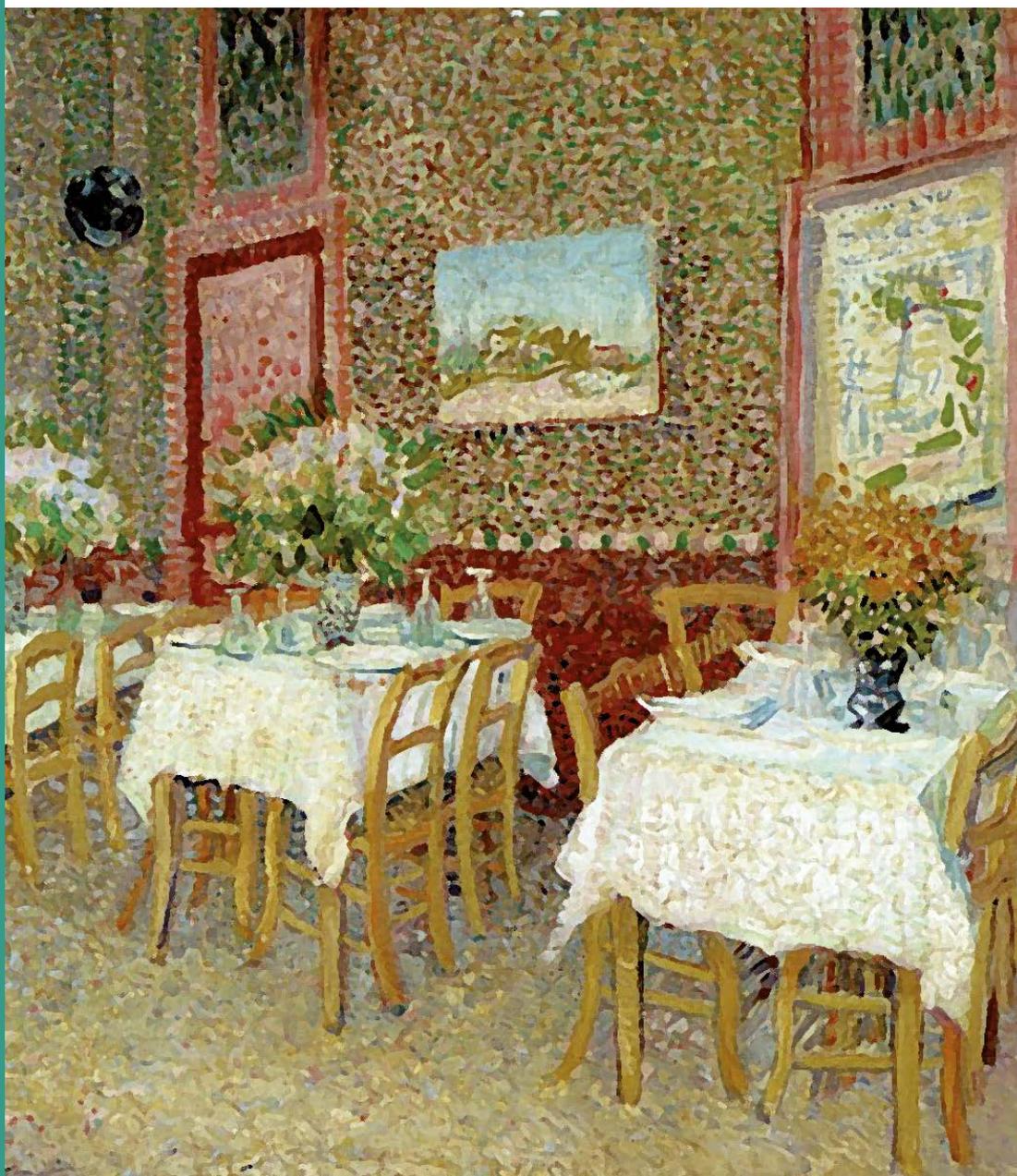


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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



FOCUS

- 3 L'Accademia deve saper rispondere alle istanze della società di oggi
(Paolo Petroni)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Un gruppo molto affiatato
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 I formaggi della Marsica
(Franco Santellocco Gargano)
- 8 Viaggio in Italia
(Elisabetta Cocito)
- 10 Cavolo nero toscano
(Franco Turri)
- 11 Sui sentieri dell'olivo e dell'olio in Calabria
(Adriana Liguori Proto)
- 13 Il merluzzo in amore
(Paolo Lingua)
- 21 "Le Monde" dimentica i formaggi italiani
(Gianni Limberti)



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.

I NOSTRI CONVEGNI

- 14 Le *Metamorfosi* a tavola,
da Ovidio a Niko
(Chiara Buccini)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Interno di un ristorante" (1887) di Vincent van Gogh (Otterlo, Kröller-Müller Museum). In esposizione presso la mostra "Van Gogh - Tra il grano e il cielo" a Vicenza, Basilica Palladiana dal 7 ottobre 2017 all'8 aprile 2018.

- 15 La torta di riso dolce di Vezzano
(Marinella Curre Caporuscio)
- 17 Storia delle abitudini alimentari attraverso la pubblicità
(Colomba Cicirata)
- 19 L'Italia del Pesce
(Gianfranco Porrà)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 23 Il contadino commerciante
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 7 Calendario accademico
- 16 Accademici in primo piano
- 24 In libreria
- 25 Dalle Delegazioni
- 39 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 DELEGATI IN ITALIA (NORD)

VALLE D'AOSTA

Andrea Nicola (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●
Piero Bava (Asti) ● Maria Luisa Bertotto (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giuseppe Clerici (Ivrea) ● Piero Spaini (Novara) ●
Alberto Negro (Pinerolo) ● Mauro Felice Frascisco (Torino) ● Paoletta Picco (Torino Lingotto) ●
Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ● Marco Ciocca (Vercelli)

LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ● Paola Massa Piergiovanni (Genova) ●
Guglielmo Valobra (Genova Est) ● Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ●
Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ● Aldo Saroldi (Savona) ● Giorgio Cirilli (Tigullio)

LOMBARDIA

Giovanni Bonvini (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ●
Roberto Mutti (Brescia-Terre dei Fontanili) ● Filiberto Fayer (Crema) ●
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●
Federico Maisano (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Andrea Cesari de Maria (Milano Duomo) ●
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●
Giuseppe Rossetti (Pavia) ● Massimo Damini (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●
Giancarlo Gugliatti (Sondrio) ● Giovanni Canu (Vallecarnonica) ●
Claudio Borroni (Varese) ● Pier Costante Ferrari (Vigevano e della Lomellina) ●
Umberto Guarnaschelli (Voghera-Oltrepò Pavese)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Isabella Jone Beretta (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●
Raoul Ragazzi (Merano) ● Germano Berteotti (Rovereto) ● Stefano Hauser (Trento)

VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Brenno Dal Pont (Belluno-Feltre-Cadore) ●
Pietro Fracanzani (Colli Euganei-Basso Padovano) ● Luigino Grasselli (Cortina d'Ampezzo) ●
Umberto Parodi (Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest) ● Cesare Bisantis (Padova) ●
Andrea Riello (Riviera Veronese del Garda) ● Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ●
Teresa Perissinotto (Treviso) ● Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ●
Rosa Maria Rossomando Lo Torto (Venezia) ● Franco Zorzet (Venezia Mestre) ●
Fabrizio Farinati (Verona) ● Claudio Ronco (Vicenza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Roberto Zottar (Gorizia) ● Diego Paschina (Muggia-Capodistria) ●
Stefano Zanolin (Pordenone) ● Paolo Penso (Trieste) ● Massimo Percotto (Udine)

EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Maurizio Cirulli (Bologna-San Luca) ●
Giorgio Palmeri (Bologna dei Bentivoglio) ● Giovanni Sparta (Borgo Val di Tarò) ●
Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ● Andrea Stanzani (Castel San Pietro-Firenzuola) ●
Massimo Andalini (Cento-Città del Guercino) ● Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ●
Gianluigi Trevisani (Cesena) ● Leonardo Colafiglio (Faenza) ● Luca Padovani (Ferrara) ●
Edgardo Zagnoli (Forlì) ● Antonio Gaddoni (Imola) ● Paolo Panighi (Lugo di Romagna) ●
Andrea Strata (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Enrico Delendati (Parma Terre Alte) ●
Nicola Ronchini (Piacenza) ● Gloria Gasperini (Ravenna) ● Davide Rossi (Ravenna Romea) ●
Anna Marmioli (Reggio Emilia) ● Fabio Giavolucci (Riccione-Cattolica) ●
Luisa Maria Bartolotti (Rimini) ● Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme) ●
Benedetta Angeli (Terre Modenesi)

L'Accademia deve saper rispondere alle istanze della società di oggi

Occorre affrontare i problemi attuali della Cucina, senza troppo indulgere in analisi retrospettive.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

La maggior parte delle Accademie sono nate in Italia, a partire dal Rinascimento, soprattutto in ambito letterario, filosofico, artistico e più tardi anche in campo scientifico. Si sono poi sviluppate nella seconda metà del Settecento con le idee dell'Illuminismo, spesso in antitesi alle rigide e parruccone regole universitarie. Accanto ad Accademie prestigiose e influenti ne nacquero anche alcune bizzarre quali quelle degli Abbandonati, degli Indifferenti, del Paiolo e così via. Oggi le Accademie sono quasi tutte scomparse, ne sono rimaste attive molto poche (Lincei, Crusca, Georgofili, Accademia Nazionale di Agricoltura), sia perché molte erano poco più che delle goliardate, sia, soprattutto, perché i loro scopi erano stati superati dagli eventi, dalle scoperte, dalla scienza, dalla diffusione della cultura nella popolazione. Per sopravvivere, un'Istituzione deve sempre adeguarsi al presente, interpretando i bisogni attuali e dando risposte adeguate. L'Accademia Italiana della Cucina, nata ormai 64 anni fa, fu una felice intuizione di Orio Vergani e degli altri fondatori per affrontare il problema della decadenza della cucina italiana, ma si è rivelata un'idea vivace e fondamentale per trasmettere i valori della cultura gastronomica da una generazione all'altra. Oggi la nostra Accademia, diversamente da altre associazioni, svolge una funzione determinante per

la valorizzazione della cucina sia in Italia sia all'estero. Ha saputo, in altre parole, adattarsi alle nuove sfide che la società attuale pone ogni giorno. Occorre sempre, infatti, agire con spirito innovativo, cercando di non rifugiarsi in comode, ma sfruttate e sovente noiose, analisi retrospettive. Gli studi storici possono essere interessanti, tuttavia, talvolta, sono le pietre che lastricano la via dell'autoreferenzialità. Non si può camminare sempre voltati all'indietro. Per quanto la conoscenza del passato sia essenziale e indispensabile, occorre rendersi conto che quasi tutto è stato detto e sono rarissimi i casi di scoperte di concreto valore. Non dobbiamo solo essere custodi del sapere, meri archivisti. L'Accademia deve avere il coraggio, visto che ne ha la capacità, di rispondere alle inquietudini dei consumatori di oggi. I temi di stretta attualità sono tanti e importanti: dalle contraffazioni ai falsi miti, dalla cucina spettacolo alla perdita di identità, dai mutamenti delle abitudini alimentari alle esigenze dei giovani, dalla tecnologia dell'industria alimentare all'appiattimento delle proposte dei ristoranti, dai pericoli della globalizzazione alle opportunità della circolazione dei nuovi prodotti, per non parlare dei problemi connessi con la salute. L'Accademia deve affrontare il nuovo.

See English text page 70



Raffaello: "Scuola di Atene"



Un gruppo molto affiatato

La riunione dei DCST ha messo in evidenza la coesione dei Centri Studi Territoriali e l'importante ruolo dei rispettivi Direttori nell'attività culturale dell'Accademia.

DI SILVIA DE LORENZO



L'intervento di Carla Pasculli, DCST Puglia Nord

Il Presidente Petroni presenta l'anteprima di stampa del volume "L'Uso dei Formaggi nella cucina della tradizione regionale"



Sono loro gli artefici dei volumi con i quali l'Accademia si presenta al grande pubblico da più di due anni (risale a maggio del 2015 la pubblicazione del Ricettario) e il prezioso contributo dei Direttori dei Centri Studi Territoriali, fa notare il Presidente Petroni in apertura dei lavori, è un importante motivo di soddisfazione. Anche se nelle annuali riunioni c'è qualche "cronica" defezione, la partecipazione alla realizzazione dei nuovi volumi destinati alle librerie è sempre sollecita e competente da parte di tutti. Il Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", Sergio Corbino, nel saluto di benvenuto, sottolinea, a sua volta, la fattiva collaborazione dei membri dei Centri Studi.

Paolo Petroni entra subito in argomento, confermando la cadenza semestrale dei volumi della Collana di Cultura Ga-

stronomica, edita da Bolis. Dopo le prime due pubblicazioni, *I Sughì e le Salse* (ottobre 2016) e *IPesci di mare e d'acqua dolce* (aprile 2017), frutto della rielaborazione dei testi degli "Itinerari", inizia quella che sarà la cadenza definitiva delle prossime uscite: in aprile la riedizione di un volume del passato; in ottobre l'argomento riguardante il tema dell'anno. A questo proposito, il Presidente mostra l'anteprima di stampa de *L'Uso dei Formaggi nella cucina della tradizione regionale*, molto apprezzato dai convenuti. Sarà consegnato agli Accademici in occasione della cena ecumenica: avrà la copertina morbida in brossura, mentre in libreria andrà con la copertina cartonata. Il prossimo titolo della Collana (aprile 2018) sarà *I Prodotti dell'Orto*: vengono consegnate ai DCST le chiavette con i testi della pubblicazione del 2007 da aggiornare

(in 10 anni molto è cambiato) e consegnare in redazione entro il 30 novembre. Nella confortevole sala polifunzionale (una parte riservata alla riunione, l'altra adibita a ristorante) del bel locale milanese, pieno di atmosfera, di "Filippo La Mantia, Oste e Cuoco", si susseguono i numerosi interventi dei DCST, che esprimono opinioni positive sulla nuova Collana (Norberto Lombardi fa notare, per esempio, il giusto equilibrio tra esigenze culturali e destinazione a un target più esteso); sulle metodologie di lavoro (il coinvolgimento dei CT auspicato da Carla Pasculli e Cettina Voza); i suggerimenti per promuovere le pubblicazioni anche sul territorio attraverso eventi organizzati presso le librerie locali (Roberto Robazza, Piergiulio Giordani Pavanelli). Il Presidente Petroni concorda sul fatto di cogliere questa opportunità, già sperimentata con



Dall'alto: Andrea Nicola, DCST Valle d'Aosta e Roberto Robazza, DCST Veneto; Cettina Voza, DCST Sicilia Orientale;

in primo piano Giorgio Viel, DCST Friuli-Venezia Giulia e Andrea Cesari de Maria, DCST Lombardia Ovest



esattamente il target di riferimento, né un preciso numero delle copie vendute, l'obiettivo primario di divulgare le opere culturali dell'Accademia anche a un pubblico esterno, con volumi accattivanti che hanno tutte le potenzialità di avere successo, fa notare il Presidente, è felicemente raggiunto. Si passa, quindi, al tema dell'anno 2018, individuato dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza: "La pasticceria dolce e salata nella cucina della tradizione regionale". La realizzazione di un altro volume attende dunque i DCST, che consegneranno i materiali entro il 28 febbraio del prossimo anno. A questo proposito verranno inviate precise linee guida per la stesura dei testi. Si prosegue, quindi, a illustrare qualche riflessione sul Ricettario, invitando i DCST a farsi carico di verificare la correttezza di alcune ricette, so-

prattutto quelle che riguardano preparazioni tipiche del territorio, le più conosciute, che certamente il pubblico consulta, ed eventualmente provvedere a una revisione perché siano conformi alla tradizione, sia pure aggiornata (per esempio la sostituzione della "cartella", che oggi pochi sanno cosa sia,

con la polpa di manzo per il classico ragù bolognese). La riunione si conclude con un commosso pensiero rivolto ad Alfredo Pelle, il quale ha voluto lasciare la sua collezione di 4.500 volumi sulla gastronomia alla Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza, di cui era Consigliere scientifico. L'Accademia, per onorare la memoria dell'ex Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", ha devoluto un contributo di 3.000 euro volto a riservare un intero piano, nella sede de La Vigna, dedicato alla preziosa raccolta di volumi. Il Presidente Petroni sarà presente a Vicenza, il 24 ottobre, per l'inaugurazione della sezione interamente riservata alla collezione privata di Alfredo Pelle. Il ristorante è lì, nella stessa grande sala della riunione, dove aree diverse si fondono fluide, senza interruzioni. E se finora i partecipanti sono stati immersi nella particolare atmosfera creata, alle pareti, da un sistema di pannelli che richiama il tipico "canniccio" siciliano che ombreggia, senza schermare completamente la luce, ora si trovano a gustare profumi e piatti di Sicilia. All'aperitivo con deliziose panelle, fanno seguito, a tavola, le polpettine di sarde con cime di rapa all'agro; i mezzi rigatoni alla Norma; il polpo arrostito con pesto di basilico e insalata di fagiolini e patate; un mini cannolo siciliano e una cremosa cassata.



See International Summary page 70



I formaggi della Marsica

Un territorio legato alla tradizione pastorale e alla transumanza.

DI FRANCO SANTELLOCCO GARGANO

Delegato di Avezzano e della Marsica

La Marsica oggi è un territorio ameno, aspro ma ospitale, ricco di parchi e riserve naturali. Nel più ampio contesto storico, si notano ancora piccoli agglomerati, resti di case coloniche, testimonianze di un evento che ha sconvolto le abitudini di vita del popolo marso e la fisionomia del suo territorio: il prosciugamento del lago Fucino.

Era il terzo lago più grande d'Italia, certamente un'opera titanica conclusa nel 1878: Stabone lo descriveva come "un mare trasportato tra i monti".

Il vasto territorio della Marsica conta oggi una ricca e variegata produzione agricola; con i suoi trentaduemila capi ovini e quasi novemila bovini, è parti-

colarmente vocato alla produzione di formaggi tipici. Famoso, per esempio, è il caciocavallo di Pescasseroli, "capoluogo turistico" del Parco Nazionale d'Abruzzo, ottenuto da latte vaccino di razze pezzate rosse, con caglio caprino in pasta piccante e stagionato in vecchie botti di rovere precedentemente usate per la fermentazione del vino. Viene prodotto e venduto direttamente in azienda e i ristoratori della zona spesso propongono nel menu un delicato risotto al caciocavallo e funghi porcini.

Sempre in pieno Parco Nazionale d'Abruzzo, scendendo verso il paese di Gioia dei Marsi, è possibile reperire, oltre al tipico pecorino abruzzese, legato alla tradizione pastorale e alla transumanza, un raro formaggio caprino, la "marzolina": prodotto solo nel primo periodo di lattazione della capra, da cui il nome, e conservato dopo una breve stagionatura in barattoli di vetro a secco o riempiti di olio di oliva, per renderlo più morbido e meno piccante. Pecorini derivanti dal latte di pecore di razze appenniniche Igp vengono prodotti lungo tutto l'altopiano del Fucino, grazie a una legge regionale del 2008, che agevola la trasformazione di piccoli quantitativi di prodotti agroalimentari tradizionali compresi i formaggi. La legge detta i requisiti minimi per la lavorazione di formaggi e salumi menzionati nell'Atlante di quelli tradizionali della regione Abruzzo e destinati ad agricoltori, allevatori e loro familiari che li trasformano, con lavorazioni stagionali, per la vendita e la degustazione in azienda o presso la propria abitazione, e che non dispon-





gono di personale specificamente addetto. Tale legge, in deroga alle disposizioni e normative europee, ha permesso di salvaguardare un prodotto di qualità derivante da una sapiente e centenaria lavorazione artigianale, tramandata da madre in figlia, rinnovando la tradizione che vuole siano le donne, più degli uomini, a curare con maestria produzione e stagionatura, come accade ancor oggi per il pecorino Dop di Farindola. Lavorazioni che iniziano a maggio



e proseguono sino a ottobre, periodi coincidenti con il pascolo montano, e che conferiscono al latte aromi e fragranze caratterizzanti i formaggi anche a seconda della stagionatura (dai venti giorni a quattro mesi).

Tipici sono i formaggi stagionati in grotta provenienti dalla Vallelonga (Collelongo e Villavallelonga), ottenuti utilizzando latte vaccino e ovino, per giungere, dopo una stagionatura di oltre quattro mesi, a pezzature di circa due chili. Piccole produzioni molto spesso poco pubblicizzate e a chilometro zero, delle quali si sta interessando anche la grossa distribuzione locale. Ottimi formaggi, prodotti in laboratori domiciliari, che andrebbero salvaguardati in quanto reperibili saltuariamente soltanto nei mercati zonali di Avezzano, Gioia dei Marsi, Celano e Tagliacozzo.

Spostandoci nella Valle Roveto, verso Balsorano, ultimo comune della provincia dell'Aquila, ai confini con il Lazio (Sora), e quindi con la provincia di Frosinone, si rivive intensamente la cultura della pastorizia. Ancora oggi vige a Balsorano, e nelle sue frazioni, il regolamento mai scritto, ma da oltre tre secoli ininterrottamente applicato, per l'organizzazione degli stazzi montani e la produzione di formaggio, ideato dal pastore legislatore "Iacuitt". Tale codice era noto anche in Puglia nel

periodo delle lunghe transumanze. I suoi insegnamenti restano ancora ben saldi nell'organizzazione delle "morre": (armenti costituiti da più proprietari). Una sorta di cooperativismo primitivo, basato sostanzialmente su tre semplici elementi: il litro di latte, la giornata e il turno. C'è da restare stupefatti nel constatare la facilità con cui i pastori fanno ancora questi calcoli mentalmente, pur trovandosi ad amministrare il prodotto di un gregge composto, a volte, anche da quattrocento capi, suddivisi in decine e decine di proprietari. Anche chi ha una sola pecora, nell'ar-

co della stagione, ha sempre diritto a un minimo, e cioè a una "grattugiata", mentre per entrare nella giornata vera e propria bisogna essere proprietari di almeno quattro o cinque capi. Il capo "morra", poi, decide i turni di lavoro in base al numero dei capi di ciascun proprietario. Questa realtà ancora viva ha spinto giovani imprenditori a scommettere su produzioni casearie di qualità. Sono formaggi di piccola pezzatura, ottenuti miscelando latte ovino e

caprino in giusta proporzione: le "pezze" vanno dai cinquecento grammi di peso sino a un massimo di un chilo. E proprio a Balsorano ha sede il laboratorio di Antonello, per gli amici "lu casciar", uno dei maggiori interpreti dell'arte di affinamento dei formaggi. L'innovazione è espressa dal giusto dosaggio di spezie, oli essenziali ed erbe aromatiche utilizzate: così ogni suo formaggio diventa quasi una forma d'autore e spinge l'artista casaro a un'ulteriore ricerca, stimolato dagli apprezzamenti dei suoi numerosi estimatori.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

OTTOBRE

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

29 novembre - **Colli Euganei-
Basso Padovano**
Convegno "Livius Aureus - Ateste
nell'età di Augusto. Duemila anni di
civiltà della tavola, per il bimillenario
della morte di Tito Livio, Padovano"



Viaggio in Italia

L'aumento del turismo interno porta a valorizzare itinerari alla scoperta di prodotti tipici certificati.

DI ELISABETTA COCITO

Accademica di Torino - Centro Studi "Franco Marenghi"

C'è stato un periodo, a cavallo tra il secolo scorso e l'attuale, in cui tutti bramavamo andare all'estero, impacchettati dai Tour Operator per mete esotiche, lontane e un tempo impensabili. Aerei veloci ci portavano in paesaggi paradisiaci o aspri, realtà idilliache o povertà indicibili: tutto faceva spettacolo. Ci depositavano nei villaggi vacanze, bozzoli protetti, finestre sterili da cui guardare il mondo. A tavola ci assicurava una cucina internazionale, anzi, tante volte quella che più ci sarebbe altrimenti mancata: la nostra cucina. In realtà, si trattava quasi sempre di una brutta

imitazione, ma come era rassicurante mangiare gli spaghetti in mezzo al deserto o su un battello sul Nilo, accostati magari anche a qualcosa di locale. Quale brivido esotico!

Questo tempo non è lontano, è solo ieri o l'altro ieri. Oggi assistiamo a una svolta in molti casi forzosa, in molti altri consapevole: l'Italia sta vivendo una feconda stagione turistica. Gli sconvolgimenti sociali, le guerre e di conseguenza la paura hanno ristretto il mondo, ma non sono queste le sole ragioni del nuovo turismo che sta caratterizzando il nostro Paese: è anche il desiderio di riscoprire una nuova idea di





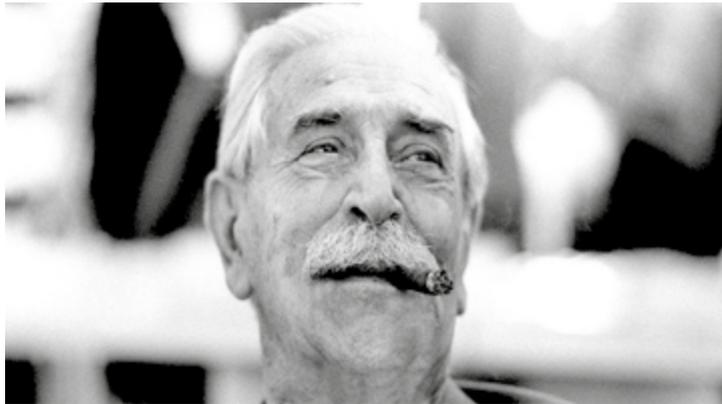
Mario Soldati

viaggio mirata a vedere o rivedere le bellezze di casa nostra, a scoprire la varietà e la bontà dei nostri prodotti.

“Viaggiare è conoscere, e il modo più facile, più diretto di arrivare a conoscere un paese è la cucina della gente che lo abita. ... Si conosce così... la cultura e la civiltà di un popolo”. Sono parole di Mario Soldati che sug-

gellarono l'inizio di una trasmissione televisiva del 1957 da lui condotta. L'obiettivo era di educare una popolazione uscita dalla guerra, in cui il cibo era pura esigenza di sopravvivenza, a riscoprire il ruolo nobile del piacere della tavola con le relative tradizioni del territorio. Soldati si muoveva in bicicletta, in treno, in auto, con l'obiettivo di portare gli italiani a riscoprire i loro tesori, gli artigiani e i loro prodotti, le trattorie e i ristoranti che incontrava nel suo peregrinare. Saranno poi la diffusione delle piccole utilitarie e il raggiunto benessere economico a spianare la strada al turismo interno. Oggi definiremmo questa operazione un'educazione al gusto e un incentivo al turismo locale.

Tanti anni dopo, le sue parole tornano fortemente attuali, insieme a un ritrovato interesse verso il nostro Paese; non si tratta di tornare indietro o di un ripiegamento su se stessi, né di un'operazione di nostalgia. La sensazione di incertezza e precarietà diffusa sta dando, per paradosso, una spinta all'economia nazionale attraverso il turismo e le attività piccole o grandi legate al cibo. Pare che questo sarà l'anno d'oro del turismo a quattro ruote, sia interno sia di stranieri. L'auto è libertà, libertà di fermarsi in trattoria lungo la strada, di comprare il formaggio del piccolo caseificio direttamente dal produttore; libertà di portarsi a casa una confezione di vini del luogo o di dolci tipici senza tema di sequestri in aeroporto o problemi di ingombro. Il parabrezza è la finestra da cui guardare il panorama,



che ci permette di cogliere al volo la segnalazione di una sagra di paese con i suoi prodotti tipici, di deviare dal percorso immaginato per visitare luoghi che altrimenti non avremmo mai visto. Anche le guide turistiche si adeguano. Per esempio, un importante quotidiano nazionale ha proposto in abbinamento al giornale la guida “Autostrade Gourmet” che, oltre a fornire informazioni di tipo pratico sulle infrastrutture, accompagna idealmente il viaggiatore alla scoperta delle specificità del territorio italiano attraversato dalla rete autostradale: dove dormire, dove comprare, dove mangiare. Un'altra guida, dello stesso editore, invita a scoprire le bellezze e le bontà lungo il percorso della rinata autostrada Salerno-Reggio Calabria.

Metafora dei tempi è la recente inaugurazione del rinnovato Autogrill sull'Autostrada Torino-Milano, che fu il primo punto di ristoro autostradale a firma Pavesi, nato nel 1947. Il primo ristoro veramente *on the road* per una sosta ghiotta, un fenomeno diventato all'epoca molto di moda oltre che utile. La ristrutturazione, o meglio il *restyling* del nuovo Autogrill, è stato realizzato con un occhio al risparmio energetico, al comfort e, soprattutto, alla proposta di cibi di qualità e legati alla territorialità. L'investimento economico è stato notevole e, a mio parere, va letto anche alla luce degli sviluppi della mobilità non solo d'affari, ma proprio legata all'aumento, in prospettiva, del turismo interno.

Interessanti sono anche altre iniziative

che propongono itinerari in bicicletta, itinerari *slow* con soste di degustazione di prodotti tipici e certificati lungo il percorso: andare in bici non è più lo scopo ma il mezzo per gustare, in lentezza, le bontà dei paesi attraversati. Le autostrade e gli itinerari ciclabili di nuova concezione potrebbero tornare a essere strumenti di sviluppo dell'imprenditoria locale

e quindi, è il caso di dirlo, veicoli di conoscenza e di scambio, in particolare per quanto riguarda i prodotti certificati, che sono un forte strumento di traino, specie per il turista straniero, verso la conoscenza delle tipicità del nostro territorio, come, per esempio, la mortadella di Bologna, il tartufo d'Alba, l'aceto balsamico di Modena, solo per citarne alcuni.

A tale proposito è illuminante uno studio recente della Fondazione Qualivita, presieduta da Mauro Rosati, membro del Centro Studi “Franco Marengi”, che fornisce una panoramica sintetica dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani a denominazione di origine e indicazione geografica, evidenziandone il valore sia in termini economici, sia come modello di business capace di tutelare i produttori. I marchi Dop e Igp italiani, tra *food* e vino, vantano un fatturato alla produzione di più di 6 miliardi di euro, di cui oltre un terzo esportato. Il legame con il territorio sta calamitando l'attenzione di diversi fondi di investimento esteri che dichiarano di voler entrare in produzioni “made in Italy” di origine certificata.

Questo a dimostrazione della necessità di valorizzare sempre più i tesori della nostra Penisola per incrementare l'economia: natura, storia e cibo sono i nostri punti di forza e dovremo conservarli con cura anche per le generazioni future che si troveranno un tesoro tra le mani: basta non dissiparlo e favorirne la crescita con intelligenza e lungimiranza.

See International Summary page 70



Cavolo nero toscano

Facile da coltivare e versatile in cucina.

DI FRANCO TURRI
Accademico del Mugello



Il cavolo nero toscano è un ortaggio diffuso fin dai tempi antichi nell'area tirrenica del nostro Paese e, soprattutto, in Toscana. È facile da coltivare e coloro che hanno la fortuna di disporre di un pezzo di terra per l'orto non ne dovrebbero fare a meno; infatti è pianta rustica e resistente al freddo, con ciclo produttivo autunno-invernale.

La raccolta delle foglie, che rappresentano la parte commestibile della pianta, è bene che avvenga dopo le prime gelate, in modo da risultare più tenere e saporite. Negli orti toscani e nei negozi di verdura è praticamente immancabile, come lo è in alcuni piatti tipici della cucina del territorio. Il cavolo nero appartiene alla famiglia delle Crucifere-Brassicaceae, varietà *Acephala sabellica* e, come si deduce dal nome latino, la pianta non produce una testa compatta, a differenza di molti altri cavoli, bensì lunghe foglie di colore verde scuro, rugose e bollose, che restano sempre ben aperte incurvandosi ad arco. Dal punto

di vista nutrizionale, cento grammi di questa varietà di cavolo, contengono l'86% di acqua; 4,30 grammi di protidi; 2,97 grammi di glucidi e 0,9 grammi di lipidi. Tra i macrominerali troviamo ben rappresentati potassio e calcio e, in misura minore, fosforo, sodio e ferro. Si tratta un ortaggio poco calorico, con un apporto di 30 Kcal ogni cento grammi; per mantenere tale caratteristica è consigliabile dosare con parsimonia i condimenti. Buona anche la concentrazione di vitamina C e interessante il contenuto in fibra, pari a circa il 4%. Per mantenere al massimo le sue qualità nutrizionali, è bene cuocere il cavolo a vapore, regola del resto valida per tutti gli ortaggi. In fase di cottura, si avverte il classico odore non a tutti gradito: ciò è dovuto alla presenza di componenti dello zolfo. Passando all'utilizzo del cavolo nero in tavola, molte sono le ricette, soprattutto della cucina toscana, che lo prevedono come gustoso ingrediente. Fra queste ricordiamo la "ribollita" e le

fette di pane abbrustolite, insaporite con lo sfregamento di uno spicchio d'aglio, sulle quali si adagia il cavolo lessato con l'aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Ottime come contorno, le foglie cotte a vapore e successivamente saltate in padella con olio, aglio e peperoncino. Buona l'abitudine di aggiungere a una saporita e fresca insalata alcune foglie crude (ne bastano poche, anche una) di cavolo nero, tagliate a striscioline sottilissime. Uno dei migliori piatti è senza dubbio la farinata di cavolo nero, pietanza invernale tipica delle campagne toscane e, in particolare del Mugello, la cui ricetta sarebbe un peccato non ricordare.

See International Summary page 70

FARINATA DI CAVOLO NERO

Ingredienti: 500 g di farina di mais (consigliabile 250 g bramata e 250 g fioretto), un mazzetto di foglie di cavolo nero (300 - 350 g), 2 tazze di fagioli cannellini cotti (con la loro acqua di cottura), 1 costa di sedano, 1 spicchio d'aglio, 1 carota, 1 cipolla, 1 porro, 1,5 - 2 lt di acqua, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione: tritare gli odori e farli soffriggere con l'olio; passare al passatutto tre quarti di fagioli cannellini con la loro acqua di cottura; far finire di appassire il soffritto con un filo d'acqua; aggiungere i fagioli passati e quelli lasciati interi; versare l'acqua e portare a ebollizione. Togliere la costola alle foglie di cavolo nero, farle a pezzetti, unirle all'acqua bollente con un cucchiaino di sale e portarle a cottura. Travasare tutti gli ingredienti cotti in una pentola e aggiungere la farina di mais mescolando con una frusta; far cuocere per 40 minuti rimestando la farinata e facendola rimanere lenta, utilizzando, eventualmente, altra acqua bollente. Servire calda con una spolverizzata di pepe appena macinato e un filo di olio. Oppure, farla freddare in modo che si rapprenda, tagliarla a fette e grigliarla o friggerla (una volta fredda e appresa è ottima anche il giorno dopo).



Sui sentieri dell'olivo e dell'olio in Calabria

Un affascinante viaggio nella storia.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

Delegata di Crotona

“L’olio, insieme al vino e al frumento, rappresenta uno degli alimenti più essenziali della vita con cui Dio sazia il suo popolo fedele in una terra ricca di olivi”. “E se l’olio è un segno della perfezione..., l’olivo è, per eccellenza, il simbolo del bene e della sapienza divina, che rivela nella legge la via della giustizia e della felicità”.

La storia dell’olivo - come è scritto nella *Genesi* - ha inizio con il diluvio universale. Si racconta, infatti, che la colomba mandata da Noè fuori dall’arca ritornò a lui, sul far della sera, con un ramoscello d’olivo nel becco.

Sulla nascita della pianta mediterranea dai frutti prodigiosi, che donano all’umanità salute e benessere, diverse sono le versioni mitologiche. Tra le tante c’è quella di Ercole, che portò al santuario

di Olimpia un seme raccolto ai confini del mondo e da esso nacque - secondo la leggenda - il bosco di olivi sacro a Zeus, le cui fronde, intrecciate a corona, venivano date in premio ai vincitori dei giochi olimpici. I ramoscelli di questa virtuosa pianta sono, pertanto, i simboli della vittoria, dell’onore, oltre che della pace e della concordia. E che l’olivo avesse forte valore simbolico e straordinari poteri è testimoniato ulteriormente dall’episodio mitologico del talamo di Ulisse. Si racconta, infatti, che il navigante greco avesse costruito la sua casa attorno al letto nuziale, ricavato nel tronco di un olivo centenario, profondamente radicato nella terra, ma con le fronde argentee protese verso l’alto, in un anelito di aspirazione divina. Sarà, appunto, quel talamo il centro ideologico, assoluto e incrollabile per

l’eroe errabondo, il punto di riferimento sacro e sicuro della sua vita, cui penserà nelle sue peregrinazioni. Se lo avesse perso non avrebbe solo smarrito la strada del ritorno, ma anche la sua anima.

Come si può osservare, diversi sono i linguaggi dell’olivo e i suoi significati. Dalle Sacre Scritture alla cultura classica in genere, l’olivo racconta, da oltre seimila anni, la storia del mondo. In ogni luogo, in ogni area geografica dove questa pianta ha messo “radici”, si è connaturata con l’ambiente del territorio, divenendone parte integrante. L’olivo ha, infatti, lo straordinario potere di identificarsi nello spirito di ogni luogo e nelle pieghe segrete dell’animo umano.

La storia dell’olivo in Calabria è del tutto singolare, dai risvolti di carattere socio-economico di grande interesse culturale, che vorrei ricostruire con rigore documentale, al fine di valorizzare il settore dell’olivicoltura, importantissimo nell’ambito dell’agricoltura della regione, che può tradursi in termini di ricchezza e di sviluppo culturale. L’intero territorio, nel continuo alternarsi di pianure, colline, monti e valli, è popolato di olivi millenari, alti e maestosi come querce. Spettacolari quelli di Taverna (nel Catanzarese), che raggiungono altezze vertiginose (16 metri); la piantagione di questi splendidi esemplari risale addirittura al 1200. Quando sia stata introdotta la pianta in Calabria non è stato accertato con esattezza; ma attraverso lo studio sistematico delle necropoli situate nel territorio, è stata documentata l’esistenza, già in epoca preellenica, di numerosi





insediamenti umani, organizzati in tribù: villaggi dove si praticavano, fin da allora e in forma evoluta, la pastorizia e la coltura della vite e dell'olivo. Indubbiamente, all'evoluzione dell'economia agricola di questi centri concorsero gli influssi di altri popoli immigrati nella regione e i contatti commerciali con il mondo anatolico-eggeo. Si deve, però, ai coloni greci la massima diffusione ed espansione dell'agricoltura in terra calabrese, più in particolare della coltura dell'olivo; lo attesta una ricca documentazione di contratti relativi alla conduzione dei terreni agricoli di Dioniso in Lucania (IV secolo a.C.), desunta dalle *Tavole di Eraclea*, dove si fa anche menzione dell'obbligo, per i coltivatori, di piantare 4 alberi di olivo per ogni scheno di terra (poco più di 1.000 metri quadrati) e di versare una multa piuttosto alta per ogni albero mancante. Va sottolineato che, in quel tempo, l'olivo fu sicuramente al centro delle imprese coloniali greche e che, attraverso la storia degli insediamenti di questa coltura, è stato possibile ricostruire la storia politica, economica e sociale di tutti i popoli del Mediterraneo. Nelle aree colonizzate dai Greci a Sud della penisola italiana, il polline di olivo è stato ritrovato, in grossi accumuli, già in livelli risalenti al III secolo a.C.

Questo lascia pensare che l'economia dell'olivo costituisse anche una vera forma di produttività commerciale, destinata agli scambi con tutti i popoli che avevano contatti con la Magna Grecia, soprattutto i Fenici. Tuttavia, fino all'alto Medioevo, la coltura dell'olivo in Calabria sarà sempre in bilico tra economia di sussistenza ed economia di mercato. Il valore attribuito dai ca-

labresi all'olivo è stato da sempre notevole, se si pensa che i sistemi di lavorazione di stoccaggio dell'olio - descritti egregiamente nell'*Inchiesta Branca* del 1883 e successivamente riportati dai georgofili toscani Taruffi De Nobili e Lori nel 1908 (*L'emigrazione in Calabria*) - erano tra i più avanzati del Mediterraneo. D'altronde, sono state trovate tracce di commerci che, fino alla fine del 1800, gli industriali oleari calabresi intrattenevano con i popoli d'oltremarina e con le Americhe, dove inviavano una nave cisterna alla settimana dal porto di Gioia Tauro. Quale utilizzo aveva l'enorme quantità di olio acquistato a migliaia di barili dalle navi olandesi, inglesi e francesi che affollavano i porti meridionali? Non certamente ed esclusivamente per uso alimentare. Esso veniva utilizzato in massima parte per scopi industriali: per esempio, per ammorbidire e rendere più filabile la fibra di cotone o la matassa di lana nelle manifatture tessili inglesi o per alimentare le fabbriche di sapone, concentrate prevalentemente nella città di Marsiglia. L'enorme crescita industriale, avvenuta nel corso del 1800 in Francia e in Inghilterra, determinò uno slancio notevole dell'olivicoltura meridionale, che vantava caratteristiche assai peculiari, e la coltivazione dell'olivo, che già aveva registrato un sensibile incremento in tutte le regioni del Sud, aumentò a dismisura. La diffusione della pianta fu anche favorita da una buona legge, emanata sotto il regno di Ferdinando IV, che esentava dalle imposte, per la durata di quarant'anni, le terre coltivate a olivo. Per facilitare i continui rapporti commerciali con altri Paesi, fu anche realizzata una strada che collegava Napoli alla Puglia con deviazioni per la Calabria, al fine di consentire trasporti più rapidi. L'olio venne dunque a guadagnare il primo posto tra i prodotti destinati all'esportazione.

Una buona parte di fatturato proveniva dai trappeti delle masserie dei baroni Barracco, situate in diversi centri della Calabria. Il trappeto più esteso apparteneva al feudo di Polligrone, dove si contavano 365 valli piantate a olivo: fu

considerato il più grande d'Europa. In alcuni anni furono registrati quantitativi di produzione d'olio veramente notevoli, come quello del 1887, valutabile in 8.249 ettolitri. Fu dopo l'introduzione delle tariffe doganali sui prodotti di esportazione, verso la fine dell'Ottocento, che i movimenti commerciali di vino, olio, liquirizia e agrumi ebbero un blocco quasi totale nel Sud. La produzione agraria meridionale, inclusa quella latifondista, si trovò in serie difficoltà, anche a causa della politica commerciale italiana. La nuova politica doganale creò, infatti, una protezione per la produzione agraria settentrionale, a scapito di tutta l'agricoltura meridionale, contadina e latifondista, rendendo sempre più impervi i sentieri dell'olivo in Calabria. Le difficoltà sono purtroppo continuate nel corso dell'ultimo secolo. Tuttavia, l'olivo trionfa ancora, in tutta la sua bellezza, nella Sila piccola e nel Marchesato di Crotona. Nel comprensorio di Catanzaro, in un alternarsi ininterrotto di oliveti di raro e antico splendore, si lasciano ammirare gli olivi maestosi di Roccella Ionica, Borgia, Squillace, Stalettì, e Capistrano (cittadella famosa per i suoi antichissimi trappeti di pietra). Molto interessanti le piane di Rosarno, Gioia Tauro e Sant'Eufemia, le quali conservano intatti nel tempo esemplari di olivo pluricentenari.

In queste località è possibile trovare piccole masserie a conduzione familiare, dove si producono ottimo olio e agrumi dal sapore eccellente. La particolarità è dovuta al fatto che gli agrumi sono concimati - secondo una vecchia tradizione contadina, tramandata da padre in figlio - con l'acqua di vegetazione delle olive.

Il nostro affascinante viaggio in Calabria lungo i sentieri dell'olivo finisce qui. Forse per gli olivicoltori calabresi i sentieri da percorrere verso un'industria olearia moderna e qualificata sono ancora lunghi e tortuosi, ma con la pazienza antica della gente di Calabria, il "trappitaru" attende.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See International Summary page 70



Il merluzzo in amore

Sia per quello conservato sotto sale, sia per quello essiccato, la polpa del maschio, estenuato dagli accoppiamenti, è la più pregiata.

