagliatelle su forma di parmigiano avvenuta nell'angolo del ristorante riservato appositamente. Molte le foto scattate durante la preparazione. Alcuni Accademici hanno ritenuto la salsa tartufata leggermente prevaricante, ma nel complesso il convivio è stato all'altezza della fama del ristorante. Il servizio sempre attento e cordiale, buona la presentazione delle vivande. Particolarmente apprezzato il dessert. A fine serata, il Delegato ha espresso, a nome di tutta la Delegazione, le congratulazioni per l'assegnazione dell'importante diploma di Buona Cucina 2017 a dimostrazione dell'apprezzamento dell'attività del ristorante svolta sempre nel rispetto delle tradizioni della nostra cucina.

URUGUAY

MONTEVIDEO 25 maggio 2017

Ristorante "Fellini" di Agustín Etchemendy. ●José Martí 3408, Montevideo; ☎0598/26007051, anche fax; coperti

100. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: bruschette miste; risotto ai funghi; spaghetti all'amatriciana; "corvina" alla toscana con verdure al forno; filetto di maiale all'arancia con patatine e cipolla dolce; semifreddo all'amaretto; tiramisù.

I vini in tavola: Chardonnay 2014 (Catena Zapata, Mendoza); Malbec 2014 (Id. Id.).

Commenti: Il locale, di recente apertura come "succursale" di un tradizionale esercizio in un quartiere centrale di Montevideo, offre un ambiente piuttosto gradevole e accogliente, nonostante sia alquanto rumoroso. Il servizio è efficiente e disponibile. Il rapporto qualità-prezzo è abbastanza buono. Le vivande servite hanno soddisfatto in generale i partecipanti al convivio, con eccezione degli spaghetti all'amatriciana che, sebbene gustosi, non rispettavano del tutto la ricetta originale. Buono il risotto ai funghi (non porcini purtroppo), altrettanto buona la "corvina", pesce locale saporito e correttamente cotto, lo stesso dicasi del filetto di maiale. Molto buoni i dolci, specialmente il semifreddo. I vini, di origine argentina, graditi da tutti e perfettamente abbinati.





NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

Savona

Vera Nelvi Burgio

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento

Marcello Carli

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Giancarlo Cortellino

Trieste

Marina Mottolose

EMILIA ROMAGNA

Piacenza

Marcello Balzarini

Luigi Cella

Giovanna Parmigiani

TOSCANA

Maremma-Presidi

Valter Beriu

UMBRIA

Orvieto

Giulia Gualterio

Francesco Porretti

Sandro Rosati

LAZIO

Formia-Gaeta

Serenella Aricó

Giuseppe Chiota

Patrizia Magliocca

Roma Eur

Ilaria Ciamarone

Andrea Gentili

MOLISE

Termoli

Nicola Norante

Tommaso Occhionero

Nicola Rocchia

PUGLIA

Taranto

Nicola Ciaccia

Angelo D'Andria

BASILICATA

Matera

Elisabetta Carlucci

Antonia Leone

Fernando Ponte

Andrea Sacco

SICILIA

Agrigento

Giuseppe La Mendola

Caltanissetta

Paolo Mandalà

Siracusa

Gabriele Carnemolla

SARDEGNA

Alghero

Giulia Lombardo

Gallura

Cesare Lorenzo Careddu

Bruno Cuccu

Sassari

Roberto Furesi

Antonello Mattone

Lina Oggiano

Gennarina Piras

Marco Antonio Sechi

CINA

Pechino

Gianluca Bonissoni

Wangfang Hu

Eugenio Loccarini

Claudia Manghisi

Shanghai

Pierre Sallier De La Tour

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Pietro Cappello

Costantino Davide

Valentina Setta

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Mirosława Antonioli

ISRAELE

Tel Aviv

Massimo Lomonaco

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Sergio Bellini

Eugenio Benedetti-Gaglio

ROMANIA

Bucarest

Marco Giungi

Marius Mihail Puiu

SPAGNA

Barcellona

Francesco Luti



SVIZZERA

Losanna-Vennes

Olivier Ausoni
Rosa Barbarello
Frédéric Brantschen
Raffaella Caligiani
Claudio Ceccarelli
Antonio Dailly
Andrea Volterra

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Monza e Brianza

Mauro Cecchetti
(dal Principato di Monaco)

TOSCANA

Pisa Valdera

Maria Patrizia Fantozzi Pancani
(da Pisa)

SICILIA

Palermo Mondello

Pietro Di Prima
(da Canicattì)

CINA

Hong Kong

Alberto Vettoretti
(dal Guangdong)

VARIAZIONE INCARICHI

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Vice Delegato-Tesoriere
Augusto Debernardi
Consultore-Segretario
Manuela Stroili
Consultori
Giancarlo Cortellino
Annunziato Minniti
Alida Rova
Stelio Smotlak
Maurizio Tremul

ABRUZZO

Teramo

Delegato
Claudio D'Archivio

MESSICO

Città del Messico

Consultore-Tesoriere
Manfredi Carnevale

UNGHERIA

Budapest

Consultore-Segretario
Maria Carmela Gaetani Aronica
Consultore
Flavio Aita

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

La Spezia

Giorgio Bonetti

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Denis Ugolini

TOSCANA

Apuana

Carlo Carletti



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

WHERE IS OUR CHICKEN PEPPER STEW?