DI PAOLO LINGUA

Accademico di Genova Est



I Genovesi conobbero il merluzzo sin dal Medioevo, perché le popolazioni dell'Europa del Nord, soprattutto scandinave, usavano conservarlo seccato (al vento gelido di quelle terre) dopo averlo sventrato. Era un prodotto conservato e conservabile, che reggeva il trasporto. A Genova (ma anche a Venezia, ovviamente), se ne hanno tracce documentali sin dal XIII secolo. Per chiarezza, però, va ricordato che il merluzzo seccato (stoccafisso) non si trasformò subito in un consumo di massa: era una presenza episodica, casuale; si poteva collocare tra le tante curiosità gastronomiche esotiche di cui gli empori, i magazzini e i fondachi del porto traboccavano e che erano frutto di scambi, sovente occasionali.

Il "boom" del merluzzo, in questo caso conservato sotto sale e, in molte aree italiane più noto come "baccalà", è merito invece dei pescatori portoghesi, signori e maestri della navigazione atlantica. I Portoghesi, alla fine del XVI secolo, scoprirono la funzione ittica del Banco di Terranova, ancora oggi una delle maggiori riserve di pesca nel mon-

do. La corrente del Golfo che parte dalle Antille vi compie un'ampia voluta e le acque, grazie alla temperatura più mite, creano un ambiente favorevole alla riproduzione. Il "pesce in amore" è una preda più facile: in particolare, la polpa del merluzzo maschio, dissugato da infiniti accoppiamenti, è la più pregiata. I primi pescatori portoghesi inventarono anche un coltello speciale, dal filo micidiale, con il quale era possibile sventrare d'un solo colpo il merluzzo, per predisporlo senza altri passaggi alla salagione. Quello salato di Terranova era destinato a risolvere, nei secoli successivi, molti problemi alimentari per un'Europa affamata e carente di cibi proteici, anche per via della crisi frequente della produzione della carne (soprattutto bovina) per il diffondersi di epidemie. Sulla questione alimentare a favore del baccalà giocò anche un ruolo determinante la dura politica frutto della Controriforma: erano cresciuti i giorni di digiuno e di magro. Secondo il grande storico Fernand Braudel, ce ne erano ben 150 l'anno. Così, i porti di Genova e di Le Havre divennero i monopolisti del traffico di baccalà consumato nell'entroterra e nelle campagne. Nel XIX secolo,

però, con i consumi differenziati e una ripresa del benessere, soprattutto nelle città, ci si rese conto che il prodotto di Terranova diventava sempre più scadevole. Gli operatori portuali e i commercianti, soprattutto di Genova, tornarono ad acquistare in modo prevalente il merluzzo seccato del Mare del Nord, ossia lo "stoccafisso", che assunse in breve la dignità di un piatto prelibato sia nelle mense popolari sia in quelle elitarie. Sino a pochi anni fa, salumieri, rosticciari e peschierie disponevano di vasche di marmo dove lo stoccafisso era ammollato con un cambio continuo di acqua corrente. La qualità più pregiata era il pesce con una polpa bianca e brillante e riflessi azzurro-argentei. Era il cosiddetto "ragno". La definizione era frutto d'una deformazione dialettale perché sugli imballi si leggeva il nome norvegese "Ragnar". Una delle ricette storiche, ormai non più realizzate, citate anche nelle canzoni popolari locali, era lo "stoccafisso e bacilli", ossia bollito con le fave secche spezzettate, le cosiddette "fave greche", importate in Liguria da tutto l'Oriente. Poi, dalla seconda metà del XIX secolo, entrarono nelle diverse ricette, sia a lessato, sia in tegame, sia al forno, le patate, i pomodori e persino le olive. Dalla Riviera di Ponente venne il "brandacujun", uno stoccafisso amalgamato senza mestolo, ma con scosse regolari e cadenzate della teglia, con le patate già schiacciate e l'olio d'oliva. In Provenza, lo stesso piatto si chiama più elegantemente "brandade". Ma le varianti, in tutta Italia, sono infinite. Lo stoccafisso è davvero "universale".

See International Summary page 70

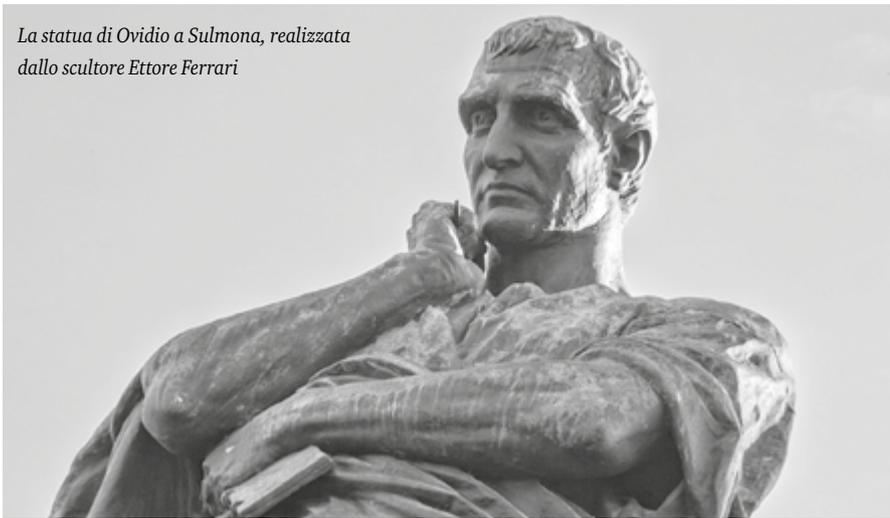


Le *Metamorfosi* a tavola, da Ovidio a Niko

Dall'età augustea alla contemporaneità: come è cambiata la tavola?

DI CHIARA BUCCINI
Accademica di Sulmona

La statua di Ovidio a Sulmona, realizzata
dallo scultore Ettore Ferrari



È possibile coniugare tradizione e innovazione a tavola? Come mangiavano gli antichi romani e chi ha inventato lo *street food*? Le tipicità territoriali sono resistenti al tempo e alla storia? Queste alcune delle tematiche trattate in occasione del convegno nazionale di studi e ricerca “Le *Metamorfosi* a tavola, da Ovidio a Niko.”, organizzato dalla Delegazione di Sulmona, nel capoluogo peligno. Un appuntamento che ha visto confrontarsi relatori diversi tra loro e comunque punti di riferimento nei rispettivi settori. Perché le metamorfosi a tavola? Perché il 2017 è l'anno del bimillenario della morte di Publio Ovidio Nasone, il poeta latino nato a Sulmona e morto in *relegatio* a Tomi, l'attuale Costanza, in Romania, e nella cittadina abruzzese, che gli ha dato i natali, sono in corso iniziative culturali dedicate al poeta, al mondo latino e alla contemporaneità della classicità. La Delegazione accademica

si è inserita nel calendario dei festeggiamenti con un appuntamento degno di nota, che ha richiamato Delegati da tutta Italia e un folto pubblico. Aldo Luisi, docente di letteratura latina all'Università di Bari, ha incantato la platea con il suo intervento “Fasti e stravaganze nella vita sociale augustea”; il Presidente Onorario Giovanni Ballarini è entrato nel vivo dell'argomento con un'interessante relazione dedicata a “Ab ovo usque ad mala: gusti e disgusti nella cucina imperiale romana”. Il Vice Delegato di Pescara Aternum, Leonardo Seghetti, docente di Chimica e trasformazione dei prodotti alimentari, ha poi traghettato il pubblico fino ai nostri giorni, parlando di tipicità territoriali e della loro importanza non soltanto per l'economia di determinate aree.

Dall'età augustea alla contemporaneità: come è cambiata la tavola? La parola è passata a Niko Romito, chef con 3 stelle Michelin e titolare del “Reale”

a Castel di Sangro. “Guardandomi indietro”, ha raccontato lo chef, “penso di essere passato dalla cucina tradizionale all'Assoluto di cipolle (l'Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano è un piatto ideato da Niko Romito nel 2009 e definito da molti il “piatto bandiera” dello chef, ndr), rimanendo strettamente legato alla mia terra e alla semplicità. Sentimenti che porto nella mia cucina rispettando l'ideale di concentrazione, riflessione, rispetto e verità. Desiderando che l'ingrediente esploda in bocca in tutta la sua vitalità. E qui mi viene in mente Ovidio, che parla di assaggi con le dita, di dialogo simbiotico attraverso il cibo. Anche Ovidio amava le cose semplici attraverso le quali ricercava l'armonia”.

Le conclusioni dell'intensa giornata di studi sono state affidate al Consigliere nazionale Mimmo D'Alessio, che ha fornito un'interessante chiave di lettura e individuato un filo conduttore tra tutti gli interventi. Nella riunione conviviale che è seguita al convegno, sono stati proposti i piatti semplici dell'antica Roma.

Il giorno seguente si è svolta un'escursione a Scanno, particolare e affascinante borgo nella valle del Sagittario, dove è stato possibile visitare un laboratorio orafo, arte tradizionale del luogo. Il successo dell'intera manifestazione è stato il risultato di un lavoro di squadra condotto dall'intera Delegazione e magistralmente guidato dal Delegato Gianni D'Amario, il quale è stato in grado di creare un'atmosfera di collaborazione straordinaria e che è stata occasione di crescita per tutti.

See International Summary page 70



La torta di riso dolce di Vezzano

Un convegno organizzato dalla Delegazione spezzina per valorizzare il territorio e una preparazione tradizionale della festa.

DI MARINELLA CURRE CAPORUSCIO
Delegata della Spezia

La torta di riso è un piatto caratteristico del Levante della Liguria e del territorio della Lunigiana, che compare sulle tavole in occasione di feste religiose o ricorrenze particolari. Un'ideale "linea di confine" separa, tuttavia, l'area in cui la torta di riso è salata e quella in cui prevale, invece, la torta di riso dolce, con fogge di manifattura diverse. Da Genova in direzione di Levante, sia lungo la costa sia nelle vallate appenniniche, la torta di riso è per tradizione salata e viene servita come merenda nelle scampagnate o anche come antipasto. Più a Est, la torta di riso è dolce, arricchita di liquore e compare in tavola al termine del pranzo dei giorni di festa. Questa ideale linea di confine è rappresentata, in Val di Ma-

gra, dalla cittadina di Vezzano Ligure, nella cui tradizione la torta di riso è appunto dolce, come nelle località vicine di Arcola, Pitelli e, soprattutto, nell'area toscana di Massa Carrara, ma con la presenza dell'anice. Verso Nord ovest, invece, nelle propaggini appenniniche della Val di Vara (il fiume Vara si unisce al Magra proprio nel territorio di Vezzano), la torta è salata.

Da tale singolare circostanza, e dall'importanza che la torta di riso dolce ha proprio a Vezzano Ligure, è nata l'iniziativa della Delegazione della Spezia e della Pro loco, per il giorno di Ferragosto. Il 15 agosto, solennità della Madonna Assunta, è infatti la festa tradizionale della torta di riso dolce a Vezzano Basso, mentre nel vicino borgo

di Vezzano Alto la festa, sempre in agosto, è quella della Madonna del Soccorso. Per l'occasione è stata dunque organizzata la "Prima giornata di Studi Vezzanesi" e il "Primo Concorso della torta di riso dolce", al quale, con torte di foggia diversa, hanno partecipato quindici concorrenti.

Il convegno, che si è svolto nel salone del Centro sociale, gremito di persone, ha visto la presenza anche di numerosi Accademici provenienti da Delegazioni di diverse parti d'Italia, tra i quali Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi "Franco Marengli". Numerose le Autorità. Introducendo i lavori, la Delegata Marinella Curre Caporuscio ha sottolineato come l'iniziativa si collochi nell'ambito di attività dell'Accademia per il recupero delle tradi-





zioni gastronomiche locali. “Vorremmo dunque - ha aggiunto - che tale evento fosse destinato non solo ad avere una valenza culturale specifica, ma a divenire volano anche economico nell’ambito della valorizzazione dei borghi storici del territorio”. Non a caso, del resto, l’evento aveva il patrocinio, oltre a quello del Comune di Vezzano Ligure, anche del FAI, Fondo Ambiente Italiano, da sempre impegnato nella valorizzazione dei borghi storici del “nostro Bel Paese”.

Dopo interventi di saluto della Presidente della Pro loco Nadia Ferdeghini e di Giovanni Spezia, Delegato di Milano Navigli, originario di Vezzano e molto legato alla sua terra natale, hanno preso la parola i due relatori. Barbara Bernabò, studiosa di storia, di archivistica e autrice di numerosi libri e ricerche relative al territorio della Liguria, ha affrontato il tema “L’antica terra di Vezzano dal Medioevo all’età moderna: signori locali, feudalità, uomini di intelletto”. Partendo dalle vicende lontane del primo millennio cristiano, la relatrice ha sottolineato l’importanza strategica del castello e del borgo di Vezzano, a lungo conteso dai signori feudali delle principali famiglie presenti nella Liguria di Levante e divenuto poi importante baluardo della Repubblica di Genova sino all’epoca napoleonica e al successivo passaggio al Regno di Sardegna.

Più legata al tema specifico della torta di riso dolce è stata la seconda relazione, tenuta da Egidio Banti, Direttore del Centro Studi della Liguria. Nella prima parte, Banti ha ricostruito le singolari vicende del riso rispetto a una regione che non ne ha mai prodotto neppure un chicco, stante le sue caratteristiche orografiche. Benché, infatti, il riso provenga dall’Oriente asiatico, arrivò in Italia, e anche in Liguria, da Occidente, ossia dalla Spagna mediterranea, dove gli Arabi ne avevano avviato coltivazioni sin da prima della “Reconquista” cristiana. La torta di riso è però legata anche a quel complesso di tradizioni alimentari che si possono definire “della via Francigena”, ritrovandosi lungo i diversi assi di percorrenza religiosa,

civile e militare che rappresentavano nel Tardo Medioevo, ma anche in seguito, con nomi diversi, una sorta di nervatura viaria transappenninica. Ecco dunque che la torta di riso dolce sembra unire Vezzano Ligure e la bassa Val di Magra più all’entroterra emiliano-romagnolo (si pensi alla “torta degli adobbi” di Bologna) che non al resto della Liguria. Resta il fatto che un prodotto inizialmente riservato alle famiglie nobili, o comunque benestanti, diventa poi - soprattutto a partire dal 1800 - un cibo che potrebbe definirsi “democratico”, alla portata di tutte le famiglie. Sembra legato a questo interessante sviluppo, che spiega l’attuale dimensione dell’usanza “ferragostana”, l’utilizzo dietetico e medicale che veniva fatto del riso ancora nell’Ottocento (attestato, per esempio, nelle diete di convalescenza in casi benigni di colera) e il riconoscimento a esso di un valore simbolico, religioso e anche civile, come nel caso dei chicchi di riso che si gettano agli sposi in senso augurale. La torta di riso - ha concluso Banti - diventa dunque, in particolare proprio a Vezzano, il segno stesso di una evoluzione civile e sociale della popolazione, che oggi, non a caso, intende

difendere e valorizzare tale tradizione. L’intensa mattinata al Centro sociale si è conclusa con la relazione della Giuria del concorso per le torte di riso, composta dall’Accademica Barbara Sussi, dalla giornalista Gabriella Molli e da Nadia Ferdeghini per la Pro loco. Sono state messe in risalto la passione e la cura di chi ha partecipato riproducendo ricette apprese nella propria tradizione familiare. A conferma di come la torta di riso dolce rappresenti per i vezzanesi un segno di riconoscimento e di fedeltà alle proprie radici. Sono stati assegnati ai vincitori tre premi consistiti in targhe e prodotti della ditta Varnelli, fin dal 1800 produttrice, nel territorio di Macerata, del famoso anice, la cui presenza caratterizza proprio la torta di Vezzano. Una bella testimonianza di un’impresa che pur colpita dal terremoto, con tenacia, ha lottato per continuare al meglio la propria attività. La riunione conviviale accademica, presso il ristorante “Il convento”, anch’esso dedicato alla riscoperta delle tradizioni alimentari locali, ha concluso, in modo più che degno, una giornata interessante.

MARINELLA CURRE CAPORUSCIO
See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Cagliari Castello, **Massimo D’Atri**, è stato nominato Presidente del Lions Club Cagliari Castello, per l’anno 2017-2018.*

*Il Vice Delegato di Gorizia, **Carlo del Torre**, è stato nominato Presidente del Rotary Club di Monfalcone-Grado, per l’anno 2017-2018.*

*L’Accademico di Nuoro, **Rocco Giovanni Falcone**, è stato eletto Governatore del Lions Club distretto 108L, per l’anno 2017-2018.*

*La Delegata di Crotone, **Adriana Liguori Proto**, ha ricevuto, dal centro interculturale “Mondinsieme”, che opera in vari Stati del mondo, l’attestato di merito “per aver contribuito allo sviluppo del turismo culturale con competenza, dedizione e professionalità”.*

*Il Delegato di Cagliari Castello, **Francesco Panu**, è stato nominato Presidente del Lions Club, zona A - Sesta circoscrizione, distretto 108L, per l’anno 2017-2018.*



Storia delle abitudini alimentari attraverso la pubblicità

Attenta al cambiamento dei ruoli sociali e degli stili di vita, indirizza le scelte del consumatore nell'acquisto dei cibi.

DI COLOMBA CICIRATA
Accademica di Caltagirone

Specchio e, nel contempo, manipolatrice di tendenze e stili di vita, la pubblicità si rivela, sempre più, un indicatore dei mutamenti sociali. In particolare quella di cibi e bevande, dove la promozione del prodotto ha l'esigenza di adeguarsi al variare delle scelte alimentari del consumatore, sensibile ai cambiamenti socio-economici. Da questa riflessione, l'idea di dedicare la XV edizione di "Arte & Cucina" alla rappresentazione che del cibo ha fatto la pubblicità, ricostruendo, attraverso un'attenta osservazione del linguaggio e delle immagini degli spot televisivi, la storia delle abitudini alimentari, ma anche del costume degli italiani.

La conferenza si è svolta nell'aula magna dell'Istituto d'Arte per la Ceramica di Caltagirone ed è stata curata dall'Accademica Colomba Cicirata che insieme alla dottoressa Francesca Forti, psicologa, e all'avvocato Ivano Piluso, appassionato di cinema, ha trattato il tema cogliendone i molteplici aspetti. Se, a rigore, non può definirsi un'arte perché le sue finalità sono commerciali - ha esordito Colomba Cicirata - la pubblicità è certo il risultato di un lavoro creativo che attinge a tutte le arti per condensare in un breve spot immagini e messaggi di grande forza comunicativa. La pubblicità televisiva entra nelle case degli italiani alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso con la formula, tutta italiana, del Carosello. Gli *sketch* non servirono soltanto ai consumi, ma divulgarono neologismi, modi di dire, motivetti musicali, creando a loro modo una sorta di identità collettiva. Il messaggio che la pubblicità degli alimenti ha interesse a veicolare, in quel preciso momento storico, nel quale l'Italia si avvia a diventare una società consumistica, è la grande convenienza e praticità del cibo confezionato. Si assiste, così, al veloce passaggio dal cibo sfuso al prodotto industriale selezionato e inscatolato. Il prevalere del modello di vita urbano e il superamento di comportamenti e regole propri del mondo contadino e di un'economia agricola incidono sui consueti ruoli sociali. La pubblicità è attenta interprete di tali trasformazioni. Sollecitando la parte istintiva dell'acquirente - ha spiegato la psicologa Francesca Forti - con l'uso di codici corrispondenti ad archetipi umani - materno, paterno, fraterno,





sessuale - ognuno connotato da peculiari caratteristiche, la pubblicità cerca di coinvolgere un preciso *target* di consumatori, attenta al mutamento nel tempo dei ruoli sociali da loro rivestiti. Mettendo a confronto gli spot di alcune importanti marche alimentari, realizzati in anni diversi, Francesca Forti ha individuato il codice usato dai pubblicitari nei differenti periodi: la pubblicità della pasta, per esempio, dal codice materno, adottato all'inizio degli anni Sessanta rivolto alla donna come referente unico del nutrimento della famiglia (Barilla - *Vita con Bettina* 1964), passa in pochi anni all'uso contemporaneo di più codici in rispenden-

za a una famiglia con ruoli sempre meno definiti al suo interno (Barilla- testimonial Mina 1969).

La pubblicità Peroni, la quale inizialmente adotta un codice sessuale per un *target* essenzialmente maschile ("chiamami Peroni sarò la tua birra"), tende nel tempo a conquistare una fascia più variegata di consumatori.

La pubblicità televisiva ha bisogno di costruire intorno al prodotto una storia che le grandi marche affidano spesso a importanti registi, i quali, ha esposto Ivano Piluso, senza tradire la loro cifra artistica, devono tener presente che, in questo caso, lo scopo del loro lavoro è il successo del prodotto. Nelle serie di caroselli realizzati nel 1969 da Ermanno Olmi per la Cinzano, il regista valorizza lo spumante, segno della festa, inserendolo a epilogo di una lunga sequenza di immagini, le quali, con lirismo,

narrano brani di vita italiana. Dimenticati i difficili anni Settanta, verso la metà degli anni Ottanta, la pubblicità asseconda i desideri di una ormai consolidata società consumistica diffusamente medio-borghese, dove anche il cibo è uno *status symbol* (Martini, Cinzano) o viene associato a valori sempre meno reali mitizzati dall'immaginario collettivo, come la famiglia ("Dove c'è Barilla c'è casa"), la cucina tradizionale e i prodotti artigianali (Antica Gelateria del Corso, Robiola Nonno Nanni, Antiche Ricette di Matilde Vicenzi), il mondo rurale (biscotti Mulino Bianco). Sono anni di grande creatività per il settore pubblicitario

in possesso di nuove tecniche e professionalità. Un'accurata fotografia e idee originali sottolineano il valore emozionale del cibo, come nella fortunata pubblicità "muta" della pasta Agnesi ("Silenzio, parla Agnesi.") di Lorenzo Marini. Un crescente edonismo apre all'uso, sempre più esplicito, dell'allusione sessuale, sulla scia della pubblicità di Federico Fellini per il lancio dei rigatoni Barilla (1985). Anche in prodotti dolciari e bevande il ricorso a messaggi sexy e ammiccanti è sempre più ricorrente (CocaCola Light, Morositas, Yogurt Müller "Fate l'amore con il sapore"; Campari: "Red passion"). Nella società destrutturata degli anni Novanta, caratterizzata dall'invecchiamento della popolazione, dall'aumento dei *single*, dallo stanziarsi di nuove etnie, dalla crescente abitudine di mangiare fuori casa, si promuove un'immagine non tradizionale del cibo. Il regista David Lynch (1993), per la Barilla, emancipa la pasta dal contesto familiare e la affida a un *testimonial* internazionale come Gérard Depardieu. Oggi, negli anni della crisi e della globalizzazione, ancora una volta la pubblicità cambia registro e si fa carico di offrire antidoti alle crescenti paure del consumatore usando il potere consolatorio del cibo. Si punta alla familiarità con la grande marca per infondere fiducia e sicurezza; si cerca di assecondare il desiderio di identità (Nutella "Come te non c'è nessuno"); si esalta l'italianità del prodotto e la sua coltivazione biologica (Almaverde Bio: "Volersi bene"); si sottolinea l'interesse verso il singolo cliente da parte della grande distribuzione alimentare (Conad "Persone oltre le cose"). Immagini e messaggi rassicuranti, quanto improbabili, come nella visione epica dello spot realizzato da Wim Wenders per il 150° della Barilla: in un campo di grano esteso a perdita d'occhio, il passaggio di orde di cavalieri non distoglie il vecchio contadino dal suo consueto lavoro (Barilla: "Il lavoro continua. Dal 1877").

COLOMBA CICIRATA

See International Summary page 70



L'Italia del Pesce

Simbolismo, archeologia, storia e cucina di questo alimento, nel convegno che ha festeggiato i cinquantacinque anni della Delegazione di Livorno.

DI GIANFRANCO PORRÀ
Accademico di Livorno



Per la ricorrenza del suo 55° anniversario, la Delegazione di Livorno ha dedicato l'annuale convegno nazionale, abbinato alla manifestazione "I cibi e il mare", al tema "L'Italia del Pesce", presentando, fra l'altro, il volume *I pesci di mare e di acqua dolce nella cucina della tradizione regionale*, edito dall'Accademia.

Nell'Auditorium del Circolo Ufficiali della Marina Militare "Ammiraglio Mimbelli" si sono succedute, dopo l'apertura dei lavori presieduti dal Consigliere di Presidenza Franco Milli, e i saluti alle autorità, una breve esposizione del Delegato Sergio Gristina su "Passato e futuro della Delegazione di Livorno" e le relazioni di alcuni esperti.

Sergio Gristina ha trattato anche il tema "Significato simbolico, religioso, esoterico del pesce: reperti archeologici", sottolineando come, fin dall'antichità,

il pesce abbia rappresentato un simbolo di fecondità, dai Cinesi fino ai popoli del Mediterraneo. Nell'antico Egitto, un geroglifico, che rappresenta un pesce con due gambe sul ventre, indicava il "mistero" e la necessità, per coloro che seguivano la via iniziatica, di perfezionarsi nel cammino della vita fino a giungere o avvicinarsi alla conoscenza del mistero stesso. Per la religione cristiana, invece, il pesce rappresentava Gesù Cristo figlio di Dio salvatore, dall'acronimo greco *ictus*, che indica il pesce. Questo, inoltre, è l'abitante delle acque che rappresentano, con la terra, l'aria e il fuoco, uno degli elementi dell'Universo.

La dottoressa Edina Regoli, Direttrice del Museo Archeologico di Rosignano Marittimo, ha quindi riferito sui reperti di natura alimentare che le ricerche archeologiche hanno recuperato nel territorio, che vede testimonianze etru-

sche e soprattutto romane, accennando anche ad alcune caratteristiche del cibo dei Romani.

Nel successivo intervento, l'Ammiraglio a riposo della Marina Militare, ingegner Roberto Liberi, ha presentato l'aggiornamento del proprio libro *Le ricette di mare della Regia Marina*, con il quale ha offerto un ampio *excursus* sull'alimentazione dei marinai. Ha spiegato come "contrariamente a quel che si potrebbe pensare, la cucina della Regia Marina era essenzialmente 'di terra'; questo perché la normativa prescriveva piatti di carne sia per pranzo sia per cena, con la sola esclusione del venerdì". "Ma proprio nei giorni in cui era prevista l'astinenza dalle carni e comunque nei viveri di emergenza - ha proseguito - il pesce entrava nella dieta dei marinai soprattutto sotto forma di tonno e di stoccafisso". L'intervento è stato poi incentrato sull'esistenza di ricettari che illustrano i vari piatti di mare in uso nella Regia Marina, documentati da menu d'epoca e dal ricettario della scuola dei cuochi della Marina (siamo negli anni Trenta), utilizzato dalle Scuole C.R.E.M. (Corpo Reale Equipaggi Marittimi) di La Spezia. La relazione dell'Ammiraglio Liberi si concludeva illustrando varie ricette di mare usate dai cuochi della Marina, confrontate con fonti più antiche (Artusi e Antica Cuciniera Genovese) o più moderne, per apprezzare le differenze che, nel tempo, si sono formate nel modo di cucinare lo stesso piatto, e altresì per sottolineare come in realtà i piatti di pesce non costituivano, né in Marina né altrove, prima della Seconda guerra mondiale, un vero secondo ma il cosiddetto



“piatto di mezzo”, che veniva seguito nei pranzi (ma anche la sera nelle mense) da più sostanziosi piatti di carne, in genere arrostiti.

Il Direttore del Centro Studi della Toscana, Ruggero Larco, Delegato del Valdarno Fiorentino, ha poi svolto il suo intervento su “Il pesce nella tradizione della cucina italiana”, sottolineando un'apparente contraddizione:

“Nonostante le isole, e gli oltre 7000 km di coste, l'Italia non ha, storicamente, una tradizione di cucina marinara, avendo, anche in molti luoghi che si affacciano sul mare, una cucina con profonde radici di terra. Tuttavia, quello che può sembrare un controsenso, o comunque un'anomalia, ha invece una sua profonda ragion d'essere”. Infatti, fin dai tempi storicamente percepiti, in primo luogo quelli dell'Impero Romano, il consumo del pesce era riservato soprattutto alle classi patrizie e di governo. E così via via nel corso dei secoli: il popolo minuto si doveva in genere accontentare degli avanzi o di pesci, più rari, di acqua dolce. “Ma con la fine del Medioevo e l'avvento del Rinascimento, le



cose iniziarono a cambiare. Il livello culturale ed economico si elevò, i nuovi regnanti non solo erano ricchi ma, come i loro antenati romani, abbastanza amanti del piacere, e quindi gustare un buon piatto di pesce era una cosa gradita. Ciò cominciò a influenzare anche le

classi medie e quelle popolari. Tale fenomeno si è evidenziato soprattutto dopo la fine della Seconda guerra mondiale, quando il consumo di pesce è divenuto comportamento ordinario e diffuso”. “Una carrellata sul consumo del pesce pescato non può astrarre da un accenno a quello del pesce conservato, che già dal Tardo Medioevo entra negli usi degli europei e degli abitanti dei vari Stati italiani”. “E qui - conclude Larco - si apre un altro grande capitolo, quello dell'uso, nel passato, di un certo tipo di pesce conservato. Dopo la scoperta dell'America, Portoghesi, Spagnoli, Olandesi e qualche grande navigatore italiano affrontano i lunghi viaggi oltre oceano. È necessario avere scorte di cibo non deperibile. E oltre alla tradizione di avere

a bordo animali vivi e carni secche si inizia a portare in mare anche pesce conservato: è il merluzzo, che essiccato al vento è lo stoccafisso, e sotto sale il baccalà. Una sorta di rivoluzione copernicana della cucina, perché anche a terra si può mangiare pesce, con le relative proprietà nutritive.

Denominatore comune del cibo di mare, in Italia, è proprio il merluzzo conservato, e ogni regione lo interpreta e lo prepara in modi gustosi e appetitosi, caratterizzati dall'uso delle proprie materie prime”.

In un breve intervento conclusivo, il Delegato Sergio Gristina, nel recensire il nuovo volume dell'Accademia, fa presente che si tratta di una riedizione ben rielaborata della precedente, intitolata “L'Italia del Pesce”, edita dall'Accademia nel 2006.

Al convegno erano anche presenti, oltre a numerosi Accademici di Livorno e ai Delegati citati, rappresentanze qualificate delle Delegazioni di Bari, Bologna, Empoli (con la Delegata Marta Ghezzi), Montecatini Terme-Valdinievole, Monza e Brianza, Prato, Principato di Monaco e Roma (con il Delegato e altresì Coordinatore Territoriale di Roma Gabriele Gasparro).

GIANFRANCO PORRÀ

See International Summary page 70

DA OGGI FACILE RICERCA DI ARTICOLI NELL'ARCHIVIO DI CIVILTÀ DELLA TAVOLA

Per rendere più facile agli Accademici, e agli utenti di Internet, consultare rapidamente gli argomenti trattati da Civiltà della Tavola, nella sezione Rivista del sito www.accademia1953.it, è ora possibile ricercare, con immediatezza, un argomento o selezionare un preciso arco temporale.

Digitando la parola chiave, o l'anno e il mese d'interesse, si ottiene l'elenco delle Riviste (dal 2013 a oggi) nei cui sommari compare la parola ricercata evidenziata in giallo. A questo punto, non resta che accedere al numero o ai numeri della Rivista in cui è presente l'articolo che interessa.

Mese: - Selezionare - Anno: - Selezionare -

Nome o Sommario: asparagi

Cerca

Rivista

Marzo 2017

FOCUS
Consegnati i 102.000 euro ricevuti dagli accademici e il premio "orio Verga Petroni")

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
Jean Vitoux nuovo Presidente Paolo Petroni confermato Vice Presidente

CULTURA & RICERCA
Cambia il tuo cibo con un click (Carlo Donetti)
Il "Convito" di san giuseppe (Adriana Liguori Proto)
Asparagi selvatici e falsi **asparagi** (Edoardo Mori)
Il rito della merenda (Elisabetta Cocito)
L'olio ieri e oggi (Enrico Baldi)
Il Pranzo del Purgatorio a gradoli (Giovanni Faggiolari)



“Le Monde” dimentica i formaggi italiani

In ben cinque articoli dedicati ai formaggi in Europa i giornalisti francesi non ne citano neppure uno italiano.

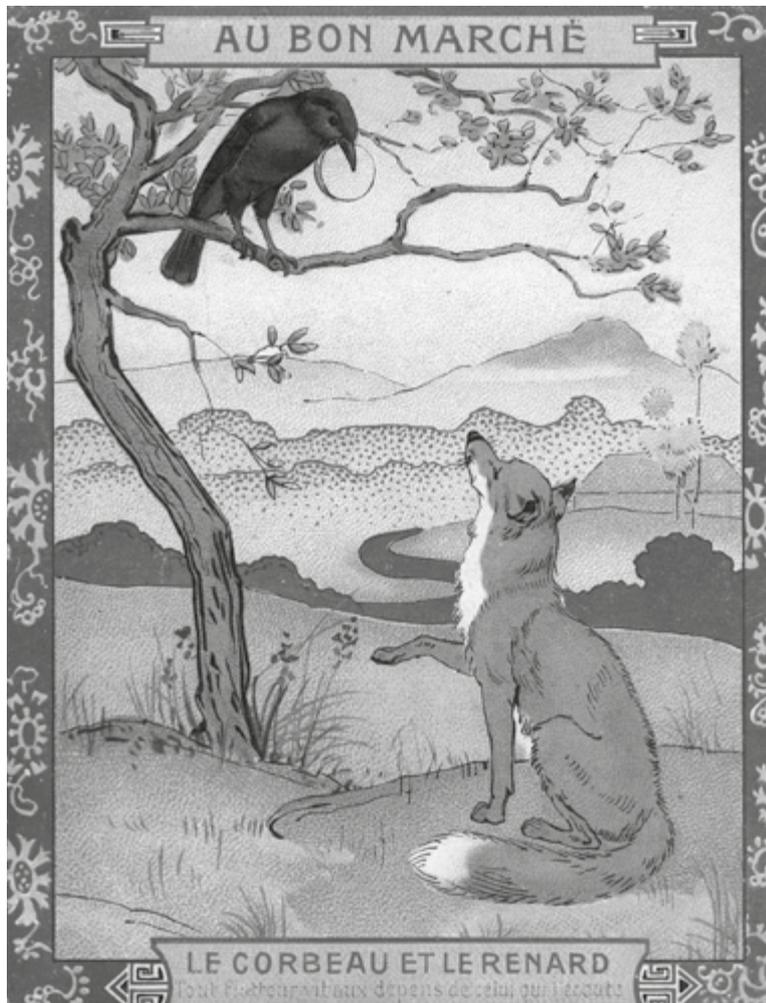
DI GIANNI LIMBERTI

Accademico di Prato

Apochi chilometri da Parigi si trova il dipartimento della Senna e Marna. La sua antica denominazione, Brie, è conservata nel nome del formaggio per il quale è celebre quella zona. Sono due le località che pretendono di veder riconosciuta la paternità di questa prelibatezza: a Nord, la città episcopale di Meaux; a

Sud, la prefettura di Melun. Lotta di campanile ancora tutt'oggi vivissima. Andiamo indietro nel tempo. Fine 1814, Congresso di Vienna, la più grande riunione diplomatica della storia, durata oltre otto mesi e che ha partorito un nuovo assetto dell'Europa dopo l'abdicazione di Napoleone I. Per passare il

tempo, le oltre 300 delegazioni fanno a gara a organizzare sontuosi banchetti intrattenendo gli ospiti con ingegnosi passatempi. Memorabile la cena offerta da Talleyrand, ministro degli affari esteri di Luigi XVIII, durante la quale i commensali sono invitati a indicare quali siano, secondo loro, i migliori formaggi del mondo. I rappresentanti delle delegazioni esaltano i meriti dei formaggi dei loro Paesi; Talleyrand non si esprime, ma annuncia che un corriere diplomatico ha portato da Parigi, insieme ai dispacci, del formaggio *brie*, che fa immediatamente servire. La Francia viene dichiarata vincitrice, il *brie* è giudicato “re dei formaggi”. Bene, ma ancor oggi ci si domanda: la corona spetta al *brie* di Meaux o al *brie* di Melun? Secondo le cronache, nessun invitato era talmente esperto in formaggi da riconoscere la differenza. Che pure è ben reale. Una forma di *brie* di Meaux misura 36 o 37 centimetri di diametro, pesa fino a 3,2 chilogrammi e - stagionata al massimo otto





settimane - emana un profumo di burro e di nocciola. Il *brie* di Melun è più piccolo: diametro di 28 centimetri al massimo e pesa non più di 1,8 chilogrammi. Invecchiato più a lungo, fino a tre mesi, ha un gusto più persistente in bocca. Per questo quelli di Melun accusano il *brie* di Meaux di essere “insipido”. Grazie anche all'imprecisione dei resoconti, sia i Cavalieri della Confraternita del *brie* di Meaux - mantello beige dai riflessi dorati che ricorda la crosta del loro formaggio mito - sia quelli della Confraternita del *brie* di Melun - mantello blu e rosso, i colori della vicina Parigi - si attribuiscono il titolo di vincitore della contesa di Vienna e rivendicano la primazia della storia. Afferma il Gran Maestro di quella di Melun “Il nostro *brie* è il più antico. Nell'anno 999, Roberto il Pio, figlio di Ugo Capeto, lo degustava già nel castello reale di Melun”. Il Sindaco di Meaux sostiene con forza la sua causa. Il 5 novembre 2016, inaugurando la Casa del *brie* di Meaux, a due passi dalla cattedrale, ha esclamato: “Il *brie* di Meaux è un patrimonio culturale, una particella della nostra identità francese. Macché Roberto il Pio: se Luigi XVI si fece arrestare a Varenne durante la sua fuga nel giugno 1791 è perché si trattenne troppo a lungo a tavola, volendo in tutti i modi terminare il *brie*

di Meaux che gli avevano servito”. Entrambe le parti mettono in campo non solo re e principi, ma anche grandi personaggi della cultura, a partire da Balzac e da Zola. C'è, tuttavia, un altro autore all'origine di tutte le polemiche: Jean de la Fontaine. Non avrebbe potuto essere più esatto? Perché non ha precisato cosa tiene nel becco quel corvaccio maledetto della fiaba? La favola è scritta nel 1668, quindi si deve escludere il *camembert*, inventato in Normandia nel 1792 da Marie Harel. La Fontaine è nato nel 1621 a Chateau-Thierry nella valle del Marna, vicino a Meaux. “Serve qualcosa di più per indovinare che il corvo tiene nel becco un *brie* del nostro?” chiede il Gran Maestro dei Cavalieri dal mantello beige. Immediata e pronta la risposta di un esponente della Confraternita dal mantello blu e rosso: “La Fontaine ha scritto il suo capolavoro nel castello di Vaux-le-Vicomte, vicino a Melun, ospite del suo amico e protettore Nicola Fouquet, il ministro delle finanze di Luigi XIV. Il formaggio viene dunque dal nostro territorio”. Spunta anche una terza ipotesi, sollevata prudentemente da Isabella Ganot, 47 anni, che gestisce, con suo fratello, la cantina familiare, dove dal 1895 viene stagionato il *brie*. E se fosse un *brie* di Coulommiers? Coulommiers è tra Meaux e Melun, e i non-

ni di La Fontaine vi abitavano. Jacques Cochaud, un produttore, divertito da questa “lafonteniade”, confonde ancor più le acque dando alcune cifre: l'80% del *brie* di Melun è prodotto a Meaux, e l'80% del *brie* di Meaux viene dalla Meuse.

Par di sentire il Generale De Gaulle che amava ripetere: “Pensate che sia facile governare un paese dove esistono 258 varietà di formaggio?”.

Queste e tantissime altre notizie e curiosità si sono lette nella serie di cinque articoli che in agosto, sul quotidiano “Le Monde”, ha raccontato i formaggi d'Europa. Il primo dedicato al *brie*, poi all'inglese *stilton*, allo spagnolo *mancego*, all'alsaziano *munster* e l'ultimo alla *feta* greca. Come, neppure un formaggio italiano fra i “formaggi d'Europa”? Anche escludendo le grandi produzioni - come hanno scelto di fare i giornalisti di “Le Monde” - (e quindi niente parmigiano e simili), come dimenticare che tra i “formaggi d'Europa” ci sono gorgonzola, fontina, bettelmatt e così via, tutti con la loro storia?

Somministrate le giuste bacchettate sulle troppo francesi tastiere, bisogna riconoscere che la lettura degli articoli, ognuno di un giornalista diverso, è stata istruttiva e piacevolissima.

GIANNI LIMBERTI

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'inedita relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.





Il contadino commerciante

Gli agricoltori possono vendere direttamente i loro prodotti, ma anche una percentuale di alimenti esterni all'azienda.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

È un ritorno ai tempi antichi, quando il contadino caricava sul carretto i suoi prodotti e li vendeva per la strada, o la contadina, con il suo grande cesto colmo di uova, le proponeva porta a porta. Un commerciare comodo e conveniente. Non c'erano i sovrabbondanti supermercati o le frutterie ricolme di ortaggi e frutta nazionale o proveniente dai Paesi più lontani. Di tutti i beni di consumo più necessari, la frutta, le verdure e gli ortaggi in genere hanno raggiunto prezzi tanto alti da farne drasticamente diminuire il consumo. Per venire incontro alle esigenze del consumatore, il Governo, con un Decreto che risale al 2001, ha autorizzato gli agricoltori a vendere direttamente i loro prodotti, anche quelli trasformati come le conserve, le marmellate, i formaggi ecc. L'agricoltore deve rispettare le norme previste dalla legge per garan-

tire la sicurezza igienico-sanitaria e, per contro, usufruisce anche di sconti fiscali. È inoltre prevista un'ulteriore agevolazione: la possibilità di vendere una percentuale di prodotti "estranei" alla propria azienda. Circostanza, questa, che può creare qualche perplessità. Se la struttura non ha le serre, è difficile che produca pomodori, melanzane, zucchine o fagiolini nel mese di febbraio. Altrettanto difficilmente potrà produrre salumi e formaggi senza adeguate strutture di trasformazione. C'è il rischio, quindi, che per andare incontro ai desideri dei propri clienti, il contadino acquisti quello che non produce direttamente e lo metta in vendita come sua produzione.

È evidente che con la vendita diretta si evitano completamente le intermediazioni che incidono sul prezzo finale, il tutto a vantaggio del consumatore, anche se, il più delle volte, non si tratta di prodotti tipici certificati o biologici. Tutte le produzioni agricole e zootecniche sono sotto controllo, tuttavia un ruolo importante e fondamentale è rappresentato dal produttore, il quale deve lavorare con scrupolo e osservare le norme di legge in materia di concimi, pesticidi, ecc. Il consumatore, tuttavia, è maggiormente garantito quando acquista presso la grande distribuzione, poiché per questa ci sono controlli aggiuntivi che, invece, mancano nell'acquisto diretto dal contadino.

Per una maggiore trasparenza, sarebbe opportuna una più chiara separazione tra gli alimenti di diretta produzione aziendale e quelli "esterni".

NON C'È PACE PER LA MOZZARELLA

Da sempre la mozzarella di bufala ha la sua origine in Campania, e ne è uno dei prodotti più noti e apprezzati, realizzato con latte di bufala del territorio. La popolarità e la gradevolezza di tale lavorazione fece sorgere una vasta produzione di "mozzarella", con latte vaccino, in varie zone del nostro Paese. Intervenne, poi, la legge che disciplinò le denominazioni e riconobbe la "mozzarella di bufala campana Dop". Ora, il nostro Mezzogiorno si contende il termine "mozzarella". In Puglia è stata presentata, lo scorso luglio, la richiesta di riconoscimento della "mozzarella di Gioia del Colle Dop". Il Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana si oppone alla richiesta perché "i consumatori sarebbero alle prese con una gran confusione se in commercio trovassero una nuova mozzarella Dop". Ora si cerca una mediazione tramite le varie autorità regionali. In effetti, la mozzarella di Gioia del Colle deve la sua unicità alla materia prima di latte vaccino, mentre la Dop campana è prodotta unicamente con latte di bufala. Come se non bastasse, un pugno di Comuni della Capitanata, fra i quali Foggia, ha un forte interesse alla produzione di "mozzarella di bufala campana Dop" "poiché questo territorio è rientrato nella denominazione campana qualche anno fa". E ci sono anche ragioni storiche poiché, durante il vicereame spagnolo, fu aperto il primo Regio allevamento di bufale, nello stesso territorio dove, anni prima, la famiglia Fieramosca da Capua aveva venduto le prime bufale provenienti dalla piana del Volturno.

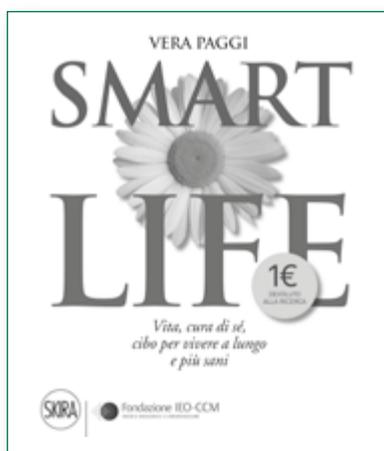


**La Qualità si fa Strada
STREET FOOD**
Nuova gastronomia e marketing digitale
di Mauro Rosati e Mihaela Gavrilă

Edizioni QUALIVITA, Siena
www.qualivita.it
€ 20,00

La cultura del mangiare in strada, in Italia, ha una storia lunghissima, ma gli ultimi cinque anni segnano il punto di partenza di uno sviluppo sempre più diffuso, per numeri, qualità e diversità dell'offerta, che non accenna a fermarsi. Se un tempo il cibo di strada tradizionale era quello "che si mangiava con le mani" solo in alcune città (pensiamo alle arancine siciliane o al panino con il lampredotto a Firenze), oggi sono più di 60.000 le attività di strada, di cui 8.500 mobili (*food truck* e *apecar*), e soprattutto l'offerta non è più banale e di scarso livello, bensì spesso rappresenta un'esperienza

culinaria di qualità. In questa interessante pubblicazione, gli autori, uno dei quali, Mauro Rosati, è membro del Centro Studi "Franco Marengi", ripercorrono l'evoluzione dello *street food* italiano non solo come fenomeno sociale: la scelta principale di chi consuma pasti fuori casa (prezzi ragionevoli, qualità del cibo, tipologia di cucina italiana, regionale). Affrontano, infatti, l'argomento anche sotto l'aspetto mediatico, mettendo in evidenza un originale e ben articolato percorso sulle nuove regole dei media digitali e sul marketing digitale pensato per gli operatori della gastronomia di strada. Il lato *social* è stato in grado, in questi ultimi anni, di promuovere il cibo di strada italiano, creando connessioni fra utenti di *street food*, giovani e meno giovani, fornendo informazioni su luoghi, qualità dei cibi, rapporto con i clienti da parte degli *street chef*. Ed ecco che il mangiare di strada trasforma l'atto di nutrirsi in un momento di convivialità e di scambio, in una realtà che cambia.



SMART LIFE
Vita, cura di sé, cibo
per vivere a lungo più sani
di Vera Paggi

Skira editore, Milano
www.skira.net
€ 16,00

L'autrice, giornalista RAI, si è occupata di alimentazione, salute e sicurezza presso importanti quotidiani e ora pubblica questa guida, di facile consultazione, con consigli pratici su un corretto stile di vita, sulla prevenzione

medica e l'alimentazione consapevole. Alcuni degli argomenti trattati sono noti, ma molti altri offrono spunti e risposte a quesiti o dubbi che spesso ci poniamo sui modi e gli utensili giusti per cucinare, per esempio, su come prendersi cura di sé, sull'igiene domestica e così via. Lo stile è agile, il contenuto è redatto sulla base di autorevoli fonti in materia, in collaborazione con la Fondazione IEO • CCM - Istituto Europeo di Oncologia e Centro Cardiologico Monzoni per il supporto della ricerca scientifica, alla quale viene devoluto 1 euro su ogni copia venduta.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Atri

"Itinerari d'Amore e Sapori. Viaggio nei sapori della tradizione abruzzese"
di Mirna Iannetti (Roseto degli Abruzzo: Epigrafi, 2016)

Delegazione di San Marino

"La Cucina i sapori e i vini della Repubblica di San Marino"
di Graziano Pozzetto (Bologna: Minerva edizioni, 2017)



PIEMONTE

ASTI

I DISPERATI DI FERRAGOSTO

L'appuntamento agostano fra coloro che non sono in vacanza è diventato un *must* della Delegazione. Accademici, non solo astigiani, accorrono numerosi, ormai da alcuni anni, a San Damiano dove è stata scelta, come *location*, "Il bricco dell'usignolo": la famiglia Rabino accoglie gli Accademici non come ospiti, bensì amici nel suo agriturismo.

Su una bella terrazza panoramica sono stati gustati piatti che rispondevano in pieno ai dettami di terra, territorio e stagionalità. Grandioso l'aperitivo con gustosi stuzzichini, seguito da un menu in cui la facevano da padrone le verdure dell'orto e i polli dell'aia, nonché la frutta sia cotta (pesche ripiene) sia cruda. Beverini i vini serviti con grande generosità. Premuroso e sollecito il servizio.

Insomma (si perdoni l'ossimoro), mai "disperati" furono più soddisfatti! Con un arrivederci al prossimo anno si è conclusa una serata di grande spirito accademico. (Donatella Clinanti)

BIELLA

GRIGLIATA SUL COLLE RICCO DI LEGGENDE

In una serata eccezionalmente calda, alcuni Accademici e i loro amici hanno cercato un po' di fresco organizzando una grigliata al ristorante del Circolo San Grato, a Sordevolo, gestito da Marco Botto e da Alexander Dellapina. Il locale si trova nell'antica foresteria dell'omonima chiesetta, su un colle a

850 metri, a poca distanza dal centro del paese. Il luogo è storico perché vi hanno soggiornato Giosuè Carducci, Giuseppe Giacosa, Giacomo Puccini, Arrigo Boito ed Eleonora Duse, in cerca di tranquillità, refrigerio e ispirazione. Il colle è anche fonte di leggende. Si tramanda, infatti, che il grande prato a ridosso dell'edificio religioso fosse il ritrovo di cinque spiriti, o "masche" come si indica nel dialetto locale.

Il convivio non ha avuto uno

specifico tema culturale, in quanto è stato organizzato solo ed esclusivamente come ultimo incontro prima delle vacanze estive. Nonostante ciò, la Delegata Marialuisa Bertotto, nel salutare i commensali, ha illustrato, oltre alla storia del luogo, anche l'origine della parola *barbecue*.

Il menu è iniziato con un'originale interpretazione della panzanella, a base di verdura e frutta, gradevolmente condita con una salsa molto particolare

di fragole. Il risultato è stato un antipasto fresco e stuzzicante. A seguire, una ricca grigliata con salsicce, pollo, capocollo, costine, accompagnata da salse di vario tipo. Grande successo hanno avuto anche le verdure: peperoni, melanzane e, soprattutto, le cipolle, tutte sapientemente cotte in forno e condite con aromi e spezie.

Il servizio è stato veloce e attento; solo un po' di attesa per il dolce, preparato al momento, che consisteva in una cialda tiepida con mousse di fragole. Una conclusione molto gradevole dopo una cena così abbondante. Il vino servito è stato un Barbera della casa che ben si legava al menu.

La serata è stata molto apprezzata per la convivialità e l'allegria e si è conclusa con l'augurio della Delegata di una buona estate. (Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

MONZA E BRIANZA

A CENA CON GIUSEPPE VERDI

Giuseppe Verdi organizzava spesso pranzi conviviali nella tenuta di Sant'Agata, dove i prodotti tipici della sua terra e la cucina genuina non mancavano mai. Preferiva, infatti, le sue ricette semplici e tradizionali ai sontuosi piatti serviti nei famosi ristoranti che, per motivi di lavoro, spesso doveva frequentare. Le tante lettere scritte da lui stesso e dalla sua compagna di vita, Giuseppina Strepponi, riportano suggerimenti, ricette e aneddoti di cucina.

Con tali premesse la Delegazione ha organizzato l'incontro conviviale, avvalendosi della competenza di Ettore Radice, che da anni lavora come ideatore e regista di eventi teatrali

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 25

VITA DELL'ACCADEMIA 39

Valle d'Aosta, Piemonte	39
Liguria	41
Lombardia	42
Trentino - Alto Adige	44
Veneto	45
Friuli - Venezia Giulia	46
Emilia Romagna	47
Toscana	49
Marche	53
Umbria	55
Lazio	56
Abruzzo	58
Molise	59
Campania, Puglia, Basilicata	60
Sicilia	61
Sardegna	62
Europa	63
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.



elaborati su ricerche storiche ampiamente documentate e attinenti a interessanti epistolari di personaggi famosi. La *performance*, ampiamente collaudata, si è svolta a introduzione di ogni portata, con la partecipazione di una soprano, due voci recitanti e pianoforte.

Torta frita con prosciutto crudo di Parma tre corone: Verdi ne era ghiotto, e il cuoco Paolo Trivelloni ha soddisfatto le aspettative giustificate dalla sua fama, a Busseto, di “re della torta frita”. A seguire, il risotto “alla Verdi”, piatto che ha contribuito a risolvere un grave incidente diplomatico: Verdi, stanco del riso bollito, propone al soprintendente dell’Opera di Parigi la ricetta del risotto alla milanese. Grave offesa alla cucina francese, cui consegue la richiesta di scuse ufficiali rifiutate dal Maestro. È così che il grande chef Henry Paul Pellaprat elabora la nuova ricetta e la dedica a Verdi nel 1885. La spalla cotta, rigorosamente di San Secondo, era amata dal Maestro che la gustava calda, secondo una sua ricetta originale. San Pietroburgo, prima di “La forza del destino”: nei palchi erano presenti i fornelli e “si mangiava”, ecco l’occasione per offrire allo Zar Alessandro II la prelibatezza genuina. Infine la torta di mandorle e cioccolato, legata a un particolare episodio: notte di Natale, Verdi era solito recarsi alla messa di mezzanotte ma, chiuso nel suo studio, sta ultimando il “Falstaff”; alle 5 Giuseppina gli offre la torta da lei realizzata secondo la ricetta dedicata al Maestro, e pubblicata nel *Manuale di Cucina* di Pellegrino Artusi del 1841. Anche la scelta dei vini rivela l’amore di Verdi per la sua terra. La Delegazione ha optato per il Malvasia, considerato perfetto con i dessert. E il Lambrusco, abbinato ai salumi e ai piatti

più corposi “è il vino che Dio fece: vispo, aspreto, ardito e brioso, bravissimo a spazzolare via dallo stomaco ogni eccesso di cibi e condimenti”.
(Doda Fontana)

INCONTRO DIDATTICO ALL’ALBERGHIERO “A. OLIVETTI”

La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale presso l’istituto alberghiero “A. Olivetti” di Monza, aperto nel 1996 grazie alla professoressa Federica Delzanno e successivamente dotato di un corso serale. Luigi Ciaccio, docente di cucina, al diurno, e Federica, docente di sala bar, al serale, hanno coinvolto sei allievi delle classi prima, terza e quarta. Serata molto bene riuscita, merito anche dei ragazzi che hanno mostrato un incredibile impegno e senso di responsabilità, anche se l’emozione era tangibile, soprattutto nell’illustrazione delle varie portate e nell’attenzione, seria e disciplinata, nei confronti dei commensali. Il menu, concordato con i docenti, è stato ben eseguito, con una

presentazione curata e accattivante. Decorativo il corno di tagliatelle fresche al pesto di pistacchi e speck croccante che si è leggermente asciugato a causa dell’attesa nel servizio in tavola, dovuta al protrarsi della relazione introduttiva dell’insegnante. Filetto di manzo con salsa tartufata, fascette di asparagi al bacon e pommes noisette: ben calibrato negli accostamenti, gradevolmente composto. Il “pezzo forte” è stato il dolce: *cheesecake* alle fragole con salsa alla menta e aceto balsamico, che ha suscitato vive ovazioni e commenti entusiastici per l’encomiabile esecuzione, decisamente complessa per la scelta di molteplici ingredienti da trattare e strutturare: formaggio, panna fresca montata, zucchero semolato, gelatina di colla di pesce, fragole fresche, biscotti, aceto balsamico di Modena Igp, foglie di menta fresca, latte. Giustificato entusiasmo degli Accademici per la serata dedicata al futuro dei ragazzi e agli insegnanti che li guidano. L’Assessore alla cultura Francesca dell’Aquila ha sottolineato l’elemento didattico e la valenza sociale del contesto che accom-

pagna e rafforza l’ottima esperienza culinaria.

VARESE

A OGNI CIBO LA SUA BIRRA

È la birra a essere il punto centrale della cena, diversa per ogni portata, perfettamente abbinata ai cibi da Flavio Boro, grande esperto e maestro birraio, che presta la sua opera al Birrificcio Poretta da oltre 40 anni e continua a farlo anche ora da consulente. Con la creazione della nuova *bouvette* del birrificcio, è possibile organizzare serate a tema, normalmente gestite dal noto chef varesino Venanzio Pedrinelli, titolare del ristorante “Olona”, nato negli anni Sessanta per opera del nonno. La *bouvette*, è diventata a tutti gli effetti, un locale pubblico, dove la visita deve essere prenotata con un po’ di anticipo. Diversi sono stati i pareri degli Accademici circa le birre migliori; è stato un crescendo di gusti, tonalità e gradi alcolici, culminati con l’abbinamento tra lo zabaione e la Brown, che ha sorpreso positivamente i com-





mensali. Tra le pietanze, tutte molto apprezzate, da ricordare un panetto di burro di malga francese di alcuni chilogrammi che accompagnava le acciughe del Cantabrico. Unico neo è stato il buffet che, a causa dello spazio ristretto, obbligava gli ospiti a una coda un po' triste, alla quale, però, nessuno si è sottratto. Un grazie particolare a Massimo Negro che si è prodigato nell'organizzare la serata e nel servire le birre tutte con il giusto grado di schiuma. (Claudio Borroni)

VENETO

ALTO VICENTINO

LE TROTE DEL VICENTINO

La Delegazione si è recata nella Val d'Astico, in quella che era, sino al 1918, una vecchia caserma asburgica, ora ristorante familiare dal sapore di una volta. Il Simposiarca, Nazzareno Leonardi, ha predisposto un ricco programma, con la visita a un magazzino di affinamento di formaggi (350.000 forme) situato nei pressi nel locale, seguito da un aperitivo sul posto a base di pesciolini fritti, abbinati a due piacevoli tipi di Durello spumante brut di Casa Cecchin, uno con 36 mesi e l'altro, una riserva, con ben 75 mesi sui lieviti. Al ristorante "Locanda Settecà", poi, è stato allestito un buon menu basato sul tema della serata: i pesci dei torrenti vicentini. In Provincia di Vicenza, infatti, due sono le principali protagoniste della storia di pesci d'acqua dolce: la trota fario (*Salmo trutta*), prettamente della valle dell'Astico, e la trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) con le varianti di salmonata e marmorata. L'Italia è uno dei Paesi maggiori produttori al



mondo di trote e nel Veneto gli allevamenti si concentrano nella provincia di Vicenza. La trota fario, la specie più pregiata, fa parte della famiglia dei salmonidi, ed è un pesce a carne bianca, dal sapore molto delicato. Altro pesce che si può trovare nel torrente Astico è lo scazzone (*Cottus gobio*), per i vicentini i "marsoni dell'Astico", i quali hanno una forma quasi conica, con testa molto grande e un po' appiattita dorsalmente; corpo che si assottiglia verso la coda; occhi piccoli, con riflessi verdi, in posizione dorsale; bocca ampia e labbra carnose. Il convivio è iniziato con un buon antipasto composto da una tartare di luccio e funghi locali oltre a un piacevole involtino di trota salmonata dell'Astico, con germogli di pungitopo sott'olio, raccolti e preparati dai titolari del ristorante. Come primo è stato servito un buon risotto con cumo del vicino altopiano di Vezzena e gamberi di fiume: peccato che sia stato sbragliato il tempo di cottura, visto che il riso era particolarmente al dente. A seguire, una buona scaloppa di trota salmonata dell'Astico con spinaci selvatici del buon Enrico (*Chenopodium bonus-henricus*) del monte Verena. Per finire, un delizioso croccantino ingentilito con le amarene. Appena sufficiente l'abbinamento piatto e vini. A chiusura della serata, veniva fatto omaggio di due pubblicazioni accademiche ai titolari del locale. (Renzo Rizzi)

COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

CENA DEL SOLSTIZIO D'ESTATE

Piacevole e gradito ritorno della Delegazione a Montagnana, una delle città murate più affascinanti in Europa. Gli Accademici euganei si sono ritrovati all'"Hostaria San Benedetto" per la cena del solstizio d'estate. Il cuoco Gianni Rugolotto persegue la valorizzazione dei prodotti del territorio da lui stesso selezionati. Così il menu prevedeva, oltre all'ottimo prosciutto crudo dolce di Montagnana dell'azienda Attilio Fontana, frittelle di zucchine con i fiori; riso, sedano e pomodoro, piatto della tradizione padovana in occasione della trebbiatura; tortelloni all'erba di San Piero, raccolta direttamente nei campi, su crema di piselli. Rugolotto, che è un artista, ha inserito nella sua tavolozza pittorica il rosso, il bianco, il verde, colori di cui è ricca l'estate. È stato, quindi, servito un filetto di vitello alle erbe aromatiche e, *dulcis in fundo* un semifreddo al sambuco con la passata di fragole. Dalla cantina, vini dei Colli Euganei dell'azienda Il Pianzio: Serprino; Cabernet Jenio; Corbinello e Moscato Fior d'Arancio. Alla serata, oltre al Presidente del Lions architetto Marchesini, era presente il past Delegato di Melbourne Miro Gjergja, che ha voluto donare ai convi-

tati alcune bottiglie di Sangue Morlacco dei Luxardo, Ratafià di marasche così battezzato da Gabriele D'Annunzio durante l'occupazione di Fiume nel 1919, cui partecipò come legionario fiumano Piero Luxardo, avo degli attuali proprietari della premiata fabbrica di liquori Luxardo, ubicata a Torreglia, tra i Colli Euganei, dove fu favorita la coltivazione di maraschetti. Il Delegato Pietro Fracanzani ha quindi brevemente raccontato l'epopea del "Sangue Morlacco", che scorreva abbondantemente nelle serate a Fiume alla Taverna dell'Ornitorinco. E un brindisi con il Sangue Morlacco ha suggellato l'amicizia tra Accademici e ospiti mentre, al levar delle mense, Fracanzani ha consegnato a Gianni Rugolotto, alla moglie Laura Borghesan, regista in sala, e al figlio Federico, che cura il servizio e i vini, la vetrofania dell'Accademia, il guidoncino, e un guidoncino con le firme dei commensali a Mjro Gjergja. (Pietro Fracanzani)

LA DELEGAZIONE OSPITA ARRIGO CIPRIANI

Serata delle grandi occasioni, a Este, presso Villa Albrizzi, nobile famiglia bergamasca trapiantata a Venezia, nota per aver fondato un vero impero editoriale. Dai loro torchi uscivano alcune delle più importanti opere letterarie e il patrimonio familiare crebbe a dismisura.



Secondo la tradizione, ampliarono, in quel di Este, nella terraferma del Basso Padovano, una villa già appartenuta agli Zenobio, edificando, accanto all'edificio principale, un padiglione settecentesco, tutto stucchi e specchi.

La villa degli Albrizzi è poi pervenuta, per successione ereditaria, ai Rubini de Cervin e da questi ai conti Giannelli Viscardi. Alessandro Giannelli Viscardi, figlio di uno tra i primi Accademici milanesi, è stato socio fondatore della Delegazione Euganea, ora Colli Euganei-Basso Padovano, e mette volentieri a disposizione la sua villa per eventi culturali e gastronomici della Delegazione. In occasione di un incontro, organizzato con il Comune di Este dallo scrittore e regista Giancarlo Marinelli, con Arrigo Cipriani per la presentazione del suo libro *Prigioniero di una stanza a Venezia*, epopea del suo storico Harry's Bar, a Villa Albrizzi, il Delegato Pietro Fracanzani ha colto questa importante occasione per un confronto con un personaggio al quale il Presidente dell'Accademia ha dedicato un suo recente Focus. Prima della conferenza di Cipriani, era stata preparata, nella fastosa sala da pranzo della villa, una cena con un menu

di cucina veneta e padovana: soppressa, risi e bisì, prosciutto cotto nel vino, verdure dell'orto, gelato all'anguria, tutto innaffiato da vini Doc dei Colli Euganei, Moscato Fior d'Aranzio secco, Rosso Colli e Sangue Morlacco Luxardo.

Il Delegato Fracanzani ha consegnato all'ospite, che ha molto gradito, due libri: quello del Decennale della Delegazione e il secondo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica *I pesci di mare e d'acqua dolce*.

“Sessantacinque anni fa - ha commentato Cipriani - Orio Vergani ha fondato l'Accademia per salvare la vera cucina italiana. Voi avete il dovere morale di continuare la sua opera e di impedire che la cucina italiana venga stravolta o diventi brutta copia di quella francese”.

**COLLI EUGANEI-BASSO
PADOVANO, LEGNAGO-BASSO
VERONESE E POLESINE OVEST**

PANE E PANATURE

Ormai da qualche anno, le due Delegazioni premiano due studenti meritevoli dell'Istituto professionale alberghiero “Jacopo da Montagnana” nella città di Montagnana. La scuola dei futu-

ri cuochi stellati ha un bacino di utenza che spazia dal Basso Padovano al contermino territorio veronese. Il Delegato Pietro Fracanzani ha coinvolto il suo omologo Umberto Parodi, Delegato di Legnago-Basso Veronese, raddoppiando la borsa di studio di 500 euro e destinandone una a uno studente padovano e l'altra a uno studente veronese (le due borse di studio sono intitolate a Gianni Capnist e a Giuseppe Dell'Osso). I due premiati per il 2017 sono Andrea Coletto, di Este, ed Elena Cerboni di Arcole Veronese.

La consegna dei diplomi e del premio in denaro è avvenuta a margine della Festa del Prosciutto, nella sede dell'Alberghiero della città murata, alla presenza della Sindaco Loredana Borghesan, della Dirigente scolastica professoressa Zanettin e del Delegato padovano Pietro Fracanzani, nonché del Vice Delegato di Legnago, Primo Della Morte. Per l'occasione, gli studenti dell'Alberghiero montagnanese, coordinati dagli insegnanti di cucina e di sala, guidati dal professor Caretta, hanno preparato un menu a tema su “Pane e panature” così composto: arancini, olive all'ascolana, friselle, panzanelle, crescentine, canederli al burro

e salvia, strangolapreti, pasta con la mollica, strudel e torta paesana. Dalla cantina vini dal Piemonte alla Sicilia, passando per il Veneto. (pivieffe)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

DIVORARE I LIBRI. CIBI, BANCHETTI E PIATTI NELLA LETTERATURA

Alla presenza di Marco Tullio Pietrangelo, Direttore dell'ente regionale Promotourismo FVG, e del Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni, la Delegazione ha organizzato una cena sul tema della cultura gastronomica, nell'accezione di “gastronomia all'interno della cultura letteraria”. Ci si è infatti concentrati sulla presenza, in molte opere letterarie, di citazioni o rimandi alla cucina, al cibo, a particolari piatti della tradizione. Il menu proposto è stato costruito di conseguenza, scegliendo, per esempio, una passata di fagioli cannellini con lardo, aceto balsamico e radicchio di Treviso per ricordare Ippolito Nievo e la pasta e fagioli di cui si trova menzione nei suoi scritti. Il lombetto e coscia di coniglio in due cotture: alle erbe aromatiche e con patate e verdure di stagione, invece, si riferivano alla più celebre opera di Tolkien, *Il Signore degli Anelli*, nel cui capitolo intitolato “Erbe aromatiche e stufato di coniglio” il protagonista, Frodo Baggins, il suo servitore Samwise Gamgee e il mostriattolo Gollum si trovano a bivaccare, cucinando un buon coniglio, in un ambiente che si rifà ai panorami, ai climi e alla vegetazione italiani. Tolkien parla infatti di “un bel paese” con “dolci pendii” punteggiati di “alberi resinosi, abeti, cedri





e cipressi... ovunque un'abbondanza di erba e di arbusti aromatici", una regione del Sud dove "sentivano il cambiamento del clima". I tre si accampano tra "macchie e boschetti di tamarisco e di pungenti terebinti, di olivi e di lauri; ginepri e mirtilli e timo... mille varietà di salvia... la maggiorana e il prezzemolo".

Lo scopo della cena, che si è aperta con verdure pastellate, continuando con un tortino ai porri e la già citata passata, offe alla bieta rossa e formadi frant, seguitando con il coniglio e terminando con un soave dolce al cioccolato e arance, era di ricordare come quella della gastronomia, nel nostro Paese, sia una cultura nel senso più vasto del termine, poiché si estende in molti campi del sapere o della creatività, tra cui la letteratura, si tratti di grandi opere come i romanzi dannunziani o di *fiction* d'intrattenimento come le avventure in giallo del ghiotto commissario Montalbano. Parfrasando una nota frase, si può affermare non solo che con la cultura si mangia, bensì anche che la cultura si mangia. (Erica Martin)

EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA

LE ECCELLENZE ALIMENTARI DEL TERRITORIO

A conclusione del convegno svolto presso l'Istituto alberghiero "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro, sul tema "Le eccellenze alimentari del territorio", gli Accademici della Delegazione, assieme alle autorità civili, ai CT dell'Emilia e della Romagna e a diversi Delegati, hanno gustato un



Frodo Baggins, il suo servitore Samwise Gamgee e il mostriattolo Gollum

menu improntato sui prodotti eccellenti del territorio. Unanime gradimento per i piatti presentati, dove i sapori di ogni prodotto venivano individuati e apprezzati, specialmente "il crespolino gratinato alla farina di castagne", sicuramente la preparazione più riuscita del bravissimo Giampiero Rinaldi, il quale, a chiusura del pranzo, ha proposto come dessert uno splendido "biancomangiare con i savoirdi". I vini sono stati all'altezza del menu, con un risalto particolare al Sangiovese Cabernet Sauvignon "Liano" (della rinomata Cantina Umberto Cesari). Alla fine del pranzo, applausi alle brigate di cucina, di sala e di accoglienza: tutti ragazzi della scuola di terza, quarta e quinta classe, che hanno lavorato dimostrando un'ottima capacità, coadiuvati e diretti dagli insegnanti.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

TEMPO DI MELONI

Nella fresca atmosfera del ristorante "Spirito", a Vigarano Mainarda, il Delegato accoglie gli Accademici con il sorriso dell'amicizia. Il luogo è incantevole: la sala apparecchiata, dove primeggia un aperitivo con verdure appena raccolte, crea un tutt'uno con il verde degli

alberi e con il laghetto abitato da un elegante cigno bianco. Stefano Pariali, il gestore, ha curato ogni dettaglio per dar forma a uno stile: musica ovattata, cibo che nutre il corpo e l'anima, ingredienti che prediligono le eccellenze stagionali del territorio, con un pizzico di creative contaminazioni. Luca Piscitelli, il sommelier, traccia il *fil rouge* della serata accompagnando gli Accademici a conoscere e assaporare i vini tipici ferraresi che fermentano lì a due passi, nell'azienda vinicola Mattarelli. Il solstizio d'estate è ormai alle porte, è tempo di cucurbitacee. Matteo Preti, imprenditore agricolo di Gavello di Bondeno, racconta come questa terra sia vocata alla coltivazione dei meloni, tanto da produrre frutti particolarmente zuccherini, così preziosi da giungere a Londra fin dall'inizio degli anni Settanta. Il melone della serata è il liscio honey moon, il top della produzione: polpa soda e compatta, gusto dolce quanto una luna di miele. Gli Accademici sono curiosi di sapere come riconoscere il frutto maturo. Matteo risponde che nelle varietà attuali il segreto è nell'areola alla base del picciolo: quando inizia a presentare delle screpolature, il melone ha raggiunto "quella perfezione che è il suo destino", come diceva il gastronomo Brillat-Savarin.

Serenella Dalolio, antropologa, si sofferma sulle tradizioni in famiglia. "Lin'zàr al mlón" (affettare il melone) era un'operazione che nella cultura patriarcale competeva all'uomo più anziano: lo spessore delle fette era sapientemente calcolato in rapporto al ruolo, all'età e alla corporatura. In seguito, l'operazione competeva ancora al capofamiglia, ma il pezzo migliore si è iniziato a darlo ai figli, documentando, anche attraverso le fette del melone, quei radicali cambiamenti negli stili educativi. "Bono vino, boni meloni" affermava il medico Michele Savonarola alla corte degli Estensi, "bonissima riunione conviviale" aggiungono gli Accademici.

PARMA

CONTAMINAZIONI GASTRONOMICHE

Da alcuni anni la Delegazione organizza una riunione conviviale "fuori porta" prima della chiusura estiva. Quest'anno gli Accademici si sono riuniti presso il "Pozzo di Sicar", casa di incontro interculturale e di accoglienza, organizzata sulla base del volontariato e della solidarietà, che si impegna dal 1993 nell'inserimento di ragazze straniere nella realtà cittadina. Gli scambi culturali effettuati nel corso di questa attività hanno portato allo sviluppo di un percorso che valorizza le culture gastronomiche delle popolazioni di origine, realizzando un servizio di *catering* e avendo in progetto la realizzazione di una bottega di specialità etniche. La riunione conviviale, organizzata dal Consultore Pietro D'Alessio e dal Vice Delegato Andrea Fabbri, è stata dedicata all'incontro con la cultura,



chiaramente gastronomica, di donne cui tale istituzione ha offerto un'opportunità di inserimento, attraverso un menu articolato: empanadas (Colombia), meat pies (Nigeria), platani, banane euploidi, fritti con salsa caraibica (Caraibi), maakouda (polpette di patate, Marocco), crostini con salsa di melanzane (Romania), duetto di insalate russe (Perù), attiéké di pollo (stufato di pollo con verdure e manioca, Costa d'Avorio), slada del ghella (macedonia di frutta fresca, Marocco), piccola pasticceria etnica e, in abbinamento, chicha morada (Perù), bissap (karkadè freddo, Senegal), caffè cerimoniale preparato nel jebena (Eritrea). Attorno a questa iniziativa si è acceso un vivo dibattito sull'opportunità della contaminazione in campo gastronomico. Se, negli ultimi tempi, si è assistito anche nel nostro Paese allo sviluppo di attività commerciali che fanno della cucina etnica il proprio standard, è indubbio che un certo grado di contaminazione in campo gastronomico sia sempre esistito, basti citare il saggio *Il ruolo delle spezie (e del pepe nero in particolare) nello sviluppo economico del Medioevo*, di Carlo M. Cipolla riportato nel volume *Allegra ma non troppo*. A dimostrazione di tale assunto basterebbe analizzare uno degli elementi della lista. Il karkadè è un infuso realizzato col calice del fiore dell'*Hibiscus sabdariffa*, dal sapore gradevolmente aspro, consumato sia caldo sia freddo. In Italia, in passato, il suo consumo è stato rilevante, essendo un prodotto coloniale proveniente dall'Eritrea; veniva anche definito "tè degli Italiani", dal momento che le sanzioni in seguito alla guerra d'Etiopia avevano reso il tè molto costoso e l'autarchia di regime lo aveva promosso come surrogato.



Nel corso della serata è stato commemorato Giorgio Orladini, già Delegato di Parma, recentemente scomparso. (Giacchino Giovanni Iapichino)

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

A CENA NELLA VALLE DEI PUCCINI

La cena conviviale, presieduta dal Delegato Giovanni Battista Santini e coordinata scrupolosamente dalla Simposiarca Angela Lopane Castrucci, ha concluso il "Ciclo di Giacomo Puccini nella nostra Valle" iniziato nel marzo 2016 a Bagni di Lucca. Il tema di quest'anno, svolto a Celle dei Puccini presso il ristorante "Puccini", è stato "Gli avi di Puccini". Il piccolo borgo medievale di Celle, infatti, è noto per aver dato i natali alla famiglia Puccini, storici musicisti attivi a Lucca. Testimonianze di vita vissuta dai Puccini a Celle sono ancora oggi visibili nella loro antica abitazione adibita a museo, attiguo al ristorante. Prima di iniziare la riunione conviviale, il dottor

Andrea Bonfanti, Sindaco di Pescaglia e Presidente Unione Comuni Media Valle del Serchio, ha tenuto un'interessante relazione sul tema della serata per poi fare da guida nell'affascinante museo pucciniano. Sono intervenuti, inoltre, la dottoressa Ilaria del Bianco, Presidente dell'Associazione "Lucchesi nel mondo", e il dottor Marsili, Direttore Fondazione Puccini.

Il ristorante "Puccini" è oggi di proprietà dello chef Feichter Oswald, di origini altoatesine. Nel locale, la tradizione viene ancora vissuta e tramandata con amore e spiccata sensibilità, cercando di valorizzare la cucina tipica altoatesina con prodotti autoctoni. Lo chef ha proposto un menu dal titolo "Puccini e Vienna", ispirato ai sapori che il Maestro ebbe occasione di apprezzare nei suoi frequenti soggiorni nella capitale austriaca. Gradevole l'aperitivo con un assaggio di strepitose tartine di polenta (formenton otto file) ai più svariati gusti. Notevole successo ha riscosso l'antipasto toscano-viennese; il primo piatto di pappardelle alla lepre ha sorpreso gli Accademici per la delicatezza e l'originale presentazione; altrettanto di pregio gli gnocchi di patate e zucca al

tartufo bianco; ottimo lo stinco di vitello ripieno alle noci. Eccellente la mousse alla "Sacher". I vini, di ottima qualità: "Pfefferer" (Tenuta Colterenzio) e "S. Magdalener Superiore" (Tenuta Waldgrieshof), perfettamente abbinati. Al termine della serata, con la consegna del guidoncino accademico, un grande applauso allo chef ha testimoniato il gradimento per la qualità dei prodotti utilizzati nei piatti felicemente riusciti. Ottimi anche il servizio, la cortesia e la cura dei particolari. (Angela Lopane)

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO, LUNIGIANA

INDIETRO NEL TEMPO

Al confine tra le due Delegazioni, presso il ristorante "Il Borghetto", in Pieve San Lorenzo, sul percorso della via Francigena, si sono incontrati Accademici e amici "liguri-apuani", in un'atmosfera di riscoperta delle comuni origini. Indro Montanelli definiva gli abitanti del territorio "liguri toscannizzati", oggi i recenti ritrovamenti archeologici vanno oltre. Riparo Freudiani e Cima La Foce consegnano eccezionali testimonianze preistoriche.

Ottima la Simposiarca, l'Accademica Ragna Engelbergs, Vice Delegata della Lunigiana. I fiori di zucca hanno caratterizzato sia gli antipasti sia un equilibrato ed esaltante primo piatto ai tagliolini verdi. La polenta di formenton otto file, dalla giusta consistenza e chiaro gusto, ha accompagnato una capra di alpeggio in salmì, che il talentuoso cuoco ha saputo esaltare in delicatezza e sapidità. Ottima la scelta dei vini, sia bianco sia rosso, Igt Toscana 2016 e azienda agricola "Terre di Agnolo" di G. Davì. A sua volta l'Alchermes,



riconosciuto prodotto tradizionale della Regione Toscana, impiegato in un'ottima zuppa inglese, ha riportato gli Accademici indietro nel tempo, come la presentazione del libro di Corrado Leoni (*Ma'ecchia L'Ape Regina*, ed. Kimerik), che ha tessuto un ricamo delle atmosfere dei nostri nonni. Il C.T. Toscana Ovest Franco Milli, i due Delegati e la Simposiarca hanno sottolineato, come esaltazione delle identità culturali, le indicazioni emerse durante le visite alle pievi di San Lorenzo e Codiponte, che hanno anche contribuito a mitigare i "bollenti spiriti" di una giornata meteorologicamente connotata. (Luigi Marcucci)

LUNIGIANA

PREMI AL "FIOR DI CACIO" E ALL'AZIENDA "APICOLTURA VALLE DEL LUCIDO"

Su proposta della Delegazione, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia ha assegnato il premio "Dino Villani 2017" al formaggio "Fior di cacio", prodotto dall'azienda agricola Antonio Bongi, e il premio "Massimo Alberini 2017" all'Apicoltura Valle del Lucido, due realtà locali del territorio di Fivizzano.

La cerimonia del conferimento si è tenuta durante la riunione conviviale che si è svolta nella bella cornice dell'albergo ristorante "Il Sicomoro" con una festosa serata molto partecipata. Tra i numerosi ospiti, il primo cittadino di Fivizzano, il Sindaco Cavaliere Ufficiale Paolo Grassi, e rappresentanti della Regione Toscana e del settore dell'agricoltura. Tra le portate è stato proposto anche un assaggio del prelibato e premiato formaggio "Fior di cacio" abbinato alla perfezione con miele di castagno, con una leggera nota di amarognolo, della premiata azienda di apicoltura, prelibatezze che racchiudono antiche tradizioni e conoscenze specifiche che la Vice Delegata, come promotrice delle candidature per i premi, ha abilmente svelato. Il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, Franco Milli, Membro della Consulta accademica e Consigliere di Presidenza, ha conferito, con il vivo applauso del pubblico, i premi ai titolari delle due aziende: l'agricoltore Antonio Bongi, titolare dell'azienda agricola Bongi, di tradizione familiare plurisecolare e produttore del formaggio premiato, e la signora Claudia Scortegagna, titolare dell'Apicoltura Valle del Lucido. Nel suo intervento, il Coordinatore si è soffermato sull'importanza

dell'Accademia quale istituzione per la valorizzazione dei prodotti tipici artigianali in collaborazione con le amministrazioni locali e le associazioni di categoria. Il Sindaco di Fivizzano, nel suo saluto istituzionale, si è complimentato con la Delegazione, e in particolare con la Vice Delegata, per l'impegno profuso e costante nel monitoraggio del territorio e la valorizzazione delle sue eccellenze gastronomiche. La serata rimarrà come momento particolarmente emozionante nei ricordi della vita accademica della Delegazione. (Ragna Engelbergs)

UMBRIA

GUBBIO

UNA DIETA UMBRO-ITALICA

Ricorrono nel 2017 i 25 anni dalla fondazione della Delegazione e, allo stesso tempo, si festeggiano i 25 anni di appartenenza all'Accademia di Giuseppe Montanari, Walter Panarelli e Gianluigi Piccinin (Delegato fondatore, oggi Accademico onorario), onorati del distintivo di argento e del Diploma che la Presidenza ha voluto attribuire loro. Assieme al ricordo della nascita della Delegazione tornano alla

memoria il lavoro e l'impegno per solennizzare un altro anniversario (il XV) editando il prezioso volume *Dalle Tavole Eugubine... in tavola*, redatto in stretta collaborazione con l'IRDAU e materialmente edito dal GAL eugubino-gualdese nel 2001. La scelta dell'argomento fu dettata allora e vale anche oggi, per il contenuto delle sette Tavole bronzee: 4.635 parole in lingua paleoumbra databile - la lingua - al XVI secolo a.C. e pervenutaci nell'edizione bronzea dopo i passaggi su materiale lapideo, su pelli conciate, su tessuti, sino alla stesura che è stata rinvenuta nella zona romana dell'antica Gubbio, nei pressi dell'anfiteatro romano, attorno al 1444. Questa vera "stele di Rosetta" dell'Occidente è stata tradotta, in via definitiva, dal professor Augusto Ancillotti, che è la massima "autorità" vivente per l'ambito di nostro interesse, quello circoscritto, dagli Accademici eugubini, alla "storia alimentare" della *gens antiquissima Italiae*, gli *Ombrikoï*, cioè gli "antenati" degli Umbri antichi. Ciò che riveste un interesse immediato nei confronti della "traduzione" di Ancillotti (e sodali e/o allievi) è l'arricchimento operato dalle *Tavole* anche sulle tavolate accademiche locali, con "piatti" riferibili alle tradizioni esistenti in tempi talmente remoti da poter essere collocati "prima della nascita delle tradizioni", tempi remoti ma tutt'altro che oscuri. Nelle *Tavole Eugubine*, il "cibo" viene diviso in *erus* (parte gradita agli dei: da bruciare sull'ara) e in *kebu*: la parte ordinaria, per gli uomini, corrispondente all'incirca al nostro quinto quarto, che ancora si consuma a Gubbio e in tutta l'Italia "mediana". Nel rivendicare l'importanza che riveste l'antico popolo che ha lasciato la testimonianza di





una civiltà umbro italica della quale è impossibile non sentirsi orgogliosi, si fa notare che la “dieta” delle *Tavole* introduce un altro elemento di preconizzatrice modernità, quello dello *street food*, per il quale detta, come elementi fondamentali, i “supporti” o contenitori per l’asporto: la crescita sul panaro: vero piatto sdoppiabile in due dischi contenitori; il brustengo: fetta succulenta e/o semirigida; la cialdella: contenitore di pasta con bordi rialzati, per i sughi delle carni sfigolate; i ciarabaldoni: spesse ciambelle, schiacciate e cotte fra due ferri a pinza, incisi con lo stemma della famiglia. Tutto ciò è rinvenibile nei “bronzi arcani” citati da D’Annunzio ne *Le Città del silenzio*. Noi, con la dovuta modestia, cerchiamo di inverare questo “vaticinio” riportando la dieta degli *Ombrioi* agli onori delle tavole accademiche attuali. (Giuseppe Montanari)

VALLI DELL’ALTO TEVERE

VITALITÀ NELLA RISTORAZIONE ITALIANA

La riunione conviviale della Delegazione, al ristorante “Sesto Canto” (il girone dei golosi per Dante) della famiglia Boriosi, sito all’inizio della zona industriale di Città di Castello, ha portato a una riflessione: riconoscere come un ristorante, nato quale punto d’incontro per operai-artigiani-impiegati e di quanti avessero contatti di lavoro nella zona della città, abbia, nel tempo, non cambiato fisionomia, ma si sia evoluto alle varie forme della ristorazione moderna. Così è rimasta l’area dedicata alla ristorazione rapida per chi lavora, mentre nella zona più riservata e indipendente è nato un ristorante con spazi interni ben

curati e una *dependance* verde all’aperto dove si può pranzare e ascoltare musica. L’attività della famiglia Boriosi si è espansa anche nel *catering*, divenendone uno degli attori più ricercati nella Valle Tiberina sia per il gusto di arredo della tavola, sia per la brigata di servizio e le capacità di cucina. Tutto questo mantenendo piatti che caratterizzano la tradizione, ma introducendo una cucina innovativa e anche, soprattutto, più flessibile.

Il locale, nato per opera del padre Nazareno, è ora condotto dal figlio Federico che, insieme alle sorelle Beatrice e Donatella, con passione e grande spirito imprenditoriale, riesce a soddisfare tutte le esigenze ristorative descritte. Coniuga, quindi, con estrema destrezza, *meeting* di lavoro, serate a tema, ma anche pizzeria, locale per giovani e non ultimo il ristorante della zona industriale. I piatti serviti in occasione della riunione conviviale della Delegazione erano piacevoli, con spunti di novità legati alla tradizione: prosciutto marinato; frittatina all’aglio, porro e tartufo; polpo croccante; risotto mantecato (ottimo) con pinoli, zafferano e fiori di zucca, e così fino al petto d’anatra al “Sagrantino” e il dolce al croccante. Concludendo, tutto ciò è possibile non solo per la grande

passione e dedizione dei titolari ma per la lungimiranza e analisi del mondo che cambia, comprendendo, perfettamente, che tradizione e innovazione, passato e presente, piccolo e grande fanno parte di un anello che non ha mai principio né fine. (PM/VL)

LAZIO

LATINA

L’OCA E LA GRATICOLA

La visita dell’agriturismo “L’Oca e la Graticola” ha fatto riemergere i ricordi di un mondo contadino ormai scomparso, quando nelle aie delle case coloniche dei poderi della bonifica pontina le oche, le anatre, le faraone e i polli starnazzavano alla ricerca di qualche granello di grano disperso durante la trebbiatura a fermo.

È merito dei fratelli Gianluca e Roberto Tosetto, gestori dell’agriturismo, assistiti dalla valente collaborazione del giovane cuoco latinense Giovanni Paletta, aver riscoperto ricette d’altri tempi ed essere riusciti a elaborarle adattandole al gusto attuale. Il risultato ottenuto è la presentazione di una cucina raffinata, leggera e salutare, che può competere con i piatti della

cucina francese che di oche e di anatre fa buon uso.