The Italian 'food mill' grinds incessantly and becomes ever more bloated - by about 40% in the past five years in several cities invaded by tourism. To cite a few examples: in Florence there are over 1,600 restaurants and in Naples more than 2,400! In Milan one can scarcely walk along the Navigli canals due to the mind-boggling density of restaurants. The downside is that three quarters of these enterprises close within their first five years because of excessive supply, improvised organisation and insufficient professionalism. The restaurant business has changed radically over the last decade. Alongside the now-beleaguered classic restaurants, there are pizza parlours (of which 90% are abysmal), sandwich bars, bistros, wine bars, taverns and a more recent invasion of 'street food', 'home restaurants' and food delivery - almost all calibrated for younger customers, the demographic most likely to eat and drink out, thereby keeping such enterprises alive. Adults, especially the elderly, eat out rarely, and then mostly limit themselves to the group meals of associations to which they belong. A restaurateur will often host an Academy dinner, even with stunning success, without subsequently seeing any Academy members back in the restaurant. Once things were different: people with a reasonable income could afford to eat out; young people squeaked by with sparse dinner parties at home and modest meals in pizza parlours. Times have changed, most advantageously for the 343 so-called 'starred' restaurants, where a new type of clientele, chiefly from companies and luxury tourism, allows an average revenue above 700,000 Euros (and around 1.5 million Euros for three-star restaurants). Then there are such outsiders as the Cerea family of "Da Vittorio", a restaurant in Brusaporto, pulling in approximately 15 million Euros (much of it from catering); the brothers Raffaele and Massimiliano Alajmo topping 11 million; Carlo Cracco with 7.5 million; Antonino Cannavacciuolo with 5.3 million; and Massimo Bottura with 4.9 million Euros. But in this burgeoning variety demonstrating the vitality of our food offerings, many of our most authentic traditional dishes are



disconcertingly absent: formerly common dishes including *pollo alla cacciatora* ('hunter's chicken' with wine and vegetables), chicken stew with peppers, risi e bisi (rice and peas), Venetian liver, *vitello tonnato* (veal with tuna-caper sauce - the authentic, not the processed version), *saltimbocca alla romana* (veal, ham and sage rolls cooked in wine), *piccione alla ghiotta* (wine-roasted pigeon - well done, not rare), *parmigiana di melanzane* (aubergine parmesan casserole), mixed vegetable stew (green beans, courgettes, potatoes and beets), Russian salad, beef braised in Chianti or Barolo wine, and much more. A world allowed to vanish because it is dismissed as too old, too grandmotherly; a world which doesn't allow chefs to shine and be featured in food guides, which doesn't satisfy newly recruited cooks fresh from internships with A-list chefs but able only to replicate the specific protocols that they've learnt by rote through enervating repetition. Unfamiliar with the basics of genuine cuisine, they consider a splendid plate of *tagliatelle* with meat sauce to be beneath a modern young chef wishing to charge over 100 Euros per head. Such haughtiness and arrogance are costing us dearly. We have reached the saturation point.

PAOLO PETRONI



ROBOT CUISINE? NO THANKS

see page 4

Gigi Padovani, a member of the Franco Marengi Study Centre, ponders the Eatsa chain of fully automated restaurants recently opened in the USA. Food preparation is an act of love, declares Padovani, and the idea of savouring an amatriciana prepared by a robot or an automatic tiramisù is cultural genocide.

THE GOLDEN CIAUSCOLO

see page 6

Following the complete abandonment of the quake-stricken areas which once produced *ciauscolo*, a spreadable smoked salame typical of the Marche region, it seemed that the "Ciauscolo d'oro" ('Golden *ciauscolo*') award celebrations would be rendered impossible. The people of the Marche being far too



proud for that, the Macerata Delegation and the municipality of Castelsantangelo sul Nera were able to organise yet another edition of the prize, involving many aficionados of this product.

TUMINO ROMAGNOLO CHEESE *see page 8*

Tumino is a traditional cow's milk cheese from the Romagna region, a product of a vanished farming economy. This ancient cheese has been making a halting comeback in several markets around Ravenna in recent years.

CARÊME'S FEEL FOR OPPORTUNITY *see page 10*

The illustrious chef, notes Napoli-Capri Academician Claudio Novelli, linked some of his greatest culinary achievements to eminent personages of his time. When Napoleon became emperor, Carême dedicated many dishes to powerful French generals as well as princes and princesses.

REMEMBERING "EL VECIO FRITOLIN": THE OLD FRYER *see page 11*

The new fashion for street food has heralded the return of *fritolini* (fry shops), which almost all closed around the 1930s. These tiny establishments, consisting only of a kitchen and mostly offering nowhere to rest, served fried fish on rough paper with steaming polenta.