L’agriturismo è locato in un antico casale alle pendici delle colline di Cori, con prospettiva sui Monti Lepini. Le sale adibite alla ristorazione sono arredate in stile rustico, confortevole e si aprono su un ampio e curato giardino, dove nei mesi estivi è piacevole pranzare sotto ampi ombrelloni. Il Simposiarca Salvatore Battisti ha illustrato la storia dell’antico casale in cui è sito l’agriturismo e ha presentato l’ospite del convivio: il dottor Stefano Ciaurelli, biologo nutrizionista, ricercatore presso il Center of Molecular Nutrition, il quale ha esposto i risultati della ricerca, condotta dal professor Marcello D’Amelio con cui collabora, sull’Alzheimer. L’origine della malattia non è nell’ippocampo, l’area del cervello associata alla memoria, bensì in quella collegata ai disturbi dell’umore, l’area, cioè, tegmentale ventrale: si tratta di una rivoluzionaria novità che cambierà l’approccio alla malattia, aprendo nuove strade per l’individuazione di una cura. Il menu della cena ha presentato i piatti preferiti dalla clientela, tra l’emblema del locale: il coscio di oca alla brace su radicchio, con riduzione di vino rosso e salvia, la cui preparazione richiede tempi molto lunghi sia per la marinatura sia per la cottura.

Durante il convivio, la scrittrice Adriana Vitali Veronese, autrice del libro *Latina in cucina, Aromi e Sapori antichi e nuovi*, ha presentato agli Accademici la sua ultima opera: *Se pittor io fossi*, raccolta di impressioni descritte in forma poetica sui luoghi più suggestivi della provincia pontina. Il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha consegnato a Giovanni Paletta il piatto d’argento dell’Accademia e un caloroso





applauso ha sottolineato l'elevato apprezzamento della cena. (Salvatore Battisti, Gian Luigi Chizzoni)

ROMA EUR, ROMA CASTELLI

DA ROMOLO, AL PORTO DI ANZIO

Riunione conviviale straordinaria, in prossimità delle vacanze estive, presso "Romolo al Porto" uno dei ristoranti storici di Anzio, gestito da quasi cinquant'anni dalla stessa famiglia e ancor oggi il più rinomato e frequentato della cittadina del litorale laziale. Grazie ai buoni uffici di Paola De Lucia e del Simposiarca Enzo Pagani e alla squisita disponibilità di Walter e Marco Tullio Regolanti, attuali patron del locale, i convitati hanno potuto degustare un menu ricco e vario, incentrato su pietanze della tradizione portodanese accuratamente rivisitate. La freschezza e la qualità delle materie prime, ossia del pescato a km zero, proveniente quasi tutto dal motopeschereccio di famiglia, hanno poi fatto il resto. Tra i numerosi antipasti proposti dallo chef, tutti molto gustosi e dall'ottimo impatto visivo, un particolare apprezzamento è andato alla fritturina di verdure pastellate, per la sua leggerezza e croccantezza; al calamaro fritto con salsa di caramello per il suo gusto es-

otico, e ai gamberi al vapore con salsa di yogurt per la loro delicatezza. La palma del piatto migliore è stata attribuita, con giudizio unanime, alla minestra di pesce di Anzio con vellutata di ceci, derivata da una ricetta tradizionale che prevede l'utilizzo di pesce freschissimo, accuratamente sfilettato e sminuzzato, le cui teste e lisce sono utilizzate per realizzare un fumetto da legare al brodo. La preparazione originale contempla l'impiego della salsa di pomodoro, e viene proposta tal quale nel menu alla carta del ristorante ma, in occasione del convivio accademico, si è preferito sostituirla con una vellutata di ceci, per conferire al piatto maggior delicatezza e corposità, in modo tale da esaltare tutto il profumo di mare. Notevoli anche l'orata con gratin di verdure e la selezione di dolci che avrebbe dovuto concludere la cena ma dopo la quale, a sorpresa, i fratelli Regolanti hanno voluto concedere un graditissimo "bis" a base di spaghetti alle vongole veraci e pesto. Ottimo il Vermentino di Gallura in abbinamento ai piatti, dopo un inizio con Prosecco di Valdobbiadene, così come il servizio, puntuale ed efficiente, nonostante l'affollamento del locale. Per cercare "il pelo nell'uovo" si potrebbe aggiungere che l'accomodamento del gruppo (composto di 34 convitati) in un'unica tavolata ha finito per penalizzare la conversazione,

ma si è trattato di un prezzo che tutti hanno pagato volentieri rapportandolo alla fama e alla grande frequentazione del ristorante.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CUCINA TIPICA LOCALE: QUASI UNA MAGIA

La Delegazione, coordinata e motivata da Franco Santellocco Gargano, ha voluto fare un'incursione nella genuina e tipica cucina tradizionale, i cui prodotti di base fossero veramente reperibili (e reperiti) nel raggio di una manciata di chilometri e sotto diretto controllo del ristoratore.

Con tale premessa non poteva essere altra la scelta: il ristorante "da Rita", adagiato nella corona antistante l'antico ex lago Fucino, oggi rigogliosa pianura agricola. Una cucina semplice e raffinata e la tradizionale cortesia ne fanno un ambiente familiare (con ampio parco giochi attrezzato) che si ricorda con piacere. Dopo il suono della campana e l'inno nazionale, Alberto Taccone, affiancato dal Simposiarca Corrado Palma, con dovizia di particolari ha illustrato il ricco menu, e, con "scienza e conoscenza", le particolarità dei prodotti utilizzati, spaziando nella metodologia di allevamento per quanto riguarda le carni. I riscontri, nei successivi passaggi dei piatti, sono stati ampiamente positivi. In cucina, direttamente una dei titolari: Rita Ruscitti. Particolarmente vivace lo spazio culturale, che ha coinvolto con spunti e riflessioni sia sul piano strettamente accademico (semestre trascorso, suggerimenti per il successivo) sia sulla storia della

Marsica negli ultimi due secoli, le influenze e le varianti nella cucina, prima strettamente legata al lago (dunque, prodotti ittici) poi alla grande pianeggiante distesa dei campi (quindi, prodotti agricoli). In un clima di viva amicizia, inoltre, un brindisi per festeggiare i 33 anni di matrimonio dei postulanti Vera e Piero. Il trio di zampogne ha allegrato l'ultima parentesi del convivio. Immane il dolce tradizionale, elaborato secondo la ricetta di stretta matrice familiare. I vini della Cantina del Fucino ben presenti in tavola. (Franco Santellocco Gargano)

CONVIVIO AGOSTANO

C'è sempre una prima volta, e la Consulta della Delegazione, raccogliendo qualche "segnale", ha prontamente individuato una struttura che, per localizzazione e tipicità della cucina, potesse soddisfare le diverse aspettative. Infatti, l'importante struttura si trova fuori centro abitato, nel vasto altipiano pedemontano, con alle spalle il Monte Velino, e vicinissima alla zona archeologica di *Alba Fucens*, con le sue mura ciclopiche, la tomba (creduta) di re Perseo e l'anfiteatro. Altri tempi, realtà e leggende che s'incrociano e si sovrappongono. La cucina del ristorante "Gio-Ric" non ha tradito le attese di quanti, amanti delle carni alla brace, con entusiasmo aspettavano di verificare la bravura di Olivieri, re assoluto delle cucine. Ottime le varietà di carni offerte, dalle bistecche all'agnello, dal filetto alla tagliata di manzo. Altrettanto valida la chitarrina al pachino, rucola e grana; meno bene i ravioli alle noci (ripieni di ricotta e spinaci), risultati troppo "immersi" nel condimento, così, sacrificando



i delicati sapori. Non all'altezza il mancato sincronismo fra le varie portate: lunghi gli intervalli, che hanno, comunque, offerto spazio per i confronti accademici.

Per la parte culturale, il Delegato Franco Santellocco Gargano, nelle vesti anche di Simposiarca, ha prescelto, ancora una volta, una risorsa interna: l'Accademico Lorenzo Savina che ha brillantemente dissertato su "Viticoltura nella Marsica: tecniche e pratiche agronomiche ai tempi del lago Fucino", spaziando a ritroso di svariati millenni, risalendo alle più antiche tracce rinvenute sulle rive del Mar Caspio e nella Turchia orientale. Venendo ai nostri tempi, Lorenzo Savina, dipanando un vecchio confronto, ha precisato che il Montepulciano, contrariamente a quanto erroneamente si crede, non è mai stato importato dall'omonima città toscana, ma ha origine in Abruzzo e prende nome dai commercianti toscani di lana i quali, nel gusto saporito e generoso, avevano ritrovato quello prodotto nella loro terra. Tante le "verità" e tante le "leggende" richiamate dal relatore: meritatissimi consensi e applausi. (F. S. G.)

CHIETI

LEGGENDE, UOMINI E SAPORI

Cosa ci fanno, nella cripta di un santuario, l'affabile oratore che narra "la Leggenda dell'uovo fritto" e una speciale ventricina spalmabile, insieme a un professore che parla di santi, tradizioni ancestrali e bolle papali e a un pasticcere che fa un dolce solo una volta l'anno rendendolo ancor più speciale? Questi elementi, apparentemente disparati, mescolati con Accademici d'ogni parte d'Italia, postulanti

e una schiera di ospiti molto curiosi, compongono un evento unico: la tradizionale riunione conviviale, detta "degli sfigati di Ferragosto", alla quale ha partecipato anche il Sindaco di Miglianico. Come in ogni sua edizione, la ormai decennale manifestazione ha avuto il suo prodromo con la visita al Santuario di San Pantaleone, sul colle più alto di Miglianico, per un momento di preghiera e per la "ribollatura", rito devozionale centrato sulla salute delle parti inguinali dei maschi e, per estensione popolaesca, della potenza virile. Alla breve cerimonia in chiesa ha fatto seguito, anche quest'anno, lo "sdijune", una gustosa anteprima della riunione conviviale, consumato sul belvedere del santuario. In cripta, attorno a un sobrio eppure maestoso tavolo imperiale, si è svolta la cena. Introdotto dal saluto di benvenuto del Delegato, Mimmo D'Alessio, il Presidente Onorario Giovanni Ballarini ha incantato con la narrazione della "Leggenda dell'uovo fritto", che gli ha consentito di approfondire anche altri temi accademici. In una delle brevi pause del convivio, curato dallo "storico" Simposiarca Maurizio Adezio, Ballarini ha consegnato il premio "Dino Villani" a Nicola Genobile per la sua ventricina spalmabile. Ha poi appuntato il distintivo ai neo-Accademici Alfonso Di Fonzo e Orlando Damiani. Prima del dessert - "la bolla", il dolce inventato dalla Delegazione e prodotto una volta l'anno dal pasticcere Federico Anzellotti-, l'Accademico Antonello Antonelli ha dissertato su bolle imperiali e papali e sull'origine e il significato del rito della "ribollatura".

Alle parole son seguiti i fatti: la ventricina di Nicola Genobile ha troneggiato sul pane e a

tocchetti nello "sdijune". Dopo un eccellente timballino di melanzane, i commensali hanno gustato un primo piatto ricco di fascino e di forti legami con la terra d'Abruzzo: i ravioli di ricotta su fonduta di cacio e pepe con crema di zafferano. A sorpresa, è stato presentato uno squisito uovo fritto, guarnito di pancetta croccante. Il menu ha riservato un'altra specialità: la porchetta cotta nel forno a mattoni e accompagnata da un'insalatina agrumata. La "bolla" ha poi deliziato col suo pan di Spagna alle mandorle pregno di Alchermes e ripieno di crema pasticciera alleggerita con crema chantilly.

(Maurizio Adezio)

CAMPANIA

SALERNO

CARNE ALLA BRACE, SERVITA SU PIETRA LAVICA

Su proposta dell'Accademica Elvira Ragni, la Delegazione ha visitato la "Braceria Rispoli" di Cava dei Tirreni, simpaticamente accolta dal signor Enzo, il quale ha proposto un menu a base di carne. Sono stati gustati: parmigiana di melanzane croccante; carciofo sfogliato con spuma di parmigiano reggiano; fiori di zucca ripieni su cipolle

in agrodolce; guancia di vitello stracotto al vino rosso con pure di patate e cipollotto nocerino; scottona romagnola alla brace con patate fritte e scarola; degustazione di vari e sfiziosi dolci, il tutto accompagnato da vino Merlot della Maremma Toscana. Gli Accademici hanno apprezzato la carne di ottima qualità, servita su pietra lavica, e gli antipasti molto gustosi. La *location* è molto accogliente: all'esterno il locale non sembra eccezionale, ma all'interno è tutto una piacevole sorpresa. Servizio eccellente, personale gentile e molto veloce, buono il rapporto qualità-prezzo.

A fine serata, dopo i ringraziamenti di rito da parte di tutti gli Accademici allo chef Simone e al signor Enzo che ha meticolosamente seguito i commensali per tutta la serata, il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia.

(Giuseppe Anastasio)

UN ANGOLO DI PARADISO

Continua il tour della Delegazione lungo le coste del Cilento. Gli Accademici si sono recati "Al Cefalo", ristorante consigliato dalle Accademiche Giovanna Ruggiero e Rosanna Della Monica. Non si poteva scegliere posto migliore: un angolo di paradiso, con vista mozzafiato su un mare





“bandiera blu”, con cucina ottima e piatti di fattura veramente di livello. *Location* elegante in stile mediterraneo. Nel 1962, i coniugi Di Luccia, pescatori di origine, diedero inizio a un piccolo ristorante con quattro tavoli all’aperto, offrendo alla clientela piatti tradizionali a base di pescato locale. Ancora oggi la tradizione viene portata avanti dal figlio Adolfo e dalla moglie Antonella, che valorizzano i prodotti del territorio creando piatti tipici che si fondono con sapori e gusti innovativi, facendo di un posto semplicemente carino un luogo in cui si sogna di tornare.

Lo chef ha proposto: polpo alla cilentana; “magia mediterranea” con ricciola e pesto di olive, capperi e menta; spaghetti con calamaretti grigliati al profumo di limone; filetto di bandiera; macedonia di frutta. Il tutto accompagnato con vino “Fiano San Matteo” (Alfonso Rotolo). Buono il rapporto qualità-prezzo.

A fine serata, il Delegato, a nome degli Accademici e degli amici di sempre, i parigini Paul e Mariella Haskel-Giannetti, ha ringraziato lo staff del locale sia per l’accoglienza sia per la bontà delle vivande e ha consegnato loro il guidoncino dell’Accademia. (G. A.)

BASILICATA

MATERA

PESCE E PRODOTTI DELL’ORTO

I coniugi Colonna aprono il ristorante “Venusio” a Matera nel 1972, nell’omonimo borgo rurale appena fuori città, caratterizzandolo subito come il primo ristorante di buon livello per la città: la specialità è il pesce, alimento cui viene conferito un ruolo primario estraneo alla tradizione delle tavole materane. Venusio contribuisce a cambiare le abitudini dei materani e pranzare con un menu di pesce diventa un lusso da concedersi almeno una volta l’anno, nelle occasioni importanti. È il primo ristorante che attrae avventori dalle province limitrofe, lucane e pugliesi, e viene scelto per i pranzi di lavoro.

Michele Ferrante dal 1978 si occupa della cucina, e con la moglie Anna Maria Colonna, nel 2005, trasferisce il ristorante nel centro della città, rinominandolo “Alle Fornaci”, dal nome dell’omonima piazza in cui è allocato. Qui la Delegazione si è riunita per celebrare un alimento divenuto ormai ricercato, e particolarmente importante per la dieta quotidiana.

Sono intervenuti il Coordinatore Territoriale della Basilicata Antonio Masella e il Direttore del Centro Studi Territoriale Ettore Bove, che ha intrattenuto i commensali sulle motivazioni della scarsa presenza del pesce nella cucina materana e di tutta la Basilicata. La causa consiste nelle difficoltà di approvvigionamento conseguenti, fino alla metà del 1900, alla mancanza di approdi nei brevi tratti lucani di costa, impervi sul Tirreno e inospitali sullo Ionio. Tali circostanze hanno limitato il consumo del pesce che, nelle zone più interne, si rivolgeva al pescato dei fiumi, certamente più economico del prodotto della pesca di mare. L’essiccazione e la conservazione sotto sale hanno diffuso poi il consumo di alici, aringhe e baccalà, oggi addirittura simbolo della gastronomia locale nella zona di Avigliano.

Nel menu scelto, il pesce è affiancato dai prodotti dell’orto, sempre caratterizzanti la cucina materana: le fave secche in purea con cime di rapa e polvere di peperone crusco di Senise per il polpo croccante; la cipolla rossa essiccata e frita per lo sgombrò cotto a bassa temperatura; i fagiolini occhipinti per i *frizzuli* (pasta di semola di grano duro, fatta a mano con il ferretto) con

il baccalà; la scarola per il branzino al vapore di limone.

Il pistacchio di Stigliano ha chiuso il pranzo in una cupola di tiramisù alla crema.

CALABRIA

CROTONE

RITORNO A CASA DI UN “EMIGRANTE DEL GUSTO”

Il ritorno di giovani cuochi nella loro terra di origine, dopo aver acquisito, altrove, interessanti esperienze gastronomiche, è un dato altamente positivo, specie in regioni come la Calabria, penalizzata dalla disoccupazione, che costringe giovani intellegenze a emigrare nelle regioni del Nord Italia, e anche all’estero, in cerca di lavoro.

Un caso recente di ritorno nella sua città natale è quello del giovane cuoco crotonese Gaetano Nicoletta, che da circa un anno gestisce, assieme alla sorella Roberta, il ristorante “Le Stanze”, situato tra i pittoreschi vicoletti del centro storico di Crotona.

Il locale nasce dall’amore e dalla passione per la cucina di casa, fatta di cose buone, di un cuoco che ha assimilato fin da bambino i sapori di vecchie ricette di famiglia, e i profumi intensi, che già dalle prime ore del mattino si diffondevano nelle “stanze” della sua abitazione. Da questi ricordi d’infanzia ha origine il nome “Le Stanze”.

In questo locale, dall’atmosfera calda e accogliente, cenacolo, oltretutto, di eventi, mostre d’arte e concerti, si è svolta la cena organizzata dalla Delegazione. Il menu proposto dal giovane cuoco crotonese, dagli antipasti ai dolci, si è dispiegato in una sequenza di vivande ricercate, gradevolissime al gusto, alcune delle quali hanno suscitato, da



parte degli Accademici, costruttive osservazioni, ma, al tempo stesso, hanno messo in evidenza un concetto di ristorazione nuovo, originale, lontano dagli schemi rigidi dei ristoranti tradizionali.

Veramente delizioso, in apertura del convivio, lo sformatino di zucchine nobilitato da una crema di pecorino crotonese e da una granella di pistacchi, e, in chiusura, i dolci: un'attrazione da gustare anche con gli occhi per la presentazione strutturata dal cuoco-pasticciere con elegante senso artistico.

Nel corso della riunione conviviale, la Delegata Adriana Liguori Proto e il Segretario Vincenzo Cizza hanno presentato gli interessanti profili dei nuovi Accademici Fabrizio Brutto e Giovanni Capocasale, accolti con un caloroso benvenuto.

Hanno certamente meritato l'applauso Gaetano e Roberta Nicoletta, per la loro cucina creativa, ma squisitamente mediterranea, rispettosa delle tradizioni del territorio di appartenenza e dei valori culturali dell'ospitalità conviviale. (Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CALTAGIRONE

LE OPPORTUNITÀ DELLA "CRISI"

La crisi economico-sociale di una società può offrire anche risvolti positivi, per esempio stimola le classi professionali a nuove strade di ricerca, a nuove vie di aggregazione. Un esempio, a Caltagirone, perviene dall'Associazione culturale "L'Ulivo": due fratelli ancora in piena espressione lavorativa, l'uno architetto, l'altro costruttore, con le rispettive mogli, cu-

ratrici di eventi, sinergizzano le loro esperienze iniziando, con un gruppo di amici, a trasferire parte della loro energia nella ricerca di una tradizionale e sana cucina regionale. I criteri sono già diffusamente codificati (cibi di stagione a km zero in ricette fedeli recuperate da una mano quantomeno appassionata). Il fratello costruttore, da sempre innamorato della cucina, sceglie la *location* del club: moderna ma raffinata, radicata nel territorio ma rivisitata con i comfort più attuali. Tutte le riunioni dell'associazione devono avere un motivo conduttore, una presentazione che abbia un'eleganza che dall'idea passi attraverso la *location* al piatto senza soluzioni di continuità, e chi meglio delle due mogli con il gruppo di amici interessati può sviluppare tutto ciò?

La Delegazione, curiosa e interessata a quanto nel territorio ruota intorno alla cultura del cibo, ha così voluto riunirsi in assemblea presso "L'Ulivo". Gli Accademici hanno goduto di un confortevole spazio esterno attrezzato, sotto i secolari ulivi, e, successivamente, di una cena che non ha tradito le aspettative, con risultati ragguardevoli da ogni punto di vista. Un menu isolano, dal mare alla collina,

eseguito con la stessa mano elegante che aveva curato la struttura del luogo, ha caratterizzato la preparazione dei cibi e la loro presentazione in un ambiente che ha concesso un gratificante *convivium*. Per tutto questo si dovrebbe ringraziare la crisi del momento? Meglio di no. È preferibile ringraziare la creatività dell'uomo, la quale, quando libera e culturalmente onesta, fa solo godere. (Maurizio Pedi)

ENNA

CUCINA TRADIZIONALE NELLE FESTE RELIGIOSE ENNESI

Splendida serata, di grande partecipazione nonostante il richiamo di vacanze e di mare. Le congratulazioni e gli auguri affettuosi di tutti a Cettina Rosso, la quale, insieme a un omaggio floreale, ha ricevuto la pergamena e il distintivo dei 25 anni di appartenenza all'Accademia.

La proiezione di foto artistiche di riti religiosi popolari ancora in uso in Sicilia, fatte precedere dall'ancestrale pensiero di Sciascia sui siciliani e la loro solitudine, ha introdotto il tema del simposio: gli usi cucinari tradizionali nelle feste religiose

ennesi, in particolare in quella in corso per la Patrona della città, e il rinnovato gusto della buona nuova tavola. Banco di prova la già nota e apprezzata cucina di pesce di Roberto Parisi che per l'occasione è riuscito a coniugare le due esigenze, armonizzandole. Menu schietto e pregnante, a testimonianza del rigore con cui Andrea Vigiano, appassionato Simposiarca, ha affrontato il tema con merito unanime plauso. Risultato generale eccellente a giudizio di tutti. I sapori e il profumo della raffinata calamarata al ragù di triglia, piatto votato con parecchi 9, preceduto e seguito da specialità marinare freschissime, servite con cura e professionalità, sono andati a fondersi con il gusto finale dell'*ascaretto* dai mille richiami e del *mastazzolu*, dolce popolare di devozione.

Esperimento riuscito e di grande impatto, a dimostrazione che gli antichi usi cucinari possono coesistere con le nuove tendenze senza ricorrere a odiose e pasticciate contaminazioni. I ripetuti applausi degli Accademici sono la prova del successo. Nel corso del convivio, l'Accademico Rocco Lombardo ha incantato i commensali con notizie storiche,





ricche di particolari inediti, sulla religiosità antica e moderna degli ennesi e su usi e tradizioni locali ormai lontani.

Valutazione molto alta, anche per l'apprezzato garbo della titolare signora Rosetta, sempre attenta e vigile in sala. Commentati i giudizi espressi dagli Accademici, puntuali e meritati sono arrivati i complimenti del Delegato allo chef e alla brigata di cucina. (Saro Pellegrino)

PALERMO

TUTTO SULLE VERDURE SPONTANEE

La Delegazione si è riunita presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, in occasione dell'incontro con il nuovo Direttore dell'Orto Botanico di Palermo - professor Rosario Schicchi, il quale, insieme alla ricercatrice botanica professoressa Anna Geraci, è autore del manuale *Verdure spontanee di Sicilia - Guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione*. L'Accademico Paolo Inglese, Direttore del "Centro Servizi Sistema Museale" dell'Ateneo palermitano, ha presentato l'autore della pubblicazione che è stata distribuita agli Accademici. Il libro rappresenta un'esauriente descrizione delle verdure spontanee del territorio isolano "dal campo alla tavola". Per ognuna di esse, infatti, gli autori hanno predisposto, oltre a particolareggiate immagini, una scheda con nome scientifico, nome italiano e in dialetto siciliano, sinonimi, un'accurata descrizione, la presenza sul territorio e il tipo di habitat, la fenologia, le proprietà officinali, l'utilizzo in cucina, le curiosità popolari, la presenza sul mercato, le avvertenze sull'uso, un glossario dei termini botanici e la biblio-



grafia di riferimento. Il relatore ha attratto l'attento uditorio sottolineando il cresciuto interesse alla conoscenza e alla raccolta delle verdure selvatiche, un tempo patrimonio culturale che si tramandava da una generazione all'altra, per ovvi motivi alimentari, e oggi sconosciuto ai più. Fortunatamente, tuttavia, si assiste a un rinnovato interesse da parte dei giovani che si accostano alla natura, alle passeggiate in campagna, a stili di vita salutistici, alla riscoperta dei cibi naturali, genuini e stagionali. È pertanto di fondamentale importanza seguire semplici regole nella raccolta, per rispettare gli ecosistemi ma anche per sapere riconoscere le verdure edibili, distinguendole da quelle nocive se non velenose, e avere elementi di conoscenza per la pulitura e la cottura. A seguire, la riunione conviviale estiva, in giardino, con un menu con gustosi aperitivi e primi piatti a base di vegetali di stagione e gelati. (Daniela Nifosi)

SIRACUSA

SIMPOSIO D'ESTATE

Nella panoramica cornice del ristorante "Malafemmina", adiacente il golfo di Fontane Bianche, si è tenuto il simposio d'estate della Delegazione. Un

brindisi di benvenuto ha dato l'avvio all'incontro; a seguire il Delegato Angelo Tamburini ha riferito sulla nutrita partecipazione, anche dall'estero, e sulla risonanza positiva delle manifestazioni per il 55° anniversario della Delegazione e il convegno "La Cucina di mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni". Ha poi dato la parola al Simposiarca dell'incontro, l'Accademico Daniele Tamburini, il quale ha relazionato, in maniera professionale e accattivante, sul tema: "Il buon cibo per la salute dei denti", riscuotendo attenzione e apprezzamento.

A seguire, è stata servita la cena, una successione di pietanze ben confezionate e proposte in tavola in maniera sollecita e attenta: baccalà con crema di patata novella di Siracusa e ciliegino giallo confit; spaghetti alla "matalotta"; spiedo di sarda a "beccafico"; caponata; semifreddo di pistacchio di Bronte. In abbinamento i vini: Cataratto Doc (Cantina Fazio, Erice); Zighidi, Passito di Pantelleria liquoroso Doc (Cantine Florio, Marsala).

Presenti all'incontro accademico il Delegato onorario di Amsterdam Giuseppe Reibaldi e l'Accademico di Venezia Gabriele Bianchi. Il Delegato Tamburini, compiaciuto per il positivo esito della valutazione, ha consegnato al proprietario del ristorante,

Nicola Bufalino, alla maestra di cucina, Lucia Mazzullo, e alla maestra di sala Barbara Tamagniquaglia, il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia. (Angelo Tamburini)



EUROPA

SPAGNA

MADRID

LA CUCINA DEI BORBONE ALL'AMBASCIATA D'ITALIA

La residenza dell'Ambasciatore d'Italia è uno degli edifici storici più affascinanti e prestigiosi del centro di Madrid, in piena Calle Velazquez. Grazie alla generosità dell'Ambasciatore, S.E. Stefano Sannino, Accademico onorario, è stato possibile organizzare, nel giardino d'inverno, un evento congiunto tra l'Accademia Italiana della Cucina e l'Academia Madrileña de Gastronomía. L'evento ha avuto come tema il parallelo tra le cucine del Regno di Spagna e del Regno delle Due Sicilie, all'epoca della dinastia dei Borbone, due cucine che hanno certamente cambiato quelle tradizionali, in modo diverso nelle due città, per poi influenzare le tradizioni culturali e gastronomiche sino ai nostri giorni. Per l'occasione, la preparazione dei vari piatti è stata curata, per la parte spagnola, dallo chef Juan Antonio Medina del ristorante madrileño "A' Barra", che si fregia di una stella Michelin, e, per la parte italia-



na, dallo chef Aniello de Biase del ristorante “La Piperna” di Madrid. Il menu era costituito da un antipasto con frittelle di pasta cresciuta accompagnate da coppa affumicata e salame Joselito (considerati attualmente i migliori al mondo), per poi passare a un soavissimo sugarello in escabeche con sedano e pinoli, accompagnato da consomé freddo, e il famoso e sontuoso sartù di riso con ragù napoletano. Il piatto forte era un polletto francese arrosto alla maniera dei Borbone, mentre i dolci erano un babá napoletano stupendamente eseguito e una ruota di cioccolato. Il pane, che ha avuto un particolare apprezzamento, è stato fatto secondo la ricetta storica vesuviana e con elementi essenziali (farina di grano, acqua di fonte, sale). I vini in abbinamento: Falanghina del Sannio Dop; rosso riserva Guardiolo (Aglianico e Sangiovese); Figueroa Blanco Gran Viña de Madrid; Viña Bayona Blanco Viña de Madrid de Oro; La Sabina Tinto Gran Viña de Madrid; Tejoneras Tinto Viña de Madrid de Oro.

Prima della cena, l'Ambasciatore d'Italia, il Delegato Maurizio Di Ubaldo e il Presidente dell'Accademia Madrileña Don José Luiz López de Garayo hanno

spiegato le motivazioni culturali, storiche e gastronomiche dell'evento, distribuendo una speciale pubblicazione, realizzata dalle due Accademie, che contestualizzava storicamente e culturalmente la manifestazione, riportando anche la storia gastronomica delle due corti, con curiosità e aneddoti. Un ringraziamento particolare è stato rivolto alla Segretaria dell'Ambasciata, Clelia Colonna, per la sua costante assistenza.

La cena, alla quale hanno partecipato 45 persone, si è svolta alla presenza del Ministro Consigliere Massimo Branciforte, del Consigliere Economico Simone Turchetta, del Direttore dell'Ufficio di Cultura e Turismo della Comunità di Madrid Jaime de los Santos, del Presidente della Denominazione di Origine dei Vini di Madrid Antonio Reguilón, del Direttore della Comunicazione della Guida Michelin in Spagna Angel Pardo, della Direttrice della Guida Repsol María Ritter e di numerosi Accademici spagnoli e italiani.

I due chef e le loro squadre di cucina hanno raccolto un unanime sincero applauso per la capacità di interpretare, in modo tradizionale, le ricette storiche, pur approfittando dei supporti delle tecniche attuali. L'even-

to ha anche avuto un'eco sulla stampa nazionale spagnola. (Maurizio Di Ubaldo)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

PIZZA NAPOLETANA AL GREENWICH VILLAGE

Nostalgia dell'Italia a New York? Non solo dei sapori genuini della buona cucina, dei piatti semplici e gustosi, ma anche dell'atmosfera rilassata e festosa tipica del Bel Paese? “Song'e Napule” è l'antidoto perfetto: in questo piccolo ristorante e pizzeria nel Greenwich Village, il ritmo frenetico della Grande Mela lascia il posto alle melodie partenopee. Dal suo forno a legna a vista, Ciro ride e scherza con i clienti mentre prepara una delle migliori pizze che si possono trovare in città. È stata proprio la vera pizza na-

poletana, leggera e prelibata, ad aprire le danze della cena organizzata dalla Delegazione. I fratelli Ciro e Giovanni Iovine, che hanno inaugurato “Song'e Napule” (Io sono di Napoli e non Canzone di Napoli, come verrebbe da pensare in un Paese anglofono) circa tre anni fa, puntano tutto sulla qualità e, per garantire l'autenticità dei sapori, importano tante delle materie prime direttamente dalla Campania. Grande attenzione al gusto e al rispetto delle tradizioni: ne sono un perfetto esempio i deliziosi polipetti alla Luciana con capperi, olive, pomodorini e l'aggiunta di pane fritto fatto in casa. Non da meno, in termini di gusto, i rollè di pizza farciti con prosciutto e realizzati con un mix di tre diverse farine, come tutti gli impasti delle pizze. Un risotto alla pescatora ed eccellenti rigatoni alla siciliana sono stati i piatti principali della cena, accompagnati dai vini Falanghina e Aglianico, accuratamente selezionati per esaltare le pietanze. I cannoli, preparati ogni mattina con pasta fresca e ricotta cremosa, la *cheesecake* e un eccezionale tiramisù hanno chiuso una serata indimenticabile, tra i propositi degli Accademici di ritornare al più presto con parenti e amici.



VALLE D'AOSTA

AOSTA

6 giugno 2017

Ristorante "Agriturismo Mont Rosset" della famiglia Bataillon/Comé, in cucina Lidia Bataillon. ●Fraz. Mont Rosset, Jovecan (Aosta); ☎347/0645325; www.mont-rosset.it, info@mont-rosset.it, coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: torta salata alle erbe selvatiche; mocetta, salsicce e budini; sformato all'acetosa con fonduta; frittelle di salvia e menta; rebble con fiori di erba cipollina e borragine; carne cruda con olio e santoreggia degli orti; vellutata di levistico, sedano di monte con crostini di pane e fontina; arrosto con isopo e patate al burro aromatizzato alle erbe; ciambella ai fiori di sambuco e crema al sambuco.

I vini in tavola: Gewürztraminer; Pinot Gris; Torrette (tutti Crotta di Pradò di Constantin & Jean Paul Praz).

Commenti: La riunione conviviale, con la presenza numerosa di Accademici, è stata dedicata alle erbe spontanee e campagnole che si possono adoperare in cucina. La cena è stata preceduta da un'interessante relazio-

ne di un'etnobotanica, la signora Marguerettaz, che ha intrattenuto sulle tradizioni, sulle caratteristiche delle erbe officinali aromatiche alimentari presenti in Valle d'Aosta nonché sulle loro proprietà, con un particolare focus sull'utilizzo in cucina. Lo chef gestore, in un'atmosfera rustica e familiare, ha accolto con cordialità e disponibilità gli Accademici e ha realizzato e interpretato con maestria tutte le pietanze preparate con prodotti propri dell'agriturismo o di aziende della zona. Al termine, il Delegato ha rivolto allo chef l'apprezzamento per il convivio, invitandola a mantenere sempre lo stesso livello di attenzione, sperimentazione e ricerca nell'ambito della cucina valdostana.

AOSTA

4 luglio 2017

Ristorante "Les Fleurs d'Aquilou" di Aldo Matteotti, in cucina Alessandra Giroto. ●Frazione Thouraz, Sarre (Aosta); ☎328/1178635; girotoalessandra@libero.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: messata, bagna caôda, ortiche, olio canapa, scaglie di toma; bicchierino crema di latte di capra e frutti rossi selvatici, beignet menta, crema di mele alla cannella, beignet di borragine, tartelette di pasta brisée con gorgonzola, porri e noccioline; lasagna 3 farine (bianca, segale, castagne), verza, salsicciata, fonduta bleu d'Aoste, troillet; tris di risotti alle pere, fragole, mirtilli, mascarpone; cupola di cervo al vino rosso, rondelle di polenta al forno al

timo; semifreddo di pane nero, genepy e violetta.

I vini in tavola: Muscat Petit Grain secco (La Crotta di Tanteun e Marietta, Aosta); Fumin Barrique (Caves des Onzes, Communes di Aymavilles).

Commenti: La serata aveva come tema, vista la coincidenza di data, la Dichiarazione di Indipendenza delle 13 colonie britanniche del 1776. In una fresca serata, a circa 1.650 m di altitudine, la signora Alessandra ha illustrato i propri piatti interpretando i concetti di "indipendenza" e di "libertà" nonché di "bleu, bianco e rosso" (i colori della bandiera americana, ... le stelle le ha regalate il cielo in quota) nelle portate che sono state gustate secondo un concetto di "spontaneità" e di "illuminismo" gastronomico. 13 "salve di cannone", associate ai singoli piatti, hanno quindi accompagnato, in un ambiente di montagna e con un panorama mozzafiato, la serata, che ha visto chiudere il primo semestre della Delegazione con Simposiarca Maurizio Barnabé.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

14 luglio 2017

Ristorante "Filippo Oste" di Filippo Giaccone e Silvia Scavino, in cucina Filippo Giaccone. ●Via Umberto 12, Albaretto della Torre (Cuneo); ☎338/8871155; info@filippogiaccone.com, www.filippogiaccone.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di Filippo; tagliatella al ragù classico estivo; coniglio allo spiedo; zabaione e torta di noccioline.

I vini in tavola: Bianc 'd Bianc Alta Langa (Cocchi); Nebbiolo 2014 (rosso, Serralunga).

Commenti: La cucina di Filippo, l'oste di Albaretto, rappresenta un'autentica serie di capolavori della vecchia

cucina di Langa e del Roero, "rinforzata", secondo la moda di oggi. Serata indimenticabile in quello che a suo tempo, senza una ragione precisa, fu chiamato "angolo di Paradiso": solo dopo la riapertura di Filippo e Silvia è apparso chiaramente che questo balcone sulle Langhe non è un angolo, ma il paradiso.

ALESSANDRIA

25 giugno 2017

Ristorante "La Gallina" della famiglia Moccagatta, in cucina Matteo Monfrinotti. ●Via Monterotondo, 56, Gavi (Alessandria); ☎014/3585132; info@la-gallina.it, www.villasparinaresort.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: soffice di verdure primaverili; fonduta di toma piemontese e croccante di riso; risotto al Gavi e robiola di Roccaverano; scamone di fassone, impanatura leggera e verdure del tempo; gelato con i suoi divertimenti.

I vini in tavola: Gavi Docg 2016 (Villa Sparina).

Commenti: Con grande piacere la Delegazione è ritornata in questo ristorante in una villa prestigiosa, in posizione panoramica sui vigneti del Cortese di Gavi. Il menu, in vista della chiusura delle attività estive, è stato scelto tra le proposte dello chef ma non si è rivelato particolarmente significativo: un antipasto primaverile semplice; un risotto al Gavi di quantità limitata su un piatto piano dove si è subito raffreddato; uno scamone che, a giudizio degli Accademici, avrebbe richiesto una cottura più attenta.

ASTI

16 giugno 2017

Ristorante "Quartino" della famiglia Balestrino. ●Via Roma 70, Calamandrana (Asti); ☎0141/769009; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calici di frizzantino con lardo, salame crudo, blu del Moncenisio e friciele; carne cruda a fettine con tartufo nero estivo; vitello tonnato; gnocchi al burro e salvia, al





PIEMONTE segue

pesto, alla bava e al ragù di salsiccia; meringata.

I vini in tavola: Cortese e Barbera d'Asti della casa.

Commenti: Continuando la tradizione delle cene monotematiche informali, l'Accademico Alloero ha proposto questa simpatica osteria per gustare gli gnocchi di patate conditi con quattro sughi diversi. Veramente ghiotto il ricco aperitivo, molto buoni la carne cruda impreziosita da una spolverizzata di tartufo estivo e il vitello tonnato. Gli gnocchi erano ben fatti e ben cotti, anche se qualche sugo peccava di ingenuità. Migliorabile il dolce, discreti i vini, ottimo il servizio. Alla luce di tanta positività, ci si è ripromessi di tornare in autunno. Grazie, Enrico, alla prossima!

ASTI

29 giugno 2017

Ristorante "Osteria del Diavolo" di Enrico Trova. ●Piazza San Martino, 1, Asti; ☎0141/30221; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settimanale di Ferragosto; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo arrosto, salsa di fave e piselli, panissa ligure; tajarin "alla chitarra" con sugo di moscardini al pomodoro, olive taggiasche e pesto ligure; "cuoppo ligure" (fritto di baccalà, calamari, panissa, chips, zucchine; maionese piccante al basilico); scelta di dolci: cheesecake al lime, composta di fragole e un goccio di Rhum, cannolo rotto: ricotta di pecora, gelato alla crema, coulis di arance, cristalli di cioccolato, semifreddo al limoncello, crumble di pistacchi di Bronte.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Lunae 2015 (Ortonovo, La Spezia); Grignolino Bio 2015 (F.lli Rovero); Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2015 (Scajola).

Commenti: Cena per soli Accademici nella suggestiva cornice di piazza San Martino nel dehors dell'osteria. Il cuoco, Enrico Trova, già sperimentato dalla Delegazione nelle cene del dopo Consulta, ha fatto fare un viaggio nella cucina regionale italiana, con particolare riguardo a quella ligure con eccellenti risultati. Piatti ben curati sia nell'esecuzione sia nella materia prima e nella presentazione. Il Delegato, prima di cena, ha intrattenuto

gli Accademici con una chiacchierata che illustrava momenti salienti appena vissuti e progetti per il futuro. La cena si è svolta in un'atmosfera di attiva collaborazione con qualche spunto goliardico.

CIRIÈ

15 giugno 2017

Ristorante "San Genesio" di Simone Capello, in cucina Ares Ferrarese. ●Via Viano, 1, Castagneto Po (Torino); ☎011/912481; info@ristorentesangesio.com, coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di pollo con crema di carote e zenzero; brandade di merluzzo; riso Carnaroli con coniglio e fiori di zucca; raviolo farcito con ricotta e limone, salsa di parmigiano e menta; guancia di vitello brasata al vino rosso, verdure saltate; cremoso agli agrumi, meringa e limoni.

I vini in tavola: Gavi Docg 2015 (Ca Adua, Fontanassa); Barbera d'Alba Doc 2015 (Sori della Pernice).

Commenti: Il ristorante è gestito in sala e in cucina da due giovani: Simone Capello e Ares Ferrarese, con esperienza maturata in Italia e all'estero in diversi ristoranti stellati. L'aperitivo a buffet è stato servito nel giardino del ristorante sovrastato da un ippocastano secolare. Particolarmente apprezzato, tra gli antipasti, è stato il brandade di merluzzo seguito da due primi di notevole qualità, che ha raggiunto il culmine nella guancia di vitello brasata al vino rosso, seguita da un ottimo dessert. I vini sono stati

all'altezza delle vivande. La serata è stata arricchita dalla relazione di Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM.

CUNEO-SALUZZO

3 giugno 2017

Ristorante "M.E.T. Ristorante e gastronomia" di Maria Teresa Russo ed Eraldo Fervier, in cucina Maria Teresa Russo. ●Via Spielberg 68, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/47193; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 8,45; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crudo di Cuneo; insalatina con asparagi bio di Saluzzo, seppie e gamberetti; bresaola di tonno pinne gialle con millefoglie di pane carasau, finocchio e grana padano 24 mesi; polpo alla gallega su foglie di patate con paprika dolce; mini bavarese con coulis e tagliata di fragole.

I vini in tavola: Prosecco Superiore (Collalto, Conegliano Valdobbiadene).

Commenti: Pranzo particolarmente piacevole, in questo ristorante condotto con simpatia da una coppia storica con trentennale esperienza. Il locale, elegante e curato, si presenta come ristorante e gastronomia ed è situato in posizione centrale. Lo chef propone ogni sera una selezione di piatti, elencati su una lavagna, che sono il frutto di un'accurata selezione delle materie prime più fresche e genuine offerte giornalmente dal mercato. Il pranzo è cominciato con un'abbondante e deliziosa degustazione di prosciutto crudo di Cuneo Dop, gentilmente offerto dal Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo. Ottimi sia l'insalatina sia la bresaola di tonno. Da segnalare, per la sua particolare squisitezza, il

polpo. Eccellente la mini bavarese. Ottimo e servito alla giusta temperatura il Prosecco.

IVREA

21 giugno 2017

Ristorante "Vecchio Cipresso" dei fratelli Revel Chion. ●Regione Lago Sirio, 19, Chiaverano (Torino); ☎012/545555; info@vecchiocipresso.com, www.vecchiocipresso.com; coperti 85+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gran buffet di antipasti freddi e caldi; tagliatelle alle ortiche leggermente piccanti al limone e ciliegie; tagliata di sottiletto marinata alle erbe alla griglia, insalata e zucchine saltate; cialdina di pasta sfoglia con crema chantilly, panna e fragole, servita su letto di cioccolato.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso, metodo classico Incanto "pas dosé" Docg; Erbaluce di Caluso, Prima vigna Docg 2016 (entrambi Roberto Crosio, Candia Canavese); Morenico Barbera "un vino e un progetto del territorio" (Garage dell'uva, Settimo Rottaro); Moscato d'Asti Cascina Fonda Bel Piano Docg 2016 (Barbero, Neive).

Commenti: La Simposiarca Emilia Sabolo ha fatto conoscere una trattoria a conduzione familiare, gestita con passione da quattro sorelle e un fratello, in un bell'angolo di verde in riva al lago Sirio, a due passi da Ivrea. Purtroppo la giornata torrida ha fatto soffrire un po' il caldo, ma nel complesso la cena ha avuto buon esito. Buona la cucina con quel pizzico di creativo che la rende interessante e con una marcia in più negli antipasti a buffet, di forte impatto sia gustativo sia estetico. Serata simpatica, culminata con il festeggiamento dei nuovi Accademici Emily Collins Ferrarese e Maurizio Rossi, i quali, con Andrea Nepote, già presentato la volta scorsa, danno un buon contributo al ricambio generazionale della Delegazione.

TORINO

21 giugno 2017

Ristorante "Cascina Lautier" di Claudia Benedicenti, in cucina Christian Balzo. ●Strada Baldissero, 121, Chieri (Torino); ☎011/9423450, cell. 339/7214259; info@cascinalautier.it, www.cascinalautier.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del





ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo; martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: zuppetta tiepida di pesce; gnocchetti di sejrass, aglio, olio e nasturzio; carrè d'agnello in pasta fillo; pre-dessert; spugna al cacao con frutti di bosco ghiacciati.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Casa Bottega, Godega di Sant'Urbano); Roero Arneis Docg (Battaglino, Zezza d'Alba); Langhe Rosso Doc (Malvirà, Canale d'Alba).

Commenti: Cascina Lautier, è un bel cascinale isolato, immerso nel verde, posto sulla sommità di un poggio dal quale la vista spazia sino al lontanissimo orizzonte. In questo spazio aperto, ospita un ampio orto, i cui prodotti sono poi utilizzati nella preparazione dei piatti, affidati alle mani dal giovane chef Christian Balzo, dalle ampie esperienze professionali, incluso lo stellato "Vo" nel centro di Torino. Un siffatto ambiente naturale, ideale rifugio dalle prime calure estive, ha permesso di valorizzare la proposta culinaria, legata alla tradizione, ma fervida di innovazioni, non avventurose, già dotate di maturo equilibrio, con apprezzamento degli Accademici, trattenutisi piacevolmente sino a tarda ora.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 22 giugno 2017

Ristorante "Osteria Mercato" di Alessandro Clerici e Martina Rigoli, in cucina Alessandro Clerici. ●Piazza Capucci, 9, Stresa (Verbania); ☎0323/346245; osteriamercatostresa@gmail.com, www.osteriamercatostresa.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di manzo piemontese, emulsione al tuorlo e senape con asparagi; gnocchi di patate, saltati al pesto e salmerino affumicato; scamone d'agnello cotto a bassa temperatura, patate arrostiti; semi-freddo al sambuco, Prosecco e menta.

I vini in tavola: Colline novaresi Docg Carolus (Cantalupo, Ghemme); Barbera d'Asti Docg (La Leona, Tenuta Castelli di Razzano).

Commenti: Passione, impegno e attenzione portano efficienza in sala, dove



la cucina arriva con le sue qualità in modo pronto e cortese. Non facile in una località turistica e in alta stagione, con numeri vicini ai massimi della capienza, che mettono alla prova anche cuochi giovani con cucina moderna. Per non farsi mancare nulla, anche una serata con generoso accompagnamento musicale jazz. Il menu proposto è stato apprezzato, dimostrando professionalità e concretezza con la giusta creatività, con menzione speciale per lo scamone d'agnello. Buono l'abbinamento con i vini della casa. Una prima esperienza che potrà trovare conferma e superamento in altra stagione dell'anno portatrice di nuove primizie e ingredienti. *Ad maiora.*



LIGURIA

GENOVA 19 giugno 2017

Ristorante "Shalai" dei fratelli Fortunato e Vincenzo Di Marco, in cucina Paolo Romeo. ●Via F. Ricci 1, Genova; ☎339/6158521; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: la Norma diventa arancino; il mare di Sicilia, crudo e cotto; ravioli beccafico; totaki di pesce spada dello stretto con ciliegino caramellato e salsa all'arancia; cannolo scomposto con gelato al mandarino di Ciapulli.

I vini in tavola: Sallier de la Tour Doc; Frappato (Judeka).

Commenti: Locale con cucina siciliana orientata al contemporaneo, considerata l'origine dei due gestori, capaci di offrire piatti ricercati, ma senza esagerare, da definire quasi "creativi". Nell'innovazione vengono riscoperti ingredienti e materie prime antiche, di grande qualità, anche per il personale collegamento con piccoli produttori siciliani indipendenti. Ambiente raffinato, tranquillo e accogliente, circondato dal verde. Personale gentile ed efficiente che, spiegando anche la composizione delle singole portate, ha entusiasmato gli Accademici, peraltro affascinati dai totaki di pesce spada e dai fantastici cannoli. Ottima la scelta dei vini, non da tutti conosciuti. Una serata di puro relax, gastronomico e mentale.

GENOVA EST 20 giugno 2017

Ristorante "Osteria da Drin" della famiglia Castagnola. ●Frazione Capreno, 66, Sori (Genova); ☎0185/782210; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 settembre-15 ottobre e 24 dicembre-4 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: focaccine al formaggio e ripieni alla genovese; "mandilli de sea" lasagne al pesto; pansoti con salsa di noci; gran fritto misto all'italiana; tortino di mele con gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbadiene (Bartolomio); Rossese Casina Feipu (Massaretti).

Commenti: C'è chi sostiene che le focaccine al formaggio, tipiche delle alture del Golfo Paradiso, siano le antesignane della più famosa focaccia di Recco. Confezionate con gli stessi

ingredienti ma a foggia di grosso raviolo, con all'interno la crescenza e fritte nell'olio, riscuotono ugualmente un grande successo. Molto apprezzati anche i deliziosi "mandilli de sea" che, tradotto in italiano dal dialetto genovese, significa fazzoletti di seta, sottilissime lasagne al pesto cui hanno fatto seguito i famosi e tradizionali pansoti. Il fritto misto all'italiana, magistralmente cucinato, è risultato gustoso e leggerissimo grazie a una perfetta frittura. Ottimi il dessert e l'accostamento dei vini di qualità elevata.

RIVIERA DEI FIORI 17 luglio 2017

Ristorante "Come a casa" di Piero Bregliano e Licia Casella. ●Via XX Settembre 22, Ospedaletti (Imperia); ☎335/6437370; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie autunno; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sorallo marinato agli agrumi con quenelle di ricotta di pecora profumata al limone; zuppetta orientale con cozze e gamberi rossi di Sanremo; raviolini del pin alle erbe in ciuppin; baccalà (gadus morhua) nell'orto di stagione; cheesecake alle fragole e gelatina di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco (Stefanini); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore il Bacco 2015 (Fattoria Caroncino); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore Le Oche 2015 (Fattoria San Lorenzo).

Commenti: Lo chef Piero Bregliano ha elaborato una proposta ben studiata e molto curata, che ha affascinato gli Accademici creando alternanze nelle votazioni alle diverse portate, ottenendo comunque un ottimo risultato. Sorallo e baccalà sono stati i piatti che hanno riscontrato maggiore successo. Il dolce elaborato dalla signora Licia ha chiuso la serata con un grande applauso degli Accademici.

SAVONA 18 giugno 2017

Ristorante "Lorenzo Turco" della famiglia Turco, in cucina Lorenzo Turco. ●Via Bertone 7, Quiliano (Savona); ☎019/9250445, cell. 347/3584646; info@innocenzoturco.it, www.innocenzoturco.it; coperti 30+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì-mercoledì.



LIGURIA segue

●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure ripiene; fiori di zucca fritti in pastella; tagliatelle al sugo di coniglio; coniglio e patate al forno; crostata alle pesche.

I vini in tavola: Pigato 2016; Granaccia 2016 (entrambi Innocenzo Turco).

Commenti: Anticamente destinato al ricovero di animali, il locale conserva i muri in pietra viva sui quali si innalza una pregevole volta a botte in sottili mattoni a vista. Un cortiletto affiancato da un piccolo prato accoglie, nelle sere d'estate, gli ospiti desiderosi di refrigerio. Curata la preparazione della tavola. I tipici ripieni di verdura erano morbidi ma alcuni avrebbero gradito una farcia più granulosa; croccanti le frittelle di fiori di zucca che avrebbero meritato una minore untuosità. Il (difficile) sugo di coniglio, che ha condito le tagliatelle fatte in casa, ha incontrato l'apprezzamento dei convitati. Le erbe aromatiche di Liguria hanno esaltato il delicato sapore del coniglio, in parte al forno e in parte in casseruola. Molto apprezzata la qualità dei vini. Volenteroso il servizio.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

19 luglio 2017

Ristorante "Il Bagnolo" della famiglia Gnes, in cucina Carlo e Giacomo Gnes. ●Via Serniga, Località Bagnolo, Salò (Brescia); ☎0365/20290, cell. 331/2145163; info@ilbagnolo.it, www.ilbagnolo.it; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e insaccati naturali da maiali allevati in fattoria con giardiniera fatta in casa e pesche senapate; pâté di fegato di vitellone della fattoria con pan brioche e confettura di cipolle rosse; lasagnetta



gratinata al pesto di basilico dell'orto; gnocchi di patate al sugo di coda di vitellone brasata al Gropello; manzo all'olio con crema di patate al latte; gelato fatto in casa con latte di mucche di razza bruna.

I vini in tavola: Chiaretto (Leali di Montecatino); Gropello (Le Sincette).

Commenti: Quasi un piccolo viaggio arrivare al locale lungo una spettacolare strada panoramica che risale la costa montuosa del lago, quindi un tratto boscoso e, quasi sul crinale, si apre una grandiosa vista sul medio Garda che si può godere dal giardino e dalla veranda. Il locale, fondato nel 1997 dalla famiglia Gnes che ne detiene ancora la proprietà, propone una gustosa cucina del territorio rielaborata e utilizza materie prime perlopiù provenienti dalla fattoria annessa alla proprietà. Cena robusta ma gradevole. Corretto l'abbinamento dei vini.

ALTO MILANESE

20 luglio 2017

Ristorante "Da Palmiro" di Palmiro Sperandio, in cucina Massimo Sperandio. ●Via del Riale 16, Parabiago (Milano); ☎0331/55202; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare mediterranea di cernia con capperi e olive unitamente a mosciame di tonno con pomodorini pachino; animelle di vitello con carciofi; spaghetti con alici e muddica; minestra di pasta e fagioli semifredda; trippa grigia; dadolata di tonno con patate e rosmarino; rognoncino trifolato con crostino di

polenta; semifreddo al torrone e frutti di bosco.

I vini in tavola: Montebiotto rosso Igp (Nettare dei Santi); Sauvignon Collio (Vidussi).

Commenti: Una scommessa cercare di far armonizzare sapori delicati di pesce e sapori decisi e imperanti del quinto quarto: Palmiro è riuscito a vincerla alternando, sin dall'antipasto, la delicatezza della cernia, elevando un po' il sapore con il mosciame di tonno, per arrivare alle animelle. Giuste pause nel servizio hanno consentito di riequilibrare il palato per affrontare spaghetti con le alici e una piacevole pasta e fagioli tiepida. Il patron ha voluto presentare un fuori programma: trippa grigia, arricchita da aromi freschi. Il tonno rosso ha fatto splendida accoppiata con un rognoncino profumato con rosmarino. Il fil rouge della cena sono state le erbe aromatiche che il ristorante, da sempre, sa gestire con molto equilibrio. Unica pecca evidenziata: "porzioni eccessive" ma nulla è avanzato.

ALTO MILANESE

25 luglio 2017

Ristorante "Oca Giuliva" di Emanuele Bellan, in cucina Emanuele Bellan. ●Via Cottolengo 4, Pogliano Milanese (Milano); ☎02/93549106; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: dall'idea della paella di pesce; monoraviolo alla caponata, stracciatella e riduzione di mosto d'uva; stinco d'agnello al forno alla birra ambrata e aglio nero con

tortino di patate e pecorino; tortino di mele con gelato al caramello salato e salsa vaniglia.

I vini in tavola: Ortrugo frizzante dei Colli Piacentini Doc (Cantina di Vicobarone).

Commenti: Lo chef e patron ha ribadito, anche in questa occasione, la sua capacità di abbinamenti di sapori, presentazione dei piatti e ottima attenzione alla cottura. Tutti hanno sottolineato la capacità inventiva e le novità che ogni volta vengono proposte dallo chef ed è stato molto piacevole trascorrere la serata fra amici, con conversazioni disinvolte e commenti positivi. Il clima particolarmente rilassato è stato favorito anche dal personale di servizio, attento alle richieste dei commensali, disponibile e sorridente. Al termine della cena, il patron si è reso disponibile in sala da pranzo e ha illustrato le modalità di preparazione delle vivande presentando in particolare l'aglio nero (tipico della cucina coreana e giapponese) utilizzato come ingrediente del secondo piatto.

LARIANA

14 giugno 2017

Ristorante "La Baia di Moltrasio" di Alessio Rossi, in cucina Alessio Rossi. ●Via Bellini, 6, Moltrasio (Como); ☎031/376093, cell. 333/2849256; info@labaiadimoltrasio.com, www.labaiadimoltrasio.com; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di lavarello in carpione di verdure; missoltino con crostone di polenta; caviale di acqua dolce; filetto di pesce di acqua dolce in salsa verde; trota affumicata; pâté di luccio al timo; spuma in crosta; lasagnetta di pasta verde al ragù di lago, vellutata di pomodoro fresco e arancia; sformatino di robiolino e gamberi di acqua dolce con filetto di pesce persico; tortino di mele al Calvados, salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Nino Franco); Le Calderine bianco Igt Terre Lariane; Ca' del Mot rosso Igt Terre Lariane (entrambi Cantina Angelinetta).

Commenti: Una bellissima serata, nonostante il tempo inclemente; la terrazza a picco sul lago è stata utilizzata



soltanto per l'aperitivo (con ottimi stuzzichini) ma ha permesso di festeggiare l'ammissione di due nuovi e giovani Accademici. Poiché il ristorante sovrasta la storica società sportiva Canottieri Moltrasio, il menu proposto dal bravo chef "doveva" essere a base di pesce di lago. E così è stato. Molto apprezzati gli antipasti (in particolare il missoltino e il filetto di lavarello) e lo sformatino di robiolino e gamberi di acqua dolce. Magnifica l'atmosfera della serata grazie all'impegno dello chef e di tutti i collaboratori, appassionati ed entusiasti.

LECCO

20 giugno 2017

Ristorante "La Puppola" di Mirco Pasquini, in cucina Mirco Pasquini. ●Via al Lido 2, Perledo (Lecco); ☎339/1327728; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura lunedì-venerdì (novembre-dicembre). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati di cinta senese; finocchiona; capocollo; pecorini di Pienza di varie stagionature accompagnati da confettura, frutta secca e frutti di bosco; bruschetta di pane "sciocco" con lardo di Colonnata e castagna glassata; carpaccio di soppresata marinata agli agrumi con datterini freschi, peperoni caramellati e glassa di aceto balsamico; fagioli all'uccelletto; tagliata di manzo chianino al rosmarino con patate novelle arrosto; sorbetto di pompelmo rosa.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano 2012 (Poliziano); Chianti Classico gallo nero 2014 (Felsina).

Commenti: Per festeggiare l'imminente estate, il Simposiario, Vittorio Ragno, ha proposto un incontro con la cucina toscana in questo simpatico ristorante sito presso lo Sporting Club Olivedo di Perledo, in un parco sul lago di Como, ma con il gestore e cuoco di provenienza toscana. Qui da soli due anni, ma con una lunga esperienza di cucina tipica toscana, Mirco ha dato prova di grande capacità e passione nel trattare materia prima di grande qualità, scelta personalmente, con garbo e professionalità nel rispetto della tradizione. Le portate sono state accolte tutte positivamente, con giudizi lusinghieri unanimi, con una predilezione per i fagioli all'uccelletto, piatto semplice, che fra le mani del cuoco Mirco è diventato un piatto ottimo, gustoso ed equilibrato nel contempo.

LECCO

15 luglio 2017

Agriturismo "Due Soli" di Liliana Bergamini. ●Via al Cavallotto 2, Primoluna (Lecco); ☎0341/981475; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tagliere con salame, pancetta e bresaola con caprino fresco; delizie dell'orto in tempura; misticanza con petto di pollo all'agro, ribes rosso e mousse di maionese con pancetta croccante; tagliatelle con ragù di carne o con verdure; capretto arrosto con patate; selezione di formaggi di latte caprino; gelato con lamponi caldi.

I vini in tavola: Tumlin Roero Docg; Arneis Terre del conte Roero Docg (entrambi Cantine Povero).

Commenti: Le parole e i fatti hanno caratterizzato l'interessante riunione conviviale nella frescura della Valsassina. Le parole: Liliana Bergamini, vulcanica allevatrice e casara, ha spiegato le rigide norme cui è sottoposto l'agriturismo, annesso all'azienda agricola, sottolineando come i menu debbano rigorosamente avvalersi delle materie prime prodotte in loco. La forzata, ristretta proposta culinaria è stata fatalmente perdonata alla verifica dell'ottima qualità degli ingredienti e dalla cura prestata nelle cotture. I fatti: realizzazione di un menu concepito (quasi) unicamente con le materie prime provenienti dalla stalla e dall'orto di casa. Delicate e croccanti le verdure in tempura, gustose le tagliatelle proposte con il ragù di carne e nella versione vegana. Consenso unanime.

MILANO DUOMO

22 giugno 2017

Ristorante "Osteria del Portone" della famiglia Daniotti, in cucina Luca Daniotti. ●Via Circonvallazione 27, Melegnano (Milano); ☎02/9835366; info@osteriadelportone.com, www.osteriadelportone.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana centrale di agosto e di gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: selezione di salumi con gnocco fritto; tatin di cipolla di Tropea con crema di pecorino di Pienza; risotto mantecato al caprino

di Montevecchia al profumo di limone; arrotolato di maialino alla birra; gelato al latte di cascina con ciliegie.

I vini in tavola: Dolcetto delle Langhe (Fontanafredda).

Commenti: Preceduta da una visita guidata al Castello, abilmente presentata dalla nuora di Luigi Balocco, uno dei Simposiari, la riunione conviviale è stata piacevole e simpatica, apprezzata dai numerosi Accademici. L'altra Simposiaria della serata, la Vice Delegata Marisa Zipoli, ha presentato sia il menu sia i proprietari del locale che ne hanno raccontato la storia. Piena soddisfazione per i piatti, tra i quali una pregevole tatin di cipolla di Tropea e un altrettanto pregevole risotto.

MONZA E BRIANZA

LARIANA

13 luglio 2017

Ristorante "Al Rustico" di Marco Rossi, in cucina Marco Rossi. ●Via San Carlo 3, Lambrugo (Como); ☎031/608125, cell. 338/1052871; alrusticosrl1@virgilio.it, www.ristorantealrustico.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 6,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappesante rosolate con crema di fiori di zucca e primo sale; carpaccio di tonno pinna gialla e caponata fredda ai pistacchi; gamberi rosa marinati, con caprino di malga e pepe rosso; pane nero tostato al carbone, tartare di salmone scozzese al basilico; maccheroncini di farina di segale con bottarga di muggine su acqua di gazpacho; branzino cotto

in vaso di cottura con asparagelli e pomodorini camone; confettura di "murun", gelato di yogurt, croccante di nocciole e filo di fondente.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata; Sauvignon; Refosco dal peduncolo rosso; Verduzzo friulano (tutti Ronchi, Manzano).

Commenti: Una calda serata estiva nella verde Brianza, l'occasione per una riunione conviviale congiunta fra la Delegazione Lariana, ospite per motivi territoriali e quella di Monza e Brianza. In vista delle ferie imminenti e considerato che i piatti tradizionali brianzoli mal si accostano all'afa estiva, i Delegati hanno concordato con lo chef una cena "marinara". Molte le idee positive del cuoco, non sempre rispettate nella realizzazione dei piatti. In particolare il branzino in vaso cottura, valido all'olfatto ma decisamente carente alla vista e al gusto, specie sotto il profilo della consistenza. Conoscendo il valore di Marco Rossi, certamente l'esperienza e i suggerimenti gli saranno di aiuto per un'ulteriore crescita.

VALLECAMONICA

16 luglio 2017

Ristorante "El Volt" di Roberto Buffoli, in cucina Roberto Buffoli. ●Via G. Sora, 19, Ponte di Legno (Brescia); ☎0364/92050; ristoranteelvolt@gmail.com, coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di salmerino con tartare di mango; tagliolini di pasta fresca ai gamberi di lago; scaloppa di salmerino su infuso ai





LOMBARDIA segue



frutti di bosco; semifreddo al miele d'acacia della Valcamonica.

I vini in tavola: Kerner (Abbazia Novacella); Sauvignon Winkl (Cantina Terlano).

Commenti: Il ristorante è sito in zona centrale, nel comune di Ponte di Legno. Lo chef è giovane e molto valido. I piatti proposti sono ben presentati e le materie prime utilizzate di ottima qualità. Gli Accademici sono rimasti bene impressionati da tutti i piatti proposti, accogliendo con piacere anche quegli accostamenti non proprio usuali, ma che si sono rivelati gradevoli al palato.

VARESE 29 giugno 2017

Ristorante "Al Tranvai d'Antan" di Luca Daniele. ●Viale Bozzolo, angolo Via Libertà, Casalzuigno (Varese); ☎0332/651807; info@altranvaidantan.it, www.altranvaidantan.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì; lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,73; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: focaccia calda; fagottino di pasta fillo con toma fon-

dente, mandorle tostate e miele; mini caprese; peperone del Piquillo con alici trapanesi; salmone marinato dallo chef; minibattuta di fassona alla piemontese; sorbetto al pompelmo e Campari; trofie con farina di castagne della Valcuvia, condite con pesto di rucola al profumo di aglio rosa; strudel rivisitato con pesche, datteri e mandorle.

I vini in tavola: Arneis bio di Zezza d'Alba; Nebbiolo di Zezza d'Alba; Moscato di Zezza d'Alba (tutti serviti in caraffa).

Commenti: Una riunione conviviale dedicata all'arte. Giugno è il mese giusto per visitare un piccolissimo centro con viuzze e case in pietra a 500 metri di altezza in Valcuvia, molto conosciuto. Arcumeggia, frazione di Casalzuigno, negli anni Cinquanta, su iniziativa dei due Comuni di Milano e di Casalzuigno, fu visitata da alcuni pittori celebri come Sassu e Reggiori, che eseguirono affreschi nell'antichissimo borgo, tuttora ben conservati. L'ingresso al ristorante è stato accompagnato da una gradevole musica jazz, eseguita da un gruppo di musicisti che hanno intrattenuto gli ospiti fino a tarda sera. La cena interessante ha avuto momenti di eccellenza nel fagottino con la toma e nelle

trofie. Il vino di produzione bio, senza aggiunta di solfiti, ha incuriosito tutti. Pesche, datteri e mandorle hanno dato allo strudel una dolcezza diversa.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 28 giugno 2017

Ristorante "La Verde Sosta" di Giuseppe e Grazia Mazzone. ●Località Crocetta, Montecalvo Versiggia (Pavia); ☎0385/99734; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola bruschetta con caprino al tartufo e marmellata di cipolle rosse; flan di parmigiano e tartufo su lettino di crema allo zafferano; mortadella al tartufo; ravioli con castelmagno e tartufo al burro di affioramento; cestino di carne di manzo con funghi stagionali, cuore di gorgonzola, abbraccio di guanciale e grattugiata di tartufo nero; oppure tartare di fassona al tartufo, patate biologiche al forno e insalatina dell'orto; tartufo semifreddo al cioccolato "Araguani Venezuela" con salsa alle fragole.

I vini in tavola: Spumante rosé metodo charmat (Bagnasco, S. Maria della Versa); O.P. Pinot Nero Doc Carillo (Frecciarossa, Colli di Mairano); O.P. Bonarda Doc Verzello (Pietro Torti, Montecalvo Versiggia).

Commenti: L'ultima riunione conviviale in questo ristorante risaliva al settembre del 2014 ed era stato servito un menu di funghi molto gradito. Questa volta, il menu al tartufo estivo è stato un'apoteosi di consensi. La serata, dopo alcune altre passate in improbabili agriturismi, ha riconciliato gli Accademici con l'Oltrepò. Bravi! Bravi! Bravi! Sapori equilibrati, ingredienti di primissima qualità, la simpatia di Grazia e Giuseppe e infine (non trascurabile) il costo: tutto per-

fetto. Inoltre, per i più svariati motivi, gli Accademici vogheresi brillavano per la loro assenza, presenti soltanto in 12, tutti seduti attorno alla stessa tavola "reale": la perfezione assoluta!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 6 luglio 2017

Ristorante "Tilia" di Chris Oberhammer, in cucina Chris Oberhammer. ●Via Dolomiti, 31b, Dobbiaco (Bolzano); ☎335/8127783; info@tilia.bz, www.tilia.bz; coperti 18. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di lenticchie con speck croccante; caponata di verdure al tartufo nero con caprino fresco; risotto verde con spuma di formaggi stagionati ed erbe alpine; bue brasato di Sesto al vino rosso con patate fondenti e carote; cheesecake con ricotta fresca di Dobbiaco con gelato allo sciroppo d'acero.

I vini in tavola: Müller Thurgau (Val Isarco); Sauvignon blanc - Lafaó (Corterezio); Nero d'Avola (Cottanera); Pedro Ximénez 1927 (Alvear).

Commenti: Un gioiello di cristallo incastonato nel parco del Grand Hotel ai piedi delle Dolomiti; i formidabili colori del tramonto, oltre a deliziare gli ospiti, ispirano lo chef, che li ripropone nei piatti riuscendo a fondere vi-





sta e gusto in una sinergia senza pari. La successione delle portate, in questa stupenda riunione conviviale organizzata da Gianangelo Barbierato, ha visto il trionfo della buona cucina, eseguita con preziose materie prime, con tecnica sicura e ispirata, seguendo non pedissequamente il tema proposto (il formaggio). I singoli piatti, tutti a livelli di eccellenza, l'abbinamento perfetto con i vini, il servizio in guanti bianchi discreto e premuroso, l'ambiente raccolto ed elegante, il prezzo più che corretto hanno e contribuito a una valutazione eccezionalmente alta.

MERANO 13 giugno 2017

Ristorante "Falschauerhof" di Sepp ed Elisabeth Gruber. ●Santa Gertrude 14, Ultimo (Bolzano); ☎0473/790191; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di affettati e pinzimonio dell'orto; zuppa contadina (cipolle, speck, crauti, pane di segale ed erba cipollina); arrosto di capretto e di cerbiatto con cavolo-ropa e buon Enrico; Krapfen al papavero.

I vini in tavola: Prosecco superiore Dirupo 2016 (Andreola, Farra di Soligo); Cuvée Roat 2016; Cuvée Dunkl 2014 (entambi Merano Burggräfler, Marlungo).

Commenti: Non si respira la consueta aria di un ristorante ma quella calda di una casa contadina che accoglie nella stube. Tutto è fatto in casa: le verdure sono dell'orto, la lavorazione delle car-

ni è opera di Sepp, esperto macellaio. Splendidi piatti di speck e di cervo, stagionati al punto giusto e dal profumo promettente, attendono gli Accademici nella terrazza con vista sulla vallata. Li accompagna un fresco pinzimonio. La zuppa contadina ridesta il ricordo di sapori e profumi d'altri tempi e manda in visibilo i commensali. Altrettanto interesse e soddisfazione suscitano gli arrostiti: morbido e succoso il primo, tenero ed eccezionalmente saporito il secondo, forse la pietanza migliore. Dei fragranti Krapfen concludono una serata riuscitissima grazie anche al Simposiarca Renzo Pedevilla.

TRENTO 18 luglio 2017

Ristorante "Maso Franch" di Massimo Geusa, in cucina Giorgia Piffer. ●Località Maso Franch 2, Giovo (Trento); ☎0461/245533; info@masofranch.it, www.masofranch.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinzimonio alle verdure con salsa allo yogurt, crostino di pane all'olio con tartare di trota, lonzino di maialino alle erbe con maionese alle mele; soufflé alle zuchine e menta con carpaccio di carne fumada e citronette alla senape; ravioli fatti in casa al formaggio di malga con finferli; filetto di salmerino in crosta di mandorle croccanti con polenta alle patate e cavolo cappuccio viola; panna cotta al miele con salsa alla lavanda.

I vini in tavola: Trento Doc (Cesarini Sforza); Kerner (Cantina di Monta-

gna); Pinot Grigio ramato (Villa Corniole); Mandolaia (Cantina di Lavis).

Commenti: La Delegazione ha deciso di tornare in questa bella struttura fra i vigneti della Val di Cembra, per saggiare e assaggiare la nuova tendenza della cucina, imperniata sui prodotti che i diversi coltivatori dei dintorni ogni giorno forniscono. La squadra di giovani cuochi di qualità, cui la nuova gestione si è affidata, presenta una scelta più semplice, meno ricercata ma accurata e genuina; in linea con la moderna filosofia del "km 0". Il risultato della riunione conviviale, signorilmente predisposta dal Simposiarca Carlo Colombo Manfroni e da Massimiliano Furlani, è un insieme in ogni piatto di gradevoli sapori, senza che il gusto ne venga sovrastato. Una menzione particolare merita il soufflé da tutti indicato con definizioni superlative.

TRENTO 25 luglio 2017

Ristorante "Castel Toblino" di Stefano Bertoni, in cucina Stefano Bertoni. ●Località Castel Toblino 1, Calavino (Trento); ☎0461/864036, cell. 335/5371557; info@casteltoblino.com, www.casteltoblino.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre-15 marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gazpacho; mousse di yogurt con bocconcino di coregone; vitello tonnato con fiore di capperi; rosti mignon di patate con cetrioli; insalata di finocchi e pesche con filetti di persico profumati all'arancia; bigoi al torchio, con sarde di lago, pinoli, uvetta e limone candito; trancio di coregone cotto su pietra di fiume e praline con marmellata di limone; torta di carote in vasetto.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc (Pisoni Brut); Nosiola Goccia d'Oro (Giovanni Poli); Schiava Gentile Belle Amour Rosé (Pravis); Vino Santo (Giovanni Poli).

Commenti: La proposta della serata è stata equilibrata e caratterizzata da pesce di lago, profumi e olio della zona. Da parte degli Accademici vi è stato un giudizio positivo condiviso e unanime. L'utilizzo di "ciotoli" di lago arroventati, a sostegno del trancio di coregone, volto a ultimare la cottura e mantenere un grado di temperatura adeguato della pietanza, ha portato a un interessante confronto. Alcuni ne apprezzano la semplice funzio-

nalità, altri ne hanno colto l'aspetto puramente coreografico. L'ambiente affascinante di questo maniero, ricco di storia, ha contribuito a rendere la serata ancora più caratteristica.



VENETO

ALTO VICENTINO 29 giugno 2017

Ristorante "Locanda Setteca" di Elisa e Fausto, in cucina Fausto Valente. ●Via Santa Caterina, 11, Valdastico (Vicenza); ☎0445/705252, cell. 340/7878945; info@locandasetteca.com, www.locandasetteca.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di luccio con albatrellus pes caprae, involtino di trota salmonata dell'Astico affumicata in casa con germogli di pungitopo sott'olio; risotto con riserva delle Abbadesse con gamberi di fiume e cumo delle Vezzene; scaloppa di trota salmonata dell'Astico al profumo di agrumi e spinaci selvatici del Verena; croccantino allo zabaione e cuore all'amarena.

I vini in tavola: Cion Spumante extra dry Charnat (Transit Farm); Satrico vino bianco del Lazio Igt 2016 (Casale del Giglio); Bardolino Chiaretto Doc 2015 (Monteci); Verduzzo Friulano Doc Friuli Grave 2015 (Ciani).

Commenti: La Delegazione, per festeggiare il solstizio d'estate, si è portata nel Val d'Astico, terra di confine con il Trentino, in una vecchia casermetta asburgica sino al 1918, ora ristorante familiare dal sapore di una volta. Il Simposiarca, Nazzareno Leonardi, ha predisposto un buon menu basato sul tema della serata: i pesci dei torrenti vicentini. Si è iniziato con un buon antipasto a base di luccio miscelato con funghi locali e un piacevole involtino di trota salmonata con germogli di pungitopo sott'olio, raccolti e preparati dai titolari del ristorante. Come primo è stato ser-



VENETO segue

vito un risotto con cumo e gamberi di fiume e a seguire, una buona scappola di trota salmonata. Per finire, un delizioso croccantino ingentilito con le amarene. Appena sufficiente l'abbinamento piatto e vini.

CORTINA D'AMPEZZO 7 luglio 2017

Ristorante "Ra Stua" della famiglia Matteo Zaggia. ●Via P. Grohmann, 2, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎04/36868341; ristoranterastua1@libero.it, www.rastuacortina.it; coperti 45. ●Parceggio scomodo; ferie da metà maggio a metà giugno e dal 15 al 30 ottobre; giorno di chiusura lunedì (solo fuori stagione). ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di scottona con composta di sedano e arancia; riso Carnaroli, dell'azienda agricola Giuseppe Melotti, mantecato con ghiaccio alla rapa rossa e fonduta delicata al blu di Montegalda; filetto di vitello in dolce cottura velato di pancetta fresca, accompagnato da verdure croccanti di stagione e insalata di pomodoro fresco e cipolla stufata; sbrisolona impastata con mandorle tostate, fichi secchi e nappata allo zabaiione e fior d'arancio dell'azienda Vitis.

I vini in tavola: Pinot Bianco Colli Euganei; Merlot Veneto (Cantina Vitis e Vita).

Commenti: Il menu, proposto dai Simposiari Gianluca Basso e Maurizio Pozzan, era costituito interamente da prodotti provenienti dall'azienda agricola della famiglia del titolare, sita in Due Carrare in provincia di Padova. Tra i piatti proposti, merita una particolare menzione il riso manteca-

to alla rapa rossa che ha suscitato vivi apprezzamenti sia per l'accostamento dei sapori sia per l'inusuale contrasto cromatico dei suoi ingredienti. Il filetto di vitello, grazie alla qualità della materia prima utilizzata unita alla cottura a bassa temperatura, ha riscosso un unanime gradimento da parte dei commensali. La cena si è conclusa con un interessante intervento del titolare accompagnato in sala dalla brigata di cucina.

TREVISO 9 giugno 2017

Ristorante "Al Cippo degli Arditi" della famiglia De Faveri, in cucina Silvia De Faveri. ●Via Nord Montello 12, Volpago del Montello (Treviso); ☎0423/619767, cell. 347/7107829; info@alcippodegliarditi.it, coperti 70+180 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie 7 - 31 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di soppresa con filetto, casereccia del Montello accompagnata da verdure in agrodolce e bocconcini di polenta grigliata con formaggio latteria del Montello fuso; flan di zucchine con fonduta di morlacco del Grappa e fiore di zucca fritto in pastella; quenelle di ricotta fresca, burro e salvia con riccioli di ricotta affumicata, accompagnata da una foglia di salvia biologica frita in pastella; risotto ai funghi porcini di stagione; grigliata mista di maiale del Montello e tagliata di roastbeef di scottona; fagioli borlotti tipo Lamon, lessati e conditi con sedano, cipolla rossa dolce di Tropea e prezzemolo; insalata mista di stagione; torta di ricotta fresca con scaglie di cioccolato.



I vini in tavola: Prosecco sur lie (Canevon, Valdobbiadene); Montello e Colli Asolani, Cabernet Doc (Ida Agnoletti, Selva del Montello); Spumante dolce Promosso (Montelvini, Volpago del Montello).

Commenti: Apprezzabile lo sviluppo del tema dell'anno, anche se l'abbinamento del morlacco al flan di zucchine è risultato poco equilibrato e la quenelle di ricotta è riuscita un po' sostanziosa tanto da potersi definire gnocco, comunque di sapore gradevole. Ben riusciti i bocconcini di polenta con il latteria fuso. Notevole la grigliata mista di maiale, sia per la qualità delle carni (braciola, salsiccia e costicine) sia per la perfetta cottura; buona anche la tagliata di scottona. Un po' sostanzioso il dolce di ricotta e cioccolato. I vini: accettabile il Prosecco, discreto il Cabernet, non valutabile il vino dolce. Ameno il posto ben inserito nel bosco del Montello. Da sviluppare il tentativo della giovane cuoca di far coesistere tradizione e qualche piatto più elaborato.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 23 giugno 2017

Ristorante "Da Ivana & Secondo" di Luca Brosolo e Massimo Aviani. ●Via Manazzons, 62, Pinzano al Tagliamento (Pordenone); ☎0432/950003; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parceggio scomodo; ferie 3 settimane a settembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di spinacino novello, caramella di montasio e speck, raviolo fritto di pasta all'olio con melanzane, champignon alla griglia, fiore di zuccina ripieno, flan di erbe aromatiche "7" con delicata di montasio, cestino di pasta fillo con carote, zenzero e zesti di agrumi, giardiniera con lonza cotta a bassa temperatura; gnocchi di ricotta con ragù di gallo; rollè di pollo con funghi porcini; semifreddo alla Grappa.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Friulano; Parvus; Piculit (tutti Ronco Margherita).

Commenti: Locale piccolo, con arredamento rustico e fresco, non pesante, e bella terrazza ombreggiata da tralci di vite, quello scelto dal Simposiarca Alfredo Taiariol. La cena è iniziata con un antipasto articolato in 8 assaggi, caratteristici del locale, saporiti e curati nella presentazione, realizzati con attenzione ai migliori prodotti locali (ricotta fresca, erbe aromatiche); forse un po' troppi, rischiando di confondere il palato con molti sapori diversi. Morbidi e leggeri gli gnocchi; tenerissimo il pollo cotto per lungo tempo a temperature molto basse e reso profumato dalla salsa di porcini freschi; delicato, con un accento croccante, il semifreddo. Buono l'abbinamento dei vini, presentati dal produttore stesso; interessante, in particolare, il Ribolla servito con il primo.

TRIESTE 7 luglio 2017

Ristorante "Le Torri di Slivia" di Corrado e Roberta Greco. ●Aurisina Cave, 62/A, Duino Aurisina (Trieste); ☎338/3515876; info@letorridislvia.net, www.grottatorridislvia.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con frollini, tartine di lonza di maiale su salsa di kren, piccoli strudel di verdure; carpaccio di maiale; blechi con pesto di zucchine; impanato di ali di pollo, zucchine e melanzane; pomodoro gratinati; pesche al forno.

I vini in tavola: Chardonnay; Friulano (entrambi Marco Felluga).

Commenti: Alle porte dell'antico borgo di Slivia, sul Carso triestino, la stalla e il fienile di un'azienda agricola a conduzione familiare sono stati





trasformati in un agriturismo in stile rustico, immerso in un'atmosfera rurale piacevole e rilassante, ideale per sfuggire la calura in occasione della riunione conviviale dei saluti estivi. Qui si sono riscoperti alcuni dei sapori del Carso, dove il valore sono i profumi, i suoni e soprattutto i gusti della sua speciale cucina, molto apprezzata. Cibi semplici, caratteristici, ma molto curati, sapientemente abbinati ai vini. Nella proprietà si trova una grotta stupenda, una delle cavità più spettacolari del Carso triestino, la cui visita ha suscitato meraviglia e stupore. Greditissima la presenza degli amici Delegati di Gorizia e Udine.

UDINE

22 giugno 2017

Ristorante "La Taverna" di Piero e Matilde Zanini, in cucina Moreno Venturin. ●Piazza Castello, 2, Colloredo di Monte Albano (Udine); ☎0432/889045, fax 0432/889676 info@ristorantelataverna.it, www.ristorantelataverna.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di benvenuto con frittura dell'Adriatico e verdure pastellate; insalata di calamaretti, crema di melanzane, bufala e germogli profumati; guazzetto di gamberi d'Istria, pomodorini, aria di aglio e peperoncino; gnocco timo e origano affogato nella pappa al pomodoro; margherite di pasta fresca, ricotta, pesto e fagiolini bobbi; baccalà nero fritto al sesamo, misticanza, maionese all'erba Luisa; sorbetto ciliegia e zenzero; dolce sorpresa d'estate.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Produttori di Cormons); Ribolla Gialla (Schiopetto); Chardonnay (Lis Neris); Pinot Nero, Red Angel (Jermann); Moscato d'Asti.

Commenti: La riunione conviviale del solstizio si è svolta nella splendida cornice del giardino del locale, in una calda ma non afosa serata estiva. Presenti Accademici di Udine, Gorizia, Muggia e numerosi ospiti. Dopo il ricco aperitivo, sono state servite le innovative proposte della cucina che hanno diviso gli Accademici, con commenti variabili dall'entusiastico al severo per alcune portate. Forse la complessità di alcuni piatti non è stata apprezzata nel risultato. Il giudizio è comunque stato molto positivo e lusinghiero per il giovane chef. Accurata

la scelta della materia prima: tutta di stagione e di indiscussa qualità. Impeccabili accoglienza e servizio. Ottimo l'abbinamento con i vini delle migliori cantine regionali e senza paragoni il fascino del luogo.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

18 giugno 2017

Ristorante "Solari" della famiglia Solari, in cucina Paola Solari. ●Cereseto di Compiano, Compiano (Parma); ☎0525/824895, cell. 338/7059569; trattoriasolari@gmail.com, coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di antipasti; tortelli d'erbetta; tagliatelle con porcini; lonza in crema di funghi; funghi fritti; costine con patate al forno; salame di cioccolato; semifreddo granulato alle nocciole.

I vini in tavola: Malvasia; Lambrusco (entrambi Il Casello).

Commenti: La riunione conviviale "del fiorone", celebra il tipico fungo di San Luigi che, nella tradizione locale, conferisce regalità a questo prodotto



del sottobosco, dai profumi unici, tale da renderlo protagonista assoluto. Organizzata dal Simposiarca Ferdinando Bove, ha avuto come filo conduttore la correlazione tra musica e cucina, intrattenendo con spunti e aneddoti su come si possa creare armonia e spiritualità nei piaceri della buona tavola. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo per l'equilibrio dei sapori e ampio plauso alla zuppa di funghi e alle tagliatelle. Ottimi i due dolci e soprattutto il delizioso semifreddo. Appropriati i vini. Un menu che per l'attenzione apportata a ogni pietanza ha conseguito un consenso unanime. Ottimo il servizio. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CARPI-CORREGGIO

15 giugno 2017

Ristorante "Agriturismo Garuti" di Paolo Garuti, in cucina Paolo Garuti. ●Via Carlo Testa 16, Sorbara (Modena); ☎059 902021, info@agriturismogaruti.it, coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto stagionato; uova dure e melone; maccheroni al pettine con ragù di galletto; tortelloni di zucca con ragù; roastbeef con verdure al forno; patate al forno; coppa di frutta e dolci misti.

I vini in tavola: Rosà, rosato frizzante secco; Podere Ca Bianca rosso (entrambi Garuti vini); Rifermentato; Name: Lambrusco di Sorbara Dop.

Commenti: Riunione conviviale di fine periodo, con incontro e discussione

sulle pubblicazioni dell'Accademia. I convenuti sono stati 28 e il menu ha avuto un plauso eccezionale. La riunione conviviale ha consentito di apprezzare il cambiamento in positivo da parte del gestore e del servizio fornito. In conclusione, la soddisfazione per un convivio molto partecipato anche con la presenza di 7 ospiti.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

16 giugno 2017

Ristorante "Spirito" di Stefano Pariali - Roksaneh Khadivi, in cucina Luigi Vandelli. ●Via Rondona 11, Vigarano Mainarda (Ferrara); ☎0532/436122, cell. 339/4365837; info@spirito.org, www.spirito.org; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 31 agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì a cena. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di melanzane su crema di pecorino, pomodori secchi e basilico in foglie; cappellacci di zucca agli agrumi e zenzero; passatelli al ragù di salamina; vitello in porchetta di lardo di patanegra; praline di melone di Gavello in riduzione di Porto; tenerina di zucca con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Bosco Eliceo Sauvignon Doc; Bosco Eliceo Fortana frizzante Doc; Rosa x Emy spumante rosé (tutti Mattarelli, Vigarano Mainarda).