CARLO BORROMEIO: THE GENTLEMAN SAINT *see page 13*

Devotional literature portrays Carlo Borromeo as intent on fasting and abstinence in certain periods. Hilde Catalano Gonzaga Ponti, the Roma Valle del Tevere-Flaminia Academician, describes this gentleman saint's food habits as including meat, a liberal use of milk and vegetables, and game or fish, accompanied by a glass of good wine, when required.

PINOCCHIO AND THE PROBLEM OF HUNGER *see page 14*

Napoli-Capri Delegate Elio Palombi reflects on the lovable marionette's concept of "eat, don't eat, be eaten". Through a radical internal metamorphosis, Pinocchio realises that one must work to earn one's bread, with the additional goal of satisfying the impetus to help the needy.

THE SECRETS OF OLIVE OIL *see page 16*

Three lessons to understand olive oil better, offered by experts during a conference organised by the Riviera dei Fiori Delegation. Delegate Giuseppe Ghiglione opened the conference by paying homage to the enormous quantity of sheer labour undertaken by generations of olive growers in Liguria.

UNDER THE SIGN OF PISCES *see page 17*

The events and celebrations marking 2750 years since the foundation of Syracuse included an important conference organised by our Syracuse Delegation. The Academy contributed to the mega-project by highlighting seafood cuisine as "the essence of Syracuse for 2750 years", particularly emphasising the concept of "a city under the sign of Pisces".

"ORGANIC": A CONTROVERSIAL CHOICE *see page 19*

The jury is still out on whether organic produce beats conventionally farmed produce in terms of health, safety and nutritional advantages. Bologna-San Luca Academician Gianni Porzi points out that choosing organic is justified and reasonable insofar as it promotes a more environmentally sustainable farming model, producing benefits not so much for consumers as for the ecosystem itself.



**SERVING UP THE UNEXPECTED***see page 21*

By now many ingredient providers to the food industry have chosen to abandon their backstage domain and embark on restaurant careers. Butcher, fishmonger and wine bar: the synergy of quality ingredients with direct distribution has given rise to a new type of establishment offering excellent fare.

AN IDYLIC HAVEN IN URUGUAY*see page 22*

An enclave of Italy in a southerly region of the world where cuisine is venerated. Two former livestock breeders and entrepreneurs have transformed a paradise spanning thousands of hectares into a splendid hunting estate and luxury agricultural resort, using superlative local ingredients to recreate some of the culinary traditions of northern Italy.

'PESCE MANDORLO' VASTO STYLE*see page 23*

Vasto Academician Pino Jubatti recounts the success of one of the recipes prepared by don Romeo Rucci, canon of the local church of St. Peter, based on *menola* or *pesce mandorlo* (blotched picarel or *Spicara maena*): "don Romeo's *pesce mandorlo* with garlic, oil and finely chopped spicy pepper". This classic summer dish is prepared today just as it was all those years ago.

TRADITIONS AND ANCIENT CULTURE OF THE AMPEZZO VALLEY*see page 25*

Cortina d'Ampezzo Academician Silvana Savaris Grasselli describes the foods and customs characteristic of the various phases of life in the Ampezzo valley. From courtship to marriage, from birth to death, each life event was tied to a specific food and ritual.

THE CINTA SENESE PIG: A RECOVERED HERITAGE BREED*see page 27*

The *cinta senese* (literally 'Sienese belted') is a breed of pig which arose in the lands around Siena, distinguishable from the others due to its markedly rustic aspects, its frugal food habits, and most visibly, a light belt-like stripe around its mid-section. Considered an irreplaceable resource for millennia due to the excellent quality of its meat, it risked extinction following the Second World War.

FROM MAIZE TO POLENTA*see page 29*

Why was pellagra, a disease once common in northern Italy, nevertheless unknown in Latin America? Novara Academician Flavio Dusio explains the ailment's origins and area of diffusion, and the reason for its absence in other areas where maize and polenta were staple foods.

PRECIOUS CITRUS FRUIT*see page 30*

They are very useful fruits for health and unparalleled ingredients of Mediterranean gastronomy.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

SETTEMBRE 2017 / N. 296

DIRETTORE RESPONSABILE
 PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
 SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
 SIMONA MONGIU
IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Daniele Argentieri, Francesco Bianchi, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Francesco Donati, Carlo Donetti, Flavio Dusio, Ettore Falvo, Gabriele Gasparro, Emidia Giuliani Cristaldi, Pino Jubatti, Mauro Magagnini, Felice Modica, Claudio Novelli, Gigi Padovani, Elio Palombi, Paolo Penso, Paolo Petroni, Gianni Porzi, Antonio Ravidà, Silvana Savaris Grasselli, Cettina Voza.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
 VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
 TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
 presidente@accademia1953.it
 segreteria@accademia1953.it
 redazione@accademia1953.it
 www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
 IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
 SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
 E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
 PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
 DIGITALIALAB SRL
 VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
 SU CARTA ECOLOGICA
 CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
 S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
 DEI DATI PERSONALI

Paolo Petroni, 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