Commenti: Il ristorante offre una cucina imperniata sulla tradizione; il luogo è incantevole, all'interno di un'oasi naturale. Il menu è iniziato con un pinzimonio di verdure appena raccolte per proseguire con piatti della tradizione, con alcune varianti interessanti, come il ragù di salamina nei passatelli, oppure, molto gradita, la zucca nella tenerina. Il melone di Gavello è stato il tema della serata: Serenella Dalolio ha presentato il suo libro *I miei giorni sono fette di melone*; Matteo Preti, importante produttore, ne ha spiegato le caratteristiche. I vini sono stati presentati dal sommelier Luca Piscitelli. La fantastica serata è stata chiusa ringraziando i gestori, regalando loro il menu controfirmato dagli Accademici, la vetrofania e il ricettario della cucina regionale.

IMOLA

16 giugno 2017

Ristorante "Canè" di Gian Battista Gaddoni, in cucina Francesco Volpe.



EMILIA ROMAGNA segue

●Via XX Settembre 27, Dozza (Bologna); ☎cell. 335/5335000; info@ristorantecanet.it, www.ristorantecanet.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €, carte accettate American Express.

Le vivande servite: insalatina di campo con dadolata di pomodoro fresco e bocconcini di mozzarella di bufala; triangoli di pasta fresca farciti di robiola con salsa alle arance di Sicilia e salvia; strozzapreti con asparagi e prosciutto di Parma croccante; faraona scaloppata al limone profumato al timo con sformato di porri; fritto misto di verdure e crema dolce; semifreddo allo zabaione e mandorle tostate con cioccolato fondente caldo.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg millesimato (Val d'Oca); bianco di Ceparano, Albana Romagna Docg (Fattoria Zerbina); Centurione, Sangiovese di Romagna superiore (Ferrucci).

Commenti: A caratterizzare la serata è stato l'abbraccio fraterno della Delegazione ai due Accademici, Giulio Gandolfi Colleoni e Stefano Marabini, cui è stato consegnato il distintivo dedicato a chi ha raggiunto l'importante traguardo dei quarant'anni di vita accademica. Dopo il piacevole aperitivo, è stata servita una gradevole insalatina seguita da un piatto ben riuscito di triangoli ripieni di robiola con una salsa all'arancia. Buoni gli strozzapreti con gli asparagi e prosciutto, la faraona accompagnata dal tipico fritto misto. In chiusura, un gradito semifreddo allo zabaione. Al termine, il Delegato ha espresso l'apprezzamento per questo storico ristorante, ormai alla soglia dei cent'anni di vita, consegnando al gestore il piatto dell'Accademia.

MODENA 19 giugno 2017

Ristorante "Strada Facendo" di gestione familiare, in cucina Emilio Barbieri. ●Via Emilia Ovest 622, Modena; ☎059/334478, cell. 329/8792177; riststradafacendo@alice.it www.ristorantestradafacendo.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: erbazzone croccante ai germogli di spinaci; baccalà in tempura con sale di Maldon; luccio marinato su cialda alle erbe, burrata,

olio agli agrumi e mandorle; gnocchi stinco di fassona piemontese al Marsala Vergine, germogli, taccole, asparagi e patate; zabaione ghiacciato alla vaniglia di tahitensis, dolce salame e salsa caramello.

I vini in tavola: Brut Spumante metodo classico (Antica Cantina Gavioli); Sauvignon (La Tosa); Yemula Sangiovese Merlot (Umberto Cesari); Pineau des Charentes (Chateau de Montifauld).

Commenti: Donatella Quartieri esordisce nelle vesti di Simposiarca in un ristorante che la Delegazione ha nel proprio elenco delle cucine eccellenti. Preceduto da un erbazzone e da un baccalà in tempura come aperitivi, è stato servito, come antipasto al tavolo, un luccio marinato alle erbe che ha ottenuto un voto medio di 8,1. Per il primo piatto qualche Accademico ha suggerito a Barbieri, *deus ex machina* in cucina, di ridurre il fondo dolciastro degli gnocchi (meno scalogno) considerati per altro ottimi da tutti. Secondo e dolci sono stati di considerevole statura. Rita Ronchetti, sommelier di valore, ha servito e commentato egregiamente i vini. In sintesi, un ristorante dove "ritornare" per il servizio e per la qualità del cibo.

PARMA TERRE ALTE 15 giugno 2017

Ristorante "Trattoria Leoni" della famiglia Leoni, in cucina Antonella Ollari. ●Via Ricò 42, Località Barbiano, Felino, (Parma); ☎0521/831196; leoni@trattorialeoni.it, www.trattorialeoni.it; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con scaglie di parmigiano e stuzzichini;

timballo di melanzane con fonduta di parmigiano; agnolotti di patate al tartufo nero fresco; coniglio alla cacciatora; sorbetto di limone e zenzero e assaggi di torte e crostate.

I vini in tavola: Malvasia Spumante metodo classico Dama Bianca (Dall'asta, Casatico); Bolgheri rosso 2015 (Michele Satta, Castagneto Carducci).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in uno dei luoghi estivi preferiti dai parmigiani per l'aria pulita e la vista stupenda sulle colline. Per le frequenti visite, è chiaro a tutti che la serata non tradirà le aspettative. La cucina affonda nella tradizione e vanta oltre 50 anni di ristorazione e pur tuttavia si rinnova, si alleggerisce e non cade mai nella banalità. Buono il timballo di melanzane, giustamente ruffiani gli agnolotti al tartufo ed eccellente la cacciatora di coniglio (piatto che ha fatto la storia del locale), in un'edizione moderna che lascia per strada la pesantezza degli intingoli della tradizione e restituisce ugualmente tutti i sapori, lasciando la carne tenera e ben idratata. Serata felice, servizio cordiale eppur professionale, buoni vini ben intonati alla cucina.

RAVENNA ROMEA 21 giugno 2017

Ristorante "Bagno Mercurio n.6" di Katia e Riccardo, in cucina Mattia. ●Viale Italia 289, Marina Romena, (Ravenna); ☎0544 446256; bagnomercurio@gmail.com, www.bagnomercurio.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1° ottobre - 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto freddo d'insalata di seppia; polpo in insalata; alici marinate; fritto di baccalà e sardoncino dell'Adriatico;

strozzapreti all'ombrina; fritto misto dell'Adriatico e sardoncino scottadito; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prior Prosecco Superiore Docg millesimato 2016 Valdobbiadene (Bortolomiol); Angiuli Chardonnay Forlì (LU.VA Modigliana); rosso Sangiovese Superiore 2016 (Cucco).

Commenti: Serata conviviale diversa dalle solite per la *location* adatta per la stagione estiva, in riva al mare, sotto una veranda ventilata dalla brezza marina. Cucina a base di buon pesce, con servizio attento e veloce, in un ambiente informale con tavoli apparecchiati in modo molto semplice. Ottimo impegno dello chef Mattia nella preparazione dei piatti, dall'antipasto al secondo. Ottimo il fritto, asciutto, croccante, ricco, perfetto. A fine serata, il gradimento degli Accademici si è suddiviso a metà tra le vivande e la *location*. Il Delegato, prima del congedo, si è complimentato con i gestori e lo staff del Bagno Mercurio per la serata riuscitissima, caratterizzata da un'atmosfera tranquilla e da un completo relax di tutti gli Accademici.

RICCIONE-CATTOLICA 9 giugno 2017

Ristorante "dal Brigante Restaurant" di gestione familiare. ●Nazionale Adriatica 68, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/613848; info@dalbrigante2001.it, www.dalbrigante2001.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di antipasti: polpo del Mediterraneo con spinaci a crudo e mela verde, seppia con radicchio e noci, gamberetti su letto di pomodori con scaglie di grana, carpaccio di tonno e spada, crostini con salmone, coda nera e acciughe del mar Cantabrico; fazzoletto ripieno di polpa d'aragosta e ricotta; grigliata mista romagnola al carbone di legna; misticanza di stagione; crema di mascarpone con nocciole caramellate; pane ai sette cereali fatto in casa.

I vini in tavola: Treviso, Prosecco Doc 2016 (Cantina La Masottina); Villa Piana, Verdicchio Castelli di Jesi Doc 2014 (Roberto Lucarelli); Moscato d'Asti Docg 2016 (La Morandina).

Commenti: Gli Accademici hanno espresso un giudizio positivo sulla





riunione conviviale e lusinghiero è stato il parere in merito all'ambiente e al servizio professionale con spiegazione di piatti e vini. La portata più apprezzata da tutti è stata la grigliata, servita calda appena tolta dalla brace e con una scelta di 6 pesci diversi: spiedino di gamberi, di calamari, sogliola, coda di rospo, scampo e sardoncini. Gradimento unanime per il trancio di salmone servito su crostino caldo di pane ai sette cereali fatto in casa, insaporito con olio bio Agape dell'oleificio Venturi di Sassocorvaro.



TOSCANA

 **APUANA**
20 luglio 2017

Ristorante "Interno 23" di Roberto Boggi, in cucina Roberto Boggi. ●Via Fivizzano, interno 23, Carrara (Masa Carrara); ☎0585/857182; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà gadus morhua cotto nel latte con primizie dell'orto; insalatina di seppie nostrali, pomodoro pizzutello, basilico e purea di melanzane; riso italiano con sgombro, lime, mantecato alla ricotta vaccina fresca; pescato del giorno nel

cartoccio con erbe del campo e patate novelle; cannolini caldi.

I vini in tavola: Sarticola (Federici); Moscato.

Commenti: Prima visita della Delegazione al locale: la prova è risultata positiva, apprezzata soprattutto la fantasia nello studio delle vivande e nell'accoppiamento dei sapori. I cannolini alla crema, come dolce, sono stati preparati integralmente dal cuoco e hanno riscosso un notevole successo. Ristorante da tenere presente e seguire.

 **COSTA DEGLI ETRUSCHI**
21 luglio 2017

Ristorante "Papaveri e Mare" di Papaveriemare srl, in cucina Paolo Fiaschi e Fabrizio Marino. ●Piazza della Vittoria 13, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/701640, cell. 338/2641891; info@papaveriemare.com, www.papaveriemare.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polpo arrostito con salsa allo yogurt e giardiniera croccante; spaghetti alla polpa di riccio; trancio di ombrina all'acqua pazza; charlotte di ricotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Doc Valdobbiadene; Vermentino di Bolgheri; Moscato d'Asti.

Commenti: Rilevare il locale che fu di Pierangelini fino al 2012 è sicuramente una sfida. Il Gambero Rosso, meta imperdibile e fondamentale dell'alta ristorazione, riparte con Paolo Fiaschi,

una stella Michelin di Papaveri e Papere a San Miniato. Inaugurato a giugno, con nuovo impatto visivo, nuovi arredi e colori del mare, come le proposte gastronomiche, che rispondono ai sapori e prodotti della costa. Il nome porta con sé la continuità con l'esperienza samminiatese, per poi superarla e ricominciare dal punto zero. Sicuramente alcuni prodotti troveranno nuove combinazioni, come pure alcuni piatti storici avranno richiami in una carta che però risponderà a un nuovo carattere identitario. Si attendono, curiosi, sviluppi e assestamenti delle potenzialità culinarie assaporate nella serata.

 **EMPOLI**
15 luglio 2017

Ristorante "Bianconi" della famiglia Parri. ●Via Tosco Romagnola 96/98, Empoli (Firenze); ☎0571/590558 - 590675; info@ristorantebianconi.it, coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 25 luglio - 5 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,09; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di millefoglie salato con salmone affumicato e burrata pugliese; ravioli di pecorino di Scansano su pesto leggero; filettino di vitello alla griglia e melanzane alla parmigiana; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Sangiovese 2015 (Fattorie Parri); Spumante Asti (Villa Banfi); Spumante brut millesimato 2011 (Altemasi).

Commenti: Riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Marcella Ristori Boscherini, in un ristorante nato nell'Empolese nel 1947 e gestito da sempre dalla famiglia Parri. In questo locale ebbe luogo la prima riunione conviviale della Delegazione nel 1989 ed è stato più volte gradito luogo di incontro. La cucina propone cibi tipici toscani, con prevalenza per le carni alla brace. Fra i piatti serviti, hanno riscosso apprezzamenti, con alte valutazioni, i ravioli di pecorino di Scansano con pesto e il filettino di vitello. La Simposiarca ha presentato una ricerca sulle antiche origini del formaggio e il suo uso come cibo e condimento. Il nipote della stessa ha provveduto a darne lettura a tutti i commensali.

 **EMPOLI**
12 luglio 2017

Ristorante "Viva Ristorante Pizzeria" di Massimo Martelli e Alessia Bitossi, in cucina Mr Enrico. ●Viale Togliatti 159

Località Sovigliana, Vinci (Firenze); ☎0571/501696; www.vivaempoli.it; coperti 110+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: sformatino di porcini con fonduta di "verzin"; risotto ai fiori di zucca con provola affumicata e menta fresca; galletto al mattone con patate; tiramisù alla frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore (Cantina Cardetto); Chianti Colli Senesi (Pietraserena, San Gimignano).

Commenti: Nell'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, tutti gli Accademici si sono ritrovati con il giusto spirito per apprezzare il menu offerto dal cuoco Enrico. Ottimi gli stuzzichini con reinterpretazione della tradizionale panzanella, tutti ben accompagnati, come abitudine, dal Prosecco. Bella la presentazione del risotto ai fiori di zucca, che il cuoco ha voluto arricchire con una fetta di provola che ha reso il piatto originale ed estremamente gustoso. Il galletto al mattone, insieme allo sformatino di porcini, ha rivelato un modo di cucinare molto accurato. La cena si è chiusa con il tiramisù, nella versione del cuoco che, per alcuni, è risultato un po' troppo ricco di panna. Ambiente accogliente e apprezzata la serata all'aperto.

 **LIVORNO**
26 luglio 2017

Ristorante "Novelli" di Mario Novelli e famiglia. ●Via del Littorale 166, Livorno; ☎0586/580332, cell. 338/532576 - 339/2206133 coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,32; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di mare con contorni; penne al sugo di pesce fresco; pesce di giornata al forno con verdure; gelati.

I vini in tavola: Trebbiano bianco Doc 2016 (Lorini, Val di Pesa); Selvaggio frizzante (Montesor, Verona).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Gianfranco Porrà per consentire la degustazione di un saporito menu di pesce fresco, sulla terrazza coperta



TOSCANA segue

del ristorante fra i più antichi di Livorno e impreziosito da uno stupendo panorama sul mare. Particolarmente apprezzati il dovizioso antipasto e il primo, oltre alla varietà di gelati serviti a finire. Presente il Consultore e CT Toscana Ovest Franco Milli. Il Delegato Sergio Gristina ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti con una simpatica e applaudita conversazione sul convivio rinascimentale e in particolare su quello del pranzo di nozze di Maria de' Medici.

LIVORNO 12 luglio 2017

Ristorante "Il Romito" della famiglia Pellegrini. ●Via del Littorale 274, Livorno; ☎0586/580520, cell. 335/7824401; info@ilromito.it, www.ilromito.it; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì (ottobre-maggio). ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di mare: gamberetti su insalatina, scaglie di parmigiano e tartufo, ratatouille di verdure con affumicati, fiori di zucca ripieni di salsa di gamberetti; gnocchetti allo sgusciato di mare; orata al vapore con pomodorini; sfogliatina ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Trebbiano bianco Doc 2016 (Lorini, Val di Pesa).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Delegato Sergio Gristina per celebrare la sospensione estiva delle attività accademiche e consentire la degustazione di un menu di pesce fresco. Particolarmente apprezzati il primo e il secondo. Presente il Consultore Franco Cocco. La signora Gabriella Bottici, consorte dell'Accademico Roberto, ha svolto un'applaudita conversazione sui gusti alimentari di Amedeo Modigliani, di cui cadeva la ricorrenza della nascita (12 luglio 1884), concludendo con la distribuzione, in omaggio, di cioccolatini all'assenzio, graditi, all'epoca e tuttora, dai livornesi, e non solo.

LUNIGIANA 27 luglio 2017

Ristorante "Il Sicomoro" di Maria Cristina Mannoni, in cucina Maria Cristina Mannoni. ●Località Cormezzano, S.S. Cerreto, Fivizzano (Massa Carrara); ☎0585/99442, cell. 338/252413; albergosicomoro@libero.it, www.ilsicomoro.it; coperti 80+30 (all'aperto).



●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto misto della casa con giardiniera, torta d'erbi, crostino di fegatelli e fiori di zucca al forno; tagliatelle al farro con ragù di coniglio in bianco; filetto di maiale glassato al miele con caponatina di verdure; formaggio Fior di cacio (premio "Dino Villani 2017") dell'azienda agricola Antonio Bongi in assaggio con il miele di castagno dell'Apicoltura Valle del Lucido (premio "Massimo Alberini 2017"); semifreddo di ricotta, miele e China Clementi su uno specchio di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Caras Delicias, bianco Igt Toscana 2016 (Belmesseri, Pontremoli); Amor e Psiche, rosso da agricoltura biologica Igt Val di Magra 2015 (La Vigna, Liciana Nardi).

Commenti: La titolare e "vestale" dei fornelli, esigente e profonda esperta di prodotti tipici e sommelier, ha elaborato un menu particolarmente raffinato esaltando il formaggio "Fior di cacio" dell'azienda agricola Antonio Bongi e vari tipi di miele dell'Apicoltura Valle del Lucido. Appreziate tutte le portate, dall'ottimo antipasto, alle eccellenti tagliatelle esaltate da un sugo di coniglio straordinario nella sua semplicità, al succulento filetto di maiale, al piacevole assaggio del prelibato formaggio premiato accompagnato alla perfezione con il miele di castagno, con la sua leggera nota di amarognolo, allo squisito semifreddo. Ben abbinati i vini. Servizio attento, cordiale e premuroso.

MAREMMA-GROSSETO 22 giugno 2017

Ristorante "Tenuta Casteani Wine Resort" di Valentina Cellesi. ●Località Casteani, Pod. Fabbri, Gavorrano (Grosseto); ☎0564/80060; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfogliatino con verdure di stagione e salame d'oca; ravioli fatti in casa con crema di tartufo o ragù di vacca maremmana; coniglio all'etrusca con i sapori dell'orto aromatico; torta di crema delicata e mele di Maremma.

I vini in tavola: Piccabon Spumante metodo Charnat; Sessanta Doc Monteterego Massa Marittima; Marujo Doc Maremma Toscana Shiraz; Terra di Casteani Igt Maremma Toscana rosso; Pian di Tatti Igt Toscana Passito (tutti Casteani).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta tra le colline maremmane, non lontano dal mare, dove si può godere di ampi spazi e cucina tradizionale con l'utilizzo di prodotti di origine aziendale e locale. Durante la cena, il Simposiarca Luciano Lupetti, anche nella sua qualità di sommelier, ha illustrato le varie tecniche di vinificazione della ospitante Tenuta Casteani. Un particolare interesse è rivolto all'affinamento in giara dello Shiraz. Il Simposiarca ha poi descritto le origini minerarie (lignite e carbone) della Tenuta, il suo sviluppo nel tempo, puntando molto sulla viticoltura. Infine ha provveduto alla descrizione dei vari vini serviti. Tutto ha destato buon interesse negli Accademici.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 9 giugno 2017

Ristorante "Osteria di Poneta" di Toscana Ristora srl. ●Via Solferino 12, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/78452; montecatini@diponeta.it; www.diponeta.it; coperti 70+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: crostini mignon alla fiorentina e al pomodoro fresco; degustazione di salumi toscani dell'azienda Falorni di Greve in Chianti; penne strascicate alla fiorentina; tagliata di scottona alla griglia con lardo di Colonnata; fritto di verdure fresche (patate, melanzane, zucchine, cipolla, salvia e funghi porcini); torta di mele (antica ricetta di Donna Clara da Verrazzano) con crema mascarpone fresca; torta di cioccolato fondente con crema mascarpone fresca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene, Chianti Rufina (Fattoria di Colognole).

Commenti: Si è voluto saggiare questo nuovissimo locale, posto nel centro della città. Al primo sguardo si nota la cura messa nell'allestimento, volto a riproporre l'aspetto tipico di un'osteria di campagna, addobbata con oggetti stravaganti. Significativa partecipazione di Accademici, evidentemente incuriositi dalla novità. Il menu, intonato all'ambiente, ha proposto preparazioni variamente valutate, ma di complessivo buon livello: ottimo l'assaggio dei salumi, buone le penne e la tagliata, che ha patito qualche difficoltà del servizio, meno apprezzati i contorni, a tratti tardivi. Adeguati i vini. Un'esperienza comunque interessante, nel quadro dell'attività della Delegazione di ricerca sul territorio.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 7 luglio 2017

Ristorante "Da Palmira - Monte a Pescia" di Roberto e Patrizia Ghilardi, in cucina Patrizia e Fabio Ghilardi. ●Via del Monte Ovest 1, Pescia (Pistoia); ☎0572/490000; info@ristorantemonteapescia.it, www.ristorantemonteapescia.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: focaccia fatta in casa, prosciutto crudo al coltello, crostini di carne, olive nostrali; mal-fatti al burro fuso e salvia; bistecca palermitana alla brace con frittura di verdure miste di stagione; crostate fatte in casa ai frutti di bosco e all'albicocca.

I vini in tavola: Prosecco (Col Vetoraz); Sangiovese della casa; Passito di Pantelleria; Vinsanto.

Commenti: Buon esito del convivio d'inizio estate che ha riportato, dopo qualche anno, e con miglior risultato, in questo locale di collina, dominante la valle. Ambiente aperto, fresco e riparato, tutto per gli Accademici; servizio efficiente, prezzo adeguato e cibo diffusamente apprezzato. Ottimi il prosciutto e la focaccia in aperitivo, buoni gli gnudi, ottima l'inconsueta bistecca palermitana, dai sapori moderati, eccellente il fritto; più che soddisfacenti i vini. Una piacevolissima serata, da tutti apprezzata, anche per l'eccezionale convivialità che si è sviluppata fra i commensali, fra cui ospite la Delegata del club del Forno, Patrizia Pacini. Nell'occasione si è festeggiato l'ingresso del nuovo Accademico Mario Cardelli, cui il Delegato Giovannini ha consegnato le insegne.

 **PISA**
18 luglio 2017

Ristorante "YCRMPISA" di Renzo e Rachele Quercioli. ●Via Barbolani, Marina di Pisa (Pisa); ☎345/7909234; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a cena. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostino di polentina e arselle; acciughina alla povera, muscoli ripieni, seppie con bietola; topini alle chioccioline di mare, riso nero; fritturina di Crognoli di Bocca d'Arno e fragoline di mare; assaggi di baccalà con porri; semifreddo al pistacchio e meringa.

I vini in tavola: Selezione di vini dell'azienda Fibbiano di Terricciola.

Commenti: Locale, già noto come "Fuorionda", di recente riapertura con nuova proprietà e gestione. Situato nel cuore del porto di Boccadarno, in una location suggestiva e raffinata, è stato ampliato e migliorato. Cucina marinara del territorio con un'attenta rivisitazione dei piatti tipici e utilizzo di prodotti assolutamente freschi e

di qualità; buon assortimento di dolci. Offre un'ottima selezione di vini. Qualche critica per gli stuzzichini di benvenuto e per gli antipasti, peraltro in linea con le tradizioni locali, seguiti da giudizi omogenei e più che positivi per le altre portate. Apprezzati vini e abbinamenti. Servizio attento e curato, con grande cortesia e disponibilità di tutto il personale che ha affrontato la serata con interesse ed entusiasmo.

 **PISA VALDERA**
13 giugno 2017

Ristorante "Locanda del Boccio" di Luca Soldani, in cucina Luca Soldani. ●Borgo Venezia 9/11, Bientina (Pisa); ☎0587/935783, cell. 348/3517191; info@locandadelboccio.it, www.locandadelboccio.it; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e giovedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mousse di merluzzo islandese in croccantezza di cereali; melanzana in quattro consistenze con spuma di ricotta trasquera, croccantezza di pasta fillo, clorofilla di basilico; pappa al sapore di mare; gnudi senesi di ricotta e spinaci locali al gorgonzola Dop e noci e croccantezza di gota di cinta senese; tenero di vitello marinato e nappato alle cinque essenze con flan spumoso di carciofi nostrali; millefoglie scomposto XL con crema chantilly e scaglie di fondente.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino bianco di Toscana 2016; Chianti

Superiore Docg 2015 (entrambi Val-lorsi di Terricciola); Passito di Pantelleria.

Commenti: Piccolo locale nel centro di Bientina. Il patron chef, reduce da esperienze in altri ristoranti, propone una serie di piatti legati al territorio, ma rivisitati con spunti innovativi ("croccantezza", uso di molteplici essenze...), intesi a caratterizzare in modo meno tradizionale la sua cucina. A volte con successo, a volte in maniera meno equilibrata. Serata, nel complesso, gradevole, con un servizio cortese e rapido. Alla consegna della vetrofania accademica, l'invito allo chef a proseguire nella sua ricerca.

 **PISTOIA**
22 giugno 2017

Ristorante "Il Ceppo ristorante Cocktail Lab" di Samuele Santini, in cucina Samuele Santini. ●Piazza Papa Giovanni XXIII 4, Pistoia; ☎0573/994186, cell. 339/6350126; info@ilcepporistorante-cocktailab.it, www.ilcepporistorante-cocktailab.it; coperti 28+32 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di panzanella; polenta di Roveja al lardo di Colonnata e gamberi sfumati al Brandy; ravioli di farro Monteleone ripieni di funghi, ricotta e profumo di limone; tagliolini di farina di ceci e zafferano di Cascia con baccalà aromatizzato al timo; sgroppino al limone; rollè di agnello con salsa di

asparagi selvatici; millefoglie di brigidini di Lamporecchio.

I vini in tavola: Bianco di Toscana Igt Chardonnay (Creto e Pagro De' Betti); Duccio rosé Sangiovese 2016 Toscana Igt (Fattoria Streda); Prunideo Sangiovese Igt Toscana 2015 (Fattoria Betti); Toiano Merlot Igt 2015 (Fattoria Streda).

Commenti: Si è cenato all'aperto, con lo sguardo rivolto al fregio della bottega dei Della Robbia del 1525. Autentico capolavoro che caratterizza la facciata del vecchio ospedale del Ceppo, da cui il ristorante prende il nome. La cucina ha dimostrato di puntare sulla migliore scelta di materie prime e sulla qualità delle tecniche di trasformazione dei cibi. Buon risultato per la pasta fresca e i dolci, tutti fatti in casa in modo artigianale. Da applausi il rollè di agnello, sapientemente preparato secondo la tradizione umbra dello chef. Valore aggiunto della cena è stato quello di abbinare alle varie portate dei cocktail, preparati dalla bartender Chiara Lomi. Servizio professionale abbinato a una calda accoglienza. Premiato Paolo Taddei per i 35 anni in Accademia.

 **SIENA VALDELSA**
30 agosto 2017

Ristorante "Il Cardinale" di David Metrano. ●Località La Badia, Via Piemonte 11, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/922089; david.metrano@alice.it, coperti 30+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di parmigiano su carpaccio di oca affumicato; picci di pasta fresca al ragù bianco di cinta senese e fungo porcino; fusilli con dadolata di melanzane croccanti, pomodoro pachino e mozzarella fior di latte; filetto di maiale in crosta di erbe su crema di patate; crema fresca di mascarpone con frutta di stagione.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano 2016 (Fattoria Il Palagio, Castel San Gimignano); Chianti Classico 2014; Chianti Classico Riserva 2013 (entrambi I Sodi, Gaiole in Chianti).

Commenti: Il ristorante si trova all'interno della bellissima e antica residenza estiva del Cardinal Giuliano della Rovere, assiso al Soglio Pontificio nel 1503 con il nome di





TOSCANA segue



Giulio II. Durante la serata, è stata consegnata la borsa di studio all'allunno più meritevole dell'Istituto Alberghiero di Colle Val d'Elsa per il quale la Delegazione ha organizzato anche uno stage presso questo ristorante. Il menu di squisita fattezza, servito personalmente e con affabilità dal titolare, ha riscosso un ampio consenso. Merita una citazione il filetto di maiale, tenerissimo e assai gustoso. Lodevole anche l'abbinamento dei vini. L'alta votazione esprime il lusinghiero apprezzamento dei numerosi Accademici.

VALDARNO ARETINO 28 giugno 2017

Ristorante "Podere San Giusto" di Paola e Giuliana Bonechi, in cucina Federico Nencini. ●Via Poggio alla Croce 41, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/9500084; www.poderesan-giusto.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie marzo, novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: millefoglie di ricotta, pane e zucchine alle erbe aromatiche; tortelli ripieni con melanzane profumate al basilico, pecorino e pomodori secchi; cavatelli integrali al ragù di coniglio leggermente piccante e olive nere; faraona ripiena con filetto di maiale, profumata all'origano e giardiniera agrodolce; assortimento di piccola pasticceria fresca.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi (Molino di Sant'Antimo).

Commenti: Il Simposiarca Tommaso Baricchi ha portato gli Accademici in un punto incantato del Chianti. Il Delegato Roberto Vasarri ha introdotto il tema della serata "la farao-

na", spiegando agli Accademici e ai loro ospiti l'argomento. A fine serata, lo stesso Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia alle titolari e il guidoncino al cuoco.

VALDARNO ARETINO 19 luglio 2017

Ristorante "Daniele e Riccardo" di Daniele Casini, in cucina Riccardo Casini. ●Via Poggio Bracciolini 5, Monteverchi (Arezzo); ☎055/900399; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di manzo; tartare di chianina; insalata di farro; panzanella; tortellone ripieno di ricotta e spinaci con pomodoro fresco e fiori di zucca; prosciutto di cinta senese al forno con verdure miste; zuppa inglese; mousse di yogurt alla fragola.

I vini in tavola: Zisola Azisa bianco; Fonterutoli Chianti Classico (entrambi Cantine Mazzei).

Commenti: Riunione conviviale per la consegna del Diploma di Buona Cucina 2017. Il Delegato e Simposiarca Roberto Vasarri ha introdotto la serata spiegando i motivi del riconoscimento al locale. Ospite la Delegata di Arezzo Giovanna Moretti. A fine serata, consegna del diploma e del guidoncino dell'Accademia al gestore e al cuoco.

VALDARNO FIORENTINO 16 giugno 2017

Ristorante "Ristoro di Lamole" di Paolo Mantovanelli e Filippo Masini, in cucina Ettore De Benedetto. ●Via di Lamole 6, Greve in Chianti, Località Lamole (Firenze); ☎055/8547050; info@risto-

rodilamole.it, www.ristorodilamole.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: assaggi di spalla e formaggi; uovo cotto a bassa temperatura con pappa al pomodoro; gnocchi di ricotta con asparagi freschi, guanciale affumicato e pecorino toscano; polletto nostrano al forno con spinaci e salsa di soia; crème brûlée agli agrumi.

I vini in tavola: Chianti Classico (Le Masse di Lamole).

Commenti: Ristorante in una spettacolare posizione panoramica dominante le colline di Greve in Chianti. Molto buono il livello della cucina e molto attento il servizio. Ottimo l'uovo con pappa al pomodoro, buoni gli gnocchi fatti in casa. Il pollo, vari tagli assemblati, cotto con il moderno criterio del sottovuoto, è risultato un po' asciutto e non troppo saporito. Inoltre, il menu prevedeva come contorno gli agretti, mentre sono stati serviti gli spinaci poco adatti sia al piatto sia alla stagione. Buona la crème brûlée. Di buon valore il vino. Al termine della piacevole serata, la Simposiarca Paola Mainardi e il Delegato Ruggero Larco hanno ringraziato Filippo ed Ettore e idealmente tutto lo staff con un presente dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO 14 luglio 2017

Ristorante "Casa al Chianti (Botteghina di Dudda)" di Francesca Golino, in cucina Francesca Golino. ●Località Case di Dudda 12, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8549020; info@casaalchianti.it, www.casaalchianti.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; da novembre a marzo: martedì, mercoledì, giovedì ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostoni: bomba e rustico; spaghetti alla mollica; aringa fumé con corredino e formaggio caprino; alice marinata con cipolle fresche; burro e acciughe con pane abbrustolito caldo (in carta gialla); torta della nonna.

I vini in tavola: Chianti (Castello di Querceto).

Commenti: Cena all'aperto, sotto una pergola, al fresco, in una piacevole

trattoria del Chianti gestita da una "vecchia amica" dell'Accademia. La Simposiarca Antonella Bizzarri ha voluto caratterizzare la cena con un menu sfizioso e fresco, essendo solo gli spaghetti alla mollica il piatto "caldo". Questi come sempre superlativi e gli abbondanti vassoi tornati in cucina assolutamente vuoti ne sono stati la testimonianza. Graditissimi i piatti freddi, che hanno fatto della riunione conviviale denominata "chi c'è c'è" un momento di vera convivialità, trascorsa in piena allegria estiva discutendo dei piatti e dei prossimi impegni post vacanze. Al termine della bella serata, Francesca ha ricevuto dal Delegato e dalla Simposiarca un riconoscimento personalizzato.

VALDICHIANA- VALDORCIA SUD 8 luglio 2017

Ristorante "I Lecci" di Andrea Vagagnini, in cucina Anna Mori. ●Strada Provinciale 18, Castiglione d'Orcia (Siena); ☎0577/887287; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 15 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, lombino e salame di cinta senese; crostino nero toscano; crostino caldo con lardo stagionato di cinta senese; fiori di zucca fritti; strozzapreti al ragù bianco di cinta senese; maialino di cinta senese in porchetta; fagioli del purgatorio al fiasco, insalata verde; gelato bianco con fragole.

I vini in tavola: Tavoleto 2016 Chardonnay di Toscana Igt; Banditone 2014 Orcia Rosso Doc (entrambi Campotondo); Moscato Fashion Victium (Astoria).

Commenti: Regina della riunione conviviale: la cinta senese, introdotta nella sua storia millenaria da una ricca e suggestiva relazione del Simposiarca Ettore Falvo, coadiuvato nel suo ruolo da Giancarlo Bologna. La cuoca, tra gli applausi, ha svelato i segreti dei suoi strozzapreti, preparati mescolando farine della Val d'Orcia macinate a pietra, e del suo mitico ragù bianco di cinta senese ben sapendo che sono consistenze e profumi inimitabili perché il merito è delle sue mani, di un sapere ereditato da generazioni e dell'amore dedicato alle cotture lente. Molto apprezzati i vini presentati con passione dalla giovanissima imprenditrice Elena Salviucci.



VERSILIA STORICA 30 giugno 2017

Ristorante "Michelangelo" di Silvia Mazzucchelli. ●Via San Michele 223, Azzano di Serravezza (Lucca); ☎0584/773312; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: mortadella e salamino nostrali accompagnati da focaccine al lardo e panzanelle; bruschette calde al pomodoro; crostino toscano; torta di verdure; tordelli "zanesi"; cinghiale alla cacciatora con polenta; torta di mele con gelato al fiordilatte.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobiadene; Tufo rosso Maremma Igt (Sassotondo, Sovana); Moscato d'Asti Dogc (Clemente Cossetti).

Commenti: Il Simposiarca Riccardo Cavarani ha scelto questo tipico ristorante inserito in un borgo tra i bacini marmiferi più famosi del territorio: le Alpi Apuane. Sono stati apprezzati quasi tutti i piatti presentati e in particolare i tordelli "zanesi" hanno ottenuto un alto gradimento per la loro preparazione casalinga. La riunione conviviale, con folta presenza di ospiti di Delegazioni limitrofe, ha avuto il suo più alto momento nella consegna delle insegne dell'Accademia, da parte del CT Toscana Ovest, Franco Milli, al nuovo Accademico Bruno Murzi, da poco eletto sindaco di Forte dei Marmi. La serata è trascorsa piacevolmente con grande soddisfazione di tutti e si è conclusa con la consegna del guidoncino dell'Accademia.

VIAREGGIO VERSILIA 22 giugno 2017

Ristorante "L'Oliveta" di Andrea e Cristina Lucchesi, in cucina Emiliano Stagi e Fabio Mazzei. ●Via delle Valli 272, Massarosa (Lucca); ☎0584/976162, cell. 333/2292220; osteriaoliveta@virgilio.it, www.osteriaoliveta.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verza ripiena con salsa di pecorino; crema di patate, uovo in camicia e tartufo; risotto Acquerello con crema di zucchini e formaggi dolci di montagna; pacchero al germe di grano Morelli con ragù d'anatra; maialino con patate

e cipolle borettane; tarte tatin con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Soler Marsuret); Vermentino Colli di Luni cru Le Pianacce (Giacomelli); Chianti Classico (Borgo Salcetano).

Commenti: Dalla terrazza dell'Osteria si può vedere il lago di Massaciuccoli, il mare della Versilia e nei giorni più limpidi la Torre pendente di Pisa. Su questa balconata e sotto confortevoli gazebo, è stata apprezzata una cucina frutto del lavoro di chef giovani, ma esperti (Emiliano Stagi e Fabio Mazzei), accolti dalla ospitalità di Cristina e Andrea Lucchesi. La cucina, aperta nel dicembre 2004, propone sia preparazioni di carne e verdure con un'attenta scelta delle materie prime sia alcune di pesce. Il riso Acquarello e il pacchero di Morelli sono ingredienti in cui la produzione artigianale si coniuga con l'eccellenza della qualità. La serata si è conclusa con la presentazione di una nuova Accademica.

VIAREGGIO VERSILIA 27 luglio 2017

Ristorante "Lelia" di Guardi Boris & c. Sas. ●Terrazza della Repubblica 21, Viareggio (Lucca); ☎0584/50006, cell. 338/2581559; info@bagnolelia.it, www.bagnolelia.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-dicembre; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì, giovedì sera. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: conetti di pesce fritto; gambero con salsa aioli; calamari su cipolle in agrodolce; muscoli ripieni; maltagliati allo scorfano e pomodori pachino; polpo alla Luciana; fritto misto; semifreddo alla frutta.

I vini in tavola: Gewürztraminer; Pinot Nero (entrambi Muri Gries).

Commenti: Il grande caldo di questa estate si è temperato con la brezza serale della Versilia al ristorante del Bagno Lelia. Ormai tanti stabilimenti balneari hanno un loro ristorante aperto anche la sera, ma il Lelia ha sviluppato da lungo tempo una ristorazione molto curata nella qualità degli ingredienti e in un'atmosfera elegante, anche se con i piedi quasi nella sabbia. La cena si è svolta con soddisfazione di tutti a un passo dal mare, con un profumo di salmastro a impreziosire i piatti. Sono stati serviti scorfano, sparnocchi, calamari



e polpo come tradizione viareggina, ben cucinati, in un'atmosfera allegra e balneare. L'Accademica Paola Luperi ha intrattenuto con un'ampia dissertazione sul "Pranzo di Babette" di cui ricorre il trentennale.



MARCHE

ANCONA 27 luglio 2017

Ristorante "Erard" di Pasquale Russ e Sara Gasparini. ●Contrada Busche 2, Montecarotto (Ancona); ☎0731/705042, cell. 342/7703990; info@erard.it, www.erard.it; coperti 190. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: antipasto con griglia (calamari e mazzancolle) e friggitrice (tempura di gamberi e vegetali vari); risotto ai frutti di mare; garganelli con pesce spada, alici, capperi e polvere di olive nere; gran fritto senza spine e con spine, di calamari, scampi, pesci vari con verdure fiammifero; granita di coccomero con spuma di cioccolato bianco al Varnelli.

I vini in tavola: Brut; Sensuale rosé (entrambi Santa Barbara); Verdicchio dei Castelli di Jesi, Deserto (Socci).

Commenti: La serata è cominciata splendidamente con l'accurata accoglienza in terrazza, dove è stato ser-

vito l'aperitivo-antipasto preparato al momento, avviando la cena in modo eccellente. Molto gustoso ed equilibrato il risotto; i garganelli pieni di brio, sapidità e fragranza. Tommaso Lucchetti è intervenuto sul tema "Storia, tradizioni e immaginario del pesce nelle mense marchigiane" soffermandosi, con la sua eccellente qualità di grande comunicatore, sull'evoluzione storica dell'uso del pesce nella gastronomia marchigiana. Il grande fritto, croccante e caldo, ha concluso la cena all'altezza delle altre portate. La granita di coccomero è sembrata un po' azzardata nel complesso. Una gran bella serata, all'insegna del buon gusto e delle più vive tradizioni della civiltà della tavola.

ASCOLI PICENO 23 giugno 2017

Ristorante "Angolo 57" di Sergio Del Grande, in cucina Giuseppe Rosetti. ●Via Risorgimento 57, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/762902, cell. 335/6881024; info@angolo57.it, www.angolo57.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: totani scottati al limetto e sale dolce di Cervia; sogliola nostrana all'arancia; moscardini in agrodolce; trippa di pescatrice cacio e pepe; risotto Acquerello (invecchiato di 7 anni) con gamberi e pistacchio; linguine alla canocchie in aroma di salvia; filetto di ombrina al cartoccio; scampo in court bouillon al limone; zuppa inglese "57".

I vini in tavola: Passerina (Ciù Ciù).

Commenti: Gli Accademici intervenuti alla riunione conviviale sul tema "Il pesce del 'nostro' Adriatico", hanno



MARCHE segue

apprezzato la raffinata cucina proposta da Sergio Del Grande, di vasta e comprovata esperienza, ed eseguita dal giovanissimo e validissimo chef, a cominciare dai gustosi antipasti (totani scottati, sogliola all'arancia e l'originale trippa cacio e pepe). Altrettanto graditi i due primi, soprattutto il risotto Acquerello, di delicata ma seducente saporosità. L'ombrina (pescata), proposta in cartoccio, ha ottenuto entusiastici apprezzamenti per lo stuzzicante sapore. Il dessert, consistente in una sorta di zuppa inglese, ma rivisitata secondo le tradizioni del territorio, ha concluso la seduta conviviale.

ASCOLI PICENO 20 luglio 2017

Ristorante "Villa Picena" di Villa Picena Resort srl, in cucina Christin Amabili. ●Via Salaria 66, Colli del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0736/892460, fax 0736/892571, cell. 329/2428762; info@villapicena.it, www.villapicena.it; coperti 350+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,91; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive all'ascolana classiche e al tartufo; tortino croccante di melanzane con salsa di basilico; risotto Carnaroli con zafferano, funghi porcini e tartufo nero; coscio di agnello disossato in crosta di lardo tartufato; pizza "sbattuta".

I vini in tavola: Passerina brut; Falerio Villa Solaria (entrambi Velenosi); Periplo (S. Michele a Ripa); Moscato naturale d'Asti Cà du Sindic (Grinaldi).



Commenti: Gli Accademici sono stati chiamati, dal Simposiarca Pasquale D'Avella, presso un'incantevole struttura, a una riunione conviviale molto suggestiva sin dal tema proposto: "I colori del Piceno a tavola", in riferimento ai colori degli ingredienti di stagione del territorio piceno, quali: le olive, il tartufo, le melanzane, il basilico, i funghi, ecc., sino all'anguria. Lo chef si è sbizzarrito proponendo pietanze che hanno incontrato il favore degli intervenuti: dalle olive all'ascolana, servite all'aperitivo, all'apprezzato risotto (con riso Carnaroli), sino allo squisito e appetitoso coscio di agnello. I vini hanno accompagnato le varie pietanze con sapiente competenza.

MACERATA 10 giugno 2017

Ristorante "Ristoro Montelago" di Marco Biordi. ●Via Roma 84, Sefro (Macerata); ☎0737/45236, cell. 338/3642275; marcobiordi74@gmail.com, www.ristoromontelago.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura lunedì - venerdì (settembre - giugno). ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: polpette fritte alla trota con mistanza di verdure di Montelago; gnocchi con sugo di trota e funghi; tagliatelle al guazzetto di trota; filetti di trota salmoneata al forno; spiedini di trota iridea; insalata mista; crostata alla meringa.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica, Terre di Valbona (Belisario).

Commenti: La seduta Accademica è stata favorita da una splendida giornata di sole che ha ulteriormente esaltato la bellezza di una località di montagna ancora incontaminata e resa più interessante dalla partecipazione del Sindaco di Sefro, Giancarlo Temperilli. Hanno completato il successo i piatti della cuoca, che ha presentato la trota con preparazioni e sughi molto gustosi. Il tutto è stato molto apprezzato dai commensali che, insolitamente, hanno dato punteggi piuttosto elevati. Dopo il pranzo c'è stata una piacevole sosta nel parco che circonda il ristorante gustando il caffè e i liquori. Dopo aver ringraziato i Simposiarchi, Sergio Branciarri, Francesco Costantini e Pierpaolo Simonelli per l'ottima organizzazione, è stato promesso al titolare di ritornare per gustare funghi e agnello.

MACERATA 28 giugno 2017

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosuè. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio e ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto, salame, ciauscolo; millefoglie di pane, frastoca di scottona marchigiana, erbe strascinate, pecorino fuso; tagliatelle di casa con ragù di fesone di spalla e puntine di scottona marchigiana; arrosto di scottona caramellato al vino cotto; freccato di verdura di stagione; tagliata di spalla di scottona marchigiana con olio "Laudato"; insalata verde.

I vini in tavola: Spumante brut (Garofoli); Lacrima di Morro d'Alba Doc (Giusti); Rosso Piceno linea GYO (San Giovanni); Marche Igp bianco passito Dorato (Garofoli).

Commenti: Serata dedicata alla premiazione dei cuochi vincitori del premio "Ugo Cesaritti" per i migliori piatti di carne di scottona marchigiana Igp. Il Consigliere nazionale Mimmo D'Alessio ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni. I piatti sono stati preparati dai vincitori: Mauro Donati, "Osteria Orsolina" di Fermo; Elisabetta Gabrielloni, agriturismo "Al crepuscolo" di Recanati; Antonio Di Guglielmo, "Amaranto's" di Castelfidardo e Reald Prifti, "Coba"



di Porto S. Giorgio. La riunione conviviale, curata dal Simposiarca Gianni Cammertoni, è stata anticipata da una interessante conversazione sulle carni tenuta dal Presidente Onorario Giovanni Ballarini. Presenti il Direttore della Bovinmarche, Paolo Laudisio, il CT Marche Mauro Magagnini, Delegati e Accademici delle Marche.

MACERATA 28 luglio 2017

Ristorante "Signore te ne ringrazi" di Michele Biagiola, in cucina Michele Biagiola. ●Via Cavour 1, Montecosaro (Macerata); ☎0733/222273, cell. 338/2120424; info@signoreteneringrazi.it, www.signoreteneringrazi.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,95; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mezze pizze con fior di latte, pesche Saturnia e salsiccia; caprese di mille colori; sardelle, burro e pesche Saturnia; battuto di pesce azzurro, pesche Saturnia, portulaca, lamponi secchi e maionese vegana al sedano; boccolotti con panna di baccalà e polvere di Saturnia; lonza di maiale arrosto alla pesca Saturnia; dessert "Peccato solo d'estate".

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Colpaola di Matelica); Rosso Piceno (San Lorenzo di Montecarotto).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla valorizzazione della pesca Saturnia abbinata al pesce azzurro e alla carne di suino, ottimamente elaborata dallo chef. Il dottor Marco Eleuteri, rappresentante della grande famiglia dei produttori della pesca Saturnia, ha illustrato le caratteristiche del prodotto e la sua crescente espansione nei mercati di tutta Italia. Al decano dei sommelier delle Marche, Enzo Gironella, è stata consegnata una pergamena in riconoscimento della sua collaborazione e amicizia con la Delegazione. Il sommelier Francesco Annibaldi ha illustrato gli abbinamenti



cibo/vino, mentre il Delegato ha commentato i piatti sottolineando la bontà degli antipasti, dell'abbinamento tra baccalà e pesca Saturnia per condire i boccolotti e soprattutto del dessert.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
12 giugno 2017

Ristorante "La Foresteria Alzatura" di Luigi del Giacco. ●Piazza Mustafà 2, Montefalco (Perugia); ☎0742/455494; luigidelgiacco@gmail.com, coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: galantina di pollo di Monte Serano; cappellacci ripieni di caprino di Colforcella con passatina di piselli, mentuccia e mandorle; nero cinghiale di Norcia con cipolla arrosto e mostarda; croccante di nocciola e spuma di caprino, pere e miele di castagno.

I vini in tavola: Colli Martani Grechetto Doc Grecante 2016; Montefalco rosso Riserva Doc 2013; Montefalco Sagrantino Docg Val di Maggio 2012 (tutti Arnaldo Caprai); Montefalco Sagrantino Passito Docg 2005 (Tabarrini).

Commenti: Il ristorante è situato nel centro storico di Montefalco, a pochi passi dalla piazza principale. La foresteria si sviluppa su tre piani: al piano terra ci sono l'area bistrot e il dehors, mentre per il ristorante è sufficiente salire di un piano. La cucina è quella tipica del territorio rivisitata con le moderne tecniche, e caratterizzata da prodotti accuratamente selezionati tra le eccellenze umbre, insieme alla maestria del cuoco.

 **FOLIGNO**
5 luglio 2017

Ristorante "San Pietro a Pettine" di Carlo Caporicci, in cucina Alice Caporicci. ●Località San Pietro a Pettine,

Trevi (Perugia); ☎0742/455494; info@sanpietroapettine.it, www.sanpietroapettine.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cremoso freddo di cavolfiore con porcini fritti e tartufo; zuppa basca con pimenton de la vera, polpo galiziano e caviale di tartufo; uovo croccante sabbato su vellutata di piselli e tartufo; tagliatelle tirate a mano con tartufo nero estivo; ravioli con farina di grano arso con farcitura di parmigiano, noci e scorza di limone; petto d'anatra Barberie a bassa temperatura glassato allo scioppo di tartufo, con verdure.

I vini in tavola: Selezione vini (Cantina Raina).

Commenti: Il ristorante è situato alle pendici di Trevi e gode di un magnifico panorama sul borgo e la pianura sottostante. È caratterizzato da un menu fisso a base di tartufo a variazione settimanale. In occasione della riunione conviviale, la Delegazione ha assegnato il premio "Massimo Alberini" alla Pasticceria Merendoni di Foligno, ritirato da Sergio Merendoni. La serata è stata piacevolissima, altrettanto non si può dire della cucina che ha deluso le aspettative.

 **GUBBIO**
9 giugno 2017

Ristorante "Terrazza di San Guido" di Alberico e Andrea Paciotti, in cucina Sestilio Paciotti. ●Via Valsorda località San Guido, Gualdo Tadino (Perugia); ☎075/9043046, cell. 329/4416775; rangemaster@tin.it, coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 10 a febbraio e 10 giorni ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì (settembre - giugno); lunedì (luglio). ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati, formaggi, crostini caldi, crescita; tagliatelle alla Sesto (asparagi, pomodorini, prosciutto, scaglie di parmigiano); agnello al forno; maialino al forno con finocchio; patate arrosto e cicoria; tiramisù al limoncello.

I vini in tavola: Grechetto (Goretti); Cabernet; Sauvignon (Vetunna).

Commenti: Prima della riunione conviviale gli Accademici hanno visitato il vicino eremo Serrasantà. Dal piazzale è possibile ammirare panorami sull'Appennino fino ai Monti Sibillini. In particolari condizioni atmosferiche si possono scorgere in lontananza il mare Adriatico o il lago Trasimeno. La cena si è svolta in un ristorante dall'impostazione spartana; i piatti serviti rispecchiano una cucina casalinga con prodotti di qualità: salumi, carni ecc. Equilibrio nei sapori, gustosi ma senza eccessi. Particolarmente apprezzati le tagliatelle e il tiramisù. Unico neo l'ambiente poco insonorizzato e rumoroso. Gentile e accogliente il servizio, buon rapporto qualità-prezzo.

 **GUBBIO**
23 giugno 2017

Ristorante "San Bartolo" di Ottaviano Barboni, in cucina Nicoletta Agostinelli. ●Frazione Padule, Via San Bartolo, Gubbio (Perugia); ☎335/6542734, cell. 333/4486502; info@sanbartologubbio.it, www.sanbartologubbio.it; coperti 48+48 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: mosaico di antipasti; ravioli con borragine e canapa; tagliatelle al basilico; faraona al ginepro; verdura cotta mista; semifreddo ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Passerina Igt (Cantina Capodimonte); rosso Conero (Gambelli); Nebbiolo della casa.

Commenti: L'agriturismo, sobrio e raffinato, in una posizione panoramica splendida, è stato recuperato con semplicità e buongusto da un'antica fortezza conventuale poi civile. La conduzione è familiare e il servizio è stato puntuale e garbato. Ottima l'idea di servire una serie di piccoli assaggi di antipasti ben assortiti, in particolare una julienne di arista e insalata. I ravioli sono risultati delicati, ottimo abbinamento della borragine con il lieve sapore di canapa nella sfoglia. Secondo piatto di carne cucinata sapientemente, tenera e ricca di aromi naturali, valorizzata dall'accompagnamento con vino Nebbiolo di produzione propria.

 **PERUGIA**
22 giugno 2017

Ristorante "Il Fischio del Merlo" di Bruno e Lorena Secca, in cucina Roberto Battelli. ●Località Calcinaio 17/A, Passignano sul Trasimeno (Perugia); ☎075/829283, cell. 347/0884696; info@ilfischiodelmerlo.it, www.ilfischiodelmerlo.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare arricchita di frutta fresca; carciofi fritti, involtino di zucchine farcito e fritto; fiori di zucca alla ricotta e pesto; medaglione di melanzana alla scamorzetta fusa; bignè salati con ca-





UMBRIA segue

ponatina di verdure; risotto di Bruno; gnocchetti con tagliata di spada e fiori di zucca; orata in bellavista, sfilettata e porchettata; medaglioni di patate; parmigiana di pomodori verdi; babà di donna Lorena con crema chantilly e frutta.

I vini in tavola: Spumante Ca de' Sass Colli del Trasimeno 2013; Vinsanto Doc (entrambi Pucciarella, Magione); Toscana Vermentino Chardonnay Igt 2016 (Tenuta Montecchiesi, Cortona).

Commenti: Nonostante la vicinanza del lago Trasimeno, la specialità del locale è il pesce di mare, ma per chi non lo amasse il menu offre comunque piatti a base di chianina. Molto accurato ed efficiente il servizio; l'aperitivo è stato allestito al bordo della piscina, con tavoli apparecchiati perché, come sostiene a ragione Bruno Secca, per gustare un buon piatto bisogna essere comodamente seduti: i piatti erano molti e veramente gradevoli. Sotto l'ampio pergolato, bella e originale l'apparecchiatura, senza tovaglie, per valorizzare gli splendidi tavoli in ceramica. Il ristoratore ha commentato le varie portate, elegantemente presentate. Al Simposiarca Massimo Moscatelli la descrizione dei vini.

TERNI
20 luglio 2017

Ristorante "La Fortezza Alta" di Damar srl cr Roma, in cucina Sim Martino Belliscioni. ●Località Fortezza 24, Frazione Dunarobba, Avigliano Umbro (Terni); ☎0744/933161, cell. 329/687912; martamilla@hotmail.it, www.lafortezzaalta.it; coperti 48+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno, kiwi e arancia; carpaccio di salmone rosso selvaggio e ciuffo di passata fredda di sedano e mela; insalata tiepida di polpo e patate; tortino di bietolina, orata e pecorino di fossa con crema di latte al profumo di mare; risotto con mazzancolle, pesto di rucola e mandorle; noce di vitello in bellavista di valerianella, melanzane trifolate al limone, pesche, uva, julienne di carote e pecorino toscano, condita con salsa di yogurt greco e chili; tiramisù con fichi.

I vini in tavola: Chardonnay Isonzo del Friuli 2016 (Borgo Conventi); Ribolla Gialla 2016 (La Boatina, Capriva del Friuli); Cerasuolo d'Abruzzo Doc bio 2015 (Cantine Torri).

Commenti: Riunione conviviale *double face*, con i piatti iniziali di altissimo livello, in particolare la tartare praticamente perfetta all'occhio e al gusto: il miglior piatto della serata. Ottima la materia prima del salmone, equilibrato dalla passata fredda; polpo freschissimo, tenerissimo, avvolto da un'avvincente crema di patate. La discesa inizia con il tortino di bietolina: il pecorino di fossa copre il profumo di mare dell'orata; il massimo negativo va al tortino di riso. Piatto difficile la noce di vitello, ottima la carne, saporita e ben cotta, non in armonia con tutto quanto la ricopre. Buono il tiramisù, troppo dolci i fichi. Complimenti ai Simposiarchi Raffaele di Lutio e Giammarco Urbani che hanno curato il menu, in collaborazione con le signore Sophie e Paola, e allo chef.

VALLI DELL'ALTO TEVERE
14 luglio 2017

Ristorante "Sesto Canto" della famiglia Boriosi. ●Via Giuseppe di Vittorio 1, Città di Castello (Perugia); ☎075/8553251; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,03; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: frittatina con aglio, porro e tartufo estivo; prosciutto marinato con olio e aglio; tartare di "angus"; polpo croccante con salsa al frutto della passione; risotto con pinoli, zafferano e fiori di zucca; mezzelune d'ortica e raveggiolo con datterino, pecorino e pesto al basilico; petto d'anatra al Sagraantino con patate arrosto; insalata di radicchio con pompelmo, finocchietti e melagrana; semifreddo al croccante con gocce di more.

I vini in tavola: Spumante Cà de Sass (Cantina Pucciarella, Trasimeno); bianco 2014 Chaver Igt; rosso 2014 Scuro Chaver Igt (entrambi Cantina Diegale, Civitella Marittima).

Commenti: Cucina gustosa, variegata; accostamenti di piatti diversi, tutti con la loro personalità che hanno creato il piacere del convivio. Cucina tradizionale ben eseguita con spunti di novità e ben servita. Merito al Simposiarca Tommaso Bigi che ha sottolineato le materie prime, gli accostamenti e le innovazioni dei piatti. "L'apertura" con i suoi antipasti e poi il risotto hanno riscosso il plauso generale. Buono il secondo piatto, ottimo il dolce. Apprezzatissimi lo Spumante, equilibrato e profumato, e il bianco Chaver. La cena si è svolta in un ambiente sobrio e piacevole: sono stati tributati applausi



al cuoco e al personale e consegnato, alla gentile Beatrice Boriosi per la proprietà, il guidoncino.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)
10 giugno 2017

Ristorante "Le Antiche Vasche, Terme Pompeo" di Centoviaggi srl. ●Via Casilina km 77, Ferentino (Frosinone); ☎0775/246361; ristorante@terme-pompeo.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,74; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di cannellini di Atina; formaggi di Valcomino con mostarde di frutta e miele; verdurine pastellate; bruschettine con parmigiana di melanzane; salumi con focacce miste; lasagnetta croccante con fiori di zucca, ricotta di Amaseno e pomodorini appassiti; bocconcini di agnello con menta e pecorino; patatine novelle al rosmarino; costolette di agnello impanate; insalatina all'ananas; parfait alla pesca con salsa alla menta.

I vini in tavola: Passerina spumante (Casale della Ioria); Maturano; Cabernet di Atina Doc, Satur (entrambi Cominium).

Commenti: Felice ritorno. Professionalità e inventiva sono le caratteristiche della cucina di questo ristorante, sempre all'insegna della tradizione gastronomica del territorio. Tanti Accademici e tanti ospiti contenti di ritrovarsi. Dopo un ricco antipasto servito in giardino, gli Accademici sono entrati nella sala da pranzo con





tavoli dalle belle decorazioni floreali. Fra tutte le portate, dopo i buonissimi antipasti, sono state apprezzate le cotolette di agnello. Alla fine, il buonissimo parfait alla pesca con salsa alla menta. Un plauso a Simonetta Fara, Simposiarca di turno, per questa riuscita riunione conviviale.

CIVITAVECCHIA 23 giugno 2017

Ristorante "Ideale" di Eugenio Caparella e c. srl. ●Via Aurelia Sud 27, Civitavecchia (Roma); ☎0766/23615; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare; coppetta di gamberi in salsa cruda; tortino di polpo su sformato di patate; tonnarelli con fiori di zucca, scampetti e vongole; risotto alla pescatora; trancio di tonno rosso scottato, calamaro e cozze gratinate al forno; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Prosecco di Asolo Docg; Vermentino di Gallura Docg Gogantinu (Berchidda); Cortese Alto Monferrato Doc Graffiti (Neirano, Mombaruzzo).

Commenti: L'Accademico Maurizio De Pascalis, Simposiarca, ha voluto riproporre una visita al ristorante "Ideale" per concludere l'anno Accademico prima della pausa estiva. Il locale, già conosciuto dalla Delegazione, non ha deluso le aspettative, infatti è considerato tra i pochi della città degni di attenzione. Il menu proposto ha pienamente soddisfatto le attese, come si può notare anche dalla buona votazione che gli Accademici hanno espresso. Dopo un gustoso aperitivo servito nel

giardino e un interessante antipasto, sono stati apprezzati i tonnarelli per l'ottimo accostamento tra fiori di zucca, scampetti e vongole. Il trancio di tonno ha leggermente deluso. La serata si è conclusa con un brindisi generale e un caloroso arrivederci.

LATINA 23 giugno 2017

Ristorante "L'Oca e la Graticola" di Roberto e Gianluca Tosetto, in cucina Giovanni Paletta. ●Via Corana 74, Cisterna di Latina (Latina); ☎06/9601029, cell. 328/9847087; info@locaelagraticola.it, coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì; giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati di: oca, prosciutto di maiale di montagna, guanciale cotto al vino, prosciutto di cinghiale; carpaccio di cervo, formaggi di alpeggio; tagliere di fritti: raviolini con ripieno di crema di fichi, nocciole e foie gras, cigarritos con tuorlo d'uovo e granella di salume iberico, cosciottine di quaglia, bons bons di melanzane, raviolini con ripieno di mortadella e provola; scialatielli con guanciale, pecorino e tartufo; tortello di ricotta di bufala e asparagi con carbonara di speck di oca su carpaccio di bufala; coscio d'oca alla brace su radicchio, con riduzione di vino rosso e salvia; contorno di patate e insalata; coppa di frutta di stagione; dolce semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Campole mole rosso e bianco; Spumante brut (tutti Cantina Cincinnato, Cori).

Commenti: Il menu della cena, illustrato dal Simposiarca Salvatore Batti-

sti, ha offerto l'occasione di apprezzare cibi ormai scomparsi dalle mense, che i gestori, coadiuvati dalla valente maestria del cuoco, ripropongono in modo raffinato con ricette d'altri tempi adattate al gusto attuale. Particolarmente apprezzato il piatto emblematico del ristorante: il coscio d'oca alla brace, la cui preparazione richiede tempi molto lunghi sia per la marinatura sia per la cottura della carne. Un ampio e curato giardino, che circonda l'antico casale sede dell'agriturismo, e le sale del ristorante, arredate con stile rustico di pregio, completano l'atmosfera bucolica che avvolge il visitatore. A conclusione della cena, il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha consegnato al cuoco, accolto da un caloroso applauso, il piatto in silver dell'Accademia.

ROMA EUR ROMA APPIA 23 giugno 2017

Ristorante "Osteria dei Pazzi" di Flavio Porcari, in cucina Diego Filippini. ●Via Enrico Cravero 22/24, Roma; ☎06/97613866, cell. 348/6448604; osteriadeipazzi@legalmail.it, www.osteriadeipazzi.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zuccina romanesca con fonduta di taleggio e curcuma; tonnarelli al magro di agnello, ridotto di Malvasia e menta; paccheri di Lagano all'amatriciana espressa con guanciale croccante e pomodori di Mimmo Savi in cesto di pecorino romano (ricetta esclusiva del locale); suprema croccante in crosta di panko, dauphinoise di patate rosse e confettura dolce/piccante; gelato

allo zabaione con Marsala vecchio Samperi ventennale.

I vini in tavola: Rosso Piceno Dop (Costadoro, San Benedetto del Tronto).

Commenti: La Simposiarca Viviana Paliotta, di Roma Appia, ha scelto un menu a base di carne, argomento del breve *excursus* storico con il quale ha introdotto la serata. Lo chef ha proposto piatti fantasiosi e innovativi. Molto apprezzato il flan con ingredienti ben amalgamati come sapori e consistenza. Anche i tonnarelli, nei quali elementi tipici sono stati combinati in un'amatriciana realizzata con guanciale di cinta senese particolarmente croccante e saporito. La suprema di faraona è stata meno gradita, suscitando più di una perplessità. Il gelato ha riscosso una votazione elevata. I tempi dilatati del servizio, unitamente all'accomodamento troppo sacrificato, hanno contribuito ad abbassare il voto.

ROMA NOMENTANA 22 giugno 2017

Ristorante "Joe Padella" di Rocco e Ludmila Cipri. ●Via Nomentana 203, Roma; ☎06/87750621; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: purea di fave e cicoria; orecchiette alle cime di rapa e vongole; paccheri al ragù di baccalà; involtini di spada alla calabrese; cime di rapa stufate; tartufo di Pizzo Calabro.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2016; Cirò bianco Doc 2016 (Tenuta Iuzzolini).





LAZIO segue

Commenti: La serata dedicata ai saluti delle buone vacanze ha visto partecipi alcuni ospiti della Delegazione di Roma Appia. Dopo il saluto di benvenuto, il Delegato ha aperto la riunione conviviale con il classico rintocco della campana. Le orecchiette alle cime di rapa, un classico della cucina pugliese, sono state rivisitate con le vongole veraci, che hanno dato una nota morbida al gusto un po' amaro della verdura esaltando il gusto della ricetta originaria. Saporitissimo il ragù di baccalà dei paccheri. Tenero l'involto di pesce spada alla calabrese con contorno di rape stufate. Ha chiuso l'ordine delle portate un delizioso tartufo di Pizzo Calabro. Serata piacevole e animata dalla simpatia di Rocco, gestore del locale, e dalla cucina della sua gentile signora.



ABRUZZO

ATRI
18 giugno 2017

Ristorante "Villa Sofia" di Gabriele Feliciani, in cucina Gabriele Feliciani. ●Via Makarska 50, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎085/8933320, cell. 331/4331042; villasofia@gmail.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie

mai; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine di agnello con Franciacorta; sandwich di parmigiana di melanzana; insalata di melone con petto e coscette di quaglia; conchiglione alla genovese; gnocchetti aglio, olio e asparagi; saltimbocca con spinaci gratinati; mousse di cioccolato fondente e schiuma di fragole.

I vini in tavola: Franciacorta (Lo Sparvierio); Montepulciano d'Abruzzo (Zanna-Illuminati).

Commenti: In una splendida giornata estiva, la Delegazione è tornata a visitare questo ristorante. Tema della riunione conviviale "80 voglia d'estate"; Simposiarca Gaetano Rascente, che ha illustrato il menu proposto dallo chef Gabriele Feliciani. Negli antipasti, particolarmente graditi sono stati le polpettine di agnello, che hanno conquistato il palato di tutti, il sandwich di parmigiana di melanzana, ottimo nell'equilibrio di sapori, e l'insalata di melone con petto e coscette di quaglia. Molto apprezzati anche gli altri piatti proposti. La giornata, caratterizzata come sempre da una gioviale convivialità, si è chiusa con i complimenti allo chef e al personale, molto attenti, premurosi ed efficienti.

**AVEZZANO
E DELLA MARSICA**
29 giugno 2017

Ristorante "Locanda Madonna delle Vigne" di gestione familiare. ●Via S. Miche-



le 8, Celano (L'Aquila); ☎393/2849854, cell. 393/5489559; sandro.baliva@libero.it, www.madonnadellevigne.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie n. d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: maialino in crema di verdura e frutta secca; ravioli, gorgonzola e noci, in crema di zafferano; chitarrina salsiccia e tartufo; petali di vitello ai funghi porcini; semifreddo al cioccolato; trionfo di frutta.

I vini in tavola: Vini della Cantina del Fucino e dell'azienda Guardiani e Farchione.

Commenti: Convivio di elevato interesse gastronomico e culturale, assieme ai graditi ospiti: il Delegato di Sulmona Luigi Maria D'Amario e il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori con l'Accademico Aurelio Menozzi. Il locale a pianta unica, ricavato dall'antica cantina di un convento, affascina per le sue antiche volte a crociera e lascia intravedere ancora, in prossimità delle cucine, la roccia affiorante. Lo chef Sandro ha saputo trasmettere, con la sua cultura enogastronomica, la voglia e la passione di una ricerca volta alla creazione di ricette semplici, legate alle tradizioni e ai sapori di un tempo. Accattivanti i brevi interventi culturali tra una portata e l'altra che hanno aperto

una finestra storica sull'antico lago che copriva l'attuale piana del Fucino.

**AVEZZANO
E DELLA MARSICA**
16 luglio 2017

Ristorante "da Rita" di Rita Ruscitti. ●Via Tiburtina Valeria km 126,500, Celano (L'Aquila); ☎0863/792359, cell. 340/1095989; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle al pomodoro e basilico; risotto agli asparagi selvaggi; fettine di vitello con rucola selvatica e parmigiano; insalata di arlecchino, patatine croccanti "la giallona"; dolce fantasia della casa; trionfo di frutta.

I vini in tavola: Prosecco Casanova, bianco, rosé e rosso (tutti della Cantina del Fucino).

Commenti: Innovazione, stretto rispetto della cucina tradizionale. Quasi magia. Questa la sintesi di quanto illustrato dalla proprietà su indicazione del Simposiarca Corrado Palma. Un'eccellenza: le tagliatelle, da pasta con il semolino, impreziosite da pomodori di propria produzione cotti a bagnomaria. Non da meno il risotto. Le fettine, con carne di scottona, da allevamento poco distante dal ristorante. Gustose e croccanti le patatine: croccante l'esterno, farinoso l'interno. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che ha potuto far gustare una cucina tradizionale con prodotti locali, in un contesto di simpatia e cordialità che ha prevalso lungo tutto il convivio: vanto di passione e perseveranza iniziata dal fondatore Alberto Taccone nel 1983 e continuata fino all'attuale.

CHIETI
29 giugno 2017

Ristorante "Brancaleone" di Maurizio Basile. ●Via Corsi 36, Roccamontepiana (Chieti); ☎0871/77571; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bicchierino ai formaggi; crostino di patate e baccalà; tortino rustico con zucchine e menta; cannolo alla ricotta di pecora e ventricina; purè di fave con cicoria





e pancetta; timballo di scrippelle con melanzane, provola e basilico; filetto di maiale al Montepulciano e glassa di mosto cotto con patate arrosto e misticanza; semifreddo alle noci; biscotti tipici.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg extra dry millesimato 2015; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015; Sangiovese - Cabernet Sauvignon Terre di Chieti Igt, Don Camillo 2016; Moscato Basilicata Igp Vigneti del Vulture 2015 (tutti Fantini, Ortona).

Commenti: Serata conviviale che ha visto la Delegazione tornare in un locale caratteristico e originale: una casa padronale del 1600, con cucina tradizionale rivisitata, ma attenta alle origini dei piatti. Eccellenti gli accostamenti ai sapori dell'entroterra abruzzese. Sabrina di Renzo, abile conduttrice della brigata di cucina; il marito Maurizio Basile insieme al figlio Dimitri, responsabili di sala. Molto gradita la ricca e gustosa attesa sul prato. Interessante la relazione di Nicola D'Auria che ha illustrato le fasi della distilleria. Giocoso il menu cartaceo ideato per l'occasione e trascritto in volgare; vivace la consueta discussione sui piatti. Inaspettata la conclusione con un delizioso "vino cotto" della casa, tipico di Roccamontepiano.

PESCARA 15 luglio 2017

Ristorante "Il Tritone" di Franco Rosica. ●Via Puccini 33, Pescara; ☎085/389260; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 6-16 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto di insalata di mare e seppie con le patate; ravioli in rosa; spaghetti del Tritone; frittura mista di paranza; sorbetto al limone; tagliata di frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Rebuli); Cerasuolo Doc 2016 (Tenuta Ulisse).

Commenti: La riunione conviviale, dedicata al saluto di "buone vacanze", è stata quanto mai interessante e seguitissima per la relazione tenuta dalla dottoressa M. G. Carbonelli sul tema "Grassi buoni e cattivi in cucina". Il menu, organizzato dal Simposiarca, specialista nello studio dell'olio d'oliva, l'Accademico Angelo Cichelli, è stato



realizzato ottimamente in questo ristorante di cucina marinara pescarese, che ha saputo esaltare l'antico cucinare dei pescatori con innovazioni del momento. Al tipico seppie e patate, hanno fatto seguito gli spaghetti con frutti di mare che richiamavano alla memoria "i sapori e i saperi" della mariniera pescarese. Per concludere, una magnifica frittura di paranza.

SULMONA 24 giugno 2017

Ristorante "Meeting" di Domenico, Antonella e Franco. ●Viale delle Repubblica 55, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/251696, cell. 348/2848124; meeting@hotelsantacroce.com, www.hotelsantacroce.com; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure pastellate, frittelle, insalatina di farro, fave e pecorino, carciofi, zolle all'aglio rosso di Sulmona all'agro; strettine all'ortica e ricotta fresca; pappardelle alle erbe del Morrone; fiocchetti di maiale al miele su cicoria e casigni di campo; tana dell'orso della pasticceria Di Masso; dolci di San Giovanni.

I vini in tavola: Selezione di vini (Cantina Pietrantoni); bianco (Vespa).

Commenti: Cena di gala del solstizio d'estate, dopo un riuscitissimo convegno ovidiano sulle "Metamorfosi a tavola". I dottori di ricerca Alessio Mancini e Antonino Pittà hanno descritto ogni piatto con dovizia di particolari citando, di volta in volta, i versi

delle opere di Ovidio cui le pietanze si riferivano. Particolarmente suggestivo l'aperitivo all'aperto con vista sul monte Morrone con l'eremo di Celestino V e i luoghi ovidiani. Originali e in tema i primi, esaltati con erbe del luogo; da una ricetta dell'epoca è stato realizzato un ottimo secondo. Di notevole pregio il dolce della pasticceria Di Masso di Scanno il cui titolare, Liborio, durante la serata, è stato insignito del premio "Dino Villani" per il suo "Pan dell'Orso". Il Delegato ha rivolto un caloroso saluto e ringraziamento a tutti.



MOLISE

CAMPOBASSO 18 giugno 2017

Ristorante "O' dei Pazzi" di Annamaria Brunetti. ●Piazzale Marcello Scarano 20, Campobasso; ☎331/7528227; annamariabrunetti58@libero.it, coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti in pastella, friarielli e bufaline; gnocchi pomodoro, basilico e mozzarella; parmigiana bianca di melanzane; carne alla genovese con piselli; fragole con gelato e savarin.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Cantine S. Michele, Vasto).

Commenti: L'ambiente, l'accoglienza, la cucina fanno "casa", in questo piccolo locale ove ogni componente familiare dà una mano. Quale migliore occasione per testarlo se non il Corpus Domini, dopo aver assistito alla caratteristica sfilata dei Misteri, la seconda festa più sentita dai campobassani? La signora Annamaria ha curato personalmente ogni preparazione, compreso il gelato e l'amaro. La sua cucina ha soddisfatto tutti, anche se la valutazione finale ha risentito delle lunghe attese tra una portata e l'altra e del servizio. A parte i fritti, comunque asciutti e gradevoli, giunti in parte freddi nonostante l'accortezza di prepararli al momento, molto apprezzate sono risultate la semplicità della rivisitazione degli gnocchi, la tenerezza della carne, l'elasticità del savarin.

TERMOLI 12 luglio 2017

Ristorante "Al Settimo Cielo" di Ruggero D'Ascenzo. ●Contrada Pozzo Innamorato, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/967456; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: plateau di ostriche e fasolari; fantasie di Rudy; paella valenciana mista; ombrina al forno con patate; castrato alla baraccara (piatto del pastore); frutta di stagione; millefoglie al limone.

I vini in tavola: Spumante gran cuvée bianco Swarovski; Don Camillo, Sangiovese Igt Terre di Chieti; Casale Vecchio, Pecorino Igt, Terre di Chieti (tutti Cantina Fantini, Farnese).

Commenti: I Simposiari Di Pietro e Travaglini hanno ben organizzato la piacevolissima riunione conviviale "Sul Tratturo Regio Centurelle-Montesecco". Il Delegato ha accolto il nuovo Accademico Nicola Rocchia. Particolarmente interessante la relazione "I tratturi del Molise e la cucina della transumanza" accompagnata dalla proiezione di un documentario sui luoghi molisani della transumanza, tenuta dai professori B. Di Rico e D. Di Giacomo, docenti dell'Università "La Sapienza" di Roma. In parte deluse le aspettative gastronomiche. Simpatica l'entrée, a bordo piscina, con sapidissime ostriche e fasolari accompagnati da un ottimo spumante; non hanno suscitato alcun entusiasmo i variopin-



MOLISE segue

ti antipasti serviti a buffet, la paella e l'ombrina. Ottimo e applaudito il piatto del pastore; molto buoni i vini.



CAMPANIA

 **NAPOLI-CAPRI**
23 luglio 2017

Ristorante "La Piazzetta" di Gregorio. ●Via Marina Piccola 126, Capri (Napoli); ☎081/8377827; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tondini con insalate di carciofi e gamberi, seppie e finocchi, polpo alla griglia e calamaretti fritti; risotto all'arancia; paccheri spada e melanzane; parmigiana di pesce bandiera; tagliata di frutta fresca.

I vini in tavola: Passerina bianco.

Commenti: Delizioso il decoro delle tavole organizzato dalla signora Alessandra, moglie di Gregorio, magistrale padrone di casa. Curato ed efficiente il servizio. Atmosfera rilassata e allegra, complice la tiepida brezza estiva e la prospettiva delle future vacanze. Il Vice Delegato, Simposiarca della serata, ha rapidamente illustrato il menu e impegnato anticipatamente il perdono per le inevitabili critiche che gli sarebbero cadute addosso da parte degli eterni scontenti. Preghiera accolta da tutti, che

una volta tanto, all'unanimità, hanno assolto cibo, cuoco e Simposiarca.



PUGLIA

 **CASTEL DEL MONTE**
8 giugno 2017

Ristorante "Oasi Beach Food and More" di Piero e Daniela Russo. ●Via Lungomare Amerigo Vespucci, Margherita di Savoia (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/656554; oasisbeach@libero.it, coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana dell'anno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: con di moscardini, mandorle salate, verdure in tempura; mazzancolle in crosta di pane ai cinque cereali; crema di ricotta andriese al profumo di basilico; strascinati di grano arso, vongole, datterino giallo e rucola; riso Carnaroli gran riserva con verdure croccanti e tartufo della Murgia; sorbetto alle arance bio del Gargano; spigola di scoglio con erbetto di campo al vapore e i colori dell'orto; perla di gelato alla vaniglia, terra di cioccolato e mosaico di frutta di stagione.

I vini in tavola: Salina Chardonnay Doc (Podere 29).

Commenti: Con una lusinghiera presenza di Accademici e ospiti, si è svolta la riunione conviviale, in coin-

cidenza dell'avvio dell'estate, presso un rinomato ristorante, confortevole nei suoi ambienti. Il Delegato, fedele alla sintesi, ha relazionato sul Forum dei Delegati. Puntuale e analitico il resoconto dell'attività interna ed esterna dell'Accademia, con interventi qualificati all'insegna dell'esaltazione dei due grandi valori: "amicizia e orgoglio" come *live motive* dell'Accademia. È seguito un gustosissimo menu con l'utilizzo di prodotti del territorio e del pescato del giorno. A conclusione della bella serata, il Delegato ha consegnato alla proprietaria del ristorante e allo staff che ha effettuato il servizio, con particolare cura e raffinatezza, la vetrofania e il guidoncino.



BASILICATA

 **MATERA**
18 giugno 2017

Ristorante "Alle Fornaci" di Anna Maria Colonna e Michele Ferrante, in cucina Michele Ferrante. ●Piazza Cesare Firrao 7, Matera; ☎0835/335037, cell. 345/8297884; ristoranteallefornaci@virgilio.it, www.ristoranteallefornaci.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo croccante con "pepone" di Senise, purea di fave e cime di rapa con olio di Maiatica; sgombro cotto a bassa temperatura con salsa scapece e cipolla di Acquaviva essiccata e frita; frizzuli al ferro con baccalà e fagiolini occhipinti, basilico e olio di Maiatica; filetto di branzino al vapore di limone con crema di patate, crêpes di calamaro e scarola stufata; cupola di tiramisù con pistacchio di Stigliano.

I vini in tavola: Margheri, Greco Doc Matera (Mastrangelo); La Postilla Moscato dolce (Cantine del Notaio).

Commenti: Cordiale atmosfera domenicale per il "pranzo di pesce" presso un ristorante che da 45 anni porta in tavola prodotti ittici freschissimi, per una città che non li ha nella sua tra-



dizione gastronomica. Molto apprezzati i piatti del cuoco che ha saputo accostare un ottimo pesce a diverse verdure e ortaggi caratterizzanti la cucina estiva materana, come i fagiolini occhipinti, serviti con la pasta fatta in casa, e il baccalà al profumo di limone, come variante della tipica pasta con i fagiolini, salsa di pomodoro fresco e caciocotta. Gustosissimo anche il polpo croccante con le cime di rapa e gradevolissima la cipolla rossa frita; molto cromatiche e curate le presentazioni dei piatti. Vino bianco poco fresco.

 **POLLINO-POLICASTRO**
30 giugno 2017

Ristorante "1999 il ristorante" di Mondo Maratea service srl, in cucina Elio Maretino. ●Via Porto Racia 1/A, Maratea (Potenza); ☎338/7441250; g.limongi61@yahoo.it, www.ristorante1999.it; coperti 35+45 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a fine gennaio; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta maratea: totani, polpetti e ciuffetti di calamari, crostone di pane caldo leggermente piccante; spaghetti con alici arraganate, capperi, finocchietto selvatico e pane grattato caldo; turbante di ricciola su misticanza dell'orto lucano; bocconotto di Maratea.

I vini in tavola: Villa dei Pini, Basilicata bianco Igt (D'Angelo, Rionero in Vulture); Moscato passito (Gioia al Negro, Lagonegro).

Commenti: Piacevole riunione conviviale sul porto di Maratea, allietati dalla simpatia di Pinuccio, patron del ristorante, che ha proposto un menu prettamente marinaro di ottima qualità. Fra i piatti, un plauso alla





zuppeta marateota e agli spaghetti con alici, capperi e finocchietto selvatico che si possono gustare solo in questo locale. Vino buono e servizio accurato ed efficiente. Freschissima la ricciola, ottimamente preparata con contorno di ciambotta marateota. Per finire, il bocconotto crema e amarena appena sfornato. Il ristorante merita una seconda visita per gustare altre specialità della casa.

POLLINO-POLICASTRO 14 luglio 2017

Ristorante "L'Orizzonte" di Felice Costanza, in cucina Franco Passalacqua. ●Contrada Seta 93, Lauria (Potenza); ☎0973/822312, cell. 346/7259921; ristorantelorizzontelauria@libero.it, coperti 160+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di fassona piemontese con uovo di quaglia e tartufo nero scorzone; fregola sarda con finocchietto selvatico, pinoli, uva passa e pomodorini del piennolo; petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione d'Aglianico; indivia belga scottata; delizia alla pesca con mandorle.

I vini in tavola: Zero solfite Aglianico del Vulture Doc (Pipoli, Acerenza).

Commenti: Franco Passalacqua ha lavorato con Cannavaciolo e con Bottura, poi si è fermato a Lauria, una ridente cittadina in provincia di Potenza, dove con grande coraggio sta preparando piatti diversi da quelli che

qui si mangiano abitualmente. Il suo coraggio, alla fine, lo premierà perché molti cominciano a conoscerlo e ad apprezzarlo. Il desiderio di novità è molto forte e tutti coloro che hanno conoscenza del tentativo di Franco, lo cercano per provare sapori diversi, accostamenti inconsueti. Una bella serata con la speranza di ritornare presto.

POTENZA 16 giugno 2017

Ristorante "Sotto la Torre" di Antonio Camera, in cucina Giuseppe Isoldi. ●Contrada Passariello, Satriano di Lucania (Potenza); ☎0975/383630; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rocher di baccalà e patate su maionese e crema di zucca; uovo cotto a bassa temperatura con tartufo, crumble e guanciale croccante su fonduta di formaggi; riso Carnaroli Zaccaria mantecato al taglieggi e rapa rossa con carciofo bianco di Pertosa, guanciale croccante ed emulsione al prezzemolo; strascinati all'Aglianico con ragu bianco e porcini su vellutata di zucca e parmigiano liquido; torretta di lonzino con scarola ripassata su purea di patata viola e pomodorino confit; piccola pasticceria; tartufo gelato di Pizzo Calabro.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc (Primo); Chardonnay (Le Vigne Verdi).

Commenti: Un'esperienza unica. L'esplosione cromatica, la raffinatezza e l'eleganza negli abbinamenti dei

cibi potevano distogliere dal piacere del palato; tutti i piatti hanno invece entusiasmato i commensali in un crescendo di emozioni. Con il rocher di baccalà si è già compreso quale sarebbe stata la qualità della cena ma con l'uovo cotto a bassa temperatura, tartufo e guanciale si è raggiunta l'apoteosi. Piatto bello alla vista ma anche al gusto il risotto di colore rosato sul quale spiccava il verde dei carciofi; più decisi ma altrettanto equilibrati gli strascinati. Di grande effetto il viola della patata che accompagnava la torretta di lonzino, piatto molto ben realizzato e apprezzato. Una raffinata piccola pasticceria ha "cocolato" gli Accademici prima del gelato. Buono il servizio.



SICILIA

CANICATTI 30 giugno 2017

Ristorante "Zamù" di Salvatore Giardina. ●Viale della Vittoria 204, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856944; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tre pesci con una fava; tartare di tonno e zenzero, di gambero rosso e di scampi; gran piatto di ostriche; riso Carnaroli di "Fazzani" con gamberi, filetto di salmone e cantalupo; tagliata di tonno in crosta ai semi di papavero e couscous; sorbetto al limone; mousse di pistacchio con mirtilli rossi.

I vini in tavola: Spumante Terre della Baronia Gran cuvée brut; bianco Terre della Baronia (entrambi Milazzo).

Commenti: Riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Umberto Bartocelli, in un ristorante nato di recente dall'unione di due storici locali "Zaliclò" e "Moulin Rouge", arredato con gusto, moderno ed elegante, curato nei dettagli. Ottima la cena a base di piatti squisiti ben presentati. Il servizio è garantito dal personale attento e disponibile. Splendidi i tito-

lari che hanno accolto con cordialità e gentilezza.

MARSALA 21 giugno 2017

Ristorante "Juparanà drink café" di Filippo Fabio Licari & c., in cucina Salvatore Pirrera. ●Piazza Francesco Pizzo 11, Marsala; ☎0923/953758; juparanadrinkcafe@gmail.com, info@juparana.it, www.juparana.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 31 agosto; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (mandorle, melone e crudo, grana, bruschette di pane nero con affumicati di mare); insalata di gamberi rucola e arancia, caponata bianca, flan vegetariano, sarde a beccafico, polpette di triglia e di seppie; risotto con gambero rosso e fiori di zucca; gnoccoli con sugo di tonnina con agghia e muddrica; anguria e ciliegie; torta croccante al limone; torta gelato al caffè.

I vini in tavola: Palmares brut rosé; Babbio; Meridiano 12 (tutti Cantine Gorgi Tondi).

Commenti: La Delegata, con la scelta dell'ampia e luminosa terrazza a vetri del Juparanà, ha voluto festeggiare gioiosamente l'arrivo dell'estate. La riunione conviviale si è svolta in piena libertà, in quanto ogni commensale ha potuto scegliere, a proprio piacimento, nel buffet al centro della sala, gli antipasti come anche la frutta e il dolce, mentre i primi sono stati serviti a tavola. L'atmosfera estiva e l'assenza di formalità hanno entusiasmato i partecipanti, creando un vero afflato accademico. La varietà degli stuzzichini dell'aperitivo e i numerosi antipasti, ben presentati, hanno riscosso grande successo. I due primi avrebbero potuto meritare veramente un plauso generale, se fossero stati meno salati. I dolci sono stati apprezzati e i vini reputati di ottima qualità. Servizio impeccabile.

PALERMO MONDELLO 21 giugno 2017

Ristorante "Al Pirata" di Antonio Guerzio. ●Via Scalo Arenella 6/1, Palermo; ☎320/0245836; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



SICILIA segue

Le vivande servite: polpo bollito; scelta tra: spaghetti al nero di seppia, spaghetti con le vongole, e busiati con tonno e mentuccia; gran fritto di paranza; spiedino di frutta e sgroppino al limone.

I vini in tavola: Bianco di Nera (Cantine Milazzo).

Commenti: Piacevole serata, che ha visto la Delegazione salutare il solstizio d'estate dalla terrazza del ristorante che si affaccia sul porticciolo dell'Arenella. Il locale, riservato per l'occasione, ha così dato ai 40 tra Accademici e ospiti l'occasione di godere comodamente di un magnifico tramonto e gustare un menu, curato dalla Simposiarca Daniela Parlato Spadafora Ceresa, incentrato sulle tradizioni della cucina casalinga della borgata marinara. Il lusinghiero voto ha premiato non solo la cucina, ma anche un servizio attento e curato. Il Delegato Beppe Barresi ha raccontato che la scelta del locale è stata anche legata alle riprese di un film *Il Principe di Scozia* con Erroll Flynn che ha, negli anni Cinquanta, visto il porticciolo dell'Arenella trasformato nell'approdo dell'isola di Tortuga.

VAL DI NOTO 2 luglio 2017

Ristorante "Campisi" di gestione familiare, in cucina Giuseppe Lorefice. ●Via Marzamemi 12, Marzamemi (Siracusa); ☎0931/841166, cell. 346/9420323; info@campisiconserva.it, www.campisiconserva.it; coperti 100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: datterino pachino Igp con spada e tonno affumicati; lattume di tonno impanato e fritto; pesce sciabola panato su cipolla alla liquirizia; ghiotta di ventre di tonno rosso del Mediterraneo; busiate fresche con bottarga di tonno "campisi", pesto di pistacchio e ciliegino di Pachino Igp; trancio di tonno rosso scottato all'origano su cipolla allo zafferano, riduzione di Nero d'Avola e salsa al basilico; parfait di mandorla pizzuta di Avola.

I vini in tavola: Grillo (Vinanti); Cataratto (Castelluccimiano).

Commenti: Riunione conviviale estiva dedicata al tonno, con esordio del neo Accademico Emilio Tringali. Il "maiale del mare" viene proposto in alcune fra le sue infinite versioni più tradizionali. Si parte dal lattume, impanato e fritto,



di grande delicatezza; la "ghiotta" di ventre di tonno rosso, piatto molto antico e divenuto raro, delizia il palato, impegnando però parecchio la digestione. Pasta fresca con bottarga di tonno e pesto di pistacchio e ciliegino, il più moderno: forse - ma è un'opinione - il pesto non consente di apprezzare a pieno la delicatezza della bottarga. Immediato e ampio riscatto con un bel trancio la cui cottura è stata regolata sulle richieste dei commensali, ma che al sangue trova degna celebrazione. Lo affianca un pezzetto di tonno più grasso. Semplice ed elegante.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 5 luglio 2017

Ristorante "Da Pericle il Libraio" della famiglia Carta, in cucina Maria Carta. ●Via Roma 51, Cagliari; ☎070/684416; www.dapericleilibrario.it; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta di pane nero con ricotta di pecora, bottarga di muggine e filini di peperoncino; polpo al vapore in crema di patate e maionese biologica, gamberi in crosta di carasau, catalana di rana pescatrici;

raviolini di ricotta con crostacei e pecorino nostrano; roastfish di tonno alle erbe e salsa di Vermentino; crema di ricotta al limone e pompia.

I vini in tavola: Prosecco rosé (Luna); Vermentino di Sardegna (Masone Mannu); Moscato (Karmis, Bardia).

Commenti: I Simposiarchi, Flavia Corda e Michele Russo, hanno scelto un locale di recente apertura, giovane, elegante, accogliente e tranquillo, in pieno centro. Il menu, limitato nelle portate, è stato adeguato, per freschezza e leggerezza, alla stagione estiva. Tutte le portate, con ingredienti legati al territorio, sono risultate di ottima qualità, ben preparate e ben servite, addirittura anche al di sopra delle aspettative. I piatti sono stati di alto livello e ben abbinati ai vini. Lo chef ha saputo offrire un turbinio di gusti mediterranei con ingredienti dosati con sapienza e un tocco, estremamente riconoscibile, di Sardegna. La serata, grazie anche all'ormai colaudato affiatamento che contraddistingue la Delegazione, è risultata piacevole e da ricordare con simpatia.

GALLURA 30 giugno 2017

Ristorante "Bacchus" di Maria Antonietta Sirca, in cucina Alessandro Concas. ●Via degli Astronauti 2, Olbia (Olbia - Tempio); ☎0789/651010; info@jazzhotel.it, www.bacchusristorante.it; coperti 75+75 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica (settembre - Pasqua). ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo arrostito al rosmarino, fior di latte di bufala e capperi in fiore; cannolo di pasta

all'uovo con baccalà affumicato su crema di mare; dentice bruciato su emulsione di bietole, fiori di zucca al limone e polvere di pomodoro; succo di pesca, gelato di ricotta e arance candite.

I vini in tavola: Bianco smeraldo, Vermentino di Gallura Superiore Docg (Cantina Unmaredivino, Berchidda); bianco cristallino Vermentino di Gallura Superiore Docg (Tenute Lu Bulioni, Sant'Antonio di Gallura); Selenu Vermentino di Gallura Superiore Docg (Tenute Gregu, Olbia); Arenada Monica di Sardegna Doc (Cantine di Dolianova); Vigne del Portale Moscato (Cantina del Vermentino Monti).

Commenti: L'aperitivo, di tutto rispetto, offerto dalla direttrice, con il sottofondo jazz del trio di Fabrizio Fogagnolo, ha preceduto l'ammissione degli Accademici Valeria Addis, Cesare Careddu e Bruno Cuccu. Il Simposiarca Marco Bittau ha magistralmente illustrato il menu, unanimemente apprezzato, preparato in modo superlativo dallo chef, supportato da un ottimo servizio, che fanno del ristorante un punto d'eccellenza enogastronomica. Impeccabile la degustazione dei vini guidata dai sommelier professoressa Attilia Medda e Roberto Dessanti dell'AIS. Con un velo di commozone, il Delegato uscente Luigi Collu ha consegnato la campana al nuovo Delegato Massimo Putzu,





alla presenza del Vescovo S.E. Monsignor Sanguinetti, e di M. Gabriella Guiso, CT Sardegna.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
6 giugno 2017

Ristorante "Vita è bella" di Stefano Napoli, in cucina Marco Scaramuzzo. ●Rue Froissart 43, Bruxelles; ☎00 322/230 26 19; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con patate; pasta e fagioli; tagliata di manzo con verdure grigliate; mousse di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Kimia, Fiano di Puglia 2015; Primitivo Elè Igt 2013; Donna Carlotta 2015 (tutti Tenute Chiaromonte).

Commenti: In cucina c'è Marco Scaramuzzo, lucano, un giovane chef pieno di talento, che sa catturare i clienti con i suoi piatti della cucina del Sud d'Italia. Le paste fatte in casa sono preparate con farina biologica. I prodotti sono importati direttamente dall'Italia. Il menu cambia regolarmente, anche

in funzione delle stagioni. L'ambiente è accogliente, il personale in sala è disponibile e cordiale, con un'attenzione particolare al cliente.

BRUXELLES
4 luglio 2017

Ristorante "Miranda" di Alessandro e Maria Concetta Miranda, in cucina Alessandro Miranda. ●Rue du Page 38, Bruxelles; ☎00 322/25440008; coperti 28+26 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata di melanzane al cioccolato; crema di mozzarella, pomodorini confit e olio alle erbe; strascinati fatti in casa con peperone crusco Igp e caciocotta; filetto di maiale in crosta di erbe e pistacchi con zucchine in scapece e spuma di patate; crostata con crema di ricotta e formaggio fresco e confettura di fragole di Lucania fatta in casa.

I vini in tavola: Spumante Vignali brut; Dry Muscat 2015; Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture 2013 Terre degli Svevi; Carato Venusio Aglianico del Vulture 2012; Moscato Spumante (tutti Cantina di Venosa).

Commenti: I due fratelli Miranda decidono di assecondare il loro desiderio di creare un angolo di gusto a Bruxelles, proponendo una cucina che richiama la tradizione meridionale in generale e quella lucana in particolare, senza rinunciare, però, a spunti creativi e a tecniche contemporanee. Propongono piatti che rispecchiano la loro filosofia, accompagnati da vini della Basilicata. Ristorante innovativo, inventivo, gastronomico, si distacca

dai vari ristoranti italiani di Bruxelles, esprimendo una personalità italiana di qualità, senza contaminazioni. Apprezzato fin dall'inizio da connazionali e stranieri buongustai, crescerà e si affermerà sicuramente nel tempo.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
17 giugno 2017

Ristorante "Mosconi" di Ilario e Simonetta Mosconi, in cucina Ilario Mosconi. ●13 Rue Münster, Lussemburgo; ☎352/546994; www.mosconi.lu; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 24 dicembre al 1° gennaio, una settimana a Pasqua, ultime 3 settimane agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta di bufala alle piccole erbe con pomodoro, fave e olio di Sicilia; conchiglioni ripieni di verdure, guazzetto di calamaretti spillo, vongole veraci e cannolicchi; merluzzo con asparagi e zabaione alla colatura di alici; fragole e purea di rabarbaro, caviale di aceto balsamico e sorbetto alla verbena.

I vini in tavola: Brut (Bellavista); Pecorino delle Marche.

Commenti: Riunione conviviale indimenticabile presso uno dei più rinomati e storici ristoranti italiani all'estero, che ha riservato esclusivamente alla Delegazione il privilegio di aprire sabato a pranzo (altrimenti chiuso per turno settimanale). I piatti hanno confermato la maestria di Ilario Mosconi nella ricercatezza della qualità dei prodotti, nelle tecniche di cottura e nell'estremo equilibrio dei sapori. A questo va aggiunta, senz'altro, la professionalità nel gestire la sala da parte della moglie Simonetta. Un grazie ancora ai Simposiarchi Iolanda Bus, Marina Massari e Marco Paolucci per aver reso possibile questa giornata.

MALTA

MALTA
28 giugno 2017

Ristorante "Fumia" di Francesco Fumia. ●Triq Sa Maison, Pieta (Malta); ☎00356/21317053; info@fumiarestaurant.eu; coperti 100. ●Parcheggio

scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con olive; sardine marinate; tonno con cipolla in agrodolce; carpaccio di ricciola, crudo di salmone, polpette di neonati e patate; ravioli al salmone; paccheri al tonno; branzino al sale; insalata di arance e cipolla; peperoni in agrodolce; patate al forno.

I vini in tavola: Bianco di Nera; rosé di Rosa (entrambi Milazzo, Campobello di Licata).

Commenti: La cena si è svolta nell'incantevole struttura della Vecchia Dogana, trasformata in ristorante, da cui si gode una suggestiva vista sul mare attraverso i grandi pannelli di vetro che hanno elegantemente sostituito gli antichi muri in pietra maltese. Gli antipasti sono stati numerosi e di ottima qualità, ma a catturare l'attenzione è stata la presentazione del secondo piatto, con la fiammeggiata finale prima di rompere una spessa crosta di sale da cui è sortito un branzino cotto alla perfezione. Una bella serata conviviale, garantita dalla grande disponibilità del proprietario, che ha abbinato vini da collocarsi fra quanto di meglio si possa degustare nella grande varietà dei vini siciliani.

PORTOGALLO

LISBONA
7 giugno 2017

Ristorante "Patio Antico - Restaurante Italiano" di Rosario Corsa. ●Praça da República 6, 2770-150 Paço de Arcos, Oeiras, (Lisbona); ☎351/214428924; patioantico@gmail.com; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti sorpresa dello chef; shot di crema vellutata di pisellini novelli con prosciutto di Parma; spaghetti freschi alla chitarra con frutti di mare; piccola entrecôte di black Angus con coriandoli di patate; tiramisù classico; pannocotta di frutti di bosco.

I vini in tavola: Frascati (Pallavicini); Rosso (Centopassi).

Commenti: La Delegazione ha visitato questo ristorante che è aperto da più di 25 anni nei dintorni di Lisbona,





EUROPA segue



sempre con Rosario Corsa alla guida. Dopo l'aperitivo di benvenuto, la cena conviviale è proseguita con gli ottimi antipasti dello chef, che sono stati molto graditi. Gli spaghetti sono stati di media qualità. Molto buona l'entrecôte di black angus. Dessert buoni. I vini non sono stati di qualità, qualcuno ha suggerito più attenzione nella scelta. Nel complesso una buona serata.

LISBONA 7 agosto 2017

Ristorante "Italy Caffè Ristorante" di Giuseppe Giorgi e Sebastiano Giorgi. ●Avenida Duque d'Ávila 26 B, Lisbona; ☎351/210935161; reservas@italycafferistorante.com, www.italycafferistorante.com; coperti 110+28 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigianetta di melanzane; bruschetta alla n'duia calabrese, burrata e basilico; bocconcino di tomino fritto; vitello freddo cotto al vapore con verdurine e salsa formaggio; mini tartare di filetto con pinoli, capperi e agrodolce di cipolla rossa; casarecce fatte in casa con filet mignon, n'duia calabrese, melanzane fritte, basilico, pomodorini e pecorino; foglie di filetto con pesto, burrata e patate chips; piatto misto della casa.

I vini in tavola: Calabrese (Viglianti).

Commenti: La riunione conviviale d'estate è stata motivata dalla visita a Lisbona dell'Accademico Giuseppe Manica, fondatore della Delegazione. È stato scelto questo ristorante, i cui titolari sono calabresi, per poter degustare un menu della Calabria, regione di origine di Manica, nato a Crotone. Il menu di alta qualità e sapori ha

ricevuto elogi da tutti. Anche i vini calabresi sono stati molto apprezzati. Questo Italy Caffè rappresenta molto bene la cucina italiana a Lisbona.

REGNO UNITO

LONDRA 19 giugno 2017

Ristorante "C London" di Cipriani, Direttore Valerio Tranquilli. ●23-25 Davies Street Mayfair, Londra; ☎0207/3990500; london@crestaurant.co.uk; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucchine fritte; crocchette di pollo; vitello in salsa tonnata; insalata di carciofi e avocado con scaglie di parmigiano; burrata con pomodorini; assaggio di risotto primavera; carré di vitello con patate al forno e verdure miste; meringata alla vaniglia e gelato al minuto.

I vini in tavola: Canello della Luna Chardonnay 2014; Canello del Sole Cabernet Sauvignon 2013.

Commenti: La Simposiarca Vice Delegata Rosella Middleton ha organizzato una serata in un locale di grande tradizione, nell'elegante quartiere di Mayfair. La scelta obbligatoria è stata C London, marchio londinese della famiglia Cipriani. Ambiente elegante, servizio impeccabile e piatti all'altezza del nome che portano, fedeli ai sapori che li hanno resi famosi nel tempo. Ospiti dell'evento il Ministro dell'Ambasciata Vincenzo Celeste e la Presidentessa dell'Associazione Giornalisti esteri Deborah Bonetti. Immane il Bellini che ha messo

tutti di buon umore, seguito da un menu che ha riscosso un gran successo, con un applauso a parte per la meringata finale. Il Delegato ha ringraziato la direzione e il personale di cucina, consegnando il piatto dell'Accademia, come testimonianza dell'apprezzamento.

SPAGNA

BARCELLONA 15 giugno 2017

Ristorante "2254" di Nunzio Cona. ●Consell de Cent 335, Barcellona; ☎9352/86002; coperti 56/58+4 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata panzanella; mezzi paccheri al baccalà con croccante di parmigiano; polpo in stile 2254; crema catalana.

I vini in tavola: Bianco Eolic Sauvignon D.O. (Penedes); Nero d'Avola Igt (Terre Siciliane).

Commenti: Una cena particolare, quella preparata dallo chef e titolare siciliano Nunzio Cona, occasione che ha visto riuniti gli Accademici anche per salutare il Console Onorario a Barcellona. Lo chef propone un'interpretazione gastronomica del percorso (2254 km) che collega Palermo a Barcellona attraverso la costa, toccando in particolare la Toscana, la Costa Azzurra e la Catalogna. L'originalità è stata il leit motiv del menu, dall'antipasto di insalata panzanella con un tocco catalano di salsa Romesco, a un primo piatto ben presentato, un polpo cotto perfettamente con il gradito contrasto del curry verde e, a conclusione, un dessert che ha unito la più tradizionale crema catalana a un delizioso gelato di nocciole piemontesi.

MADRID 6 giugno 2017

Ristorante "Fina Catalina" di Stefano Carta. ●Calle Castellò 1, Madrid ☎0034/911109767; reservas@finacatalina.com, www.finacatalina.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di pizza, margherita e fina catalina; vitello

tonnato; parmigiana con fonduta di scamorza; cappelletti reggiani; ombrina all'acqua pazza; tris di dolci.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Isola del Sole Igt (Isola dei Nuraghi); Rosso Memoro (Piccini).

Commenti: Il Simposiarca Oreste Loiacono ha presentato un intervento sull'origine dei menu scritti. Tutte le portate, servite con professionalità e con cura nella presentazione, hanno riscosso un gradimento unanime. Gustosissime le pizze. Molto apprezzato il vitello tonnato per la soavità della salsa così come la parmigiana anche se con qualche raro distinguo. Ottimi i cappelletti reggiani per il saporito ripieno della sottilissima sfoglia. Una ventata di sapori mediterranei è arrivata con l'ombrina all'acqua pazza. Ottimi i dolci e in special modo la panna cotta. Cucina rispettosa dei sapori tradizionali a tratti raffinata. Buono l'abbinamento dei vini. Il Delegato non ha mancato di sottolineare la qualità del locale, aprendo un piacevole e gradevole dibattito con il giovane chef. Con un applauso allo chef e al suo staff si è conclusa la bella serata.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA 13 giugno 2017

Ristorante "Porto Pojana Ristorante Terminus" di Andrea Levratto, in cucina Andrea Levratto. ●Via Pojana 53, Riva San Vitale (Ticino); ☎091/6306370; ristorante@portopojana.ch, www.portopojana.ch; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola frittura; polpo terra al cacao e carote; catalana di gamberi; ceviche di cozze; insalatina di asparagi con spuma di parmigiano; insalatina di granchio reale; straciatella di burrata e salicornia; trancio di ombrina con crema allo zafferano e patate fondenti; pesca, amaretto e cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry; Galà rosso (Cantina Il Cavaliere); Moscato d'Asti 2015 (La Spinetta).

Commenti: Dopo una piacevole trasferta via lago in motonave Milano, della Società di Navigazione Lugano,



sorseggiando un piacevole aperitivo servito da Anja Thaler del ristorante a bordo "Cambusa Lugano" e ascoltando il Presidente della SNL Agostino Ferrazzini, ecco gli Accademici arrivati al Porto Pojana ristorante Terminus, sul lago Ceresio, un luogo carico di storia e tradizione. Il locale è un punto di riferimento per gustare il pesce di mare anche al lago e la cucina è affidata ad Andrea Levratto, chef di origini liguri con importanti esperienze alle spalle. Un'affollata partecipazione di Accademici ha decretato il grande successo della serata. Sono stati graditi e apprezzati tutti i piatti gustati e anche i vini. Un ringraziamento speciale ai Simposiari.

SVIZZERA ITALIANA 24 giugno 2017

Ristorante "Antico Grotto Ticino" di Peter e Odette Raith, in cucina Peter Raith e Loris Molon. ●Via alle Cantine 20, Mendrisio (Ticino); ☎091/6467797; info@grottoticino.ch, www.grottoticino.ch; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di bresola con robiola fresca; mini panini farciti; bocconcini di focaccia al sale grosso e rosmarino con crudo di Pioradoro; mini spiedini di bocconcini di formaggio alpe ticinesi e pera; tartare di manzo; tartare di salmone; mozzarelline di bufala al pesto; crostini di pâté di fegato di coniglio; polpo alla gallega; alici marinate; insalatina di ratatouille con bocconcini di agnello; code di gamberi alla catalana; insalatina greca; pinzimonio con bagna cauda; Swiss-Ribeye-Beef cotto a bassa temperatura, salsa Arbedeen; tortino di verdure; patate alla savoiarda; mousse alla cioccolata bianca; macedonia di fragole alla mentuccia o sorbetto alle fragole.

I vini in tavola: Ronco Grande extra brut Ticino Doc, bianco di Merlot metodo classico; Il Mattirolo Ticino Doc bianco di Merlot 2016; Gransegreto Fondo del Bosco Ticino Doc, Chardonnay 2015; Gransegreto Forte Airolo Ticino Doc, Merlot Riserva 2013; Rubro Ticino Doc, Merlot Riserva 2013; Piccolo Ronco di Pedrinata, Ticino Doc Riserva 2012, Magnum (tutti Valsangiacomo).

Commenti: Particolarmente apprezzata dagli Accademici la serata all'Antico Grotto Ticino, uno dei più tradizionali ma professionalmente qualificati grotti. Peter Raith, con

grande maestria, ha servito un buffet di antipasti ben indicato per essere abbinato ai tanti vini della rinomata Cantina Valsangiacomo a Mendrisio dal 1831. Ospite della serata Cesare Valsangiacomo, Presidente della casa vinicola, che ha fatto conoscere da vicino l'evoluzione della viticoltura in Ticino. Il famoso Swiss-Ribeye-Beef e i dolci hanno entusiasmato gli ospiti che hanno anche visitato la storica e pluripremiata cantina, in attività da oltre 185 anni. Un sincero ringraziamento ai Simposiari Pier Gaggini e Giovanni Frey per una serata di grande successo.

UNGHERIA

BUDAPEST 20 giugno 2017

Ristorante "Vero Italiano" di Paolo Ferretto. ●Bartok Bela ut 92, Dabas; ☎0036/202427517; veroitalianokft@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanelle di seppia, carpaccio di tonno con pesto di menta, crostini di polenta con baccalà mantecato, ciuffi di totani croccanti con insalatina di arance, salmone marinato all'aneto; tortelli di ricotta e limone con sugo di vongole veraci al basilico; branzino con patate, pomodorini, olive e basilico; torta al limone tiepida con la sua salsa e fragole fresche.

I vini in tavola: Prosecco Doc millesimato (Fondo Montebello); Sauvignon; Blanc Doc (Adelino Collavini).

Commenti: Il locale, modernamente arredato, offre ai clienti anche la possibilità di godere della frescura serale in un'ampia terrazza coperta. La serata molto calda non ha certamente influito sul clima amichevole, da trattoria fuori porta, che ha contraddistinto la riunione conviviale gestita magistralmente dal Vice Delegato Michele Fasciano, che ha concordato con lo chef un menu tutto pesce, specialità del ristorante che si approvvigiona settimanalmente al mercato del pesce di Chioggia. Nella serata è stato commemorato l'Accademico Stefano Accornero. Buoni i vini. Servizio attento ed efficiente.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO 15 agosto 2017

Ristorante "Simon Boccanegra" di Salvatore Bordo e Fabio Paolino. ●Rua Aires Saldanha 98 B dome, Rio de Janeiro; ☎021/3269-4366; coperti 60.

●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: erbazzone su crema di parmigiano; lasagne verdi alla bolognese (ricetta dell'Accademia Italiana della Cucina); pancia di maiale con cavolo cappuccio e cipolla rossa marinata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc, Casal di Serra (Umani Ronchi); Langhe Doc, Nebbiolo 2013; Moscato Doc 2014 (entrambi Cellario).

Commenti: Gli Accademici hanno festeggiato il Ferragosto con questo menu preparato dal bravo, giovane, maestro di cucina Matteo Rubini di Bologna. Buonissimo l'erbazzone, molto gustose le lasagne. Alla pancia di maiale gli Accademici erano già sazi. Apprezzato l'accostamento con cavolo cappuccio e cipolla marinata. Molto premuroso e attento il servizio. È stato un bel Ferragosto.

SAN PAOLO SUD 25 luglio 2017

Ristorante "Basilicata" della famiglia Laurenti. ●Rua Treze de Maio 596, San Paolo; ☎011/32893111; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliere con soppresata, parmigiano, pecorino, caciocavallo, coppa, salsiccia stagio-





NEL MONDO segue



nata, polpettine lucane; bruschetta e burrata su rucola; fusilli palmarino; pastiera di grano.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2016; Pinot Grigio, L'Elfo 2016 (entrambi Masseria, Sacchetto).

Commenti: Graditissimi gli antipasti, ma il successo della cena sono stati i fusilli palmarino. Eccellente la pastiera di grano profumata con cannella e limone. Tutti i piatti dell'eccellente Rafael Lorenti sono semplici e tradizionali senza alcuna moderna elaborazione. Il Delegato Giancarlo Affricano, per la qualità del servizio e della cucina oltretutto per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, ha consegnato ai gestori il grande piatto in silver plate con il logo dell'Accademia. Una bella riunione che ha visto la partecipazione degli Accademici con numerosi invitati, i quali hanno potuto percepire la calda ospitalità dei proprietari.

CINA

 **PECHINO**
15 giugno 2017

Ristorante "Cépe" di Ritz-Carlton, in cucina Fabio Nompleggio. ●1 Jin Cheng Fang Street East, Financial Street Beijing, Pechino; ☎010/66016666; www.ritzcarlton.com/hotels/beijing_financial; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; 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, Zibibbo Doc 2015 Sicilia (Donnafugata); Calderara Sottana, Etna bianco Doc 2014 (Tenuta delle Terre Nere); Barocco, Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2011 (Cantine Avide); Passito di Pantelleria Dop, Ben Ryè 2011 (Donnafugata).

Commenti: La Delegazione si è riunita 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. 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.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
22 giugno 2017

Ristorante "Repubblica" di Motti Sofer, Roni Belfer, in cucina Motti Sofer, Roni Belfer. ●Maze St 3, Yafo, Tel Aviv; ☎03/6470247; coperti 60+40 (all'a-

perto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,38; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia con passata di pomodoro; panzanella con pomodori, peperoni, cipolla rossa, basilico, olive, acciughe e pane tostato; bucatini alle sardine; ravioli ai quattro formaggi con tartufo nero; tagliata di controfiletto; verdure bollite; panna cotta con caramello e chicchi di caffè.

I vini in tavola: Gavi (Giacosa Fratelli); Ciliegino.

Commenti: Il ristorante è uno dei più famosi e trendy tra quelli di Tel Aviv. Lo chef e proprietario Motti Sofer, di origini italiane, cerca di mantenere al massimo la tradizione culinaria del Bel Paese usando ricette originali di varie regioni. La cena nel ristorante conosciuto da tempo e amato dalla maggior parte degli Accademici è stata molto piacevole, arricchita da interessanti commenti sulle ricette e dall'intervento di Massimo Lomonaco, giornalista capo dell'Ansa in



Medio Oriente e nuovo Accademico. Alla serata hanno partecipato altri importanti personaggi e giornalisti che si occupano di cibo a Tel Aviv, come la dottoressa Elena Loewenthal dell'Ambasciata d'Italia e il Colonnello dell'Aeronautica Vincenzo Sicuso.

 **TEL AVIV**
12 luglio 2017

Ristorante "Pera e Mela" di Jonathan Ottolenghi. ●6, Safra Square, Gerusalemme; ☎02/6230280; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia al rosmarino; pizza margherita; ravioli panna e funghi; spaghetti aglio, olio e peperoncino; orata alla plancia; tiramisù; panna cotta ai frutti di bosco.

Commenti: La Delegazione è stata ospite della Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, presieduta dal noto critico cinematografico israeliano Ron Fogel, per una serata molto importante ed esclusivamente italiana a Gerusalemme. La Vice Delegata Sabrina Fadlun ha esposto al pubblico interessato la missione di difesa della gastronomia italiana di tradizione e qualità e l'importanza di una cooperazione per la valorizzazione della vera cucina italiana in Israele. La bellissima serata è iniziata con una visita guidata al Museo di Arte Ebraica italiana ed è continuata nel ristorante dove il proprietario Jonathan, che è anche cantante d'opera, ha allietato gli ospiti con alcune arie famose. All'incontro hanno partecipato note personalità della vita pubblica israeliana.

 **TEL AVIV**
30 luglio 2017

Ristorante "Ernesto 90" di Ernesto Marcheria, in cucina Ernesto Marcheria. ●Ben Yeuda 90, Tel Aviv; ☎03/5273394; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti fritti alla romana: arancini, fiori di zucca ripieni di formaggio, carciofi alla giudia; spaghetti cacio e pepe; rigatoni alla carbonara di zucchini e bottarga; coda alla vaccinara; tiramisù; affogato al caffè.

Commenti: Durante una piacevole riunione conviviale, la Delegata Cin-



zia Klein ha consegnato il "Diploma di Buona Cucina 2017" a Ernesto Marcheria, proprietario del ristorante, e a tutto il suo staff. Il ristorante da molti anni rappresenta il locale che maggiormente salvaguarda, promuove e mantiene a Tel Aviv il vero cibo italiano, in particolare di tradizione romana, e si è senza dubbio meritato questo prestigioso riconoscimento, conferito per la prima volta a un ristorante in Israele. Alla serata hanno partecipato molti amanti della cucina tradizionale "romanesca" di Ernesto, tra cui l'addetto scientifico dell'Ambasciata d'Italia professor Stefano Boccaletti e la Direttrice del museo ebraico di Venezia dottoressa Marcella Ansaldo.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO 27 luglio 2017

Ristorante "Belfiore" di Lorenzo Santini e Fernanda Uthoff, in cucina Martin Ventura. ●Presidente Masarik 514, Città del Messico; ☎5282/0414; info@belfiore.mx, www.belfiore.mx; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza alla burrata; tonno alla piastra con verdure alla griglia; focaccina; tiramisù.

I vini in tavola: Poggio ai Ginepri rosso Doc; rosso Igt, Vigna di Palcino Docg; Crogrolo Igt (Tenuta Argentina).

Commenti: Tutti i piatti sono stati apprezzati dai commensali, con qualche riserva per il tonno, giudicato da alcuni troppo cotto. Servizio ottimo, attento e disponibile. Ambiente un po' rumoroso. Ottima organizzazione dei Simposiarchi Dino Pagliai e Manfredi Carnevale.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA 19 giugno 2017

Ristorante "No Menu" di Osvaldo Forlino. ●23 Boon Tat street, Singapore; ☎065/64231339; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini di focaccia, burrata e pesto ligure; fiore di zuccino in pastella, ricotta e acciughe; tagliolini "tajarin" all'uovo al ragù di mare; tortello ripieno di spinaci e ricotta al burro e salvia con crema di noci; baccalà con crema di patate e asparagi bianchi e verdi; torta di mele con meringhe e panna.

I vini in tavola: Gavi spumante 2015; Gavi Docg 2015 (entrambi Valditerra); Brunello di Montalcino Docg 2011 (Lombardi).

Commenti: Lo chef Osvaldo ha saputo deliziare i commensali con il suo stile semplice che non scende a

compromessi nel rispetto della tradizione e con l'utilizzo di ingredienti di alta qualità, prevalentemente di importazione. Molto apprezzati i fiori di zucca e il baccalà accompagnato da un ottimo Brunello di Montalcino. A conclusione della serata, che ha anche visto la celebrazione del compleanno della Simposiarca Chiara Randi, un piccolo peccato di gola: la torta di mele fatta in casa, abbinata a golose meringhe con la panna, un'icona del ristorante. Assolutamente da provare se si vuole fare un salto nel passato e risvegliare sapori di casa.

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO 26 agosto 2017

Ristorante "Mamma Tanino's" di Gaetano e Kimberley Patrino, in cucina Gaetano Patrino. ●500 West Napa, Sonoma, (San Francisco); ☎707/9338826; mammatanino@gmail.com, www.mammatanino's.com; coperti 45+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini con soufflé di melanzane e bolognese con piselli; antipasto di salumi vari con crostini al pomodoro e burrata; tagliatelle alla sbirraglia; involtini di pesce spada; sacripantina e terrina di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco (Canella); Soave 2015 (Pieropan); Verdicchio dei

Castelli di Jesi 2015 (Bucci); Moscato d'Asti 2016 Saracco.

Commenti: Il tradizionale appuntamento di fine estate si è tenuto quest'anno a Sonoma, nella splendida vallata a poco più di un'ora da San Francisco. La Delegazione è stata ospitata nella trattoria dei coniugi Patrino, aperta a pranzo per l'occasione. Lo chef Gaetano ha proposto un menu leggero adatto alla stagione e Kimberly ha magistralmente coordinato il servizio in sala. Piatto principe, le due versioni degli arancini: originali, appetitosi e leggeri. L'interpretazione della "sbirraglia", servita per l'occasione con le tagliatelle fatte in casa, ha impressionato tutti i convenuti. Ben abbinati i vini ai piatti serviti e squisita la terrina di cioccolato a fine pranzo. Mamma Tanino's che piacevole sorpresa!

URUGUAY

MONTEVIDEO 16 agosto 2017

Ristorante "Allegro (Hotel Belmont House)" di Chef Andrés Etchevarren. ●Av. Rivera 6512, Montevideo; ☎598/26000430; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focacce con prosciutto crudo e cotto, salame, olive, formaggi: brie, blu, capra, camembert in crosta di sesamo; risotto ai frutti di mare; agnello al forno (sfilacci), cottura lenta 7 ore; verdure al vapore; semifreddo al limone con macarons.

I vini in tavola: Spumante Xacrat, extra brut Chardonnay, Riserva 2015; Cabernet Sauvignon, Riserva 2015 (entrambi Juan Carrau, Uruguay).

Commenti: Il ristorante, appartenente all'Hotel boutique Belmont House, ubicato in una zona residenziale esclusiva di Montevideo, presenta un'ambiente di raffinata eleganza con un'attenzione e un servizio di alta qualità. Lo chef si è prodigato nel presentare un ottimo menu, in accordo con i suggerimenti del Simposiarca, l'Accademico Emanuele Scalici. Tutte le portate sono state gradite, specialmente il risotto, preparato secondo le regole della cucina italiana. Il servizio, l'ambiente e il menu offerto permettono di considerare "Allegro" un ottimo ristorante da rivisitare.





NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Anthony De Mizio

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone
Karin Campesan

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Paola Franco
Massimo Hirschstein
Isabella Panfido
Francesco Pradella

TOSCANA

Elba
Daniela Bodechtel
Gabriella Solari

Volterra
Sandra Lucchese

MARCHE

Pesaro-Urbino
Franco Antonini

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere
Gabriella Giombetti

LAZIO

Roma Aurelia
Maurizio Milazzo

Roma Castelli
Simone Amato
Alessio Sorrentino
Marco Taurone

Viterbo
Maria Rosaria Avallone

ABRUZZO

Chieti
Orlando Damiani
Alfonso Di Fonzo

CAMPANIA

Penisola Sorrentina
Espedito D'Amaro

SICILIA

Canicattì
Edoardo Garito
Laura Concetta Petix

Palermo
Dario Cartabellotta

Ragusa
Giovanni Scucces

SARDEGNA

Gallura
Cinzia Piras

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Julia Marie-Claude Borle
Pierre Issot-Sergent
Joseph Pauget

ISRAELE

Tel Aviv
Jenny Innocenti
Joelle Inowlocki

PORTOGALLO

Lisbona
Luis Guilherme Da Cunha Diniz Ferreira
Fabrizio Del Noce
Diogo Fonseca Paulo

ROMANIA

Bucarest
Daniele Iacona

RUSSIA

Mosca
Silvano Billardello
Giorgio Callegari
Denis Charukhin
Emanuela Chiumeo
Jaime Falcò
Aleksei Gradov
Marc Innaro
Ilya Kuzmin

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Courtney Noce

Houston-Texas
Mark Cochran

SVEZIA

Stoccolma
Mats Dahlberg



NUOVE DELEGAZIONI

CALABRIA

Locride-Costa dei Gelsomini

Delegato

Sandro Borruto

Accademici

Giulia Arcuri

Antonio Bagnato

Aristide Bava

Domenico Vincenzo Bombardieri

Antonio Fonti

Pasquale Gagliardi

Antonino Lacopo

Mario Mucci

Sergio Vaiani

Davide Ventra

Giuseppe Ventra

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Torino

Roberto Gozza

(da Shanghai)

LOMBARDIA

Mantova

Luca Tosto

(da Bucarest)

CINA

Hong Kong

Barbara Raimondo

(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Novara

Delegato

Piero Spaini

Vice Delegato

Diego Boca

Consultore-Segretario-Tesoriere

Marzio Gatti

Consultori

Cecilia Aquili

Eugenio Bonzanini

Gianluigi Dell'Acqua

Franco Raimondi

Cesare Augusto Varalli

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Consultore

Giacomo Marlat

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova

Carmine Wilfredo Carteny

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Tiziana Livia Lamberti

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Sergio Ventura

Ravenna Romea

Domenico Pallotta

TOSCANA

Prato

Paolo Fiorenzo Paoli

UMBRIA

Terni

Terenzio Malvetani

ABRUZZO

L'Aquila

Luigi Marra

PUGLIA

Foggia-Lucera

Luigi Altobella

FINLANDIA

Helsinki

Jan Inborr

ISRAELE

Tel Aviv

Ghigo Capasso

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Gianpaolo Bossi Fedrigotti

*Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro*



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY MUST BE RESPONSIVE TO CURRENT ISSUES

Most Academies dating from the Renaissance onwards were founded in Italy, especially those dedicated to literature, philosophy and the arts, and later the sciences as well. They further developed from the second half of the eighteenth century in response to Enlightenment ideas, often in opposition to rigid and pompous university rules. Alongside prestigious and influential Academies, bizarre ones appeared as well, such as the Academies of the Abandoned, of the Indifferent, of the Cauldron and so on. Today most Academies have disappeared, with only a few survivors (Lincei, Crusca, Georgofili, the National Academy of Agriculture), partly because many were formed as little more than pranks, but especially because their goals were superseded by events, by discoveries, by science, by the diffusion of culture to the greater populace. To survive, an Institution must always adapt to the present, interpreting current needs and providing suitable answers. The Italian Academy of Cuisine, by now 64 years old, resulted from a felicitous intuition by Orio Vergani and its other founders in response to the problem of Italian cuisine's decadence, but has proven to be a lively and crucial concept for transmitting the values of culinary culture down the generations. Today, unlike many other associations, our Academy

covers a vital function in bolstering food culture both in Italy and abroad. In other words, it has succeeded in adapting itself to the new challenges which modern society generates daily. Indeed one must always act innovatively, avoiding the comforting refuge of hackneyed and frequently tedious analyses of the past. Historical studies may be interesting, but they often pave the way to habitual self-reference. One cannot walk with one's gaze constantly fixed backwards. However essential and indispensable it is to know our past, we must realise that almost everything has already been said, and instances of concretely valuable discovery are exceedingly rare. We must not be simply custodians of knowledge, mere archivists. Given that it has the capacity to do so, the Academy must have the courage to respond to modern-day consumers' anxieties. Cutting-edge issues are numerous and important: from forgery to manufactured legends, from cuisine as entertainment to the loss of identity, from changing food habits to the demands of the young, from the food industry's technologies to the homogenisation of restaurant menus, from the perils of globalisation to the opportunities arising from newly available ingredients, not to mention health-related problems. The Academy must face up to the new.

PAOLO PETRONI



A VERY CLOSE-KNIT GROUP

see page 4

The Milanese restaurant "Filippo La Mantia, Oste e Cuoco" recently hosted the annual meeting of the Directors of Regional Study Centres in its well-appointed multifunctional room (half set aside for the meeting and the other for dining). These Directors are responsible for the publications which have broadcast the Academy's work to the general public for over two years, noted President Petroni in his opening remarks, pointing out the cohesion of the Regional Study Centres and their Directors' important role in the Academy's cultural activities.



MARSICA CHEESES

see page 6

The vast Marsica territory now boasts an abundant and varied agricultural production, its pastoral tradition rendering it particularly rich in distinctive cheeses. Franco Santellocco Gargano, Delegate for Avezzano e della Marsica, describes a few of these cheeses including the *caciocavallo* produced in Pescasseroli and a rare goat's cheese named *marzolina*.

TRAVELLING THROUGH ITALY

see page 8

Italy is in the midst of a thriving tourist season, motivated by the desire to bask in the country's manifold beauties while discovering the variety and quality of its local produce. As Torino Academician Elisabetta Cocito points out, increasingly able management of our national treasures will create economic benefits. Nature, history and food constitute our nation's foremost strengths, and we should safeguard them attentively for the future generations.



TUSCAN KALE

see page 10

Tuscan *cavolo nero* ('black cabbage'), or kale, has been abundant since antiquity, especially in Tuscany. Easily cultivated and cold-resistant, it is a versatile cooking ingredient. Mugello Academician Franco Turri discusses its nutritional properties and suggests delicious recipes through which to enjoy it.

THE WAY OF THE OLIVE IN CALABRIA

see page 11

The history of olives in Calabria is unique and has intriguing socioeconomic implications. Crotona Delegate Adriana Liguori Proto rigorously reconstructs this history to honour and promote olive cultivation and processing, which are vastly important for the region's agriculture, wealth and cultural development.

THE AMOROUS COD

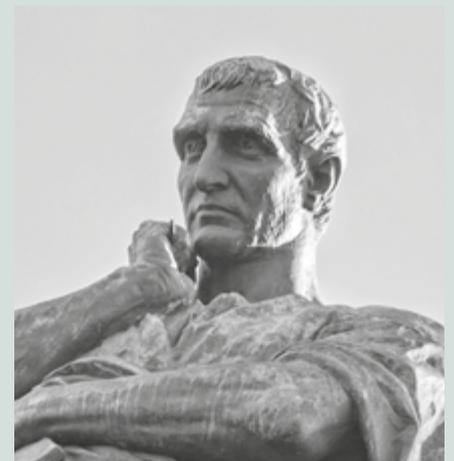
see page 13

Genova Est Academician Paolo Lingua traces the history of cod in Liguria, observing that the cod's mating season not only makes it easier to catch but also gives it more delectable flesh, and then suggests various historic Ligurian stockfish recipes. Pride of place goes to *brandacujun*, from the western coast, which combines the fish with crushed potatoes and olive oil.

THE METAMORPHOSES AT TABLE, FROM OVID TO NIKO

see page 14

The Sulmona Delegation recently held an interesting conference entitled "*The Metamorphoses at Table: From Ovid to Niko*". Its numerous topics included the ancient Romans' eating habits, the invention of fast food, and the evolution of regional traditions through time and history: from Ovid (born in Sulmona) to the chef Niko Romito, recipient of three Michelin stars.



SWEET RICE CAKE FROM VEZZANO

see page 15

Rice cake is typical of eastern Liguria and the Lunigiana area, appearing on festive tables during certain religious holidays and other celebrations. The La Spezia Delegation has organised a conference



OTTOBRE 2017 / N. 297

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONICOORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZOPROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Chiara Buccini, Colomba Cicirata,
Elisabetta Cocito,
Marinella Curre Caporuscio,
Silvia De Lorenzo, Gabriele Gasparro,
Adriana Liguori Proto, Gianni Limberti,
Paolo Lingua, Paolo Petroni,
Gianfranco Porrà,
Franco Santellocco Gargano,
Franco Turri.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.itPERIODICO 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 RIVISTASTAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMASTAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSCSPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMACODICE 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

dedicated to the sweet version of this cake, to draw attention to this product and its place of origin.

**THE HISTORY OF FOOD HABITS
VIEWED THROUGH ADVERTISING***see page 17*A mirror and manipulator of customs and lifestyles, advertising is a litmus test of social change. The 15th edition of *Arte & Cucina (Art and Cuisine)*, held in Caltagirone, was dedicated to representations of food through advertising, using scrupulous analysis of the language and images of television ads to reconstruct the history of Italian food habits. The conference was overseen by Academician Colomba Cicirata.**ITALIAN SEAFOOD CUISINE***see page 19*The Livorno Delegation marked its 55th anniversary by dedicating its annual conference, in conjunction with the event *I cibi e il mare (Food and the Sea)*, to the theme of 'Italian Seafood Cuisine', including a presentation of the Academy's publication *I pesci di mare e di acqua dolce**nella cucina tradizionale regionale (Sea and Freshwater Fish in Regional Cooking Tradition)*. The numerous presentations on the topic included a discussion of the religious and esoteric symbolism of fish by Delegate Sergio Gristina.**LE MONDE FORGETS
ITALIAN CHEESES***see page 21*In reviewing various news items and interesting tidbits encountered in a series of five articles published in August in the French newspaper *Le Monde*, dedicated to five European cheeses, Prato Academician Gianni Limberti notes that the authors neglected to mention at least one of the finest Italian cheeses. Brie, stilton, manchego, munster and Greek feta received a mention, but not gorgonzola, fontina etc.Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI