

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



FOCUS

- 3 Il mistero nel piatto
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 4 A Trieste, "ove son bellezze
di cielo e di contrada"
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 Assaggiatori del riso
(Roberto Bonati)
- 8 La cucina di Federico II
(Giovanni Ballarini)
- 10 A tavola con i cari defunti
(Adriana Liguori Proto)
- 12 Globalizzazione
e settore agroalimentare
(Gianni Porzi)
- 14 Il latte di capra
e i suoi derivati
(Nicola Barbera)
- 15 Tortello tradizionale
del Mugello
(Adriano Borgioli)
- 17 La magia del cioccolato
(Antonio Franchi)
- 18 Riflessioni sulla cucina oggi
(Roberto Robazza)
- 20 Verdicchio d'Oro 2017
(Mauro Magagnini)



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.

- 24 Un patrimonio verde
(Monica Sardonini
Hirschstein)
- 26 Tradizione nel futuro
(Aldo Agostinelli)
- 27 La mela cotogna
(Giancarlo Burri)



In copertina: particolare del sipario dipinto da Pablo Picasso per il balletto "Parade" (1917). In esposizione presso Palazzo Barberini a Roma nell'ambito della mostra "Picasso. Tra cubismo e Classicismo" alle Scuderie del Quirinale, fino al 21 gennaio 2018.

- 29 Crudele storia
dei maccheroni "lardati"
(Claudio Novelli)
- 30 Lo sviluppo dell'olivicoltura
nel Lazio
(Mauro Gaudino)
- 32 Il "menu da farmacia"
(Antonio Ravidà)
- 33 Baccalà mantecato
(Giampiero Rorato)
- 35 Importanza
dei cibi fermentati
(Gianni Di Giacomo)
- 37 Ricette di guerra e di pace
(Giuseppe Trincucci)
- 39 I colori della natura a tavola
(Rosalia Sorce)

I NOSTRI CONVEGNI

- 22 Le eccellenze
dell'enogastronomia iblea
(Antonio Scollo)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 41 Pubblicità mascherata
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 21 Accademici in primo piano
- 34 Calendario accademico
- 42 In libreria
- 43 Dalle Delegazioni
- 53 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 (CENTRO E SUD - ISOLE)

- TOSCANA** Gianfederico Frosini (**Apuana**) ● Giovanna Moretti (**Arezzo**) ● Maria Gloria Nannini (**Costa degli Etruschi**) ● Rossana Galletti (**Elba**) ● Marta Ghezzi (**Empoli**) ● Roberto Ariani (**Firenze**) ● Massimo Lucchesi (**Firenze Pitti**) ● Giovanni Battista Santini (**Garfagnana-Val di Serchio**) ● Sergio Gristina (**Livorno**) ● Alessandro Caturegli (**Lucca**) ● Ezio Tomellini (**Lunigiana**) ● Mauro Rustici (**Maremma-Grosseto**) ● Italia Baldi La Banca (**Maremma-Presidi**) ● Alessandro Giovannini (**Montecatini Terme-Valdinievole**) ● Adriano Borgioli (**Mugello**) ● Franco Milli (**Pisa**) ● Giampaolo Ladu (**Pisa Valdera**) ● Alessio Luigi Gargini (**Pistoia**) ● Giampiero Nigro (**Prato**) ● Alberto Scarampi Di Pruney Di Levice (**Siena**) ● Alessandro Tamagnini (**Siena Valdelsa**) ● Roberto Vasarri (**Valdarno Aretino**) ● Ruggero Larco (**Valdarno Fiorentino**) ● Alessandro Signorini (**Valdelsa Fiorentina**) ● Giorgio Ciacci (**Valdichiana-Valdorcia Sud**) ● Anna Ricci Pinucci (**Versilia Storica**) ● Paola Casucci (**Viareggio Versilia**) ● Maurizio Luperi (**Volterra**)
- MARCHE** Pietro Aresta (**Ancona**) ● Sandro Marani (**Ancona-Riviera del Conero**) ● Vittorio Ricci (**Ascoli Piceno**) ● Carla Chiaramoni (**Fermo**) ● Ugo Bellesi (**Macerata**) ● Floro Bisello (**Pesaro-Urbino**)
- UMBRIA** Luisa Vincenti Mattonelli (**Foligno**) ● Paola Biraschi (**Gubbio**) ● Pier Luigi Leoni (**Orvieto**) ● Massimo Alberti (**Perugia**) ● Giuseppe Benedetti Del Rio (**Spoleto**) ● Guido Schiaroli (**Terni**) ● Vittorio Landi (**Valli dell'Alto Tevere**)
- LAZIO** Carlo Marsella (**Ciociaria-Frosinone**) ● Massimo Borghetti (**Civitavecchia**) ● Giuseppe Orlandi (**Formia-Gaeta**) ● Gianluigi Chizzoni (**Latina**) ● Francesco Maria Palomba (**Rieti**) ● Giuseppe Gabriele Gasparro (**Roma**) ● Publio Viola (**Roma Appia**) ● Salvatore Di Giulio (**Roma Aurelia**) ● Tullio Nicola Sorrentino (**Roma Castelli**) ● Claudio Nacca (**Roma Eur**) ● Alessandro Di Giovanni (**Roma Nomentana**) ● Raffaello Ragaglini (**Roma Olgiata Sabazia-Cassia**) ● Antonio Bertani (**Roma Valle del Tevere-Flaminia**) ● Fabio Ludovisi (**Viterbo**)
- ABRUZZO** Antonio Moscianese Santori (**Atri**) ● Franco Santellocco Gargano (**Avezzano e della Marsica**) ● Mimmo D'Alessio (**Chieti**) ● Demetrio Moretti (**L'Aquila**) ● Giuseppe Fioritoni (**Pescara**) ● Domenico Russi (**Pescara Aternum**) ● Giovanni Maria D'Amario (**Sulmona**) ● Claudio D'Archivio (**Teramo**) ● Rocco Pasetti (**Vasto**)
- MOLISE** Anna Maria Lombardi (**Campobasso**) ● Giovanna Maria Maj (**Isernia**) ● Italo Sciarretta (**Termoli**)
- CAMPANIA** Mario de Simone (**Avellino**) ● Emilia Pati Chica (**Benevento**) ● Antonio Malorni (**Caserta**) ● Vincenzo Del Genio (**Napoli**) ● Elio Palombi (**Napoli-Capri**) ● Giuseppe De Martino (**Nola**) ● Giuseppe De Simone (**Penisola Sorrentina**) ● Giuseppe Anastasio (**Salerno**)
- PUGLIA** Immacolata Portoghese Stigliano (**Altamura**) ● Vincenzo Rizzi (**Bari**) ● Clara Suma (**Brindisi**) ● Antonio Giorgino (**Castel del Monte**) ● Ciriaco Danza (**Foggia**) ● Francesco Paolo Nardelli (**Foggia-Lucera**) ● Giuseppe Trincucci (**Gargano**) ● Susanna Mariani Sangiovanni (**Lecce**) ● Arcangelo Gabriele Liguori (**Manduria**) ● Francesco Pastore (**Taranto**) ● Enza Buonfrate (**Valle d'Itria**)
- BASILICATA** Marilena Tralli (**Matera**) ● Antonio Masella (**Pollino-Policastro**) ● Anna Paola Vergari (**Potenza**) ● Giustino Donofrio (**Vulture**)
- CALABRIA** Antonino Monorchio (**Area Grecanica-Terra del Bergamotto**) ● Rosanna Muscolo Nicotera (**Catanzaro**) ● Francesco Menichini (**Cosenza**) ● Adriana Liguori Proto (**Crotone**) ● Sandro Borruto (**Locride-Costa dei Gelsomini**) ● Concetta Maria Princi Lupini (**Reggio Calabria**) ● Ernestina Pasquale (**Vibo Valentia**)
- SICILIA** Claudio Barba (**Agrigento**) ● Liborio Cruciata (**Alcamo-Castellammare del Golfo**) ● Gaetana Bartoli Gravina (**Caltagirone**) ● Cinzia Militello Di Castagna (**Caltanissetta**) ● Rosa Cartella (**Canicattì**) ● Gianclaudio Tribulato (**Catania**) ● Nicola Nocilla (**Cefalù**) ● Rosario Pellegrino (**Enna**) ● Antonino Cancelliere (**Etnea**) ● Concetta Battaglia (**Gela**) ● Antonella Bonventre Cassata (**Marsala**) ● Antonio Barresi (**Messina**) ● Carlo Ottaviano (**Modica**) ● Daniela Nifosì Caracappa (**Palermo**) ● Giuseppe Barresi (**Palermo Mondello**) ● Vittorio Sartorio (**Ragusa**) ● Angelo Tamburini (**Siracusa**) ● Ignazio Aversa (**Trapani**) ● Felice Modica (**Val di Noto**)
- SARDEGNA** Francesco Flumene (**Alghero**) ● Mariangela Pinna Coiana (**Cagliari**) ● Francesco Panu (**Cagliari Castello**) ● Massimo Putzu (**Gallura**) ● Maria Gabriella Guiso (**Nuoro**) ● Raffaele Sestu (**Ogliastra**) ● Riccardo Fantacci (**Oristano**) ● Pasquale Porcu (**Sassari**) ● Antonio Fraghì (**Sassari Silki**)

Il mistero nel piatto

Nuove attrezzature e ingredienti inconsueti sono spesso alla base del successo di molti celebri cuochi.

DI PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia

L'autunno è il periodo tradizionale per l'uscita delle guide ai ristoranti (di cui parleremo quando le principali saranno tutte in vendita): per adesso sono disponibili quelle de L'Espresso e del Gambero Rosso. Tra i vari piatti che connotano i "grandi" della ristorazione, si notano somiglianze (copiature?) ed elementi comuni. Per stupire e impressionare clienti e recensori, ma anche per far lievitare i prezzi, spesso si fa ricorso a ingredienti esotici, con strani nomi di cui i più ignorano il significato, ed ecco allora apparire il "succo di Yuzu" e il "grue di cacao". Continuano a "impreziosire" le preparazioni vari tipi di polveri quali quelle di capperi (addirittura sotto forma di aria di capperi), di lamponi e di funghi porcini. Molti altri ingredienti, per lo più orientali, si ritrovano nei piatti degli stellati: il kumquat, il wasabi, le alghe, il citato Yuzu, il rabarbaro e il lentisco. Si nota anche un certo revival dell'anguilla, molto, ma molto dissimulata, e si affacciano le lumachine di mare, anche in tortello. In grande spolvero, purtroppo, il foie gras, che andrebbe abolito. Vista la loro bravura, perché questi chef non preparano un bel fegato con le nostre oche invece di rivolgersi

ai fegati francesi affetti da steatosi epatica? Ma soprattutto è un florilegio di creme, purea, jus, mousse, emulsioni, salse sia dolci sia, soprattutto, salate. E allora vengono alla mente le macchine, le nuove attrezzature che hanno rivoluzionato le cucine, a partire dall'innovatore Ferran Adrià per proseguire con numerose invenzioni spagnole. Oggi non c'è cucina senza il Roner, strumento per la cottura a bassa temperatura sotto vuoto, mentre una volta lo avevano in pochi (usavano il bagnomaria) e se ne abusa. Ci sono poi gli estrattori di succo, il robot per cottura a induzione, il forno trivalente (convezione, vapore, misto) e il forno ad aria calda per friggere. Non manca il Gastrovac, per cucinare a bassa pressione senza ossigeno in "oliocottura", e il nuovo indispensabile Pacojet, particolare frullatore che fa creme e molto altro partendo da prodotti e salse surgelate e le propone a temperatura di servizio. Nel linguaggio di cucina è nato persino il verbo "pacossare". Molto in voga è anche l'essiccatore. È disponibile pure una pentola digitale per brasare, friggere, soffriggere, bollire, anche a pressione. Si comprende così il clamoroso successo della fiera biennale che si è chiusa da poco a Rho,

HostMilano 2017, la più grande al mondo dedicata all'ospitalità e dove si trovano le apparecchiature e i macchinari più innovativi per le cucine dei ristoranti. I visitatori professionali sono stati 190.000, con un incremento del 24% rispetto al 2015, provenienti da 177 Nazioni. I Paesi più rappresentati sono stati, oltre a quelli europei, la Cina, gli USA, quelli dell'area russa e Medio Oriente. Con ogni evidenza le attrezzature, oltre ad aiutare nelle preparazioni, velocizzandole, modificano i gusti e consentono di proporre piatti una volta impensabili. La tecnica è oggi, quindi, alla portata di tutti, ma solo l'esperienza, il talento e la professionalità del cuoco sono in grado di dominare le macchine. I meno capaci ne sono sopraffatti e offrono risultati standardizzati contrabbandandoli come mirabili innovazioni ad alto prezzo.

See English text page 70





A Trieste, "ove son bellezze di cielo e di contrada"

La città di Umberto Saba ha accolto Consulteri e Coordinatori Territoriali riuniti in un'impegnativa e partecipata sessione di lavoro.

DI SILVIA DE LORENZO

Piazza dell'Unità d'Italia a Trieste



Gia dalla cena di benvenuto, stupendamente organizzata dal Delegato Paolo Penso presso l'“Antica Trattoria Suban”, i numerosi ospiti si sono trovati immersi nell'atmosfera cosmopolita, multietnica e multi-religiosa che caratterizza Trieste. Un mosaico variegato dove la cultura transnazionale si esprime anche nella gastronomia e Mario Suban, al quale il Presidente Petroni ha consegnato il premio Nuvoletti, ha dimostrato di saper coniugare le tradizioni del territorio con il caleidoscopio delle diverse culture che si sono intrecciate nella città. Ed ecco così il liptauer (formaggio triestino ma anche austro-ungarico e croato) e i cro-

stini con lardo e Terrano; il gustoso prosciutto cotto in crosta di pane (che profuma di Mitteleuropa); la jota carsolina e le palacinke (crêpe croate) alla mandriera; il succoso stinco di vitello al forno con i kipfel (dal tedesco, “mezzelune”) di patate; il dolce Rigo Jancsi (dal nome di un violinista tzigano); la putiza e il presnitz (legato alla principessa Sissi). Il giorno successivo si è svolta la riunione della Consulta, aperta, dopo il saluto di benvenuto del Presidente Petroni, dal CT del Friuli-Venezia Giulia, Renzo Mattioni, il quale ha ringraziato la Presidenza per aver scelto Trieste. Parlando della città, ne ha sottolineato ancora le culture che vi hanno convissuto, a volte

anche scontrandosi tra loro, e che hanno portato un proprio contributo alla cucina regionale.

Dando il via ai lavori, Paolo Petroni si sofferma su due argomenti che, pur nel panorama molto positivo della vita accademica, rappresentano un mancato equilibrio: l'assenza di signore in alcune Delegazioni e la mancanza di attività convegnistiche in molte Delegazioni.

Per quanto riguarda il primo tema, il Presidente rileva che il fenomeno di una totale assenza di donne va risolto con fermezza: tutta la Consulta approva questa linea di condotta.

Per il secondo punto, relativo ai convegni, viene evidenziato che 163 Delegazioni, nel 2016, non ne hanno organizzato alcuno. Si ribadisce l'importanza di realizzare eventi sul territorio, che richiamino gli organi di informazione e un pubblico locale, per focalizzare problemi e opportunità attuali, in ambito gastronomico, rilanciando il ruolo dell'Accademia non solo come paladina della tradizione, ma anche, e soprattutto, come protagonista autorevole dei mutamenti che oggi la società sta vivendo. Dopo aver sottolineato, infine, l'ottima tenuta dell'Accademia in termini di presenza in Italia e all'estero, con 297 Delegazioni e con un numero in lieve cre-



Il Presidente Petroni e il Delegato Paolo Penso consegnano il premio Nuvoletti a Mario Suban. A sinistra, la figlia Federica Suban



Il Tesoriere Roberto Artani



Il Delegato di Trieste,
Paolo Penso



Il CT del Friuli-Venezia Giulia, Renzo Mattioni

scita degli iscritti, Petroni si sofferma sulle pubblicazioni della Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica, l'ultima delle quali, *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*, è stata inviata a tutti gli Accademici in occasione della cena ecumenica; annuncia quindi il tema dell'anno 2018: "Le torte dolci e salate".

Con il Tesoriere Roberto Ariani, si passa all'esame del Bilancio preventivo 2018. Ariani ne mette in evidenza alcune voci: tra i proventi, l'importanza, non tanto nella quota quanto nel valore, del contributo del Mibact, a testimonianza del riconoscimento del ruolo dell'Accademia da parte delle Istituzioni; tra gli oneri, la riedizione della Guida *Le Buone Tavole della tradizione*, la quale, come annuncia il Presidente Petroni, potrebbe andare anch'essa in libreria, ad arricchire le pubblicazioni accademiche rivolte al grande pubblico. Si tratta, infatti, di una Guida diversa da quelle classiche, che



L'Accademica
Mara Rondi

non dà voti espressi da "ispettori" ma informazioni utili come si farebbe tra amici. Tra le attività istituzionali, Ariani sottolinea il contributo che l'Accademia ha donato alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" per l'allestimento di una sezione interamente dedicata al Fondo Alfredo Pelle, ex Presidente del Centro Studi "Franco Marengi" scomparso quasi un anno fa, il quale ha donato i suoi 8.000 volumi enogastronomici.

Il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, dichiara attendibili le previsioni di Bilancio 2018, dopo il confronto con il preconsuntivo 2017 e l'approvazione da parte del Collegio. Si passa, quindi, alla votazione della Consulta, la quale approva all'unanimità. La Consulta termina con l'annuncio, da parte del Presidente Petroni, della prossima Assemblea dei Delegati, che si svolgerà a Verona dal 18 al 20 maggio. L'evento si concluderà con la cena di gala nella splendida villa settecentesca Palazzo Verità Poeta.

La seconda parte della mattinata è dedicata ai Coordinatori Territoriali, i quali, dopo la prima riunione loro riservata nel mese di luglio, esprimono ciascuno l'evoluzione delle attività intraprese. In quella occasione era stato auspicato che i Coordinatori approfondissero l'attività nel territorio di loro competenza, senza dar luogo a incontri che comprendessero troppe persone (per esempio, anche i componenti dei Centri Studi Territoriali). I CT si passano il microfono per spiegare le azioni intraprese al fine di una razionalizzazione e una maggiore

efficacia del proprio ruolo. In particolare, Gabriele Gasparro, CT delle 8 Delegazioni romane, pur ricordando il detto che "tutte le strade portano a Roma", auspica una diminuzione degli "sconfinamenti" di altre Delegazioni e che il Delegato ospitante venga comunque informato molto per tempo. Mario de Simone (CT Campania) evidenzia la ricostituzione della Delegazione di Caserta, mentre Guido Schiaroli (CT Umbria) comunica con orgoglio la prossima costituzione della Delegazione di Assisi. Sono molti gli interventi espressi con entusiasmo e voglia di fare, a dimostrazione di un "corpo" accademico deciso a intervenire in modo sempre più incisivo sul territorio.

Una bella visita alla città fin sul colle di San Giusto che domina il golfo, per poi giungere, attraverso le stradine del vecchio ghetto alla splendida piazza dell'Unità d'Italia, precede la serata di gala. Qui, il Presidente Petroni ringrazia il Delegato di Trieste, i rappresentanti delle Istituzioni regionali, il CT Mattioni, Mara Rondi, moglie del compianto Delegato Giuliano Relja, e dà appuntamento alla Consulta a Verona.

Dopo aver gustato baccalà mantecato su polenta abbrustolita, risotto con scampi d'Istria, spigola pescata all'amo in *court bouillon*, semifreddo alla pinza triestina e streusel alle mandorle tostate, abbinati a ottimi vini, gli ospiti lasciano il Savoia Excelsior Palace, commentando lo spirito di amicizia e convivialità che ha animato l'incontro.

See International Summary page 70



Un momento della cena di gala



Assaggiatori del riso

Come valutare il cereale attraverso i quarantatré punti di un protocollo innovativo.

DI ROBERTO BONATI

Accademico di Lecco

In Italia vengono coltivate ogni anno circa 150 varietà di riso, i cui nomi farebbero pensare a tutto meno che ai preziosi chicchi: Apollo, Selenio, Karnak, Giglio e via dicendo.

Con un'estensione di 234.000 ettari (dati 2016) siamo la più grande risaia d'Europa: 1,8 milioni di tonnellate di riso grezzo per anno, di cui un trenta per cento destinato a preparare risotti e panisse. Il riso rappresenta un valore importante della nostra economia agricola e della nostra cultura, al punto che nel corso della sua cinquecentesca

storia nazionale ha contribuito a ridisegnare il paesaggio là, dalla Baraggia al Po, dove viene coltivato.

Ne consumiamo poco più di cinque chilogrammi a persona e ogni regione ha saputo esaltare le caratteristiche di questo prezioso cereale attraverso piatti simbolo, dal risotto alle arancine. Eppure, se chiedessimo a un consumatore di riso quale varietà si sta apprestando a degustare ben pochi saprebbero indicare il nome e, probabilmente, tra questi, molti lo sbaglierebbero pur convinti di ricordare benissimo le indicazioni della confezione.

Superficialità nella lettura dell'etichetta? Memoria fallace? Certamente no; la spiegazione

sta nell'applicazione delle normativa che regola il confezionamento, ribadita, oltretutto, da nuove disposizioni ancora fresche di stampa. Sta di fatto che, per essere certi, si dovrebbe chiedere al contadino che lo ha prodotto, confidando nella sua integerrima sincerità. Insomma, il consumatore (chef compreso) è indirizzato a un utilizzo generico (per risotti, per minestre ecc.) senza che gli venga fornita alcuna ulteriore indicazione. Il nostro Paese, che fa della gastronomia uno dei propri valori culturali, dovrebbe ricordare quanta strada sia stata percorsa da quando - in tempi lontani, al momento della scelta del vino - il cameriere proponeva una sorta di indovino "Bianco o rosso?". Ora, senza voler essere esigente fuori misura, credo che la scelta del riso da utilizzare per la preparazione di piatti simbolo, risotto *in primis*, possa partire dalla valutazione di una serie di prerogative specifiche del chicco, a iniziare dall'indicazione dell'origine geografica. Un Carnaroli di Sardegna è diverso da uno della Lomellina, a sua volta diverso da un Carnaroli Dop di Baraggia.

Utopia? Forse sì, poiché anche la legge che disciplina il commercio interno del riso (già molto restrittiva) non aiuta nemmeno a capire quale varietà troveremo esattamente all'interno della confezione. E quindi, in sostanza, il consumatore, il cuoco, a chi si può affidare per informarsi sulle caratteristiche di un chicco sicuramente adatto per una panissa, per un sushi, per un risi e bisì?

È questo il cruccio cui Davide Gramigna, riso in testa e aria di risaia nei





polmoni, da qualche anno sta cercando di dare sollievo; forte di una robusta esperienza di degustatore, accumulata in ambiti diversi dell'enogastronomia, raccoglie lo scarno materiale prodotto da pionieri della degustazione del riso e mette insieme una scheda specifica, composta da una quarantina di punti e che rappresenta una vera carta di identità del riso testato.

Sulla stampa e anche su Rai1, si è parlato recentemente del metodo di assaggio del protocollo innovativo GD. Un campione di cento grammi, composto da circa tremila chicchi, viene esaminato e valutato secondo una scala di valori da zero a nove, al fine di far emergere il suo profilo qualitativo, e con esso il miglior utilizzo. Vengono classificate la natura e l'incidenza dei

grani difettati (spuntati, gessati, vaiolati, presenze di immaturità, ecc.), la corrispondenza alla cultivar e quella al grado di lavorazione subito, le espressioni sensoriali che il campione sviluppa a crudo e a cotto. Ne risulta una scheda complessa e sommamente specifica, la cui compilazione richiede un approccio rigoroso. Una valutazione che si rispetti necessita di nasi buoni e addestrati, spirito indagatore e disciplina da accademia militare durante le sessioni di valutazione.

La preziosa e intensa collaborazione con Massimo Biloni, agronomo e autorevole esponente del mondo risicolo, un lungo lavoro di messa a punto della scheda e una rigorosa formazione curata da CSA (Centro Studi Assaggiatori) di Brescia, permettono al proget-

to di decollare e di allestire una formazione di panelisti-giudici certificati, specializzati nell'applicazione del protocollo GD Acquaverderiso.

Le valutazioni dei panelisti, coordinati durante le sessioni di analisi sensoriale dal panel leader, vengono analizzate, registrate e archiviate mediante l'utilizzo di un software appositamente creato.

A tutela della propria costante attendibilità, il metodo GD prevede un'attività alimentata da un costante aggiornamento che, con cadenza mensile e con figure diverse del settore, si propone la messa a punto di una tecnica innovativa e che finalmente giunga a colmare una mancanza nel panorama dell'analisi sensoriale.

See International Summary page 70



Da sinistra: il Presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara; il Presidente Paolo Petroni; il Delegato dell'Alto Vicentino Renzo Rizzi; il Delegato di Vicenza Claudio Ronco.



INAUGURATO IL FONDO ALFREDO PELLE

Presso la sede della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, è stato inaugurato il fondo librario intitolato all'Accademico Alfredo Pelle, già Presidente del Centro Studi "Franco Marengli". Si tratta di 8.000 volumi, dal contenuto enogastronomico, che Alfredo Pelle e la sua famiglia hanno donato alla biblioteca vicentina. La sistemazione e la catalogazione sono state realizzate grazie al contributo erogato da varie istituzioni, tra le quali la nostra Accademia.

Il Presidente Paolo Petroni, presente all'evento, ha voluto rendere omaggio all'Accademico, ma soprattutto all'amico di tanti anni. Ha ricordato il suo forte senso di attaccamento ai valori accademici e, con animo commosso, ha raccontato le molteplici occasioni di incontro e di profonda sintonia che li legava. Sono intervenuti anche Roberto Ariani, Segretario Generale; Danilo Gasparini, membro del Centro Studi "Franco Marengli"; Claudio Ronco, Delegato di Vicenza; Renzo Rizzi, Delegato dell'Alto Vicentino e l'amico di famiglia Luca Severgnini, Accademico di Bergamo.



La cucina di Federico II

Una curiosa analogia con l'Artusi sul modo di raccogliere le ricette regionali della Penisola.

DI GIOVANNI BALLARINI

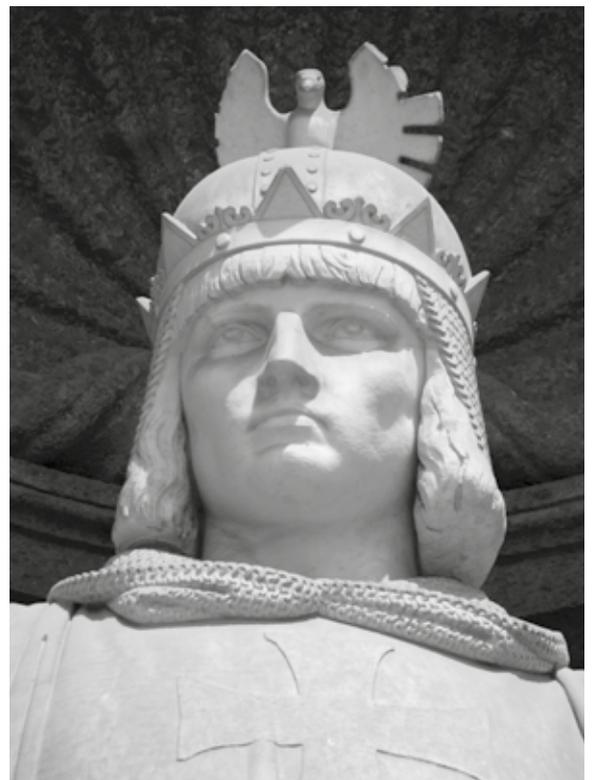
Presidente Onorario dell'Accademia

Superate le paure dell'anno Mille, come mangiavano i signori italiani nell'autunno dorato del Medioevo? In questo periodo, in Italia, sorgono e si sviluppano importanti rinnovamenti nell'ordinamento sociale con i Comuni; nella religione con Francesco d'Assisi e gli ordini mendicanti; in pittura con Giotto e la sua scuola; nella lingua con il passaggio dal latino al Dolce stil novo e soprattutto con Dante, Petrarca e Boccaccio. Anche la cucina e la gastronomia non stanno ferme e un ruolo importante ha Federico II, come testimoniano due libri che a lui fanno capo.

Federico Ruggero della nobile famiglia degli Hohenstaufen nasce nel 1194, a Jesi; diviene noto come Federico II e come *Stupor Mundi* o "meraviglia del mondo". È sregolato per i piaceri sessuali, ama le feste sfarzose, ma a tavola pare sobrio, misurato e un salutista

attento. Dai documenti che possediamo, alla sua tavola si fa largo uso di brodo di mandorle, riso, molteplici salse e molte spezie: pepe, cannella, noce moscata, zenzero, garofano, zafferano e lui stesso si diletta in sperimentazioni culinarie. Federico, nel corso della sua vita, percorre l'Italia con la sua corte, vivendo sotto sontuose tende e conoscendo i cibi e le cucine locali.

Due sono i libri di cucina attribuiti a Federico II. Il *Meridionale*, datato attorno al 1240, così definito perché scritto in una lingua volgare che ne denota l'origine nelle regioni meridionali italiane, soprattutto siciliane: un ricettario ben congegnato, con evidenti intenti pratici, certamente pensato, costruito e sviluppato per l'uso nella cucina di corte. Il *Liber de coquina*, scritto nella lingua latina del tempo, è un ambizioso manuale di gastronomia internazionale rivolto al mondo occidentale e ben si colloca tra i manuali scientifici dell'epoca. La sua redazione è datata dal 1240 al 1250. Per meglio comprendere il ruolo e il significato di questo testo, va ricordato che Federico II favorisce l'antica e gloriosa Scuola Medica Salernitana nella quale l'alimentazione è parte integrante e importante degli studi e della pratica medica del tempo che, attraverso la mediazione araba, riscopre la scienza



greca di Ippocrate e di Galeno, con le regole di salute tra le quali la dietetica e l'alimentazione hanno un posto importante. Le ricette dei suoi libri non hanno solo derivazioni arabe, ma anche di molte e diverse regioni italiane, facendo ritenere una loro conoscenza e raccolta da parte della corte di Federico II itinerante per l'Italia durante le campagne militari. Non altrimenti si spiega la presenza di preparazioni di cibi, anche popolari, di diverse parti della Penisola, giunte fino ai giorni nostri, quali le *crepelle de quaresima* oggi ancora note in tutta Italia come frappe, sfrappole, cenci, galani, bugie o chiacchiere; le *lassanis* che corrispon-



dono alle odierne lasagne di pasta bollita e condita; la *torta defoliata* non diversa dalle tigelle (*tiella, tiellam*) ancora oggi presenti nelle colline e montagne appenniniche di Modena. Nei trattati federiciani, ricchi di ricette sono i capitoli *De genere herbarum*, dedicato alla cucina dei vegetali e in particolare delle verdure; *De superfluitibus animalium*, riguardante il latte, i latticini e le uova; *De piscibus* per i pesci e *De cibis compositis et multis* per le preparazioni gastronomiche più complesse. Cospicuo e dettagliato è il capitolo *De animalibus*, che raccoglie molte ricette sulle carni di animali domestici e selvatici.

Carni e visceri sono usati per essere conservati con il fumo e spezie in budelli: gli attuali salumi che hanno diverse denominazioni e, tra queste, l'ancora attuale salsiccia (sale e ciccia o carne). I due libri di Federico II, accogliendo anche l'opinione di Anna Martellotti (Martellotti A. - *I Ricettari di Federico II* - Leo S. Olschki, 2005), dimostrano che mentre la poesia siciliana diventa toscana e la letteratura toscana diviene italiana, la cucina e la gastronomia raccolte per ordine di Federico II conquistano i ceti colti e soprattutto gli scrittori d'Italia, confermando come i costumi alimentari si accompagnino alle più importanti

manifestazioni letterarie e scientifiche. In Italia, e fino alla metà del XIX secolo, non si costituisce un governo unitario e persiste una frammentazione che condiziona il perdurare di lingue locali e lo stesso accade per la cucina che, dopo diversi tentativi, trova il suo principale strumento d'unificazione in un letterato, Pellegrino Artusi, il quale, nel 1891, pubblica il suo ricettario, ampliato con le lettere che gli sono scritte da ogni parte d'Italia. Una duplice, curiosa analogia con i trattati che Federico II fa scrivere da letterati anche con le ricette raccolte durante i suoi spostamenti lungo la Penisola.

See International Summary page 70

IL BRODO DI TRIPPA

L'uso del quinto quarto, da un paio di secoli a questa parte, è stato uno dei "rifugi" alimentari per il popolino e per tutti quelli che non potevano permettersi tagli migliori di carne. E a Firenze e dintorni, trippa, lampredotto e, in certa misura, anche il centopelle, sono diventati piatti talmente consueti da entrare a far parte della storia gastronomica del territorio. Ancora oggi, la trippa alla fiorentina e il lampredotto bollito sono due pietanze molto apprezzate, in particolare il secondo, che appositi furgoncini vendono in varie parti della città, dentro un panino. Il panino col lampredotto costituisce spesso il pranzo di molti lavoratori, consumato in piedi, stando ben inclinati in avanti e molto attenti che il sugoso brodo caldo non sgoccioli sui vestiti. Minor fortuna ha avuto il centopelle, la così detta trippa per gatti, molto meno conosciuto e usato, anche se una pietanza di centopelle, cavolo nero e fagioli non è da disdegnare. I tre ingredienti fanno tutti parte dello stomaco del manzo: il ruminale (croce e cuffia) è la trippa, l'omaso il centopelle, l'abomaso, il "quarto" stomaco, è il lampredotto. Essi sono stati appannaggio dei ceti popolari e disdegnati dai "signori", pensiero condiviso anche dall'Artusi che non amava troppo questi piatti un po' grezzi, definendoli "poco confacenti a stomachi deboli e delicati". In realtà sono pietanze buonissime, saporite e anche delicate pur nel loro intenso sapore. Il grande pregio di questi tre preziosi tagli di carne è il potere nutritivo, il basso costo (soprattutto in passato) e il fatto che abbiano salvato numerose famiglie, nel corso dei decenni, dal soffrire la fame. Ma si sa, la miseria è miseria, e quando manca veramente tutto anche le trippa possono diventare un lusso. Tuttavia, un semplice residuo della loro bollitura ha contribuito alla sopravvivenza di famiglie indigenti, soprattutto nel periodo bellico, del Secondo conflitto mondiale e immediatamente dopo, quando ancora la miseria era molto presente. Uno dei momenti della lavorazione della trippa è, infatti, la prebollitura: in commercio, si trova una trippa già bollita che è sufficiente cucinare, per esempio, al modo fiorentino. La bollitura avviene in acqua, dove si sciolgono i grassi della carne. Questo liquido non veniva buttato via, ma era rivenduto in fiaschi, quelli impagliati del vino, e chiamato "brodo di trippa". Una volta riscaldato veniva versato sopra fette di pane toscano posato, secco, avanzato, aggiustato di sale, pepato e irrorato con una goccia d'olio (se c'era), dando vita a una zuppa nutriente e "saporita". Non sappiamo se fosse buono, ma la fame è fame, e quando c'è tutto diventa appetitoso. (Ruggero Larco, Delegato del Valdarno Fiorentino)



A tavola con i cari defunti

Singolare, a Crotona, l'usanza di consumare il pasto del 2 novembre sulla tomba dei propri cari e di confezionare dolcetti con farina e frutta secca.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

Delegata di Crotona

Nei villaggi agricoli della Calabria, pigramente sprofondati nel sonno autunnale, il suono dolce e festoso delle campane, nel giorno di tutti i Santi, si diffonde nell'aria come un soffio caldo di allegria. Riporta nel cuore contadino il magico sapore di feste lontane e di antichi culti agrari, sopravvivenze di arcaiche credenze che affondano le origini nel Capodanno celtico, di cui ancora oggi persistono straordinarie usanze e ritualità in molti Paesi del Nord Europa.

Perché i Celti avessero fissato il Capodanno nel cuore dell'autunno, è da ricolligarsi, secondo gli antropologi, agli antichi culti agrari che essi celebravano

sul finire di ottobre, proprio quando il grano, appena seminato, penetrato nel cuore profondo della terra, cominciava lentamente a germinare.

Fin dalle più remote antichità, in ogni popolo, il giorno dei morti è stato sempre venerato dai viventi in una sorta di comunione spirituale con l'aldilà. Nella cultura popolare, l'assistenza ai defunti è considerata indispensabile, perché da essi - non sembri un paradosso - nasce la vita, come dai semi nasce il frumento. Perciò, nella ricorrenza del 2 novembre, non si è rattristati, e si adornano i sepolcri di candele e di fiori, soprattutto di crisantemi, il fiore emblematico dell'autunno, sim-





Effigie della Vergine di Capo Colonna



bolo di solarità, cantato da Gabriele D'Annunzio, in un suo celebre romanzo, come fiore degno dei salotti, perché luminoso: luminosità evocata anche dal suo nome, che deriva dal greco *chrysos* (oro), e *anthèmon* (fiorente).

Le ricorrenze festive dei Santi e dei morti, collocate insieme nel calendario, come è facile osservare, si sovrappongono sia nei riti sia nei comportamenti umani.

La cristianizzazione dei culti celtici del Capodanno avvenne per opera della chiesa franca, che istituì non solo la festività dei Santi, ma anche la commemorazione dei defunti. Fu Odilone di Cluny a ordinare ai cenobi, nel 988, di celebrare il sacro ufficio ai morti, a partire dal vespro del 1° novembre; mentre il giorno seguente i sacerdoti avrebbero offerto l'Eucarestia *in requiem* a tutti i defunti. Il sacro rito si diffuse poi, mano a mano, nel resto dell'Europa, ma a Roma giunse soltanto nel XIV secolo. Che la ricorrenza dei defunti sia il residuo di una festa di Capodanno si coglie nella credenza, ancora oggi molto diffusa in diverse regioni d'Italia, secondo cui i morti ritornano a casa una volta l'anno, per mangiare il cibo preparato per loro dai vivi. Dell'usanza di apparecchiare la tavola con il pane e l'acqua nella camera dove sono morti i propri cari Dino Coltro afferma che essa ha un

preciso valore simbolico: significa, cioè, credere fermamente nella vita ultraterrena.

Un tempo, nella notte del 1° novembre, in alcuni villaggi calabresi, le strade erano deserte, perché si riteneva che tutti i defunti lasciassero il cimitero per recarsi in processione nel paese. Per questa credenza si usava seppellire i morti con gli abiti del giorno della festa, affinché potessero fare bella figura. Che questa usanza fosse osservata dalle genti di Calabria lo testimonia la nutrita documentazione fotografica raccolta a San Giovanni in Fiore nel volume *Immagini del mondo popolare silano*, curata dal fotografo Saverio Marra.

La credenza che i morti escano dalle tombe in occasione della loro festa, per andare a portare nelle case dolci e doni ai bambini buoni, oltre che in Calabria, la ritroviamo anche in altri paesi del Meridione d'Italia. Ancora oggi, specialmente nelle case contadine, ci sono bambini che la sera del 1° novembre vanno a letto presto, e l'indomani, appena si svegliano, cercano sotto il letto o sul comodino "i così d'i morti". La pietanza rituale che si consuma generalmente nel giorno dei morti è costituita dai legumi, in quanto, secondo una tradizione antichissima, conosciuta anche dai Greci, le anime dei defunti risiederebbero nei baccelli delle leguminose. Il più tipico dei legumi che si preparava nell'antichità in questo giorno era la fava, considerata sacra ai defunti secondo una remota credenza. In merito a questo alimento, invece, non è chiaro quale fosse l'atteggiamento dei pitagorici, in quanto le affermazioni dei discepoli del filosofo sono piene di contraddizioni e frutto di chiare rielaborazioni.

Secondo alcuni, Pitagora sconsigliava di mangiare le fave, perché ciò significava condividere il cibo dei morti, e, di conseguenza, mantenersi nel ciclo della metempsicosi. Secondo alcune arcaiche credenze giunte fino a noi, invece, a esse venivano attribuiti poteri scaramantici, tanto da essere considerate il

cibo propiziatorio dei banchetti funebri. Il tradizionale "cunsulu", per esempio, costituito da un ricco pranzo funebre che si offre ai familiari del morto al ritorno dal cimitero, da parte di parenti e amici, vede apparecchiata la tavola con il posto "riservato" al trapassato, e il suo pasto viene offerto a un povero. La tradizione culinaria nel giorno dei defunti, in Calabria, prescrive "pasta e ceci", e non le fave. Attraverso la memoria collettiva si è appreso che, in alcuni paesi agricoli del Marchesato di Crotona, il 2 novembre venivano messe, agli angoli delle strade, enormi caldaie con zuppe di ceci, affinché i poveri potessero attingerne.

Le usanze locali, per quanto riguarda la dolceria in onore dei morti, conservano la tradizione di preparare dolcetti con mandorle triturate, zucchero, uva passa, farina e vino cotto. Il grano, da cui si ricava la farina, e la frutta secca contengono, nella simbologia contadina, la forza e l'energia del sole, e perciò sono dolci dal valore propiziatorio e beneaugurante.

L'antica terra di Calabria conserva, dunque, ancora tante straordinarie usanze e tradizioni che si rinnovano di festa in festa. Il culto dei morti è qui molto sentito, e si può percepire visitando i cimiteri. In quello di Crotona è stata riscontrata l'usanza di portare ai cari defunti oggetti, e dolci e giocattoli ai bambini; ed è singolare anche l'usanza di consumare il pasto del 2 novembre sulla tomba dei propri cari.

Sempre a Crotona è molto bella e significativa la tradizione di portare nel cimitero il quadro della "Madonna di Capo Colonna", patrona della città, assai venerata dai crotonesi, e che viene festeggiata nel mese di maggio con un sontuoso pellegrinaggio.

Altro elemento singolare è il desiderio espresso in vita da molti defunti di essere seppelliti con i piedi rivolti verso il "Capo Colonna", grumo di antichi culti di fede, vanto delle origini magno-greche, proteso verso il mare in un anelito di speranza, in un respiro di azzurro e di infinito.

See International Summary page 70



Globalizzazione e settore agroalimentare

La crescita esponenziale di tale processo non deve farci perdere l'identità culturale e le nostre tradizioni.

DI GIANNI PORZI

Accademico di Bologna-San Luca

La globalizzazione è un fenomeno che non conosce confini e sta interessando sia i Paesi più industrializzati e sviluppati sia quelli più arretrati. La facilità degli spostamenti è un fattore che ha contribuito alle interazioni globali in vari campi (economico-finanziario, tecnico-scientifico, culturale e della comunicazione). La globalizzazione, come tanti altri processi, non ha solo effetti positivi. Secondo i “no-global”, infatti, le politiche liberiste avrebbero l'effetto di aumentare le differenze tra i Paesi poveri e quelli ricchi e nella globalizzazione vedono una minaccia alla sopravvivenza delle varie culture. Nel 2012, l'economista Branko Milanovic presentò il “grafico dell'elefante” dal quale risulterebbe che, dal 1988 al 2008, il 65% più povero della popolazione mondia-

le avrebbe aumentato il proprio reddito dal 40 all'80%; il 10% più ricco avrebbe avuto un aumento del reddito dal 30 al 60%. Per il 20% intermedio (la classe media occidentale) l'aumento del reddito non avrebbe superato il 10%, ma metà di questa fetta di popolazione avrebbe addirittura subito una diminuzione; infine, il reddito della fascia di popolazione molto povera (5%) non sarebbe aumentato. Pertanto, nel ventennio ante crisi economica, il reddito della classe media occidentale non sarebbe diminuito, ma, avendo tratto il minor beneficio dalla globalizzazione, avrebbe subito un “impoverimento relativo”.

La globalizzazione è un fenomeno che iniziò fin dai tempi dell'antica Roma, quando le varie regioni dell'Impero furono unificate sotto un unico potere: fu

imposta la lingua, furono costruite strade che facilitarono lo spostamento delle persone, delle merci e della cultura. Anche l'Impero Cinese dette il via alla globalizzazione con i primi scambi commerciali, i contatti culturali e con i flussi migratori. La globalizzazione subì un'accelerazione nel 1880, con la seconda rivoluzione industriale, e oggi stiamo assistendo a una crescita esponenziale di tale processo, che non deve, tuttavia, farci perdere l'identità culturale e le tradizioni, incluse quelle culinarie che ci rappresentano nel mondo (produzione tipica di vino, pane, frutta, salumi, olio, ecc.). Il settore agroalimentare è una delle eccellenze italiane: le esportazioni sono in costante crescita, avendo raggiunto nel 2016 un valore di circa 38 miliardi (il prodotto più venduto all'estero è il vino, seguito





dall'ortofrutta, dai formaggi e dall'olio d'oliva). Negli ultimi 25 anni è stato registrato un aumento notevole del commercio internazionale, cresciuto, dal 2000, a un ritmo dell'8,8% annuo, con una sempre più rilevante partecipazione dei Paesi mediorientali, delle Repubbliche ex Sovietiche, della Cina e dell'India. L'intensificarsi degli scambi commerciali è occasione di sviluppo per i produttori italiani, ma comporta anche un aumento di prodotti esteri (in genere meno costosi) nel mercato interno, a scapito dei nostri produttori e lavoratori del settore agroalimentare. In genere, arrivano prodotti di qualità scadente e non sempre sicuri per quanto concerne la salubrità; sono prodotti finiti oppure materie prime che, in molti casi, grazie all'opera di controllo del Comando Carabinieri per la tutela della salute, vengono sequestrati prima che arrivino sulle nostre tavole.

In Italia, la domanda di beni alimentari è sostanzialmente stabile sia perché non si ha crescita demografica, sia perché la maggioranza degli italiani ha soddisfatto i bisogni primari connessi alla nutrizione. La crisi economica ha poi causato una modifica della composizione del paniere alimentare: i prodotti più costosi (manzo e pesce fresco) sono stati sostituiti con prodotti più economici (pasta, pollo e uova). Come noto, l'Italia è caratterizzata da numerosi prodotti tipici, molto apprezzati all'estero, che hanno però costi di produzione mediamente più elevati rispetto ad altri Paesi, anche perché le aziende produttrici sono medio-piccole, e ciò ha un effetto negativo sulla competitività. Purtroppo, i prodotti "italian sounding", cioè i "falsi" per i quali vengono usati nomi/immagini che evocano l'Italia, danneggiano il made in Italy. Secondo l'Assocamerestero, tale fenomeno è sempre più diffuso e, con un volume d'affari sui 60 miliardi (metà del fatturato dell'industria alimentare italiana), costituisce un freno per i prodotti italiani autentici, essendo i "falsi" venduti a circa il 30% in meno rispetto ai prodotti autentici. Tuttavia, nonostante i "falsi" costituiscano un ostacolo

alla competitività, negli ultimi anni il settore agroalimentare ha registrato la migliore *performance* sui mercati esteri, contribuendo significativamente al miglioramento della nostra bilancia commerciale. Il danno di immagine causato dalle imitazioni va arginato attraverso la diffusione della cultura e dell'educazione al consumo delle nostre eccellenze alimentari. Un evidente punto di forza è la Dieta mediterranea, la cucina italiana che gode di grande popolarità a livello internazionale non soltanto per la sua qualità, bensì anche per le proprietà salutistiche.

Con la globalizzazione si pone il problema della sicurezza alimentare dei prodotti provenienti da Paesi extra UE in cui non vigono leggi e regolamenti come quelli europei.

La sicurezza sanitaria è, tuttavia, garantita dall'European Food Safety Authority, con sede a Parma, la quale ha lo scopo di valutare i rischi connessi alla catena alimentare e garantire la sicurezza dei cibi.

Nel tema della globalizzazione alimentare, tuttavia, si inserisce un fatto che desta preoccupazione, in quanto potreb-

be avere riflessi negativi sul marchio di garanzia made in Italy. A Prato, infatti, il 25% dei terreni agricoli sarebbe in mano ad agricoltori cinesi che coltivano prodotti senza seguire gli standard di qualità obbligatori per i nostri agricoltori. Si starebbe, perciò, sviluppando un mercato parallelo di prodotti agricoli, frutto anche di sementi "made in China".

Secondo la Coldiretti, i cinesi sarebbero disponibili a pagare, per i terreni, affitti molto alti (fino a 1.200 euro annui/ettaro). Shuanghui International Holdings, il più grande produttore cinese di carne di maiale, ha acquistato il salumificio italiano Fiorucci, *brand* internazionale nel campo dell'affettato, produttore del prosciutto San Daniele e della mortadella. Stante la situazione, le Autorità italiane preposte dovranno preoccuparsi seriamente non solo della tutela del made in Italy ma anche, in particolare, della sicurezza dei cibi che arrivano sulle nostre tavole, perché la salute del consumatore deve rimanere un punto imprescindibile da qualsiasi altro fattore.

See International Summary page 70

L'ACCADEMIA PARTECIPA AL DOLORE DI SAN FRANCISCO

I devastanti incendi nelle vallate di Napa e Sonoma sono stati domati dopo ben tre settimane. Il bilancio è terribile: oltre 200.000 acri bruciati, 43 i morti accertati e più di un centinaio i dispersi, molti dei quali non saranno mai ritrovati.

Il bilancio per la Delegazione non è dei più rosei. Anche se fortunatamente non ci sono Accademici che hanno perso la vita, ben tre hanno perso la casa. Per due di loro (Romana Bracco e Joseph Russoniello) si trattava della seconda abitazione, ma per Mariangela Guarienti era la prima (da poco ultimata). Mariangela ha perso tutto!

Anche l'Accademica Orietta Gianjorio è stata colpita indirettamente dalla tragedia. Il suo posto di lavoro, presso "Dariosh Winery", ha riportato danni ingenti, ma sembra saranno in grado di riprendere in un periodo relativamente breve. (Claudio Tarchi)



Il latte di capra e i suoi derivati

I formaggi caprini stanno tornando di moda per la loro digeribilità.

DI NICOLA BARBERA

Accademico di Milano Duomo



Il latte di capra sta attraversando un momento di crescente diffusione, in quanto è un alimento fresco, leggero, ricco di vitamine (A, D e B) e di minerali (sodio, calcio, fosforo, magnesio e zinco); ha, inoltre, un'elevata digeribilità, e quindi è adatto anche a chi è intollerante al latte vaccino.

La presenza di caseina (la proteina che forma la cagliata, cioè la separazione, tramite il caglio, della parte proteica e grassa del latte da quella acquosa, il siero), è molto inferiore a quella del latte vaccino (il latte di capra, infatti, dopo quello di asina, più si avvicina al latte materno). Il caglio o "presame" è una sostanza acida in grado di coagulare la parte proteica del latte, non più solubile che, precipitando sul fondo, forma la cagliata. La coagulazione può essere presamica (con caglio di origine animale, proveniente dal quarto stomaco: l'abomaso di vitelli, agnelli, capretti

non ancora svezzati) oppure lattica o acida (con caglio vegetale, ricavato da cardì o carciofi selvatici). La cagliata prodotta, a seconda dei vari tipi di caprini, in tempi variabili tra 12 e 36 ore, viene posta, per 24 ore, in contenitori cilindrici forati per eliminare il siero. Da non confondere i "caprini di latte vaccino" dai veri

caprini, perché hanno caratteristiche completamente diverse e in comune hanno soltanto il fatto che entrambi utilizzano la stessa procedura di produzione. Questa confusione era, specie in passato, dovuta alla scarsa reperibilità di latte di capra, in quanto tali animali venivano destinati allo sfruttamento dei pascoli più poveri. Ancora oggi, anche i caprini più qualificati o di nicchia, sono catalogati Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e non Dop o Igp.

Come curiosità ricordiamo che, secondo la mitologia greca, fu il latte di capra a nutrire Zeus, nascosto sull'isola di Creta, per sfuggire alla furia omicida del padre Cronos, al quale era stato vaticinato che sarebbe stato ucciso da un figlio. Giove fu, quindi, allevato dalla ninfa Adrastea e nutrito con il latte della capra Amaltea.

Sempre di Amaltea è il corno spezzato, offerto pieno di frutta a Zeus, come simbolo di abbondanza e di fertilità, detto "cornucopia" (corno dell'abbondanza) e, con la sua pelle, il figlio di

Zeus, Efesto (Vulcano), ricoprì il mitico e invulnerabile scudo di Giove chiamato "Egida".

Tornando ai "caprini", questi sono formaggi a pasta molle o semidura, ottenuti da latte di capra, ma anche da latte di capra misto a quello di pecora (come la feta greca). Essi subiscono una maturazione/stagionatura breve, in luoghi freschi; possono essere messi in vendita dopo almeno due mesi e vanno consumati entro, e non oltre, 15/20 giorni dall'acquisto.

Con la stagionatura, la loro pasta diventa semidura e il sapore leggermente acidulo con un retrogusto burroso. Varianti di caprini sono: ricotta (che a rigore non è un formaggio), robiola, crescenza e anche "erborinati" (come il gorgonzola, ma di sapore più forte). Per legge sono definiti caprini solo i formaggi freschi o stagionati, di forma cilindrica e avvolti nella tipica carta bianca per latticini. Posti nel frigorifero domestico, vanno tolti circa un'ora prima del consumo, in modo che riprendano il sapore e la consistenza tipica iniziale.

Citiamo alcuni dei caprini regionali italiani più particolari: in Lombardia, il cadolet della Valcamonica, ottenuto con latte di capre "bionde" dell'Adamello, e il fatulì, con stagionatura al fumo di legno di ginepro; in Piemonte, il blu di capra della Val Vigezzo e la robiola di Roccaverano; in Liguria, il caprino della Val Brevenna, spolverizzato con cenere di legno di faggio e di castagno; in Campania, il cacioricotta del Cilento; in Sicilia, il padduni di forma sferica, citato da Omero nell'*Odisea*.

See International Summary page 70



Tortello tradizionale del Mugello

La Delegazione ha sentito l'esigenza di tutelare la specificità del piatto più caratteristico e noto della cucina del territorio.

DI ADRIANO BORGIOLI

Delegato del Mugello

Tipici dell'Appennino mugellano erano, da tempo immemorabile, i tortelli ripieni di castagne, mentre il tortello di patate è successivo all'introduzione della coltivazione della patata in Mugello. Il Granduca di Toscana, Ferdinando III, rientrato dall'esilio, trovò lo Stato in una terribile carestia a seguito delle guerre napoleoniche e decise, quindi, di inviare ai parroci e ai proprietari terrieri patate da seme affinché le seminassero e successivamente le dessero ai poveri. In Mugello, la prima memoria di cui si dispone, è legata al priore di Olmi che ne seminò 400 nel 1817. Dodici anni dopo, nel 1829, sull'Atlante dello Zaccagni Orlandini, risulta che, nel territorio, la

patata era coltivata nel comune di San Godenzo, terreno appenninico adatto a questo tubero delle montagne andine. Successivamente, la coltivazione si diffuse in tutto il territorio montuoso del Mugello.

Ancora negli anni Cinquanta dello scorso secolo, il tortello di patate rimaneva un piatto povero, comune sulle tavole delle popolazioni legate alla coltivazione del castagno nelle zone montane. Gli abitanti del fondovalle, i quali lo avevano scoperto e lo stavano apprezzando sempre più, si recavano per gustarlo presso le trattorie e i ristoranti dei contrafforti appenninici dell'Alto Mugello.

A partire dagli anni Sessanta del 1900, il tortello mugellano "scende" di quota e inizia a entrare nell'uso domestico e nella ristorazione dei centri maggiori della valle, già caratterizzati da una gravitazione economica orientata verso Firenze. Quegli stessi anni registrano l'abbandono delle montagne e delle campagne del Mugello e dell'Alto Mugello a favore di un inurbamento verso Firenze, Scandicci, Sesto Fiorentino, e le famiglie mugellane che si trasferiscono conservano spesso l'uso di preparare i tortelli e contribuiscono a diffonderne la conoscenza nella valle dell'Arno.

La diffusione dei tortelli mugellani si è oramai estesa, la loro popolarità sale al livello di altre specialità locali come i funghi prugnoli, i porcini e le castagne e quando nel Mugello le sagre





si moltiplicano in modo esponenziale, il tortello mugellano diventa l'offerta più ricorrente.

La Delegazione del Mugello ha avvertito l'esigenza di proteggere e tutelare l'originalità e la specificità del tortello mugellano con uno studio approfondito per ricercarne le origini storiche, il territorio di appartenenza e la ricetta. Ha avviato apposite e accurate indagini, svolgendo in particolare una ricerca organica attraverso un questio-

nario semistrutturato, appositamente studiato e somministrato a un campione rappresentativo dei territori, degli ambienti di preparazione, delle diverse tipologie della ristorazione, in grado di tenere conto delle diversità dei micro territori di origine nel più vasto ambito del Mugello e dell'Alto Mugello, nonché della presenza di luoghi di preparazione differenti tra di loro come la ristorazione tradizionale, gli agriturismi, le sagre e il contesto casalingo. Lo studio - protrattosi da giugno a ottobre 2016, a cura degli Accademici Renzo Bartoloni, Tebaldo Lorini, Stefano Santarelli, Mauro Santoni, Monica Sforzini, Franco Turri e con la collaborazione di Andrea Stanzani, Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola,

con interviste, analisi dei dati e stesura del rapporto completo di tabelle e commenti - ha consentito di registrare gli ingredienti e le modalità di preparazione del tortello mugellano di patate, così come sono emerse dall'esperienza delle donne, che continuano a seguire rispettosamente ricette centenarie, e dalla passione di giovani cuochi.

L'intervista a oltre settanta uomini e donne appartenenti sia all'ambito domestico sia alla ristorazione professionale, ha rilevato in primo luogo la passione e l'amore verso una ricetta considerata, quasi sempre, un'eredità di famiglia.

ADRIANO BORGIOLO

See International Summary page 70

LA RICETTA FEDELE DEL TORTELLO TRADIZIONALE DEL MUGELLO

Ingredienti (per circa 300 tortelli): per la pasta: 1 kg di farina di grano tenero tipo 00 oppure 0, 9 uova, sale, olio extravergine d'oliva. Per il ripieno: 2 kg di patate (preferibilmente a pasta bianca e di montagna), 1 spicchio di aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, 2 cucchiaini di passata o ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, 100 g di formaggio grana o pecorino grattugiati, noce moscata.

Come da tradizione dei territori di origine, all'impasto si possono aggiungere formaggi a pasta molle come ricotta o stracchino e pancetta tritata.

Preparazione: per la pasta: impastare la farina con le uova, lavorare l'impasto e stenderlo fino a ottenere una sfoglia sottile e consistente. All'impasto, secondo gli usi locali, può essere aggiunto un pizzico di sale, oppure olio extravergine in misura di 1 cucchiaino da cucina. La lavorazione della pasta può essere eseguita a mano con il mattarello o a macchina. Per il ripieno: lavare e lessare le patate con la buccia, saggiando con una forchetta il grado di cottura. Sbuciarle avendo cura di scartare quelle che eventualmente risultassero inconsistenti e impregnate di acqua. Passare le patate con uno schiacciapatate. Preparare il soffritto versando un abbondante giro d'olio nella padella; giunto in temperatura, aggiungere l'aglio sbucciato e quando è rosolato, unire, secondo l'uso, il concentrato di pomodoro oppure la passata. Versare il soffritto (l'aglio può essere tolto o passato con le patate) sulla purea e amalgamare l'impasto con una forchetta dopo avere aggiunto il formaggio grana o il pecorino grattugiati, un piccolo battuto di prezzemolo, noce moscata grattugiata fresca, sale e pepe.

Preparazione del tortello: tagliare la pasta a strisce, utilizzando l'apposita rotella. Collocare sulla pasta, a intervalli di 2-3 cm, una quantità di impasto pari alla metà di una noce. Piegare un lembo della striscia, premere delicatamente con le dita la pasta in prossimità dell'impasto in modo da farne uscire l'aria e farlo aderire all'altro lembo. Tagliare la striscia in modo da separare i tortelli, avendo cura di sigillare anche i bordi laterali della pasta con la pressione delle dita. La forma più usata è quella quadrata (fra 2 e 3 cm per lato), seguita da quella rettangolare.

Versare i tortelli nell'acqua bollente opportunamente salata; saranno cotti quando, dopo pochi minuti, saliranno in superficie.

I condimenti più comuni e tradizionali: ragù preparati con diversi tipi di carne e/o funghi; burro e salvia; cacio e olio.



La magia del cioccolato

Brillat-Savarin consigliava un buon mezzo litro di cioccolata ambrata.

DI ANTONIO FRANCHI

Accademico di Milano



Non si può fare a meno di pensare al cioccolato senza ricordare le parole di Francesco Carletti, mercante e scrittore toscano, vissuto nel 1600, uno dei primi conoscitori del cioccolato (allora “bevanda” amara, già scoperta da Cristoforo Colombo e poi “importata” in Europa dallo spagnolo Hernan Cortéz nel 1519). Nel suo *V Ragionamento* (si reputa nel 1604), al ritorno da un viaggio in Messico, già il Carletti scriveva: “se privati, gli indigeni, par loro venirsi meno, ed io ciò provai quando stetti al Messico perché beveva il cioccolato e mi piaceva e giovava assai, e quasi mi pareva di non poter stare un giorno senza pigliarne”. Circa due secoli dopo, Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), giurista francese e noto gastronomo, autore della *Fisiologia del gusto*, suggeriva: “chiunque abbia troppo accostato alle labbra il calice della voluttà; chiunque abbia occupato nel lavoro gran parte del tempo destinato al sonno; chiunque, es-

sendo uomo intelligente, si senta momentaneamente svanito; chiunque non possa sopportare l’aria umida, il tempo lungo, l’atmosfera pesante; chiunque sia tormentato da un’idea fissa che gli toglie la libertà di pensare: tutti costoro si prendano un buon mezzo litro di cioccolata ambrata”.

Nelle parole del Carletti e di Brillat-Savarin sono condensate le caratteristiche positive e le connotazioni magiche del cioccolato,

alimento buono per tutto! Ne sono ampiamente note le caratteristiche “terapeutiche”. Sono più di cinquecento le sostanze che lo compongono: tra queste, i polifenoli, la teobromina, la caffeina, la teofillina, la feniletilamina; quest’ultima responsabile di quel voluttuoso piacere che ognuno di noi prova assaporando una pralina o una barretta dei più raffinati *mâitre chocolatier*.

Senza, poi, parlare dell’uso del cioccolato a fini di bellezza: avete mai provato le creme, gli oli o i profumi al cacao? Oppure l’esperienza di un massaggio all’olio di cacao, magari degustando del cioccolato realizzato con cacao Sambirano del Madagascar, ricco di avvolgenti aromi di frutti rossi, o Sur del Lago del Venezuela, intenso ibrido di cacao criollo e trinitario evocativo dei sapori del caffè?

È, tuttavia, in cucina che il cacao e il cioccolato vengono a costituire gli ingredienti magici delle ricette più accreditate, sia nella realizzazione di importanti

main course: i cjalsons al cioccolato (ravioli tipici della Carnia), il riso con cioccolato (o cacao) e vino rosso, la cacciagione in “agrodolce”, la caponata e la parmigiana di melanzane, sia nella preparazione di raffinati dessert: la mousse au chocolat, la torta Sacher, la torta gianduia, i macarons.

Va, poi, ben sottolineato che sono i cioccolatieri italiani a vantare i più blasonati riconoscimenti internazionali e sono proprio i produttori italiani quelli che realizzano le tavolette o le praline migliori, ricche di aromi secondari e profumi inusitati, buone da mangiare e belle da vedere. I protagonisti di questa epopea sono decisamente tanti ed è qui impossibile poterli ricordare tutti e anche nel panorama internazionale spiccano, comunque, alcune eccellenze.

Non si pensi, inoltre, che il migliore cioccolato sia quello svizzero, in generale piuttosto ricco di grassi, che contribuiscono certamente ad aumentare la piacevole scioglievolezza di questo voluttuoso “cibo”, ma allo stesso tempo inibiscono o riducono la percezione degli aromi secondari. Anche in questo caso, comunque, ci sono delle eccezioni. Peraltro, proprio allo svizzero Rudolph Lindt si deve l’invenzione, nel 1879, del “concaggio”, quel sistema di raffinazione e fusione a caldo (rimasto essenzialmente immutato fino ai nostri giorni), ultimo passaggio nella produzione del cioccolato “fondente”. Senza poi dimenticare François Louis Cailler, inventore della tavoletta e fondatore a Vevey, nel 1819, dell’omonima casa produttrice.

See International Summary page 70



Riflessioni sulla cucina oggi

Si va al ristorante non tanto per gustare un determinato piatto, ma per poter vantare di aver assaggiato i virtuosismi di un certo cuoco.

DI ROBERTO ROBAZZA

Accademico di Treviso

Una domanda che riecheggia assai frequentemente è: “Dove va la cucina italiana?”. E tale domanda viene posta da ognuno con motivazioni differenti. Tanto differenti quanto lo sono gli elementi sottesi alla cucina o alle cucine realizzate in Italia. Sì, perché credo sia ormai comunemente riconosciuto che in Italia non c’è una cucina nazionale. Però una risposta, intendendo il termine “cucina” in senso lato, si può azzardare e, a mio avviso, è: la cucina va dove il consumatore la lascia andare. Cerco di spiegarvi. Fino agli anni Settanta-Ottanta del Novecento, dalle mie parti, si andava al ristorante per mangiare, non per degustare; ma, soprattutto, si andava al ristorante per mangiare un piatto particolare di cui si sentiva il desiderio. Si decideva di quale specia-

lità si avesse voglia e, in virtù del desiderio del momento, si sceglieva il ristorante più “giusto”, quello in cui c’era il cuoco (non lo chef) che interpretava il piatto desiderato, nella maniera più gratificante per il proprio “gusto”. I professionisti dell’informazione gastronomica, giornalisti ed estensori di guide, esaltavano principalmente le preparazioni caratteristiche dei ristoranti delle varie regioni del Paese. Il turista, neofita di un territorio, che volesse assaggiarne una specialità tipica, veniva indirizzato verso il locale che la confezionava al meglio. Protagonista era, dunque, il piatto! E il gusto di chi frequentava il ristorante.

Oggi, in virtù dell’evoluzione antropologica riguardante la cucina (sempre intesa in senso lato), il normale citta-





dino è sottoposto a un condizionamento mediatico tale per cui va al ristorante per degustare (non mangiare) quello che un più o meno illustre “conosciuto” ha voglia di mettergli nel piatto e, molto spesso, non sa prima quale cibo mangerà. Ciò, infatti, dipende dall’estro dello chef (non più del cuoco). In particolare, si pensi alla moda dei “menu degustazione”, sempre più diffusa presso i ristoranti gestiti dalle “stelle” della cucina. Un’unica certezza: dopo si dovrà, necessariamente, affermare che quanto “degustato” era ottimo, per lo meno per giustificare il prezzo pagato e per non essere tacciato di incompetenza, se non addirittura di lesa maestà. Protagonista oggi è quindi lo chef!

In buona sostanza l’evoluzione sociale della cucina imposta dai media sta espropriando il consumatore del “suo proprio” gusto, imponendogliene uno conformato da giornali e televisioni che hanno assecondato il divismo dei professionisti della ristorazione, creandone fenomeni da spettacolo oltreché di comunicazione.

Le indicazioni trasmesse da stampa e televisioni (soprattutto quelle a maggiore diffusione) riguardano sempre più frequentemente i cuochi (gli chef) e sempre meno i piatti, in particolare quelli tipici della tradizione dei territori correlati ai prodotti caratteristici. Oggi, in pratica, si va al ristorante non

tanto per gustare un determinato piatto, ma per poter sostenere di aver assaggiato i virtuosismi di un certo cuoco! Con questo non voglio affermare che tali nuovi professionisti siano di scarsa qualità. Sicuramente il livello qualitativo degli odierni “addetti alle cucine” è molto elevato; ci sono una preparazione e una cultura “culinaria” di base che un tempo non esistevano; la proposta media è certamente apprezzabile, ma la stessa si sta standardizzando su un “eccesso di fantasia” (non è un paradosso). Questo, di fatto, ha comportato l’espropriazione del gusto proprio del consumatore e la sua sostituzione con il gusto dello chef di turno. Ciò non vale solo per gli “stellati” e per la loro limitata clientela, ma credo sia un fenomeno che si sta sempre più generalizzando e ritengo si stia assistendo, a tutti i livelli, a un inizio di omologazione, *tout court*, del gusto.

In un Paese come il nostro, il quale non ha una cucina nazionale ma mille cucine di campanile, che all’estero non si è imposto per uno stile omogeneo, ma per stili tanto diversi quanto lo sono i suoi giacimenti gastronomici, la cui cucina, di fatto, è “cucina di prodotto” prima che di scuola, per il suo legame inscindibile con il territorio, dove in definitiva i veri attori e promotori del cibo sono gli agricoltori e gli artigiani del gusto, tutto ciò è, per quanto possibile, da contrastare.

Certo che cercare di invertire una tendenza così diffusa e sostenuta da interessi economici assai rilevanti non è facile, ma forse vale la pena provarci, ben consci che presupposto indispensabile sia ricreare nei consumatori una cultura gastronomica, in parte persa, che consenta al gusto personale di riemergere, magari più “maturo”.

Ci sono, in verità, ancora alcuni cuochi, anche importanti, che hanno mantenuto il radicamento culturale con il territorio. Essi sono riusciti a innovare con intelligenza l’uso delle materie prime rendendole ugualmente gustose, anche se più leggere e appetibili per le mutate esigenze, ma lasciandole pur sempre protagoniste del piatto, senza esagerare nell’imporre la propria fantasia o il proprio “estro”. Da questi e dagli Istituti Alberghieri potrebbe venire l’avvio di un “nuovo corso” attraverso il quale educare i giovani cuochi a capire che chi si reca al ristorante o in trattoria desidera gustare una specifica pietanza andando dove sa di trovarla “confezionata” al meglio e, possibilmente, costante nella qualità, non già per subire gli estri del cuoco. Quello che succedeva una volta, insomma! Un tempo, quando le risorse economiche erano molto più limitate, chi andava al ristorante pretendeva un “ritorno dell’investimento”, sapendo esattamente quale dovesse essere questo “ritorno”; ora bisognerebbe riuscire a ottenere lo stesso risultato, non più per necessità, ma per “scienza e coscienza”.

Si torni padroni del proprio gusto e si effettuino scelte guidati solo da esso, senza vergognarsene. Dovrebbero essere i cuochi ad adeguarsi al gusto degli ospiti e non questi a subire quello dei cuochi.

Un’ultima considerazione per concludere: il cuoco dovrebbe essere il mezzo per arrivare al fine rappresentato dal buon cibo (assodata la bontà e la varietà delle materie prime delle quali fortunatamente disponiamo). Ora assistiamo al fenomeno in cui il fine ultimo è lo chef stesso, a prescindere dal cibo che propone!

See International Summary page 70



Verdicchio d'Oro 2017

La voglia di riprendere in pieno l'attività di valorizzazione dell'enogastronomia marchigiana è stata il filo conduttore dei numerosi e qualificati interventi culturali.

DI MAURO MAGAGNINI

Delegato onorario di Ancona

Anche la 52^a edizione del Verdicchio d'Oro, che si è svolta a Jesi e Staffolo, ha avuto grande successo, dal punto di vista culturale, per il livello dei premiati e dei relatori partecipanti sia al convegno del sabato sul Verdicchio sia, la domenica mattina, alla Tavola Rotonda con annessa premiazione. Per la seconda volta, nell'organizzazione curata dal Coordinatore Territoriale delle Marche, Mauro Magagnini, e dal Comune di Staffolo, si è affiancato l'Istituto marchigiano di Tutela vini che coinvolge oltre 450 produttori vinicoli marchigiani.

La collaborazione sarà ancor più significativa nell'edizione del 2018 in occa-

sione del cinquantennale della Doc del Verdicchio, quando il "Verdicchio d'Oro" sarà al centro del programma di manifestazioni per questo evento. Sarà istituito un premio giornalistico per il migliore articolo che avrà promosso il Verdicchio nel mondo.

Il sabato, nella splendida galleria degli Studi della Pinacoteca di Jesi gentilmente offerta dal Sindaco, si è svolto un convegno sul tema: "Export: veicolo di ripresa dell'economia del territorio del Verdicchio", con la partecipazione del Vice Sindaco di Jesi, del Presidente dell'Istituto Tutela vini e di giovani produttori ben inseriti nel mondo dell'export del loro prodotto Verdicchio.

L'incontro ha evidenziato come, pur in momenti di difficoltà, il Verdicchio sia non solo prodotto apprezzato nel mondo bensì anche traino di tutta l'enogastronomia marchigiana, un settore profondamente colpito dal sisma, che necessita di un grande impegno per la ripresa.

Dopo il convegno, gli ospiti hanno visitato la Pinacoteca con le affascinanti opere del Lotto e hanno poi degustato il Verdicchio e i prodotti tipici della gastronomia marchigiana.

La domenica mattina, dopo il tradizionale ingresso del Sindaco insieme ai premiati, attraverso la porta principale delle mura di Staffolo, si è assistito a un bell'intermezzo musicale della banda cittadina, ricca di elementi giovanissimi, spesso in giro in Italia per concerti, e al saggio di un gruppo folcloristico di balletto locale. È iniziato, quindi, nel teatro Cotini, il convegno sul tema: "Il ruolo dell'enogastronomia marchigiana nella ripresa dopo il sisma".





Il terremoto che ha colpito anche Staffolo ha impedito di effettuare il convegno nella tradizionale e storica Collegiata San Francesco.

Dopo i saluti del Sindaco di Staffolo, professoressa Patrizia Rosini, è intervenuto il CT Mauro Magagnini, il quale ha richiamato le disavventure del sisma, ben lungi dall'essere sistemate, e il loro riflesso nella produzione dell'enogastronomia marchigiana delle zone a Sud della regione. Ha sottolineato la dignitosissima risposta dei marchigiani alla tragedia, auspicando che tutte le forze in gioco si impegnino nella ripresa senza tentennamenti e, soprattutto, senza il prevalere (sarà possibile?) della burocrazia. Anche l'Accademia farà la sua parte come ha già dimostrato con il riorganizzare insieme al Comune di Castelsantangelo sul Nera il premio "Ciauscolo d'Oro". Troppo importante, vista anche la crisi dell'industria manifatturiera marchigiana, è l'enogastronomia, affiancata dall'enorme ricchezza del patrimonio artistico e del paesaggio, per non richiedere l'impegno di tutte le forze politiche e sociali nello sviluppo della terra marchigiana.

I premiati di questa edizione sono stati scelti in tale ottica, nella direzione di avere supporto e consigli per la ripresa attraverso il rispettivo ruolo nella realtà locale e nazionale.

Il Magnifico Rettore dell'Università di Camerino, professor Flavio Corradini, da sempre vicino al mondo dell'enogastronomia del territorio, nel suo intervento ha evidenziato i grandi sforzi effettuati nella ripresa del mondo agricolo e quanto sia in animo di fare con il suo Ateneo, il primo a riprendere in pieno l'attività nonostante i grossi danni sismici subiti dalle sue strutture.

Il secondo premiato, il Presidente nazionale della Confederazione Italiana Agricoltori, dottor Secondo Scanavino, ha preso in esame le problematiche dell'agricoltura dopo il sisma e l'importanza del territorio, della cura della sua immagine nell'efficace ricerca di nuovi mercati o di potenziamento della presenza in quelli tradizionali.

Promuovere il territorio, affiancare

all'immagine del prodotto la sua storia, le sue peculiarità è il modo migliore per caratterizzare e promuovere le ricchezze di una enogastronomia spesso di nicchia e sicuramente non di grandi numeri ma di grande qualità.

Anche il terzo premiato, il dottor Andrea Sisti, Presidente nazionale degli Agronomi e dei Dottori forestali, ha sintetizzato il suo intervento nell'apprezzamento della terra marchigiana e dei suoi prodotti, spesso non efficacemente affiancati da campagne promozionali o azioni efficaci.

Alla tavola rotonda ha partecipato anche lo storico dell'enogastronomia professor Tommaso Lucchetti con un appassionato richiamo a non dimenticare la tradizione, i suoi valori e il contatto con le vecchie generazioni, motore primario di una promozione ricca di valenze culturali in aggiunta a quelle specifiche dei prodotti.

L'Accademico Marco Zanasi, dell'Università Tor Vergata di Roma, ha svolto un affascinante *excursus* sulla storia del vino, sui suoi valori simbolici e spiritua-

li: una sublimazione del buon bere che ha affascinato il pubblico.

Le conclusioni, prima della premiazione, sono state tratte dal Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, con un'affascinante relazione sull'uso del vino, sul modificarsi, nel tempo, del suo abbinamento al cibo, fino a diventare, oggi, una bevanda consumata più spesso fuori dai pasti e che richiede, quindi, una sua rivisitazione nell'immagine e nella promozione. Ha auspicato, a questo proposito, prodotti più vicini all'utilizzo da parte dei giovani, con gradazioni e stimoli adatti a un nuovo modo di bere e di mangiare.

Una breve visita all'enoteca, per un brindisi augurale, ha preceduto il pranzo accademico nel ristorante da "Giubbi", vicinissimo al centro di Staffolo, con le tagliatelle, gli gnocchi e l'arrosto misto di animali da cortile, oltre al Verdicchio, mattatori di un'ottima conviviale.

L'arrivederci alla prossima edizione ha concluso la manifestazione nel solito clima di forte convivialità e amicizia.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Caltagirone, Gaetana Bartoli Gravina, è stata scelta come Madrina, per l'anno 2017, dal centro SILS-MDSM ASP 3; le è stata inoltre consegnata una targa di riconoscimento.

L'Accademico di Potenza, Donato Donnoli, è stato eletto Governatore Rotary International - distretto 2120 Italia - per l'anno 2018 - 2019.

L'Accademico di Caltagirone, Filippo Ferrara, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Caltagirone per l'anno 2017 - 2018.

L'Accademico di Altamura, Ferdinando Mirizzi, è stato nominato Presidente della Società Italiana di Antropologia Culturale (SIAC).

Il Delegato di Rieti, Francesco Maria Palomba, è stato eletto Presidente del Rotary Club Rieti per l'anno 2018 - 2019.

L'Accademica di Rieti, Giovanna Palomba, è stata nominata Assessore ai Servizi Sociali del Comune di Rieti.

L'Accademico della Maremma-Grosseto, Domenico Saraceno, è stato eletto Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Grosseto.



Le eccellenze dell'enogastronomia iblea

Grande festa e un convegno per i cinquant'anni della Delegazione di Ragusa.

DI ANTONIO SCOLLO

Accademico di Ragusa

Non si poteva trovare migliore cornice del raffinato teatro di Donnafugata, a Ragusa Ibla, per celebrare degnamente i cinquant'anni della Delegazione di Ragusa.

Risale, infatti, al 1967 l'inizio della sua attività, frutto della volontà e della lungimiranza di otto tra i più illustri e noti professionisti del territorio, che allora, come ora, si proponeva di valorizzare la cucina territoriale attraverso lo stretto contatto e il confronto con gli operatori, i produttori, le imprese del settore e i media.

Così, per festeggiare il lungo cammino percorso, davanti a un pubblico delle grandi occasioni, si è svolto il convegno, di cui quanto prima saranno pubblicati gli atti, dal titolo "L'enogastronomia Iblea: le eccellenze e i suoi ambasciato-

ri", che ha rappresentato il momento centrale dei tre giorni di festa.

Il Delegato Vittorio Sartorio, infaticabile organizzatore di tutte le attività svolte negli ultimi anni, ha dato il benvenuto agli ospiti e ai relatori, i cui interventi erano tutti mirati a focalizzare l'attenzione sullo sviluppo della produzione agroalimentare di eccellenza del territorio ragusano.

L'Accademico Giorgio Assenza, dell'Assemblea Regionale Siciliana, ha ricordato quali siano le potenzialità che può esprimere il territorio locale grazie alle sue eccellenze enogastronomiche. L'Accademico Francesco Milazzo, nel ruolo di moderatore, ha dato poi la parola al Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale, Ugo Serra, che ha messo in evidenza, in primo luogo, il clima di





convivialità e amicizia che contraddistinguono i rapporti tra i soci dell'Accademia e poi ha sottolineato come lo stretto legame tra enogastronomia e turismo possa essere un ottimo volano per l'economia locale e la diffusione di un'immagine positiva e attraente del territorio. È stata quindi la volta del Delegato di Parma Gioacchino Giovanni Iapichino, figlio di uno dei fondatori della Delegazione di Ragusa, il quale ha svolto una breve ma efficace sintesi della storia dell'Accademia, dalla fondazione al suo sviluppo negli anni successivi, ricordando le condizioni storiche e culturali che hanno portato alla nascita della Delegazione ragusana.

Dell'importanza del settore caseario per l'economia locale ha parlato il professor Giuseppe Licitra dell'Università di Catania, evidenziando gli sforzi compiuti per ottenere il riconoscimento Dop di tre formaggi siciliani, tra cui il ragusano, patrimonio non solo gastronomico ma anche, e soprattutto, storico e culturale, frutto del lavoro sapiente prima dei contadini e oggi dei produttori agricoli, i quali hanno saputo coniugare la tradizione derivante dalla stratificazione delle varie dominazioni con procedure innovative e tecniche avanzatissime. Del resto, ha giustamente precisato che da sola la tradizione non è un valore assoluto se non si coniuga con una consapevolezza alimentare e una ricerca scientifica che attesti la qualità organolettica dei prodotti e dei procedimenti svolti per ottenerli.

Non poteva mancare il settore oleario, elemento di punta della produzione agricola locale, come ha ricordato il dottor Giuseppe Cicero, consulente dell'Assessorato delle Risorse agricole alimentari e certificazione olio Igp Sicilia e vini Doc della Sicilia Orientale, che ha menzionato la Dop Monti Iblei e l'oliva tonda iblea, simbolo indiscusso del territorio. Particolarmente interessante il richiamo alla specificità dell'olio ibleo, riconoscibile per il suo inconfondibile sentore di foglia di pomodoro, identificato, per la prima volta, dai degustatori professionisti proprio in questo olio. L'intervento ha dato notevole risalto al

ruolo dell'innovazione tecnologica per il raggiungimento di altissimi livelli, attraverso il passaggio dai frantoi a pressa a quelli a freddo e all'esecuzione di tutte le operazioni in ambienti controllati, a bassa temperatura, per un'ottimale conservazione delle olive e del prodotto finale.

Dell'unica Docg esistente in Sicilia ha parlato il dottor Massimo Maggio, Presidente del Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria Docg. Dopo aver ricordato che si tratta di un vino con una produzione di nicchia - solo 900.000 bottiglie nel 2016 - ha messo in evidenza la particolarità del terroir in cui si produce, dove la sabbia rossa in superficie e la parte calcarea negli strati più profondi regalano ai vitigni le condizioni ottimali per esprimersi al meglio. Infatti, l'unione tra Frappato, vitigno elegante dagli inconfondibili aromi di frutta rossa, e Nero d'Avola, più potente e strutturato, è la speciale alchimia che si rinnova vendemmia dopo vendemmia. Il maestro di cucina Peppe Barone, executive chef della "Fattoria delle Torri" di Modica, in questa occasione, come socio delle "Soste di Ulisse", ha ricevuto l'ambito premio "Giovanni Nuvoletti" riservato alle

personalità e alle organizzazioni che hanno contribuito in modo significativo alla conoscenza della buona tavola del proprio territorio. Egli ha basato il suo intervento su tre elementi chiave specifici ed essenziali nel patrimonio sapienziale di un ottimo cuoco: lo studio continuo, la comunicazione delle sue conoscenze e la collaborazione con gli altri cuochi per incentivare e promuovere lo scambio di idee, di processi e di innovazioni che arricchiscono la cucina e si trasformano in esperienze memorabili.



dente dell'Accademia, Mario Ursino, ha evidenziato, con orgoglio, lo spirito che anima la nostra Associazione, basato sulla passione, sulla liberalità dei soci e sulla volontà di lavorare insieme per promuovere e valorizzare il patrimonio culturale presente in tutte le cucine regionali del nostro Paese. Una ricca degustazione di prodotti locali ha permesso ai convenuti di passare dalle parole ai fatti, assaporando le eccellenze enogastronomiche locali protagoniste del convegno, generosamente offerte dagli sponsor.

See International Summary page 70



Un patrimonio verde

Utili e apprezzate in cucina, le erbe spontanee erano attese ogni anno per variare la dieta familiare dopo il lungo inverno.

DI MONICA SARDONINI HIRSCHSTEIN

Accademica di Cortina d'Ampezzo

Le erbe spontanee caratterizzano l'anima della cucina di una popolazione e del suo territorio, in quanto non hanno bisogno della mano dell'uomo per crescere, ma lo fanno da sole, caparbiamente, adattandosi anche all'ambiente più ostile. In un clima più che rigido per la maggior parte dell'anno, esse aspettano che spariscano freddo e neve per spuntare a primavera avanzata, quando le condizioni ambientali permettono il moltiplicarsi di questo patrimonio verde, così utile e apprezzato nelle cucine familiari. Dobbiamo tenere presente che fino a una manciata di anni fa, la dieta quotidiana era molto diversa, per motivi sia pratici sia economici. Durante il lungo inverno, facendo di necessità virtù, le mense ve-

nivano riempite dalla polenta, dalle patate, da latticini e derivati animali, legumi e cereali. Carne assai poca, e solamente in occasioni particolari. Nulla veniva gettato, ma tutto era riciclato e rielaborato con ciò che si trovava in casa: una vera e propria arte della cucina del riuso, tipica, del resto, di tutto un Paese che nella vita agricola aveva la sua connotazione principale. Le erbe spontanee, attese ogni anno per variare la dieta familiare dopo il lungo inverno, venivano non solo raccolte e consumate in stagione, il che ne garantiva la freschezza, la piacevolezza del gusto e la massima carica di vitamine e sali minerali, ma erano conservate con cura, quando se ne aveva la possibilità, in ambienti freschi, per poterle poi utiliz-

zare nei mesi invernali: all'arrivo delle prime ghiacciaie, le erbe si congelavano in blocchi, e serviva poi l'ascia per ricavarne la quantità necessaria di volta in volta per la cucina.

Si andava quindi per campi ogni volta che si poteva, a raccogliere radicchi di campo, s'ciopetis (*silene inflata*), lantigoi (*sonchus sp.*), maza in col (*chenopodium album*), spinacio selvatico, bruscardoli, tarassaco, ortica, ciarié (*carum carvi*), acetosella, lantia (*tragopogum pratensis*): tutte erbe tipiche delle valli ampezzane e cadorine. Da coltivare nel proprio orto, grande ricchezza che ogni casa organizzava con la massima cura secondo regole precise, erano invece il cavolo, le rape gialle, le barbabietole rosse: tre verdure che potevano essere conservate per l'inverno (si pensi, per esempio, ai crauti). E inoltre aglio, cipolla, scalogno, rafano o cren, rapa tedesca (topinambur) e le immancabili pestorte, o piere (patate), presenti ogni giorno sulle tavole. In tempi relativamente più recenti, si diffusero anche coltivazioni domestiche di erbe officinali aromatiche quali menta, melissa, malva e camomilla, il cui contenuto in oli essenziali dà un prezioso contributo alle pietanze sia dal punto di vista organolettico, sia da quello della conservazione. Erano, inoltre, fondamentali per la cura dei piccoli malanni, in quanto gli oli essenziali sono attivi in vivo e in vitro su quasi tutti i germi gram positivi e alcuni dei gram negativi.

Tra le erbe più diffuse ricordiamo i radicchi di campo, rossi, verdolini, biancastri, detti anche cicorini, già conosciuti da Plinio il Vecchio che ne esaltava le qualità depurative. Un tempo cibo dei



"S'ciopetis" (silene inflata)



I fiori della "lantia" (*tragopogon pratensis*) e del "ciarié" (*carum carvi*)

poveri, ora ortaggio molto ricercato e di nicchia. Ricco di proteine vegetali rispetto ad altre specie ortive, contiene buone dosi di potassio, calcio, e ferro; non va inoltre tralasciata la presenza dell'inulina, oligosaccaride prebiotico, prezioso per la microflora intestinale. Ecco perché era - ed è tuttora - un concentrato di sostanze fondamentali per affrontare il cambio di stagione. Inoltre, le sostanze amare presenti nel radicchio favoriscono la digestione, con blando effetto disintossicante. Lo "s'ciopetis", dalla caratteristica infiorescenza, deve il proprio nome botanico a Bacco, che aveva un compagno di nome Sileno dotato di una gran pancia rotonda. Le sue qualità sono del tutto mangerecce. Lo spinacio selvatico, detto anche *bonus Henricus*, è piantina molto comune, alimento fondamentale per i nostri antenati, soprattutto durante le grandi carestie del XVI e del XVIII secolo; era utilizzato anche per preparare tinture per capelli e per lucidare i paioli di rame, e pare che debba il suo nome a Enrico IV di Francia, appassionato di botanica. Ricco di sali minerali, saponina, acido ossalico e vitamina C, è particolarmente indicato come antianemico, emolliente, lassativo e depurativo. I bruschandoli sono i germogli del luppulo selvatico. Noti anche con il nome di asparagina selvatica per la forte somiglianza con gli asparagi selvatici, hanno proprietà tonificanti, rinfrescanti, diuretiche e lassative. Le parti commestibili sono le cime, le foglie e a scelta anche il gambo che, tagliato a pezzetti, è ottimo per le frittate. Il tarassaco, chiamato anche "dente di leone" o "soffione", è conosciuto per le sue proprietà medicinali fin dall'antichità. Ha un'alta concentrazione di vitamina C, ma anche una buona presenza di ferro e potassio. Nelle sue foglie e radici si trovano le vitamine A, B e D. Depura il sangue, riattiva il metabolismo e regola le funzioni di reni e fegato, espellendo il colesterolo in eccesso. Ha



anche proprietà digestive, antinfiammatorie e diuretiche (non a caso alcuni lo chiamano "piscialetto"), grazie ai flavonoidi e ai sali di potassio, ed è indicato per le cure depurative. In cucina si usano radici, foglie e fiori. L'ortica ha grande valore tonificante e digestivo. Ricca di vitamine, ferro, flavonoidi, carotenoidi e proteine vegetali, è efficace in caso di stati anemici, disturbi di reni, vescica e prostata, malattie reumatiche, artrite e artrosi, dermatiti. In cucina si usano le cimette, che vengono sbollentate qualche minuto prima dell'utilizzo, in modo da perdere il potere urticante dovuto alla presenza di istamina e acetilcolina. Il topinambur è un tubero che facilita la secrezione biliare verso l'intestino. Ricco di inulina, viene digerito solamente nell'ultimo tratto dell'intestino, dove sono presenti bifidobatteri e lattobacilli (probiotici) in grado di digerirlo. Il tubero, inoltre, è ricco di sali minerali e in particolare potassio, magnesio, fosforo e ferro come pure selenio e zinco. I tuberi si raccolgono in inverno e la loro

cottura è simile a quella delle patate.

Il cumino, così chiamato nelle valli ampezzane, è in realtà il *carum carvi*, da non confondere con il *cuminum cyminum* (o romano, o di Malta) dall'aroma più dolciastro, ingrediente principe del curry e di miscele aromatiche orientali, come il *garam masala* indiano. A rendere inconfondibile quello nostrano è il nome dialettale "ciarié": ricco di oli essenziali, è utilizzato per aromatizzare il pane e in particolare quello di segale, per la produzione di liquori, come il Kümmel, e per insaporire carni in umido. Viene anche usato per aromatizzare particolari tipi di formaggio e acquaviti.

Infine, parliamo di una spezia, lo zafferano, molto usato in gastronomia, perché a Cibiana di Cadore è stata sperimentata, con successo, la coltivazione di una varietà abruzzese (oro rosso)

proveniente da Navelli. La produzione dello zafferano, che aveva già trovato dimora sull'altopiano di Asiago, proseguirà anche nella zona di Valle di Cadore, dato che si presta ad altitudini comprese tra i quattrocento e i mille metri, e che non teme le escursioni termiche: un vero e proprio zafferano delle Dolomiti.

Da tale panoramica sulle tante caratteristiche e qualità delle erbe spontanee utilizzate in cucina, si deduce quanto ce ne fosse bisogno sulle tavole nei tempi antichi: la forzata monotonia della dieta invernale veniva finalmente interrotta in primavera dai preziosi nutrienti contenuti nei prodotti dei prati e dell'orto, che non a caso trovavano il proprio habitat ideale nei terreni umidi del disgelo. Vitamine, sali minerali, fibra, proteine vegetali erano indispensabile contraltare alle proteine animali, e un aiuto prezioso per il benessere di tutto l'organismo, e anche l'occhio ne traeva giovamento, con i non casuali colori delle erbe.

See International Summary page 70

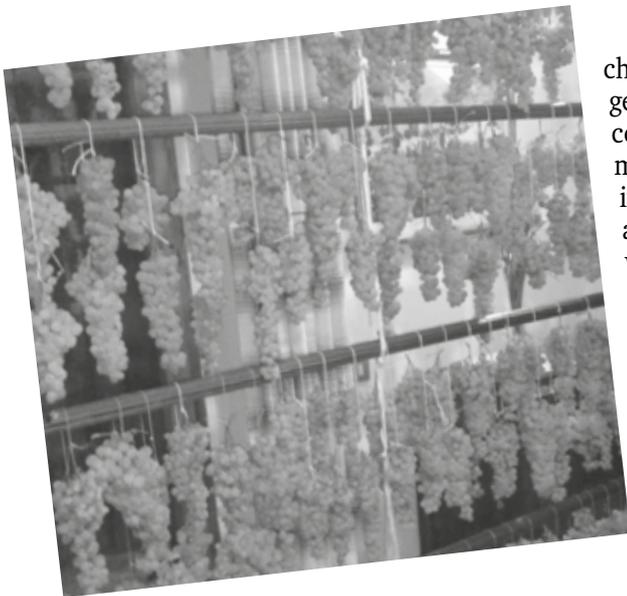


Tradizione nel futuro

Il “ciambellotto” e il Vinsanto, tradizionali un tempo nel territorio eugubino, potrebbero essere reinterpretati in chiave moderna dalle nuove generazioni.

DI ALDO AGOSTINELLI

Accademico di Gubbio



che volta, si può aggiungere una graniglia di cioccolato o uva passita. Si mette a cuocere in forno in una teglia rotonda con al centro un vasetto di vetro per formare una corona (attualmente ci sono in commercio appositi stampi), all'interno della quale si stende l'impasto di morbida consistenza, a sua volta ricoperto di un leggerissimo strato di zucchero. Mezz'ora di cottura e il “ciambel-

lotto” è pronto per essere gustato nella migliore combinazione, bagnandolo nel Vinsanto. Quest'ultimo è un nettare di lunga tradizione, realizzato con l'uva passita e con le più appropriate attenzioni.

Nei primissimi anni Cinquanta del secolo scorso, la pianura di Gubbio appariva come un giardino, con i campi ben squadrati e di colori diversi a distinguere le varie colture, piena di filari di alberi (aceri) con i rami potati a forma di ombrello rovesciato per sostenere i più antichi e tipici vitigni umbri e non: trebbiano, dolciame, malvasia, verdicchio, garofolato, moscatello, mostaiolo, nebbiolo. Quel sistema, sicuramente ingombrante per l'avvento, a Gubbio, dell'agricoltura meccanizzata, era ideale per un'ottima maturazione dell'uva, in quanto la esponeva al sole dal mattino alla sera e soprattutto la proteggeva dalle muffe, essendo alloggiata molto in alto rispetto al terreno. Durante la vendemmia, si selezionava-

no i migliori grappoli d'uva delle varie specie e con la massima delicatezza si appendevano sugli assi di legno fissati alle travi della cantina lasciandoli appassire fino a gennaio del nuovo anno. In quel periodo, con religiosa procedura, iniziava la lavorazione del Vinsanto. Tutti i componenti delle famiglie partecipavano al lavoro: si staccavano gli acini dell'uva dai raspi, si schiacciavano e quindi si passava alla spremitura con un piccolo torchio per ottenere quel nettare biondo che poi sarebbe stato messo a invecchiare, per anni, in un piccolo bottino di rovere.

Quella tradizione, con il passar degli anni, si è affievolita man mano e non si può più affermare che il territorio di Gubbio abbia ancora una vocazione vinicola e tanto meno che sia un luogo tipico del Vinsanto. Tanti vigneti sono stati distrutti dal dopoguerra a oggi per svariati motivi e ciò che resta vive nell'anonimato, tuttavia numerose famiglie resistono e continuano a produrre Vinsanto di ottima qualità.

Mi piace ricordare, inoltre, che la presenza della famosa ed enorme botte dei canonici, posta in una cantina del Duomo e tante altre importanti cantine del centro storico stanno a dimostrare che, nel passato, Gubbio aveva una forte vocazione per la coltivazione della vite fino a farne, sicuramente, un'importante voce economica.

Spero che i nostri giovani, in un periodo in cui si parla di una “nuova economia” possano riscoprire il passato e, in chiave moderna, interpretare il futuro meglio di quanto abbiano fatto le nostre generazioni.

See International Summary page 70

Mi piace ricordare, con poche righe, due prodotti semplici, ma di storia sicuramente secolare, tipici del territorio eugubino, che hanno allietato tavole povere e meno povere, che ancora reggono la concorrenza della pasticceria moderna e della vinificazione più sofisticata. Si tratta del “ciambellotto” e del Vinsanto. Un'accoppiata che sicuramente tutto il tessuto sociale eugubino conosce e che ha sempre apprezzato. Non c'è festa religiosa, sagra paesana, festa di quartiere, taverna, in cui questi due prodotti, non tornino alla ribalta.

Il “ciambellotto” è un dolce semplice, che si realizza con farina di grano, uova, zucchero, burro, latte, lievito, buccia di limone, vaniglia e, per arricchirlo, qual-



La mela cotogna

Un frutto quasi dimenticato. Eppure, studi recenti ne hanno evidenziato il valido aiuto contro l'invecchiamento.

DI GIANCARLO BURRI

Accademico di Padova

Una sorta di strano ibrido tra mela e pera, di forma tozza e asimmetrica, con buccia ricoperta da una sottile peluria cotonosa, polpa astringente e aspra. Credenziali sensoriali decisamente poco accattivanti per un frutto, eppure alla mela cotogna, da tempo immemorabile, hanno dedicato le loro attenzioni artisti e stregoni, gastronomi, scrittori e medici.

Il cotogno (*Cidonya oblunga*), originario dell'Asia Minore e della zona del Caucaso, è una pianta a chioma allargata e foglie caduche le cui cultivar si distinguono in due gruppi: al primo appartengono quelle che producono un frutto a forma tondeggiante (mele cotogne), apprezzato dall'industria

alimentare perché più adatto alle trasformazioni; nel secondo gruppo si ritrovano quelle con frutti più allungati (pere cotogne). Ne esistono circa settemila varietà. I Greci lo conoscevano sin dal VII secolo a.C. e Democrito afferma che il frutto del cotogno, o *struthia*, in Grecia veniva aggiunto nei vasi vinari per conferire un bouquet particolare ai vini, mentre Teofrasto, con il nome di "poma cotonea" ne vanta il profumo intenso e gradevole.

A Sparta si offrivano agli dei certi pomi che "hanno un profumo soave ma che non sono molto buoni da mangiare". Essi erano considerati anche come pegno d'amore e infatti, afferma Plutarco, un decreto di Solone obbligava le giovani spose a mangiare una mela cotogna





prima di salire per la prima volta sul letto nuziale, “perché bisogna che la grazia armoniosa e dolce parta anzitutto dalla bocca e dalla voce”.

I famosi “pomi d’oro”, rubati da Ercole nel giardino delle Esperidi, potrebbero essere in realtà mele cotogne, così come il pomo donato ad Afrodite da Paride: per questo, la dea dell’amore e della bellezza viene rappresentata tenendo in mano questo frutto che simbolizza la fedeltà.

Eloquente l’incitamento di Aristofane nella commedia *Le vespe*: “Incoraggiate coloro che cercano di tener vigile la vostra mente e tenete in serbo i loro pensieri, metteteli dentro una cassapanca insieme ad alcune mele cotogne così i vostri panni avranno profumo d’intelligenza per un anno intero”.

In molti testi classici romani, fra cui quelli di Plinio, Catone e Virgilio, figurano interessanti istruzioni in merito alla coltivazione e alla conservazione delle mele cotogne. Di Columella (*De re rustica*) la curiosa tecnica del “melomeli”: cotogne conservate in un vaso di terracotta a collo largo e coperte di miele molto liquido. Il miele, profumato dal loro contatto, diventava anche un medicamento contro la febbre. A testimonianza della popolarità della cotogna sulle mense dell’antica Roma: “... le mele cotogne su cui erano confitte delle spine, in modo da sembrare dei ricci di mare”, (Petronio, *Satyricon*).

Dal Medioevo a tutto il Rinascimento, la ricca letteratura prodotta dai grandi cuochi al servizio delle corti ducali italiane e dei diversi Papi romani testimonia il crescente interesse gastronomico per la mela cotogna. Dalla *menestra de pome cotogne* o i *pastelli di mele cotogne* di Maestro Martino (*Libro de arte coquinaria*) alle *torte di cotogne con cascio* o la *schiena di porco arrosto con cipolle e mele cotogne* di Bartolomeo Scappi (*Opera*), al *cefalo in salsa di mele cotogne* o il *pasticcio di mele cotogne* di Cristoforo da Messisbugo (*Libro novo*). Pari interesse per le proprietà nutraceutiche del frutto manifestarono medici e botanici che, riprendendo la dottrina di Dioscoride e Galeno, ne consigliavano l’impiego per le proprietà tonico-astringenti (tannini), l’effetto lubrificante e lassativo (pectine e fibre), oltre che antinfiammatorio e digestivo (acido malico).

Castore Durante (*Herbario novo*) addirittura ne raccomandava il consumo alle donne gravide perché se “...mangiano spesso volte le mele cotogne, partoriscono li figlioli industriosi e di segnalato ingegno”!

Studi recenti ne hanno evidenziato il valido aiuto contro l’invecchiamento, grazie all’azione contrastante gli effetti dei radicali liberi (acido caffeico e acido clorogenico), oltre che una interessante capacità di protezione dalla cancerogenesi del colon (polifenoli).

Iconograficamente utilizzata da pittori di ogni epoca dall’ignoto autore dell’*Orso con mela cotogna* della Casa di Marco Lucrezio Frontone a Pompei, alla *Madonna col Bambino* dello Squarcione; dal *Parnaso* del Mantegna al *Canestro di frutta* del Caravaggio, fino alla *Composizione di frutta con statua classica* di De Chirico, la mela cotogna è oggi un frutto ormai quasi dimenticato a causa della drastica riduzione della coltivazione specializzata, e purtroppo, con la sua scarsità, si rischia anche la scomparsa della relativa aromatica, piacevole confettura: la cotognata. Grazie alla cottura, le lunghe catene di polisaccaridi presenti nella polpa, che danno l’effetto della scarsa appetibilità del frutto crudo, si frammentano in zuccheri semplici e la massa, addensandosi (in forma di gelatina più o meno solida), assume un’intensa dolcezza e un caratteristico profumo. Presente tra i prodotti agroalimentari tradizionali di molte regioni (morbida e gelatinosa in barattolo; allo stato quasi solido tagliata in monoporzioni, soprattutto losanghe; o sagomata in scatolette di legno o ceramica, graziosamente incise), vanta origini molto antiche.

In un *Antidotarium* del XII secolo, si proponevano agli ammalati degli *electuria delectabilis* (farmaci deliziosi), a base di mele cotogne preparate in gelatina o in paste zuccherate, mentre un antesignano *chodogniato* compare già in un ricettario veneto del 1300.

Tra le ricette di Nostradamus (*Trattato delle confetture*) figura quella “per fare cotognata”, e della cotognata riferisce un documento relativo ai regali natalizi degli ambasciatori cremonesi, mentre la preparazione della stessa confettura è dettagliatamente descritta, nel 1674, dal padre francescano Dominique Auda (*Pratica de Spietali*).

Una curiosità: esiste persino un liquore a base di cotogna, lo “sburlon” (spintone), prodotto tipico della pianura e della zona collinare del Parmense, ottimo corroborante e defaticante.

GIANCARLO BURRI

See *International Summary page 70*



Crudele storia dei maccheroni “lardiatati”

Nel dialetto napoletano, il termine “lardiatata” equivale a una solenne battitura inflitta come punizione.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri

Nella tradizione napoletana, la vita e la morte sono spesso strettamente intrecciate tra loro, e il cibo, talvolta, è chiamato a ricordarcelo. “Si mangia per vivere, non si vive per mangiare”, seguito subito da “Quando si mangia si combatte con la morte”, erano i vecchi gridi di battaglia delle nonne quando ci si sedeva a tavola: invito alla morigeratezza e nobile scusa per fare finalmente tacere figli e nipoti, o reale timore di un pranzo prematuramente interrotto? Non sempre il termine della vita è stabilito da Dio o dalla natura; basta una semplice distrazione, un boccone di traverso. A ben riflettere, la morte per soffocamento è quella che più si confà al cibo, tanto che se si è presi dall’avidità o non si presta sufficiente attenzione si rischia di fare la fine di alcuni prelati che con la loro dipartita tennero a battesimo quei perigliosissimi gnocchetti napoletani composti esclusivamente di acqua e farina, gli *strangulaprievete*, appunto. Qualche spirito oscurantista riferisce che l’episodio sia occorso, tra gli altri, all’abate Galiani,

noto per essere assai ghiotto di questo primo piatto. Pare che un giorno, a causa della sua ingordigia, l’abate abbia rischiato di strozzarsi proprio con un boccone di gnocchi resi ancor più pericolosi da una densa salsa di pomodoro e fiordilatte filante.

Sull’argomento si può citare un altro inaspettato incontro tra cibo e morte “per giustizia”, anzi, peggio ancora, tra cibo e tortura, che veniva regolarmente e in varie forme comminata fino alla morte del reo. Sapete come veniva punito il reato di sodomia nella Napoli spagnola dei primi del Seicento? Il colpevole veniva posto sopra un carro, completamente nudo e bene in vista. Mentre lentamente percorreva le vie che andavano dalla Gran Corte della Vicaria, ossia dal palazzo di giustizia, alla Piazza del Mercato, ove tradizionalmente, *coram populo*, avvenivano le esecuzioni, gli aguzzini lo *lardiavano* (lardellavano) ben bene, volendo significare che il condannato del turpe reato veniva letteralmente sottoposto a una sgocciolatura di gocce di lardo bollente, o ricoperto da

falde dello stesso, tenuto costantemente ad alta temperatura, in modo da rimanerne gravemente ustionato. Poi il reo soggiaceva alla fustigazione delle parti “vergognose” e, per rimanere nella similitudine, veniva battuto e pestato come si batte il lardo sul tagliere. Queste atroci torture passarono nella lingua napoletana come *lardiatata*, *lardiatatura*, *lardiatone*, ossia solenne battitura. Minaccia di severissima punizione: “*te faccio nu lardiatone ca nun te lo scuorde cchiù*”. Inutile aggiungere che da quell’epoca i maccheroni lardiatati divennero, al solo scopo pedagogico e monitorio, piatto costantemente elargito nelle famiglie napoletane e, senza voler stare a stabilire primati o assegnare primogeniture di cucina popolare, basta semplicemente ricordare che il pomodoro si diffuse nel Sud prima di raggiungere il resto d’Europa.

Per chi fosse incuriosito da questo piatto tipico di antiche bettole e cantine, classico della cucina povera, ne ricordo la ricetta.

See International Summary page 70

MACCHERONI “LARDIATI”

Ingredienti 500 g di maccheroni (solitamente quelli di zita), 100 g di lardo, 30 g d’olio extravergine d’oliva, 300 g di pomodorini, 1 spicchio d’aglio, sale, pepe, caciocavallo o pecorino dolce grattugiati.

Preparazione: pestare pazientemente il lardo nel mortaio, o più semplicemente passarlo al mixer, affinché, messo a liquefarsi nell’olio con lo spicchio d’aglio, non ne resti alcuna parte solida. Attenzione a non bruciarlo, ma solo a dorarlo leggermente! Aggiungere i pomodorini (meglio se del “piennolo”) spaccati a metà e cuocere per una quindicina di minuti. Salare se necessario, pepare e mantecarvi i maccheroni al dente con il formaggio grattugiato.



Lo sviluppo dell'olivicoltura nel Lazio

Vastissimi uliveti intorno alla lussuosa dimora di Adriano, presso Tivoli, garantivano all'imperatore un'abbondante produzione di olio.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana

In tarda epoca repubblicana, si cominciò a sviluppare, nel Lazio, un'importante economia basata sull'olio di oliva e le olive da mensa, anch'esse molto consumate dai Romani prima, durante e dopo i pasti. Tali prodotti, derivanti da un'intensa olivicoltura, erano dunque beni di primaria importanza per Roma. Di olio di oliva si faceva grande uso non soltanto per l'alimentazione, ma anche per la medicazione di ferite, per la conservazione degli alimenti (che amavano mettere sotto olio ancor più che sotto sale), per l'illuminazione.

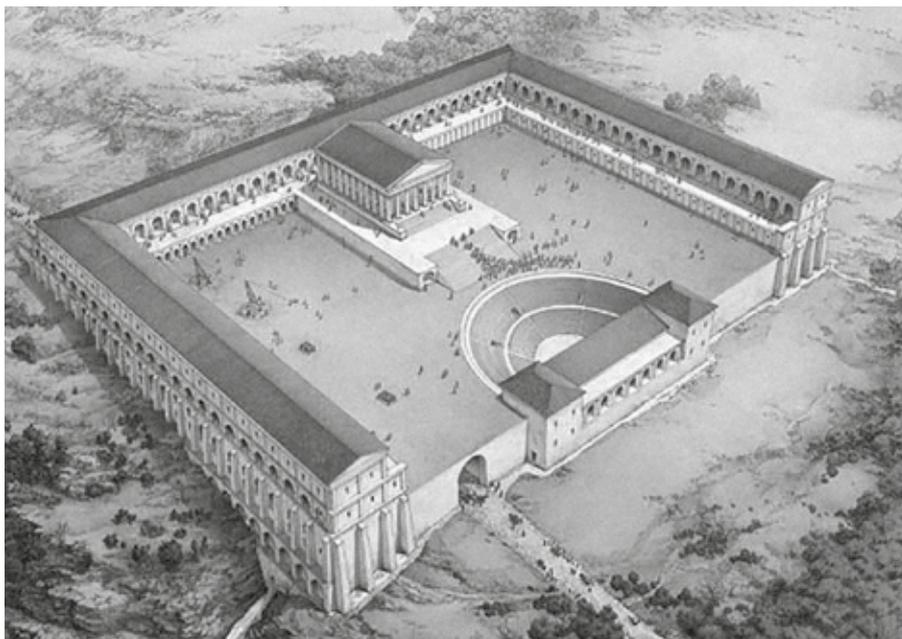
In quel periodo, furono impiantati i primi grandi uliveti che si estendevano per tutto l'Agro Romano antico. Fu così che nel Centro Italia iniziò un fiorente commercio d'olio di oliva. Ciò rese ricchi molti commercianti della zona i quali,

riunitisi in una corporazione, per soddisfare le massicce richieste del mercato romano, finirono con l'importare grandi quantità di olio dalla Grecia, ancor prima che dall'Andalusia. Tra questi, vi era il tiburtino Marcus Octavius Herennius, osservante del culto di *Herculaneum Tibur* praticato a Tivoli nel Santuario di Ercole Vincitore e prima ancora della sua edificazione durante il II secolo a.C.

La storia narra che durante un viaggio per importare olio di oliva dalla Grecia, questo commerciante fu attaccato da terribili pirati, ai quali sfuggì solo grazie all'intercessione di Ercole che gli apparve in sogno. Per questo motivo, Herennius, nel 120 a.C., eresse, presso il Foro Boario di Roma, dove ancora esiste in piazza Bocca della Verità, il tempio dedicato a Ercole, protettore della corporazione degli oleari.

Da questi fatti, dunque, ebbe inizio il culto di "Ercole Olivario", che oggi dà il nome anche a un prestigioso premio nazionale sugli oli di oliva extravergini. Nei secoli successivi, l'olivicoltura dell'Agro Romano antico si estese, e nel II secolo d.C. l'imperatore Adriano fece costruire la sua lussuosa dimora *extra moenia* presso Tivoli. Qui, infatti, oltre ad avere abbondanza di acqua e travertino per la costruzione e il mantenimento della villa, poteva contare su un'elevata produzione agricola di qualità e, soprattutto, su sterminati uliveti che gli garantivano olio per il uso alimentare, cosmetico e per rifornire fiaccole e lampade. Gli uliveti arrivavano a coprire, oltre che la terra tiburtina, anche gran parte del territorio sabino. In questa epoca l'olivicoltura del Lazio raggiunse

Santuario di Ercole Vincitore





Il triportico del Santuario



il suo maggior sviluppo. Successivamente, a seguito delle invasioni barbariche, la coltivazione dell'ulivo in Italia subì una battuta di arresto che fu superata solo nel tardo Medioevo, quando numerosi monaci Cistercensi e Benedettini convinsero i contadini a tornare a coltivare gli ulivi.

Si suppone, quindi, che nel Centro Italia, intorno all'anno Mille, l'olivicoltura nei terreni della Sabina cominciasse a riprendersi per opera dei monaci Bene-

dettini di Farfa e, grazie a loro, probabilmente anche la coltivazione degli ulivi a Tivoli. Lo si può dedurre conseguentemente al fatto che, nel 997, la chiesa dei Santi Adriano e Natalia, più tardi divenuta Santa Maria Maggiore (1084) in piazza Trento a Tivoli, fu donata da una famiglia tiburtina insieme a un orto, un terreno albe-

rato (presumibilmente di ulivi) e altri fondi, all'abbazia di Farfa. Accanto alla chiesa, divenuta loro "succursale", i Benedettini di Farfa innalzarono l'adiacente monastero, che dominava sui fertili orti tiburtini, al di là dei quali si estendevano, e si estendono tutt'oggi, gli uliveti di Quintiliolo, una zona collinare posta di fronte al Santuario di Ercole Vincitore dove, in tarda epoca repubblicana, sorgeva la villa di Quintilio Varo, che è oggi una piana di sei

ettari ricoperta interamente da uliveti, contigui tra quelli di Villa Adriana e della Sabina.

Nel 1256, i Benedettini di Farfa lasciarono la chiesa e il monastero, che divenne prima convento dei Frati Minori Conventuali e poi, nel 1461, convento dei Frati Minori Osservanti. Nel 1550, il convento fu sede del Governatore di Tivoli, Cardinale Ippolito II d'Este, il quale lo trasformò nella sua lussuosa dimora, la famosa Villa d'Este, con il bel giardino all'italiana, oggi visitatissimo sito Unesco.

Tivoli, grazie alla ricchezza di acqua, vantava all'epoca ben 18 mulini usati come frantoi idraulici, e il paesaggio dell'Agro Romano era dominato da immense distese di uliveti che furono successivamente immortalati anche in alcune tele di famosi pittori del "Grand Tour". Tali uliveti sono quelli che ancora oggi regalano oli di elevatissimo pregio, come quelli della Dop Sabina, di cui fanno parte molti Comuni delle provincie di Rieti e di Roma.

See International Summary page 70

A TIVOLI UN APPUNTAMENTO AGROALIMENTARE TRA I FASTI DELLE VILLE TIBURTINE

Il grandioso complesso archeologico e storico del Santuario di Ercole Vincitore, che fa parte dell'Istituto di Villa Adriana e Villa d'Este, ospiterà a Tivoli, in ambienti recentemente restaurati e restituiti alla godibilità del pubblico, domenica 3 dicembre, una manifestazione intesa a promuovere una stretta relazione con il territorio, con le realtà sociali e le strutture economiche legate all'agricoltura di qualità. Nel corso della manifestazione al Santuario, sarà presentata una prima spremitura simbolica dell'uliveto di Villa Adriana, del quale si auspica una ripresa della produzione. Tivoli e la Sabina possono vantare infatti, ancor oggi, una lavorazione e produzione tradizionale di olive, olio e prodotti correlati, le cui origini si sviluppano a partire dall'età del Bronzo e si manifestano con vigore nell'epoca romana: scrittori quali Catone, Varrone e Columella forniscono puntuali indicazioni sui modi di coltivazione, sulla molitura, la conservazione dell'olio e ricette dove olio e olive sono una componente essenziale. Sarà allestita anche una mostra-mercato, "Tivolio", dedicata alla produzione dell'olio e dei derivati (dai prodotti alimentari a quelli dedicati al benessere). Le porte del Santuario si apriranno ai coltivatori di ulivi e a quanti desiderino degustare, acquistare e apprendere le tecniche di produzione e di riconoscimento delle qualità di questo nobile prodotto. In contemporanea, si svolgerà una tavola rotonda dove saranno illustrati la storia dell'olio (dai miti, alla diffusione, ai contenitori ...), gli aspetti nutrizionali, i più attuali strumenti di indagine sulla qualità e sulla provenienza degli ulivi attraverso il DNA.



Il “menu da farmacia”

Comprende un lunghissimo elenco di prodotti, tra i quali una miriade di integratori.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Un po' di anni fa sarebbe stato impensabile leggere “Alimentazione” fra le insegne pubblicitarie delle farmacie. Oggi lo si dà per scontato e nessuno se ne stupisce. Perché? Per il semplice fatto che la farmacia di ultima generazione ormai non si limita al pur immenso spazio dei requisiti analitici, delle formule, delle più o meno meritoriamente pubblicizzate caratteristiche delle sostanze che contengono i principi salutistici essenziali per farci vivere meglio e per prolungare la terza età, assicurando uno stato di forma accettabile e in tanti casi addirittura splendido. Assodata questa premessa, allora, non c'è da sbalordirsi per la sovrapposizione mediatica di ammiccanti suggerimenti che sono la lampada di Aladino e al tempo stesso il tesoro di Ali Babà per troppi demiurghi della nutrizione, furboni, ipocondriaci e, fortunatamente, pure per studiosi che partecipano alle ricerche di quelle case farmaceutiche e quei laboratori che non vanno avanti soltanto per pubblicità, privilegi e denaro. La sovrapposizione di proposte su social, radio e tv, carta stampata, insomma organi d'informazione nelle forme più svariate, spinge a entrare in farmacia per “fare la spesa”, quasi fosse un market o un qualunque negozio di generi alimentari. Un autentico ribaltamento di abitudini unito al ripudio di tradizioni enogastronomiche anche secolari e multiethniche. È esagerato domandarsi se siamo sulla soglia di quella che potremmo definire come una sorta di medicalizzazione della vita gustativa? C'è chi va in farmacia per acquistare un cioccolatino che si garantisce contenga 17 elementi preziosi fra



i quali alcune vitamine. Poi le storiche compresse all'aglio, di sicuro non appetitose quanto un ineguagliabile piatto di spaghetti con olio e aglio, ma ugualmente utili contro l'ipertensione, la pulizia dell'intestino e - si dice - con proprietà afrodisiache. Il “menu da farmacia” comprende una lunghissima sfilza di prodotti, tra i quali una miriade di integratori tutt'altro che a basso costo e non rimborsabili, ma che, pure in tempi di ristrettezze economiche, sono abbastanza ricercati da far sì che dopo lo shopping gastronomico si esca dalle farmacie con sacchetti per nulla leggeri. Tale scenario include i rischi cardiovascolari, la cura della prostata, le ansie per le manifestazioni tumorali, le problematiche psicologiche e psichiatriche. In aggiunta al tam-tam dei vegetariani e dei vegani con le loro liste di proscrizione, apprezzabili soltanto in minima parte, c'è il moloc delle pillole degli astronauti... Meno male che l'Organizzazione Mondiale della Sanità rende giustizia, forte delle sue tabelle frutto di indagini di alto livello. Per esempio, per il consumo di carni rosse e di insaccati è stato accertato che nel 18% dei

tumori al colon retto la zona di sicurezza è entro 50 grammi al giorno (in Italia la media è di 20 grammi al giorno). Medici e nutrizionisti attenti alla scienza dell'alimentazione, in uno con l'Oms, insistono opportunamente sul principale antidoto: le dosi. Da mettere al bando piatti stracolmi ed eccessivi condimenti. La regola d'oro è sempre la stessa: attenersi al primato della qualità rispetto alla quantità, senza cedere alle tentazioni, ma senza esagerare con le porzioncine da “2 forchettate e ti saluto”. Ben vengano i “menu da farmacia” a patto che però lascino il passo a qualche peccatuccio, nella consapevolezza dell'antico detto “La gola ne uccide più della spada”.

Al di là delle bizzarrie dei sempre più numerosi incantatori dei buongustai, è urgente piantare paletti precisi sull'uso consapevole dei farmaci, su un'informazione seria e documentata, su un patto etico tra medici, consumatori (che devono evitare tanto l'anoressia quanto la bulimia), istituzioni dei vari livelli dell'istruzione, industria farmaceutica, farmacisti. Difficile? Sì. Impossibile? No.

See International Summary page 70



Baccalà mantecato

La ricetta storica veneziana, presente da quasi quattro secoli, non ammette altri ingredienti oltre allo stoccafisso, battuto e messo a bagno, olio, aglio, sale e pepe.

DI GIAMPIERO RORATO

Accademico onorario di Cortina d'Ampezzo

La storia è nota, e comincia il 25 aprile 1431, quando il nobiluomo veneziano Piero Querini, “capitano de mar”, parte con la sua nave da Creta diretto in Fiandra. Il viaggio è sfortunatissimo fin dall’inizio, a causa di vari incidenti, e infine diventa tragico, per una terribile tempesta nel Canale della Manica, che porta all’abbandono della nave ormai senza alberi e timone. Lo schifo di Querini, con 11 naufraghi superstiti, viene portato in salvo, da alcuni pescatori, nell’isola di Roest, nell’arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. Querini e i suoi 10 compagni scoprono che gli abitanti sono pescatori di merluzzi, vanno ogni giorno in mare, quindi decapitano ed eviscerano il pescato e, alla sera, tornati a riva, appendono in coppia quei merluzzi ad alcune stanghe dove seccano in poche settimane, essendo pesci magrissimi. Tornato a Venezia, Querini consegna

ai Magistrati il “diario di bordo”, un racconto completo e dettagliato del viaggio fino al giorno in cui rimette piede nella sua città, dove il 12 ottobre precedente era già arrivato il nostromo Cristoforo Fioravanti che aveva consegnato anche lui un’ampia e interessante relazione. Da questi due documenti i veneziani scoprono l’esistenza dello stoccafisso, ma non se ne curano molto poiché Venezia, città di mare, di pesce ne aveva in enorme quantità e di tutti i tipi. Bisogna aspettare circa 130 anni, vale a dire il 4 dicembre 1563, giorno della chiusura del Concilio di Trento, perché inizino a diffondersi nel mondo cristiano i provvedimenti lì deliberati, fra i quali l’elenco dei giorni nei quali erano proibiti ai cattolici cibi grassi (tutte le carni, latte e latticini, uova). Fu allora che i mercanti veneziani, ricordando le notizie del Querini sull’esistenza dello stoccafisso a Bergen e nelle Lofoten, si organizzano per andarlo ad acquistare, dal momento che per più di 150 giorni l’anno, in Avvento, Quaresima, nelle *Sacre Tempora* (caratterizzate dalle “Rogazioni”) e nelle Vigilie delle feste principali, con il freddo, la neve e i corsi d’acqua ghiacciati, ci sarebbe stata penuria di cibo, mentre lo stoccafisso si conservava integro per lungo tempo, costava poco ed era sempre disponibile.

Per tutto il 1500 anche a Venezia il merluzzo essiccato si chiamava “stoccafisso”, poi, a cominciare dal secondo decennio del 1600, venne chiamato “baccalà”, come si legge nei libri degli acquisti dei conventi del tempo. La spiegazione del cambio di nome la dà la storia. Nel 1535 il ducato di Milano





è occupato dagli Spagnoli che vi restano per ben 170 anni, fino al 1706. In quel lungo periodo la lingua spagnola si espande anche in terra veneziana, come la moda e altro ancora, e il merluzzo essiccato, importato dai veneziani, viene chiamato “bacalao”, proprio come gli Spagnoli chiamavano il loro merluzzo conservato (sotto sale). E la spiegazione del cambio di nome si vede meglio nel piatto più celebre realizzato a Venezia con questo pesce. I veneziani, sicuramente fin dal 1600, avevano saputo trasformare lo stoccafisso, pesce duro e dall’odore nauseabondo, in una crema deliziosa, adattando dunque il merluzzo essiccato alle caratteristiche raffinate della cucina patrizia veneziana. E che per secoli questa preparazione sia stata tipica dei patrizi lo conferma l’impiego, fin dall’inizio, dell’olio

d’oliva. I veneziani, poi, non si contentano di chiamare quel loro piatto solo “baccalà”, alla spagnola, ma aggiungono un aggettivo che lo qualifica e anche questo è di derivazione spagnola, “mantecato”. Per capire la situazione del tempo, giova ricordare che, tra Cinque e Seicento, Venezia importava mediamente circa 70 mila quintali d’olio d’oliva l’anno, dei quali solamente l’11% era riservato all’alimentazione: il 50% veniva riesportato e la restante parte, il 39%, andava a confluire nella lavorazione del sapone e della lana. Quell’11% aveva due impieghi nelle case patrizie: i lumi a olio, e le preparazioni raffinate dei giorni di magro. Per il popolo c’erano altre ricette, in particolare quella dello stoccafisso lessato e poi condito con burro ed erbe aromatiche presenti in ogni orto. Gli ingredienti del

baccalà mantecato sono dunque lo stoccafisso stesso, battuto e messo a bagno fino a farlo diventare mollo, cambiando l’acqua più volte, quindi portato a bollire sui 90 °C per 45 minuti. Lasciato raffreddare, si eliminano pelle e lisce, quindi la polpa sminuzzata si versa in un contenitore abbastanza alto, e si mescola, con un cucchiaino di legno dal manico lungo, mentre si aggiunge a filo del buon olio (extravergine) d’oliva fin che ne assorbe. Quindi, si aggiusta di sale e pepe, si aggiungono due spicchi d’aglio che poi si tolgono. Prendendo il contenitore per i due manici, si sbatte vigorosamente fino a ottenere una crema di consistenza omogenea, con ancora minuscole scaglie di polpa, e si serve con polenta abbrustolita.

La ricetta storica veneziana, presente da quasi quattro secoli, non ammette altri ingredienti oltre a quelli citati, anche se qualche cuoco furbastro usa oli meno costosi e aggiunge latte o panna o altro per allungarlo, cospargendolo pure di prezzemolo tritato, come a nascondere le sue malefatte.

Questa dunque la stupenda ricetta veneziana, valorizzata e promossa dalla Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, della quale il nobiluomo Alvise Zorzi è stato il primo Doge.

GIAMPIERO RORATO

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017-2018

NOVEMBRE

10 novembre - Imola

Convegno “Con i piedi sotto la tavola: il bon ton ieri, oggi e domani”

26 novembre - Ancona

Cinquantenario della Delegazione

Convegno “Dove va la Cucina Italiana, tra innovazione e tradizione quale futuro”

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”

APRILE

14 aprile - Versilia Storica

Decennale della Delegazione

Convegno “Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero”



Importanza dei cibi fermentati

L'opera dei batteri e dei lieviti trasforma il cibo rendendo il gusto più intenso e offrendo benefici per la salute.

DI GIANNI DI GIACOMO

Accademico di Chieti



Icibi fermentati, nati per rispondere a esigenze di conservazione, sono tradizionalmente presenti in tutto il mondo. In Oriente erano e sono considerati un vero e proprio rimedio naturale, in Occidente, invece, si è persa l'abitudine di fermentare i cibi in casa, ma non bisogna dimenticare che anche vino, aceto, birra, yogurt, kefir, olive da tavola e la pasta madre per fare il pane sono alimenti fermentati. La fermentazione è quel processo chimico che consente di liberare l'energia contenuta nello zucchero per renderla utilizzabile, ed è in genere intrapresa da lieviti e batteri in assenza d'ossigeno. L'uomo, da molto tempo, ha imparato a utilizzare questo processo naturale, per conservare a lungo frutta e verdura, carne e pesce, aumentandone allo stesso tempo sapore e digeribilità. La fermentazione casalinga, antica di millenni, è stata abbandonata in questi ultimi decenni a causa dell'avvento dei conservanti chimici e dello sviluppo della catena del freddo, con la conseguente produzione di cibi indu-

striali di massa ottenuti con processi rispondenti alle moderne esigenze di sicurezza alimentare e igiene. Tutto ciò che non è controllato, sterilizzato, standardizzato a rigidissimi protocolli salutisti, è erroneamente ritenuto pericoloso per la vita umana, mentre, secondo molti ricercatori, sono proprio queste metodologie produttive e l'eccessiva raffinazione dei cibi a causare l'aumento delle malattie di tipo allergico e quelle autoimmuni, quali il diabete tipo 1, tiroidite, sclerosi multipla, celiachia.

I cibi fermentati hanno sapori forti e particolari perché l'opera dei batteri e dei lieviti trasforma il cibo rendendolo di diversa consistenza e di gusto più intenso e offrendo tanti benefici per la salute grazie a numerosi nutrienti. Nella storia, in relazione ai luoghi e ai relativi popoli, cibi diversi sono stati sottoposti a fermentazione.

In Estremo Oriente, due alimenti fermentati molto diffusi da sempre, sono la soia e il pesce. Nell'antico Messico si fermentava il mais, nel Nord Europa i

crauti, derivati dai cavoli. I Greci e i Romani furono i primi a fermentare i cavoli, che non mancavano mai durante gli spostamenti degli eserciti. Anche sulle navi che andarono alla scoperta dell'America, ce n'erano abbondanti scorte che servivano per contrastare lo scorbuto.

In Ucraina e Russia una delle bevande tradizionali è il kvas, poco alcolico e ottenuto dalla fermentazione del pane di segale e in queste regioni l'uso di ortaggi acidificati per fermentazione è di grande importanza per l'approvvigionamento di cibo della popolazione. Nei lunghi inverni, in cui non possono essere disponibili frutta e verdura fresca, si consumano grandi quantità di cavoli, cetrioli, meloni, mele e altri frutti che hanno subito una fermentazione che ha prodotto acido lattico con effetto conservante.

I cibi sottoposti a fermentazione offrono diversi benefici per la salute perché sono ricchi di enzimi, di vitamine, come quelle del complesso B e la C, antiossidanti,



acido lattico e lattobacilli, cioè i fermenti lattici vivi. Questi ultimi, in particolare, hanno un'azione rigenerante della flora intestinale, con conseguente miglioramento del sistema immunitario e quindi della salute generale, oltre a inibire la crescita di batteri patogeni. I fermenti bloccano i processi putrefattivi, disintossicano, disinfettano, migliorano la digestione e il microcircolo; rendono, inoltre, la pelle più bella e contrastano l'attacco della candida e di altre micosi, delle allergie e delle infiammazioni.

Grazie agli enzimi contenuti nei cibi fermentati, dunque, sono più efficienti i processi digestivi e si prevenono numerose patologie. A causa degli antibiotici, dello stress, del fumo di sigarette o di diete squilibrate, infatti, la flora intestinale può facilmente alterarsi, ma sono sufficienti ridotte porzioni di alimenti fermentati per ristabilire l'equilibrio. Lo yogurt e il kefir sono perfetti a colazione, mentre i crauti sono ideali a pranzo insieme ad altre verdure. I crauti, per esempio, grazie ai fermenti lattici che contengono, rendono più digeribili sia i grassi sia la cellulosa; sono disinfettanti del tratto intestinale e ricchi in zolfo, calcio, fosforo, rame, iodio che li rendono rimineralizzanti e ricostituenti e sono, inoltre, alcalinizzanti e depurativi. Oltre

ai crauti (cavolo cappuccio), moltissime altre verdure e frutta possono essere fermentati: cetrioli, cipolle, olive, peperoni, carote, anguria, sambuco, mele, rape: basta utilizzare prodotti freschissimi, sale integrale, acqua, e l'apposito pressaverdure.

Molto usato in Oriente è il miso, un importante cibo fermentato su base di soia e cereali, di solito orzo o riso. Ha l'aspetto di una crema di colore bruno, ricco in enzimi, batteri, proteine, aminoacidi, carboidrati grassi e sali minerali e porta beneficio alla flora intestinale in pochissimo tempo. Usato da millenni nei Paesi dell'Estremo Oriente, ne facevano largo impiego gli eserciti degli antichi samurai, per la capacità di produrre energia muscolare e come riequilibratore del pH del sangue. Alimento di fondamentale importanza nelle carestie, nelle malattie e nella convalescenza, viene utilizzato anche da persone sottoposte a radioterapia o chemioterapia non solo per ripristinare la flora intestinale, ma anche per l'azione antinfiammatoria. L'impiego tradizionale è nella zuppa, preparata con verdure miste e piccoli quantitativi di alghe. A fine cottura, viene aggiunto il miso. Quello di orzo è più leggero e ha un sapore dolce; quello di riso è più forte e salato.

I cibi fermentati sono senza dubbio molto vantaggiosi e migliorano il nostro benessere. Sicuramente esiste uno stretto collegamento tra cervello e intestino, con influenze reciproche, tanto che quest'ultimo è considerato un "secondo cervello", e i batteri intestinali trasmettono le informazioni al sistema nervoso centrale attraverso il nervo vago, che va dal tronco cerebrale al sistema nervoso enterico (il sistema nervoso del tratto gastrointestinale). C'è una stretta connessione tra flora intestinale anormale e anomalie del cervello e, come ci sono i neuroni nel cervello, ci sono anche quelli nell'intestino, compresi i produttori di neurotrasmettitori come la serotonina che regola l'umore.

È evidente, quindi, che la salute intestinale può influire sulla funzionalità del cervello, sulla psiche e sul comportamento, in quanto i due organi sono interconnessi e interdipendenti in diversi modi e uno dei metodi migliori per sostenere la salute dell'intestino, oltre a evitare lo zucchero raffinato, è quello di assumere batteri benefici attraverso i cibi fermentati che non dovrebbero quindi mai mancare nell'alimentazione quotidiana.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 70

IL PROGRAMMA DI "GOLOSARIA 2017"

La terrazza panoramica al 39° piano di Palazzo Lombardia ha fatto da imperdibile cornice alla presentazione di "Oltre il Buono", il tema della dodicesima edizione di "Golosaria Milano" che si realizza dall'11 al 13 novembre negli spazi dedicati del MI.CO di Fieramilanocity. Il cibo buono che supera l'idea di nutrimento per diventare risorsa a beneficio di uno stile di vita salutare. Questo e altro fra i 300 espositori di "Golosaria" e nel denso programma della manifestazione. Un percorso da Nord a Sud, alla scoperta delle eccellenze del gusto delle migliori produzioni enogastronomiche d'Italia.



Paolo Massobrio con Gianni Fossati

Al centro della consolidata manifestazione la filiera: a partire dalla Lombardia con sapori di salumi, formaggi, dolci, birre e liquori, insieme all'olio extravergine d'oliva e piccoli prodotti di nicchia. Produttori, chef, artigiani e oltre cento cantine per uno scenario che spazia dall'evoluzione della cucina italiana, alla storia del riso e al cibo di strada.

A fare gli onori di casa, il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, al quale il Consigliere Gianni Fossati ha portato il saluto dell'Accademia e del Presidente Paolo Petroni. (Gianni Fossati)



Ricette di guerra e di pace

Il primo conflitto mondiale mise a confronto stili e tradizioni alimentari diversi che modificarono le abitudini degli italiani.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI

Delegato del Gargano

Le celebrazioni della guerra del 1915-1918 - la Grande Guerra -, che fu combattuta dal popolo italiano e si concluse vittoriosa ma con enorme tributo di sangue e di dolore, hanno trovato giusta considerazione in ricerche recenti storiche e culturali. Più che l'intento celebrativo - visto che le guerre non vanno mai ricordate con la retorica e con rimpianto - è prevalso quello descrittivo.

Non vanno dimenticate anche la particolarità delle abitudini alimentari e del cibo dei soldati in quei particolarissimi tempi, sia quantitativamente sia qualitativamente.

La guerra del '15-'18 fu un'occasione unica per avvicinare cittadini che venivano da luoghi e paesi lontani tra loro. Questo forzato incontro di persone sconosciute, con cultura e tradizioni diversificate, oltre a cementificare un sentimento nazionale che stentava ancora a consolidarsi dopo pochi lustri di unità nazionale, fece confrontare anche culture gastronomiche lontanissime e ignote.

Il vitto "ufficiale", previsto dagli alti comandi all'inizio della guerra, anche nella sua monotonia doveva garantire al soldato tutti gli alimenti necessari per un'efficienza di energie e fu composto da una razione di viveri ordinaria che prevedeva pane, carne fresca, pasta e riso, patate, caffè, vino, zucchero semolato, cioccolato fondente, con una quantità minima sufficiente ad assicurare 4.082 calorie giornaliere. Successivamente, la qualità e la quantità del vitto, con il prolungarsi della guerra e con le sue alterne vicende, fu modificata sostituendo, per esempio,

alla carne fresca, carne conservata. Il fatto più straordinario e importante fu che per la presenza al fronte di soldati provenienti da tutte le parti di Italia, per la prima volta nella storia della nostra giovanissima Nazione furono messi a confronto stili e tradizioni alimentari diversi che modificarono le abitudini degli italiani. Prima di quegli anni, tra Settentrione e Meridione c'era un divario fondamentale: al Nord prevaleva l'uso della polenta e del burro, al Sud la pasta nelle sue varie presentazioni, la pizza e l'olio d'oliva.

Negli anni immediatamente successivi al conflitto vi fu una sostanziale modifica della cultura gastronomica italiana. La pasta e l'olio d'oliva, per citare gli esempi più clamorosi, furono introdotti anche nelle abitudini settentrionali, né va dimenticato che nelle lunghe



RICETTA DI GUERRA

Riccio al forno: "Si riempie un riccio molto grasso e grosso, con prosciutto, funghi, sedano e qualche pezzetto di corteccia di formaggio pecorino, noce moscata, zenzero. Con detto composto si riempie la gobba del riccio, si cuce e si pone in un testo insieme a patate (poche) condite con strutto, sale, pepe, prezzemolo. Si cuoce al forno".



estenuanti ore di trincea i soldati ebbero modo di scambiarsi ricette del loro territorio o di inventarne altre, facendo di necessità virtù. Nelle improvvisate cucine da campo, calabresi e siciliani assaporarono per la prima volta la pasta alla bolognese, i lombardi mangiarono i dolci della tradizione napoletana e così per altre regioni e province italiane. Il ricordo delle abitudini domestiche affiora nelle lettere che i militi scrivono dal fronte ai familiari.

Singolare anche la pubblicazione di piccoli ricettari che, oltre a norme generali di igiene alimentare e a metodi di cottura, contengono interessanti menu di guerra correlati di ogni portata per un pasto completo. Da uno di questi preziosi libretti, troviamo una ricetta di funghi cucinati con mollica di pane e pochi altri ingredienti; zuppe; pietanze a base di carne come quella

ottenuta con la carne di riccio. Nel libretto edito nel 1916 e intitolato *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona dalla Tipografia sociale, va raccomandato di cucinare “in un anfratto al riparo dai bombardamenti e utilizzando una pentola, o nell’elmetto, e avendo accortezza a non rivelare la vostra posizione al cecchino nemico con i vapori della preparazione”. Dopo la guerra, il patrimonio gastronomico, nato più per necessità che per virtù, non venne disperso e divenne di uso corrente nelle dimore e nei luoghi di appartenenza.

Negli anni successivi al conflitto, furono frequenti le commemorazioni dei caduti in guerra nei singoli comuni e città italiane. La giornata commemorativa organizzata a Lucera, in provincia di Foggia, il 20 giugno 1920 presso il Convitto Nazionale Ruggero Bonghi,

in ricordo degli studenti del liceo caduti sul campo, si concluse con un pranzo. Il menu prevedeva: zuppa alla milanese; pesce con maionese, zucchini e cervella d’agnello alla giardiniera; gelo di crema; filetto all’italiana; zuppa all’inglese. Nel menu, detto nel cartoncino “minuta”, non mancano i prodotti locali e il vino di Lucera, il Cacc’e Mmitte, un *blend* che aveva come base il Nero di Troia o Sommarello, lo stesso vino che molti anni dopo entrerà nel gotha dei vini italiani.

Rileggendo questo menu di pace sicuramente apprezzeremo che le ricette proposte hanno quel criterio di universale italianità sul piano della cultura della cucina nostrana che forse fu uno dei pochi effetti positivi del Primo conflitto mondiale.

GIUSEPPE TRINCUCCI

See International Summary page 70

LA SCAFETTA



Nella pesca costiera, effettuata sia con le antiche barche a vela sia con i moderni motopescherecci, ogni fine mese il proprietario/armatore presenta all’equipaggio il consuntivo risultante dalle pescate: dall’incasso mensile della vendita detrae le spese sostenute, quali il carburante, le derrate alimentari, le riparazioni delle reti ecc., per ottenere così il guadagno netto. Questo è ripartito tra il proprietario (40-50%) e i marinai a seconda del contratto di imbarco e del

grado di professionalità. Inoltre, ogni qualvolta le barche da pesca tornano in porto e i pescatori alle proprie case, questi hanno diritto a una quantità del pescato da spartire in parti uguali fra loro: tale operazione viene chiamata scafetta. Al tempo delle barche a vela, la scafetta era molta attesa e gradita dai membri dell’equipaggio; essa era il primo sostentamento della famiglia del marinaio, il quale, al ritorno dalla pesca si affrettava a consegnarla alle donne di casa, affinché fossero le prime a vendere per la via il pesce migliore al miglior prezzo!

Terminate le operazioni di scarico del pescato da vendere in pescheria, l’esperto nostromo stende sulla coperta della barca il pesce destinato alla scafetta e divide in tante parti quanti sono i componenti della ciurma la quantità del pesce messo da parte con l’ultima pescata, ovviamente tenendo conto dell’abbondanza o meno del pescato ottenuto nella notte o nei giorni precedenti: di solito il suo peso oscillava da 3 a 10 kg. Nella quantità da spartire fra l’equipaggio vi sono anche pesci di prima qualità ma mai pregiati, tranne quelli leggermente lacerati dalle reti o morsi da altri pesci. Inoltre, a spartizione avvenuta, i pescatori, con il consenso del nostromo, recuperano il pesce povero sparso sulla barca: tutte qualità non commerciabili e da ributtare a mare. Questi erano la ricchezza delle famiglie dei pescatori, sia perché permettevano di vendere il pesce commerciabile, sia perché erano la delizia della cucina, utilizzati nei fritti o nei brodetti, oppure essiccati (quelli che erano adatti) in modo da poter essere consumati nei periodi invernali o nei giorni di scarsità di pesce. Pertanto, anche se la scafetta era chiamata il pesce povero dei pescatori, nella realtà arricchiva la tradizione del buon mangiare popolare. (Paola Costantini, Accademica di Atri)



I colori della natura a tavola

Belli da vedere, buoni da mangiare.

DI ROSALIA SORCE

Accademica di Siracusa

Anche a tavola l'occhio vuole la sua parte, e si potrebbe affermare che spesso l'appetito vien guardando! I colori, infatti, influenzano la nostra vita anche a tavola, dove sono importanti quanto la qualità e la quantità di ciò che mangiamo. Cibo, colori e salute hanno una stretta connessione: una buona salute passa attraverso una buona alimentazione e questa, a sua volta, è condizionata dai colori che spesso sono espressione degli stati d'animo. Tutti i colori della natura che possiamo ritrovare nei cibi sono in grado di esercitare un impatto diverso sul nostro organismo. Ecco che la cromoterapia, una branca della medicina alternativa che utilizza i colori a scopo terapeutico, si applica anche all'alimentazione. Essa attribuisce a determinati colori effetti su corpo e psiche in grado di ristabilirne l'equilibrio, influenzando l'umore, il sonno e la concentrazione. Ha radici antichissime, poiché l'uomo ha sempre

dato grande importanza agli effetti del colore sulla salute. Già presso gli antichi Egizi, i Romani e i Greci, era pratica comune curare vari disturbi con l'elioterapia, cioè l'esposizione alla luce del sole; nell'ayurveda, a ciascun chakra viene abbinato un colore. Nell'antica tradizione medica cinese, per esempio, con i colori si classificano anche i sapori: il rosso per l'amaro, il giallo per il dolce, il bianco per il piccante, il nero per il salato, il verde per l'acido. Ciò che più conta, tuttavia, è che i pigmenti che colorano frutta e verdura non hanno solo una funzione visiva, bensì producono effetti benefici su tutto l'organismo, il quale sembra avere un'intelligenza innata che lo porta a scegliere i vegetali ricchi delle sostanze di cui necessita. Gli anglosassoni hanno coniato il motto "five a day" per indicare il consumo di almeno cinque porzioni di frutta e verdura di diverso colore per assicurare al nostro corpo i nutrienti essenziali. A tavola, spesso, il colore fa da padrone e influenza anche la scelta di un cibo piuttosto che un altro in relazione allo stato d'animo. Il colore predispone o meno a gustare un alimento dando indicazioni sulla qualità e la freschezza del prodotto: se è verde, il cervello si predispone a un sapore acerbo; se ha un colore tendente al marrone, è marcio. Conoscere il significato che si nasconde dietro al colore di frutta e verdura consente di capirne molte particolarità. L'arancione induce serenità, allegria, voglia di vivere e ottimismo. È il colore dell'equilibrio (si pone tra il giallo e il rosso) e a tavola stimola l'appetito, la sinergia fisica e mentale. Mangiare arancione aiuta a essere più riflessivi, con-





sapevoli e a comprendere le reali necessità, le proprie emozioni. Se la pelle ha bisogno di aiuto, e abbiamo l'esigenza di potenziare il sistema immunitario, via libera all'arancione: arance, mandarini, albicocche, zucca, carote, tuorlo d'uovo, melone e pesche.

Il giallo è il colore del sole e, come questo, è fonte di energia! Trasmette allegria, senso di benessere, estroversione e lucidità. A mezzogiorno il sole raggiunge la sua massima espressione: dunque è consigliabile mangiare cibi di un giallo più intenso; nella seconda parte della giornata, invece, sarebbe indicato consumare cibi di un giallo più freddo come, per esempio, l'ananas, la papaia, i fagiolini gialli, l'indivia belga. Limone, ananas, melone, mais, patate, banane sono alimenti che aiutano a disintossicare il fegato e a depurare l'organismo. Oltre a migliorare il tono dell'umore, il giallo sembra essere il colore preferito dai golosi.

In senso generale, il rosso simboleggia energia sia positiva sia negativa. È il colore della passione, della forza, della vitalità, della sicurezza e del successo oltre che del sesso. Mangiare rosso è ritrovare la forza in se stessi e allontanare la depressione e la malinconia. Gli alimenti di colore rosso stimolano il metabolismo, migliorano la circolazione e proteggono il cuore, aiutano a rimanere in forma. Il rosso è un colore molto forte, con una carica emotiva importante e di sicuro impatto sui commensali: ha una funzione di stimolo, anche dell'appetito. È ricchissimo in vitamina C e licopene, quindi è anche un ottimo antiossidante. I cibi di colore rosso vivace andrebbero consumati nella prima parte della giornata: pomodori, fragole, ravanelli; da mezzogiorno a

mezzanotte, invece, il rosso si affievolisce, si spegne e dunque i cibi da prediligere sono: barbabietole rosse, uva rossa, legumi, prugne. Il pomodoro, la fragola, la prugna, il peperone, la ciliegia, il cocomero e il ribes favoriscono la circolazione e il drenaggio. Pomodoro, anguria, fragola, ciliegia, ravanello, barbabietola, arancia rossa aiutano il funzionamento delle ghiandole surrenali. Il loro consumo può prevenire la fragilità capillare e l'aterosclerosi. Potenziano vista, difese immunitarie e favoriscono l'assorbimento del ferro.

Il verde è simbolo della natura, del relax, della calma. È il colore detox per eccellenza. Aiuta a vivere in salute, porta energia, distende e rilassa, riporta alla stabilità. Piselli, basilico, bieta, asparagi, broccoletti, kiwi, lattuga, prezzemolo, spinaci, zucchine contengono clorofilla, carotenoidi, acido folico e folati. Broccoli, cavoli, cicoria, lattuga, rucola, spinaci, kiwi, tutte le erbe spontanee e aromatiche aggiungono ai principi attivi anche la presenza di oli essenziali, difficilmente reperibili altrove. Tali alimenti contengono sostanze che irrobustiscono il sistema immunitario, e hanno proprietà rilassanti; proteggono da germi e batteri; sono molto utili anche per i bimbi; prevengono il rischio cardiovascolare e hanno un potente effetto antinvecchiamento. Tutta la verdura a foglia verde contiene clorofilla, luteina, carotenoidi, magnesio, folati (o vitamina B₉) e vitamina C, utili nel prevenire le malattie del cuore e i tumori, e preziosi per il sistema nervoso, la vista e la pressione sanguigna. Mangiare verde contribuisce a dare serenità e a sostenere il sistema nervoso. È inoltre il colore antivoracità: chi mangia troppo velocemente dovrebbe consumare molti cibi verdi.

Ricchissimo di antiossidanti, il blu-viola è il colore per definizione dell'*antia*ge. Protegge da malattie del cuore, neoplasie e ictus; detossina il sistema immunitario, migliora la memoria e fa invecchiare in piena salute. Il viola è il colore delle facoltà intellettive: more, uva nera, melanzane, cipolla rossa e barbabietole sono cibi ricchi di magne-

sio, che aiutano ad affrontare gli stati di stress. Quelli che vanno dal colore indaco al violetto sono ricchi di magnesio e di altri elementi di sostegno alle funzioni cerebrali, e sono ottimi per calmare l'appetito. Fichi, frutti di bosco e sottobosco, melanzane, prugne, radicchio e uva contengono antocianine, carotenoidi, resveratrolo. Sono eccellenti in caso di problemi circolatori e di vista, tonificano i capillari e sono un toccasana per le infezioni delle vie urinarie, salvaguardando i meccanismi della riproduzione e rinforzando il sistema immunitario.

Il nero è il colore della fertilità e ha una forte valenza erotica nonostante simbolicamente sia considerato quello che assorbe energia. Cosa c'è di nero in natura? Molti semi, simbolo, appunto, della vita. I cibi neri si dovrebbero consumare nelle ore serali poiché favoriscono il sonno e sono molto digeribili. Al contrario, i cibi di colore nero con sfumature rosso-marrone, come il tè e il caffè, andrebbero consumati nella prima parte della giornata proprio per le loro proprietà energizzanti.

Il bianco è simbolo della pace, dell'onestà e dell'intelligenza. È il colore della semplicità e della depurazione: riporta a cibi basici come latte, riso, carboidrati in chicchi, fiocchi, farine o semola. È consigliabile mangiare cibi bianchi nella prima parte della giornata, perché predispongono alla tranquillità e all'equilibrio per affrontare le sfide quotidiane. Finocchio, cipolla, cavolo bianco, sedano rapa, indivia belga, mela, pera e banana contengono, tra gli altri, flavonoidi, vitamina C e selenio, utili al cuore e alle ossa; proteggono il sistema immunitario. Aglio, cipolla, cipollotto, sedano contengono isotiocianati, allilsolfuro, flavonoidi, quercitina e vitamina C. Fluidificano il sangue, aiutano nelle anemie e svolgono un'azione benefica sulle funzionalità di polmoni e ossa.

In cucina è bello sperimentare e farne di tutti i colori, ricordando che un piatto deve essere una festa anche per gli occhi.

ROSALIA SORCE

See International Summary page 70



Publicità mascherata

La comunicazione on line, per esempio nei blog di ricette, può nascondere una sponsorizzazione da parte di aziende alimentari.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Nei vecchi film, spesso, il protagonista accendeva una sigaretta, tenendo bene in mostra il pacchetto oppure, in alcune scene, sui tavoli dei ristoranti o nei bar erano in vista varie bottiglie con i loghi riconoscibili di vini o altre bevande. Ora è l'epoca di internet e, nonostante l'incalzante comunicazione televisiva che incentiva il consumo di prodotti alimentari, una gran fetta di pubblicità di questo settore si sta spostando sui siti di cucina e di *food blogger*. Si tratta di investimenti notevoli, visto che l'Istituto di autodisciplina pubblicitaria ha calcolato che la pubblicità *on line* ha lievitato i suoi costi dal 3% del 2007 al 26,6% del 2015, sul totale degli investimenti promozionali. Quando uno chef o un'accattivante presentatrice illustrano come preparare un piatto o danno consigli sugli ingredienti più appropriati, si insinua quasi invisibile il messaggio pub-

blicitario. Il personaggio è popolare e rientra con credibilità nella categoria degli *opinion leader*. Per questo motivo le grandi aziende indirizzano una parte rilevante del loro *budget* pubblicitario in tale direzione. Tuttavia, quando si può capire se il *food blogger* ha dietro di sé uno sponsor oppure è libero nella sua comunicazione senza vincoli di natura economica? Il consumatore è nel suo pieno diritto quando vuole saperlo. Si tratta di una regola fondamentale, valida per tutto il mondo dell'informazione compresa la rete, come viene evidenziato dalla recente "Digital Chart" (documento pubblicato dall'Istituto di autodisciplina pubblicitaria sul tema della trasparenza della pubblicità in rete). Quando si legge un articolo, si esamina una ricetta, si vede un filmato o una foto si deve sapere e capire se c'è un inserzionista che ha contribuito in parte o ha pagato l'intero servizio. Nei blog di ricette non è sempre facile capire se c'è o meno una sponsorizzazione su quanto si propone e non è chiaro se i prodotti siano citati dal *food blogger* perché rientrano nell'esperienza personale. Fare pubblicità in modo "occulto" è l'ultima frontiera delle aziende. Esiste in proposito una regola di etica commerciale nel Codice di autodisciplina che tutte le aziende sono tenute a rispettare, è l'art.7 che afferma: "La pubblicità deve essere sempre riconoscibile come tale. Nei mezzi e nelle forme di comunicazione commerciale in cui vengono diffusi contenuti e informazioni di altro genere, deve essere nettamente distinta per mezzo di idonei accorgimenti". Quindi, se le aziende sponsorizzano un *food blogger*, deve essere

evidenziato chiaramente. Oltre a ciò serve una necessaria azione da parte del Comitato di controllo dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria nei confronti delle imprese e dei siti che non rispettano il codice: se l'inserzione non fosse immediatamente riconoscibile andrebbe segnalata e ritirata.

L'UOVO VEGANO

I vegani non mangiano le uova per le loro fondamentali ragioni etiche, alle quali si affiancano supposte ragioni salutistiche. Una corrente di vegani, tuttavia, ammette il consumo di uova non fecondate. Ragioni commerciali motivano la necessità di offrire una risposta alle richieste di tali consumatori. Ci hanno pensato quattro giovani ricercatrici dell'Università di Udine, che hanno annunciato di aver depositato un brevetto per produrre "uova sode vegane". Si tratterebbe di un prodotto refrigerato, pronto al consumo, da mangiare in insalata o in abbinamento a diverse salse. L'uovo vegano sarebbe composto esclusivamente da ingredienti di origine naturale e vegetale, farine di diversi legumi, oli vegetali, in genere sostanze proteiche, sale.

In America, da tempo si produce un prodotto chiamato "VeganEgg" che non è un uovo "finito", ossia intero, ma un ingrediente, che dà l'idea dell'uovo, usato nelle preparazioni culinarie, come frittate, "uova" strapazzate, omelette. I componenti principali sono farina e proteine di alghe originarie dall'Olanda. Viviamo in Paesi liberi, ognuno può esprimere le sue preferenze, ma perché chiamare uovo quello che non è?



APPUNTI DI GASTROFRAFIA
**Riflessioni sulla cucina della Tuscia con
ampia rassegna di ricette tradizionali**
di Pier Luigi Leoni

Annulli Editori, Grotte di Castro (Viterbo)
www annullieditori.it
€ 12,00

Il Delegato di Orvieto è autore di questo saggio di gastrofrafia dedicato alla cucina di una piccola regione virtuale dove si parla lo stesso dialetto, si mangiano gli stessi cibi, si respira la stessa aria buona e profumata di storia. Si tratta della parte della Tuscia (ex Patrimonium Beati Petri in Tuscia) compresa

tra il monte Peglia, i monti Cimini, il mar Tirreno e il Tevere. In essa hanno dimensioni cittadine Viterbo, Orvieto, Montefiascone e Tarquinia. L'assegnazione di questo territorio in parte al Lazio e in parte all'Umbria, per una infelice manovra politica perpetrata nel 1861, non ne ha scalfito l'omogeneità culturale. L'autore, dopo una spiegazione del significato di "gastrofrafia", disciplina più o meno consapevolmente da tutti applicata, si dedica ad alcune riflessioni sul panorama generale della gastronomia, per poi calarsi nella realtà della propria regione virtuale con progressiva messa a fuoco della sua tradizione culinaria, fino all'illustrazione di 44 ricette tipiche.



**ROSSINI,
LA MUSICA DEL CIBO**
di Ketty Magni

Cairo Editore, Milano
www.cairoeditore.it
€ 15,00

"Un gigante della musica e un artista della tavola": così viene definito Gioachino Rossini in questo volume che potremmo definire un romanzo storico con sfondo culinario. Già, perché dalla penna dell'autrice esce un'opera di fantasia, seppure popolata di personaggi veramente esistiti e avvenimenti realmente accaduti, ma, allo stesso tempo, alcune figure e situazioni sono immaginarie al servizio della narrazione. Certamente il protagonista della storia è il grande com-

positore, che spese la sua esistenza tra le opere musicali, l'ideazione di pietanze, le belle donne e gli amici. Ne esce un ritratto più dell'uomo che del musicista e della sua golosa attenzione per le gioie del palato. Appassionato intenditore di cucina, infatti, ha ispirato ricette famose che portano il suo nome. Rossini apprezzava le tipicità gastronomiche delle diverse regioni italiane e dei Paesi europei dove si recava per lavoro e conosceva la provenienza dei prodotti migliori che si procurava per realizzare le sue ricette. Inoltre, non poteva concepire i suoi banchetti senza un'adeguata varietà di vini di cui era intenditore. Proprio per questo motivo, Ketty Magni correda il volume con diverse ricette rossiniane, alcune riportate fedelmente, altre con qualche variante in una versione più moderna e leggera.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Antonella Bonventre Cassata - Delegata di Marsala
"Nostalgia di Antichi Sapori" (Marsala: s.n, 2017)

Ettore Bove - Accademico di Potenza - Direttore Centro Studi Basilicata
"Il Miškiglio di Teana" a cura di Ettore Bove e Fernanda Galgano
(Potenza: EditricErmes, 2017)

Delegazione della Valcamonica
"Segni di Stelle. Percorsi culinari in Valle Camonica. Riccardo Camanini, Philippe Léveillé, Iginio Massari"
a cura di Eletta Flocchini e Alberto Piantoni
(Roccafranca: Compagnia della stampa, 2016)



VALLE D'AOSTA

AOSTA

UN VIAGGIO GASTRONOMICO NEL TEMPO PER LA CONSEGNA DEL PREMIO NUVOLETTI

La passione per la cucina è stata in grado di compiere un piccolo miracolo, riuscendo a far assaporare due menu di epoche diverse in una serata che ha coniugato alla perfezione i piatti di quasi mezzo secolo fa con quelli attuali. A rendere possibile questo confronto storico di sapori e d'ingegno culinario è stata la Delegazione che, con il supporto di Paola Rouillet, ha voluto onorare, con il premio "Nuvoletti", Piero Rouillet, titolare dell'Hotel "Bellevue" di Cogne, proponendo, nelle sale ricche di fascino e storia del ristorante dell'albergo, un menu con un elevato significato culturale.

La serata, organizzata con il fondamentale apporto del Delegato Andrea Nicola, del Segretario Maurizio Barnabé, dell'Accademico Roberto Perruquet e con l'Accademico Maurizio Norat nelle vesti di Simposiarca, ha permesso di scoprire l'evoluzione della cucina negli ultimi quarant'anni, analizzando i cambiamenti sociali ed economici che hanno portato alla metamorfosi della cultura della tavola e dei gusti. I piatti moderni sono ideati leggeri, creativi fino all'ossessione, equilibrati nelle componenti, tecnicamente evoluti, alla ricerca della valorizzazione anche di materie prime "povere", possibilmente rapidi e dinamici nel servizio in cui piccole portate si susseguono. Quelli di ieri, invece, si caratterizzavano per essere ricchi, opulenti, per dare soddisfazione "fisica" con materie prime nobili,

con il tempo trascorso a tavola che acquisiva valore di rito fra commensali con una precisa sequenza delle portate. Nel corso della serata, tale confronto si è giocato su due piani. Da una parte, il modo con il quale sono state servite le diverse portate, dall'altra le sapienti mani che le hanno cucinate: i piatti che venivano proposti all'epoca sono stati preparati da Marcello Sottile, lo chef che lavorava allora nelle cucine del Bellevue, mentre lo chef attua-

le, Fabio Iacovone, ha realizzato quelli moderni. Dall'uovo di re Vittorio (un tuorlo d'uovo crudo ricoperto con fonduta e scaglie di tartufo) alle lumache alla *bourguignonne*; dal risotto all'aglio nero e animelle dorate, ribes e riduzione al Génépy, agli gnocchi alla parigina; dalla terrina di vitello con salsa al Blanc de Morgex e de La Salle con fiore di zucca farcito, alla *selle de veau d'Orlof* con patate *parisienne*, le due epoche culinarie si sono confrontate a colpi

di sapori sorprendenti sempre nel rispetto delle tradizioni del territorio.

Il Presidente Paolo Petroni ha consegnato il premio e il Delegato ha sottolineato l'apprezzamento per il meritorio lavoro delle famiglie Jeantet e Rouillet. La serata ha registrato un grande successo, raccogliendo gli applausi degli oltre cento commensali, provenienti dalle principali Delegazioni del Nord-ovest e dalla vicina Svizzera. (Denis Falconieri)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 43

VITA DELL'ACCADEMIA 53

Piemonte 53

Liguria, Lombardia 54

Trentino - Alto Adige, Veneto 55

Emilia Romagna 56

Toscana 59

Marche, Umbria 60

Lazio, Abruzzo 61

Basilicata, Calabria, Sicilia 63

Europa 64

Nel mondo 66

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.

PIEMONTE

BIELLA

I PIATTI SIMBOLO DEL BIELLESE

La Delegazione ha ospitato il Presidente del Centro Studi "Franco Marengli" nonché membro del Consiglio di Presidenza, Sergio Corbino, a Oropa in un convivio settembrino presso il ristorante "Croce Bianca". Ad accogliere il gradito ospite, oltre agli Accademici, c'erano il Segretario dello stesso Centro Studi, Elisabetta Cocito, i Coordinatori Territoriali del Piemonte, Luigi Bussolino e Mauro Frascisco, la Presidente del Lions Bugella Civitas; Marco Rizzetti e Davide Guglielmotti per le Tenute Sella.

La Delegata Marialuisa Bertotto, Simposiarca della serata, con gli chef Franco e Ivan Ramella, ha organizzato un menu legato alla tradizione e ai prodotti delle valli biellesi, accompagnato da un'attenta selezione di vini delle Tenute Sella. Durante l'aperitivo, lo chef Franco ha intrattenuto con la preparazione coreografica di un antico piatto dei montanari, il *fricc dal marghè*, con toma, burro e uova. Il piatto è stato



molto apprezzato, anche se è risultato un po' troppo sapido. A tavola, un'altra particolarità è stata l'interpretazione della *paletta* in terrina con le mele che hanno addolcito la forte speziatura del salume. Non potevano mancare i piatti simboli per eccellenza del Biellese, la polenta concia e il risotto: la prima, molto cremosa, amalgamata con abbondante formaggio grasso e servita con burro fuso; il risotto, sfumato all'Erbaluce spumante e presentato in modo originale come un nido nel quale era versato un po' di vino. La seconda portata è stata dedicata alla sella di agnello al forno, dalla carne molto delicata e cotta magistralmente.

La cena si è conclusa con un omaggio al Ratafià, liquore di ciliegie nere, utilizzato in un gelato accompagnato da canestrelli, paste di meliga e torcetti. Sergio Corbino ha intrattenuto gli ospiti con una dissertazione sulla figura del Delegato e sulla delicata scelta dei ristoranti per i convivi. La Delegata Bertotto, nell'interpretare il pensiero di tutti, ha donato il piatto 2017 come ringraziamento alla famiglia Ramella e ai collaboratori per la riuscita dell'incontro, la pre-

parazione magistrale dei piatti, l'accoglienza, la precisione e puntualità del servizio. (Marialuisa Bertotto)

CUCINA WALSER

Gli Accademici Giorgio Lozia, Alberto Meliga e Sergio Rapa sono stati invitati dal Circolo del Tennis di Rosazza, un paese montano dell'Alta Valle Cervo, o *Bürsch* in dialetto locale, a far rivivere la cucina del popolo Walser. Questi erano di stirpe germanica e, stabilendosi attorno alle pendici del Monte Rosa, formarono gli agglomerati sia di Alagna, Macugnaga e Gressoney sia la nutrita comunità di questa vallata biellese.

Il menu, scelto con preziosa cura ed eseguito con maestria dal cuoco Andrea Dardano, ha ricreato i sapori del popolo denominato "gli agricoltori di montagna". Si è iniziato con le tipiche *miasce*, cialde cotte in apposite piastre di ferro, arroventate sul fuoco. La storia narra che la piastra era di proprietà del fornaio della comunità che la prestava ai capifamiglia, i quali si dividevano la spesa dell'affitto. Le miasce erano spesso cucinate al posto del pane, ma venivano anche

consumate come piatto unico. Le farine utilizzate erano diverse e ancora oggi costituiscono il tradizionale dolce della valle. Si sono degustate miasce di miglio, forse le più antiche, servite con ricotta vaccina e caprina; di mais con burro di alpeggio e toma; di frumento con lardo e mocetta. I piatti della cultura valesiana hanno costituito la parte centrale della cena: un'applauditissima *wallisschuppa*, zuppa di pane di segale, cipolla, toma e pancetta con burro di alpeggio profumato alla cannella. Questa minestra era tipicamente invernale, per la ricchezza calorica degli ingredienti presenti nell'alimentazione locale. Si è proseguito con un delicato flan di formaggio bettelmatt accostato a una salsa di pere e di mirtilli. Interessante è stato notare il connubio tra dolce e salato già in uso in tempo remoto. Il secondo piatto di mezzo è stato la *mailginiturta*, torta di Alagna con salame, toma, mele e fichi. Per dessert: la *d'wiwellata*, cialda con crema al vino rosso e mirtilli; il dolce della *Bürsch*, un'altra cialda composta con farina da polenta, farina bianca, uova, burro, un po' di latte e zucchero e servita con panna montata e *grëlle* (castagne sec-

che, cotte in acqua e zucchero). Sono stati scelti vini valdostani provenienti da vitigni svizzeri, in onore dell'origine del popolo Walser: Pinot Gris e Gamay. La cena si è conclusa con il Ratafià di ciliege nere e l'Amaro Walser, prodotti in Valle Cervo.

LOMBARDIA

BRESCIA

IL VINO È BUONO SE VIENE DA UNA TERRA BUONA

In onore dei Delegati della Lombardia Est, in occasione della riunione del Coordinamento Territoriale, la Delegazione ha organizzato una visita alle cantine dell'azienda agricola "Pasini San Giovanni" di Puegnago del Garda. Il viticoltore ha accolto gli Accademici affermando: "Il vino è buono se viene da una terra buona", intendendo viticoltura e vino del territorio. Negli ultimi anni l'azienda ha interamente convertito la produzione al biologico, con l'intento di promuovere una viticoltura e un'enologia naturali. Nel corso della visita, accurata e piena di curiosità prontamente soddisfatte, è stata apprezzata l'efficienza del-





la cantina, interamente computerizzata: ogni autoclave è controllata nelle temperature da un software che trasmette i dati e autoregola. Due i vini degustati: il Chiaretto, detto "il vino di una notte" perché la macerazione sulle bucce dura soltanto una notte, mantenendo i profumi caratteristici di un buon bianco e la corposità di un vino rosso delicato; il secondo è un Lugana di quattro anni: una piacevole sorpresa il riscontro di un'ottima struttura e di profumi intensi in un vino che tutti avrebbero creduto fosse da bere nell'annata successiva alla vendemmia. Il percorso è proseguito verso la attigua Villa Pasini: un antico cascinale del 1700, situato tra gli ulivi e i vigneti, a poca distanza dal lago di Garda. Nel ristorante "Osteria della Cantina", attorniato da un bellissimo giardino all'ombra di un gelso secolare che domina la corte e che rende l'ambiente unico, gli Accademici hanno degustato il menu preparato dallo chef Bruno Piovanelli: filetti di pesce persico marinati, con insalatina di zucchine in agrodolce; risottino al bagoss, nocciole, rucola e tracce di miele allo zafferano; petto di faraona ripieno alla bresciana in manto di pancetta croccante con patate arrosto; millefoglie classico con il logo dell'Accademia. Abbinamenti con i migliori vini della Cantina Pasini San Giovanni: Centopercento extra brut da uve groppello vinificate in bianco; San Gioan I Carati, groppello riserva Igt da uve groppello e cabernet sauvignon e infine San Gioan Brinat, da uve riesling renano passite. La riunione conviviale si è conclusa con le domande poste allo chef dai Delegati Lombardia Est e dagli Accademici della Delegazione che hanno apprezzato la pos-

sibilità di colloquiare con gli altri Delegati in un ambiente elegante, dotato di un servizio attento e professionale. (Giuseppe Masserdotti)

MILANO, MILANO BRERA,
MILANO DUOMO,
MILANO NAVIGLI,
MONZA E BRIANZA, PAVIA,
VIGEVANO E DELLA LOMELLINA,
VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

L'OCA: DALL'IMPERO ROMANO A OGGI

La riunione conviviale dedicata all'oca, con un menu importante e la trasferta a Mortara, ha visto la partecipazione di più di centocinquanta commensali con gli Accademici di otto Delegazioni, oltre a tre Delegati arrivati da luoghi lontani. Cuoco e anfitrione, Gioachino Palestro, chef di "Villa Sant'Espedito", che si è espresso in una carrellata di piatti che vanno da una ricetta di Apicio fino a una sua nuovissima preparazione.

La parte formale, dopo il benvenuto scandito dai rulli dei tamburi rinascimentali e il concerto delle undici campane, ha visto il saluto del Presidente Paolo Petroni e il benvenuto del Sindaco di Mortara, Marco Facchinotti; quindi è iniziato il percorso gastronomico, fra ricette bimillenarie e rielaborazioni contemporanee. Prima di sedersi a tavola, "sfizietti" d'oca (preparazioni documentate dal Medioevo fino ai nostri giorni) accompagnati da Blanc de Blancs La Versa; poi fegato d'oca di Mortara (niente gavage!) secondo la ricetta di Marco Gavio Apicio, accompagnato da un Marsala secco, e filetti d'oca con cipolle di Breme in una nuovissima ricetta di Gioachino, accompagnati da Pinot

Roberto Bompiani - Il Triclinio (Getty Museum)



Grigio Speconia. A seguire, un risotto con magro d'oca (che sostituisce l'uso del salame d'oca rendendo il piatto più godibile per i gusti e le abitudini attuali, pur mantenendone le fondamentali caratteristiche gustative).

Dai ricettari medievali arrivano le coscette d'oca al forno, contornate da spinaci e patate passate in grasso d'oca, il tutto accompagnato da Bonarda Agnes. Per finire, ochine di Mortara da sgranocchiare o da intingere, *sambaion* con caffè shakerato e Asti Spumante La Selvatica di Romano Dogliotti. Tutto il menu era estremamente curato e interessante, ma il picco assoluto è stato rappresentato dall'eccellenza dell'inedita preparazione del fegato d'oca, realizzato seguendo l'antichissima ricetta riportata da Apicio nel *De re coquinaria*. Un ringraziamento a Carlo Valli per aver dato l'idea originale, a Lorenzo Cassitto per il suo contributo organizzativo, e agli otto Delegati per avere accettato la sfida di coinvolgere le loro Delegazioni, oltre a Claudio Bolla, Elisabetta Capei Odermatt e Fernanda Maranesi per aver regalato la loro presenza. Un grazie anche agli Accademici che hanno affron-

tato una trasferta impegnativa sia sotto il profilo dei tempi di percorrenza sia sotto quello del colesterolo.

(Dino Betti van der Noot)

TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO

I GUSTOSI SAPORI DEL PESCE DI LAGO

La Delegazione roveretana, in occasione della riunione conviviale organizzata dai Simposiari Francesca Manfrini e Piero Avella, è "scesa" fino a Torbole sul Garda, nelle sale del ristorante "La Terrazza", affacciato sulla sponda estrema a Nord del Benaco, e che, da oltre trent'anni, è punto di riferimento della ristorazione locale. Ivo Miorelli ha saputo, infatti, valorizzare la materia prima fornita dal lago, elaborando piatti gustosi e ricercati, pur conservando il sapore semplice e delicato del pesce lacustre.

Per aperitivo, "palline" impanate di polpa di cavedano, tipico pesce del lago, e un gradevole e amabile flût di bollicine Trento Doc Casata Monfort. La cena è iniziata con uno sformatino molto delicato di ricotta e aspa-



ragi di Zambana: emergeva il buon sapore di latte fresco della malga di Tofino. Il lavarello (o coregone), il principe del lago, servito in carpaccio, crudo e profumato al basilico e decorato da una dadolata di pomodoro, ha donato una nota di freschezza ben accolta nel periodo estivo. Piatto gustoso e di carattere, quello dello spaghetti matt del famoso pastificio Felicetti: il sapore importante delle sardene di lago contrastava con quello poco dolciastro della catalonia, verdura locale. Per secondo, ecco comparire, ben disposte nel piatto, cialde dorate e croccanti decorate con la salvia fritta: è il pesce persico, pescato nel lago di Garda, delicato e saporito.

Durante la serata, mentre Francesca Manfrini ha esordito con alcune interessanti precisazioni storiche, Piero Avella, in modo simpatico, informale ma competente, ha presentato i pesci proposti nei piatti preparati da Ivo, fornendo note interessanti che giustificano anche il metodo di preparazione delle ricette (per esempio: perché le polpette di cavedano? Perché è un pesce ricco di spine e sarebbe impossibile gustarne la polpa senza esserne infastiditi, quindi

viene frullato e si confezionano polpettine fritte nell'olio). Il gelato alle nocciole prelibate delle Langhe è stato infine apprezzato per la cremosità e il sapore delicato, mentre i San Vigiloti, biscottini tipici del basso lago, precisamente di Punta San Vigilio, hanno piacevolmente accompagnato la chiusura della cena con il caffè.

VENETO

ALTO VICENTINO

DIPLOMA DI BUONA CUCINA ALL'ANTICA TRATTORIA DUE MORI

La Delegazione ha organizzato la cena di inizio autunno in San Vito di Leguzzano (Vicenza), presso l'“Antica Trattoria Due Mori”, con un menu basato sulla tradizione vicentina, intesa però nel suo significato derivante dal latino *tradere*. Un altro motivo che ha fatto scegliere il locale è stato l'occasione di consegnare ai titolari il Diploma di Buona Cucina 2017, assegnato dal Consiglio di Presidenza su indicazione del Delegato.

Prima di iniziare la cena, i Sim-

posiarchi Carlo Perini e Massimo Carboniero hanno illustrato la storia del locale che da ben quattro generazioni offre ai propri clienti meravigliosi e vari piatti con il giusto abbinamento del vino. Dal 1930 lo gestisce la famiglia Saccardo e ancora oggi, dopo 4 generazioni in cucina, la passione e l'entusiasmo sono quelli di un tempo. Sin dall'inizio il ristorante, anzi l'osteria, non è stato solo un posto dove si poteva mangiare bene, ma anche un luogo di aggregazione. Durante la guerra, gli abitanti del paese si ritrovavano ad ascoltare la radio (una delle poche in paese) per avere notizie sui vari accadimenti al fronte.

Specializzato nella cacciagione, grazie ai cacciatori che portavano la propria selvaggina per farla cucinare, il locale è cresciuto di clienti e di fama, e il suo successo è aumentato ancora, negli anni Settanta del secolo scorso, con la tenacia e l'instancabile voglia di far bene della giovane Rosalia, coadiuvata oggi dalle figlie Margherita e Cristina.

La cena è iniziata con un aperitivo a base di piccoli fritti di stagione: verdure, zucchine, salvia in pastella; crostini con

soppressa della Valle del Pasubio; pesciolino fritto e “fritole con la sardela”, altro piatto tipico della tradizione vicentina. Antipasto a base di polpettine di “tastasale” (pasta di salame) rosolate nel burro con polenta fritta e fonduta di asiago. Come primo piatto, un risotto ai finferli e formaggio morlacco della zona del Grappa, aggiunto a fine cottura. A seguire, il “cavallo di battaglia del locale”: piccione alla vecchia maniera, rosolato nei vari aromi, sfumato con il vino bianco e poi cotto lentamente in pentola (anticamente sulla stufa) per un paio d'ore. Impiattato con patate e verdure dell'orto di casa di Rosalia. Per finire, un altro pezzo forte della tradizione di questo locale: il mantecato alla nocciola, uno squisito gelato alla nocciola fatto in casa, posto su una cialda di biscotto, con una fetta di arancia essiccata a guarnizione.

I commensali hanno apprezzato il menu, costruito su piatti della tradizione locale e vini della zona, e hanno fatto i complimenti alle brigate di cucina e di sala per la buona riuscita dell'evento, donando loro il menu della serata e una pubblicazione accademica. Il Delegato con i Simposiarchi consegnava, alle figlie della titolare, Margherita e Cristina, il Diploma di Buona Cucina 2017.

(Carlo Perini, Renzo Rizzi)

CORTINA D'AMPEZZO

IL BUONO E IL BELLO IN CUCINA

Le cena accademica di Ferragosto della Delegazione, che ha visto riuniti nel ristorante “El Camineto” oltre settanta Accademici, provenienti anche dalle Delegazioni di Colli Eug-





nei-Basso Padovano, Londra, Modena, Treviso e Venezia Mestre. Il tema è stato “Il buono e il bello in cucina”, scandito dai piatti storici del ristorante, proposti negli anni Sessanta del secolo scorso da Lina Melon, madre degli attuali titolari, Orietta e Romeo, e mai dismessi anche se affinati nel corso del tempo. L'argomento è stato sviluppato nella conversazione iniziale dell'Accademico onorario Giampiero Rorato, il quale ha sintetizzato lo sviluppo della cucina dal dopoguerra a oggi. In quegli anni, c'erano in Italia due cucine: quella popolare e quella aristocratica e quest'ultima trovava esaltazione nei grandi alberghi dove operavano gli ultimi seguaci di Escoffier. Nei primi anni Settanta, è sbocciata in Francia la *nouvelle cuisine* che ha insegnato a impiegare prodotti freschi di mercato, privilegiare cotture corte, eliminare i grassi e i fondi di cottura, curando anche l'estetica del piatto. Negli anni Ottanta, la cucina *fusion* ha iniziato a indicare la strada di una commistione fra prodotti, culture e tradizioni anche lontane, con lo scopo di emozionare il consumatore. Privilegiava l'estetica, come quella elaborata negli anni Novanta dallo spagnolo Ferran Adrià, artefice di una cucina destrutturata, molto attenta anche ai processi chimici, che ebbe un certo seguito, ben presto annullato dall'esplosione della cucina spettacolo, la quale ha avuto, e continua ad avere, grande risonanza nelle trasmissioni televisive e nei *show cooking*. Quest'ultima è la cucina che tenta di ammalciare con l'aspetto estetico, ponendo in secondo piano l'utile e il buono, il tutto aggravato da costi spesso inutili. In questi ultimi tempi, s'intravede un'inversione di marcia, quella già

indicata, negli anni Settanta, dal carnico Gianni Cosetti al “Roma” di Tolmezzo e dall'umbro Angelo Paracucchi alla “Locanda dell'Angelo” ad Ameglia, che per primi valorizzarono i prodotti del territorio e delle stagioni, realizzando piatti di livello internazionale, non solo molto buoni ma anche molto belli. E questa è la strada che la ristorazione italiana deve percorrere per essere se stessa ed essere apprezzata dai gourmet di tutto il mondo.

A fine serata, in un'atmosfera festosa, ha avuto luogo la consegna del diploma di appartenenza alla Delegazione a due nuovi Accademici, Paola Franco e Alessandro Ulcigrai.

EMILIA ROMAGNA

FERRARA

UNA TERRAZZA SUL MARE

Un sontuoso volo di fenicotteri rosa ha salutato la Delegazione che si è riunita in convivio sulla terrazza, con suggestiva vista sul mare Adriatico, del ristorante “Pericle” a Porto Garibaldi.

I Simposiarchi Antonio Frigatti e Andrea Lazzari hanno saputo sapientemente selezionare un menu delicato ma di carattere, che ha messo in risalto le preziose qualità della cucina. Gli antipasti di mare, nelle loro declinazioni in frittura e in cottura al vapore, hanno trovato largo consenso, come anche l'ardita scelta della pasta ripiena al branzino. L'equilibrata scelta dei vini ha armoniosamente accompagnato la cena. La serata è stata inoltre da ricordare per l'ingresso nella Delegazione ferrarese di ben quattro nuovi Accademici, accolti dal Delegato Luca Padova-



ni e dal Vice Presidente Vicario Severino Sani, e salutati da un lungo applauso, ideale abbraccio di benvenuto, tributato ai nuovi amici da tutti gli Accademici.

IMOLA

CON QUEL CHE PASSA IL CONVENTO

Si è respirata aria di famiglia nell'incontro che ha animato la riunione conviviale della Delegazione per testimoniare alcune esperienze domestiche vissute negli ultimi secoli nel convento di clausura di S. Stefano, dove convive attualmente una quindicina di clarisse. Si era partiti un anno fa con la pubblicazione del volumetto su *Quel che passa il convento* (la ricetta più antica risale al 1600) per poi approdare alla tavola dell'“Osteria di S. Caterina” con alcuni piatti di ricette rivisitate ma pur sempre assemblando l'opera delle clarisse. Con grande merito, occorre dirlo, di alcuni Accademici che hanno interpretato in modo più che egregio l'impegnativo lavoro della cucina dalla “a” alla “z”. Tanti applausi per il capo brigata Alessandro e per la giovane squadra composta da Arianna, Federica, Carlotta, Stavros, Pier Paolo e Filippo.

Ma c'è stato anche un meditato prologo al pranzo con una breve visita al convento, dove suor Marta ha intrattenuto gli Accademici, accompagnati dai loro familiari. Così si è entrati in contatto con il cibo che ci fa uscire da noi, ci fa pensare qualche volta a chi non ne ha e fa sì che la nostra vita acquisti un senso puro. Il cibo ci aiuta anche a fare amicizia, a condividere, a incontrare l'altro e quindi dà un senso alla vita. È stato riordinando le carte d'archivio del convento che il Direttore del “Il Nuovo Diario Messaggero”, Andrea Ferri, ha estratto un microcosmo della vita del monastero ripercorrendo le varie tappe di una presenza risalente alla metà del XIII secolo. Un breve cenno ai piatti che hanno tratto ispirazione, grazie all'ospitalità offerta dalla Fondazione S. Caterina, dalle ricette delle clarisse e interpretate da Alessandro per il palato della famiglia accademica imolese. A segnare la partenza è stata una zuppa di cipolle, pecorino fritto e confettura di peperoncini seguita da una “spojà lorda” in brodo di parmigiano, ragu bianco di coniglio, polvere di pomodoro. Poi è arrivata in tavola una pancia di maiale cotta a bassa temperatura con birra e miele, purè di cavolfiore, composta di mele e prugne, mentre il gran finale è stato



offerto da un caldo-freddo al cioccolato extrafondente, spugna all'Alkermes, crema inglese. Il tutto seguendo le normali regole di procedura e di coordinamento in una cucina che è parsa una palestra ideale di addestramento e dove le antiche ricette delle clarisse tornano d'attualità fra tradizione e territorio. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

PRATO

CUCINA E TRADIZIONE

Sant'Anna in Giolica rappresenta, per i pratesi, quanto di più tradizionale si possa immaginare. Chiesa e convento degli agostiniani, poi lazzeretto nelle ripetute pestilenze che colpirono la città nel XVI e XVII secolo, infine, passata in proprietà a un laico, luogo di sperimentazione dei primi telai del tessile su cui si sarebbe creata dal nulla la ricchezza di Prato. Qui sacro e profano si legano e declinano l'animo del pratese, pronto ad aprirsi al mondo dei commerci, ma fortemente radicato nella propria terra, nelle proprie tradizioni popolari e religiose. Ebbene, nel convento di Sant'Anna in Giolica, la Delegazione ha

voluta organizzare la riunione conviviale nel giorno della Festa della Madonna che per i pratesi è l'appuntamento più sentito.

Il menu (non poteva essere altrimenti) è stato quello della tradizione più consolidata: oltre a vari antipasti, tra cui brillavano le frittate di ciccioli e il lampredotto in salsa verde, sono stati serviti penne strascicate, fritto misto di pollo e coniglio, e contorno, sempre fritto, di pomodoro, pane, verdure e bucce di patate; no, non è un refuso, proprio bucce di patate. Quando si dice la cucina povera! Al cuoco è stato chiesto il bis. (Renzo Dell'Anno)

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

BORSA DI STUDIO "FRANCO MARENGHI 2017"

Rispondere alle crescenti esigenze di cibi *gluten free*, pur conservando uno stretto legame con la tradizione della cucina locale, si è rivelato un tema stimolante per i 40 studenti delle classi di enogastronomia dell'Istituto "Pellegrino Artusi" di Chianciano, partecipanti al concorso per la borsa di studio che la Delegazione da ventuno anni mette in palio, scegliendo ogni anno un tema diverso, per

ricordare Franco Marenghi che aveva promosso una stretta collaborazione tra gli Istituti alberghieri e l'Accademia.

La borsa di studio 2017 è stata assegnata a Diego Martini (17 anni) per il suo piatto *tortelli in salsa al miele*. L'ottimo livello dei lavori dei sei finalisti ha reso difficile la scelta della commissione giudicatrice (formata dal Delegato, Vice Delegato e quattro Consulitori oltre al Preside dell'Istituto), tanto che è stata prevista anche una menzione speciale per Marco del Corto, il quale, con il suo *crostino nero scomposto*, si era piazzato a un'incollatura dal vincitore.

Il convegno "Glutine e dintorni", promosso dalla Delegazione e dal Comune di Sarteano con il patrocinio della Regione Toscana, è stato prezioso corollario scientifico/divulgativo per il tema scelto quest'anno.

In apertura del convegno, nel settecentesco teatro degli Arrschianti di Sarteano, il Sindaco Francesco Landi ha premiato il vincitore e il Preside dell'Istituto, Salvatore di Costanzo, ha consegnato la menzione speciale. Il Delegato Giorgio Ciacci, prima di entrare nel ruolo di moderatore del convegno, consegnando ai sei finalisti il piatto d'argento dell'Accademia, ha lodato l'impegno e l'entusiasmo dei ragazzi

e in particolar modo la ricerca attenta all'utilizzo di farine e altri ingredienti per natura privi di glutine. L'intento del convegno, per addetti ai lavori e non, era di fare chiarezza e ridimensionare le conoscenze e i timori in merito alla celiachia, distinguendola da intolleranze e sensibilità al glutine. Enorme l'interesse suscitato dall'intervento del professor Antonio Calabrò, una delle massime autorità a livello internazionale nello studio della celiachia e della ipersensibilità al glutine. Le relazioni della nutrizionista dottoressa Roberta Mannucci (UPMC di Chianciano), dell'avvocato Scala dell'Associazione Italiana Celiachia, della dottoressa Maria Campiani ("La dispensa per tutti") oltre a un vivace botta e risposta tra i ragazzi e le docenti Barbara Tiezzi e Isabella Bracciali sulle buone pratiche in cucina, hanno dissolto molti dubbi e soddisfatto a numerosi quesiti posti dal pubblico. Il tradizionale pranzo all'"Abbazia di Spineto" ha concluso la mattinata. Tra i piatti del menu, ovviamente *gluten free*, gli ospiti hanno potuto degustare quelli ideati, preparati e presentati con professionalità dai due allievi premiati. Ad applaudire i ragazzi e i loro docenti anche il figlio di Franco e Cristina Marenghi, Vittorio, constatando lo stretto e produttivo rapporto di collaborazione tra Accademia e Istituto alberghiero che sarebbe piaciuto molto a suo padre.

(Maria Elisabetta Cuccia)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

IL "CONVIVIO DEI MILLE"

In occasione di un evento eccezionale, rappresentato dal





“Concerto dei Mille”, e dalla presenza di Annita Garibaldi Jallet, pronipote dell’“Eroe dei due Mondi”, la Delegazione si è recata, con amici e ospiti (fra i quali il Delegato di Atri e l’Accademica di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Antonella Vilasi Colonna), guidati dal Delegato Franco Santellocco Gargano, a Riofreddo. Accolti dalla pronipote di Giuseppe Garibaldi e dal Direttore Andrea Sebastiani, il gruppo ha iniziato la visita al Museo delle Culture-Villa Garibaldi, prima tappa del programma. Villa Garibaldi, costruita da Ricciotti Garibaldi, figlio del Generale e di Anita Ribeiro Da Silva, conserva preziosi manoscritti e cimeli di grande valore storico. Il Direttore del museo ha ampiamente dissertato sulle collezioni archeologiche, storiche ed etnoantropologiche, mentre Annita Garibaldi ha illustrato, con dovizia di riferimenti storici, i cimeli di famiglia. A seguire, il concerto di alto spessore, con direttore artistico e soprano l’Accademica Ilenia Lucci, che si è esibita insieme al tenore Benedetto Agostino e alla pianista e compositrice Emilia Di Pasquale. I tre artisti hanno affascinato con una sorta di “viaggio” tra diverse epoche e stili musicali, con alcune arie da camera del compositore abruzzese Francesco Paolo Tosti, di cui una su testo di Gabriele D’Annunzio (*A vucchella*). Il programma è proseguito, sempre a Riofreddo, con il “Convivio dei Mille”, presso il ristorante “La cucina di Rio”: cucina tipica, proposta con gentilezza e simpatia dalla signora Lidia e il figlio Luca. Eccellente accoglienza con ricco buffet, costituito da pizzette fritte calde con “panzanella”, prosciutto, salame e pecorino locale, abbinato a una marmel-

lata di peperone dolce e piccante. Buona la pasta e fagioli di “Cioncone”: fagiolo tipico della zona, dalla buccia sottile e ricco di una specifica proteina (fasolina di tipo A), con valori dietetici uguali se non superiori alla carne. Ottimo anche il secondo primo, sagnozzi con pomodoro fresco, sedano e aglio, fatti a mano: una sorta di “strozzaprete” lungo e quadrangolare. Non da meno il secondo, il lessato alla “Picchiapò”: il muscolo di manzo, raffreddato e “picchiato” con un batticarne, viene servito il giorno dopo riscaldato in padella con un po’ di pomodoro fresco ed erbe. A concludere: crostatine di marmellata calda e deliziose ciambelline al vino. La finestra culturale del convivio, organizzato dal Simposiarca Stefano Maggi, è stata affidata alla brillante relatrice, Annita Garibaldi, che ha intrattenuto su: “Terra e mare sulla tavola di Garibaldi, un rustico buongustaio”. Un importante appuntamento storico, culturale, musicale ed enogastronomico, vissuto in un clima di partecipata amicizia, suggellato da un sincero ringraziamento al CT Gabriele Gasparro. (Franco Santellocco Gargano)

PESCARA

UN’ESPERIENZA DIVERSA

Il fenomeno della globalizzazione che caratterizza l’era moderna ha comportato l’incontro e la conoscenza di differenti culture, compresa quella gastronomica. La Delegazione, con l’obiettivo di sperimentare con curiosità e apertura intellettuale cibi e metodi di preparazione appartenenti a tradizioni e culture di altri Paesi, si è proposta di vivere un’esperienza gastronomica non co-



mune e di conoscere l’innovativa cucina “nikkei”, originata dalla combinazione tra quella giapponese e quella peruviana. Essa ha avuto origine oltre 100 anni fa, quando, nel 1889, alcuni giapponesi giunsero in Perù con contratti di lavoro a tempo determinato, per la coltivazione della canna da zucchero. Alla scadenza del contratto, molti decisero di rimanere in Perù, cercando di mantenere le proprie tradizioni, ma misero anche in atto un processo di integrazione che portò a una progressiva fusione delle rispettive abitudini alimentari. I prodotti peruviani si combinano con i sapori e le tecniche di cottura giapponesi, armonizzando la delicatezza e la ricca fantasia della cucina nipponica con il carattere più speziato, piccante e intenso di quella peruviana, soprattutto nella preparazione del pesce fresco, comune a entrambe le culture, preparato con grande tecnica e creatività. Nella riunione conviviale accademica il menu della serata, predisposto dal Simposiarca Franco Spagnuolo, è stato accattivante, frutto di una laboriosa preparazione, della tecnica e della grande manualità messe in campo dagli chef Francesco Silvestri e Alessandro Persia del ristorante “Hanzò” di Pescara. Per iniziare, un raffinato e variegato antipasto in cui pesce e carne si susseguir-

vano in una piacevole alternanza: *tacos di mais* con battuto di pesce misto aromatizzato con coriandolo, mais e lime; *ceviche di salmone* crudo marinato al *lache de tigre* (succo di lime, zenzero, sedano, cipolla rossa, peperoncino e coriandolo); *burritos di angus* con fagiolini e misticanza. Per primo: *udon giapponesi* (spaghetti di mais saltati con verdure fresche e gamberi del Mediterraneo); per secondo: *tempura di panko* (pangrattato giapponese) con gamberi, funghi shiitake e verdure orientali. Dolce di chiusura: una deliziosa mousse al cioccolato al gusto della *passion fruit*. Vino Cococciola Agriverde e Rosato del Salentino. Una cucina particolare, gradevole e intrigante: per apprezzarne al meglio i pregi, bisogna essere curiosi e aver voglia di confrontarsi con la cultura gastronomica di un Paese che ha pochi punti in comune con la nostra tradizione gastronomica. (Giuseppe Fioritoni)

BASILICATA

POTENZA

A LUCIA SANTARSIERO IL PREMIO NUVOLETTI

Nella splendida cornice della Vaccariccia, azienda di proprietà di Beniamino Straziuso,



Erminia Casolino Lucia Santarsiero

UNA CHEF PER LA TIROIDE

dall'antipasto al gelato: trentadue ricette ipoidiache



si è tenuta la riunione conviviale della Delegazione potentina, nel corso della quale, alla presenza di numerosi Accademici, la Delegata Anna Paola Vergari ha consegnato il prestigioso premio "Nuvoletti" alla professoressa Lucia Santarsiero.

Su segnalazione del DCST Ettore Bove, la Delegazione ha proposto la candidatura della professionista lucana la quale, dopo la laurea in Scienze e tecnologie alimentari all'Università di Basilicata, è dal 2000 stimata docente di ruolo di "Laboratorio di enogastronomia" presso l'Istituto alberghiero "G. Gasparri" di Melfi.

La professoressa, come ha avuto

modo di ricordare Ettore Bove nella sua presentazione, ha profuso un impegno costante nell'opera di tutela del patrimonio agroalimentare lucano e ha avviato interessanti progetti sull'alimentazione in vari Paesi europei, tra i quali Inghilterra, Austria, Francia, e Russia. Nell'ambito di tale attività, che si è rivelata un qualificato veicolo di diffusione della cultura gastronomica meridionale e lucana, ha ricevuto riconoscimenti e attestati per la sua opera di divulgazione, realizzata anche attraverso specifiche pubblicazioni di settore. La Santarsiero, nel ringraziare la Delegazione per l'importante riconoscimento, ha ricordato - tra l'altro - come la cucina abbia una funzione di supporto terapeutico nel trattamento di alcune patologie, per esempio quelle legate alle disfunzioni tiroidee, tematiche affrontate in uno specifico saggio *Una chef per la tiroide. Dall'antipasto al gelato: trentadue ricette ipoidiache* (Osanna Edizioni), per il quale è stata finalista al concorso letterario sulla salute 2015, indetto dall'Osservatorio sanità e salute di Roma.

(Anna Paola Vergari)

SICILIA

CALTAGIRONE

TERRITORI DEL VINO E DEL GUSTO

Nato dalla collaborazione tra l'Assessorato del Turismo, Sport e Spettacolo della Regione Sicilia e il Ministero dei Beni, attività culturali e Turismo, si è svolto a Caltagirone un evento sul tema "Territori del vino e del gusto. In viaggio alla scoperta del *genius loci*". L'iniziativa si è articolata in quattro giornate d'incontri, tra seminari, convegni, degustazioni e *workshop*, con l'obiettivo di promuovere il territorio siciliano meno battuto dai circuiti turistici, valorizzando i prodotti tipici locali, dalla gastronomia al vino. L'evento, che ha coinvolto la Delegazione, ha richiamato le principali figure che ruotano attorno al "prodotto turistico": attori locali, istituzioni, imprese del mercato turistico e della comunicazione.

Nel corso della tavola rotonda, presso il salone di rappresentanza del Municipio, che ha messo in evidenza la tipicità e l'iden-

tità territoriale all'interno del rapporto tra comunità locale e mercato turistico, l'Accademico Maurizio Pedi ha presentato una relazione sui "Giacimenti enogastronomici: una ricchezza che non necessita di trivelle", sottolineando la ricchezza economica e il valore della compatibilità ambientale che i giacimenti enogastronomici proposti all'interno di pacchetti turistici hanno avuto negli ultimi dieci anni nel territorio, come la storia produttiva e commerciale del Cerasuolo di Vittoria, unica Docg del Sud Italia, insegna. L'evento ha offerto anche l'occasione di dare lustro alle attrattive cittadine. Per questa ragione, con generosità e spirito di servizio civico, la Delegata Tanina Bartoli Gravina ha aperto le porte del proprio storico "Palazzo Crescimanno" per offrire un cocktail di benvenuto alle autorità militari e civili pervenute in città. La visita è stata impreziosita dalla sapiente guida del Vice Delegato Mimmo Amoroso, ex Direttore dei Musei Civici. (Maurizio Pedi)

SARDEGNA

ORISTANO

PREMI ACCADEMICI A DUE APPREZZATE REALTÀ LOCALI

La Delegazione ha promosso due importanti eventi per il conferimento di significativi riconoscimenti accademici ad altrettante realtà locali da lungo tempo conosciute e apprezzate. La prima manifestazione si è svolta in occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina 2017 al ristorante "Da Renzo", che ha organizzato un pranzo sontuoso con il quale lo chef ha messo in risalto le sue





eccelse capacità di reperire materie prime di grandissima qualità e freschezza, accompagnate da una preparazione delicata e attenta. All'evento hanno partecipato la Coordinatrice Territoriale Gabriella Guiso e i due Delegati di Cagliari, Mariangela Pinna Coiana e Franco Panu, gradite presenze, espressione di sintonia tra le Delegazioni isolate. Sono altresì intervenuti numerosi Accademici che hanno potuto gustare gli ottimi piatti realizzati in uno splendido scenario.

Il secondo evento si è svolto in occasione della consegna del premio "Dino Villani 2017", per la bottarga di grande qualità, al Nuovo Consorzio Pontis, realtà produttiva ben consolidata nel panorama del settore ittico, che può vantare importanti prodotti lavorati, oltre alla pesca diretta dei muggini nello Stagno di Cabras. La premiazione è stata preceduta dall'interessante visita alle peschiere, dove il Direttore Antonello Satta ha illustrato le tecniche di pesca e di gestione dello Stagno di Cabras.

La giornata è proseguita con l'istruttiva visita allo stabilimento

di lavorazione dei pesci e della bottarga, nel corso della quale il dottor Francesco Sardu ha spiegato i passaggi fondamentali della lavorazione del muggine affumicato e della bottarga.

Il pranzo si è tenuto alla Peschiera Pontis, che fa sempre parte del Consorzio, con la degustazione di gustosi piatti realizzati con i loro prodotti ittici. (Riccardo Fantacci)



EUROPA

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

OTTIMO MENU "MARE E TERRA"

Per la quarta riunione conviviale della Legazione, il Legato Vincenzo Trani e l'Accademico

Vladimir Sadovin, Simposiarca della serata, hanno scelto un ristorante di recente apertura, "Maritozzo", situato nel centro di Mosca. Chef del ristorante il giovane ma ricco di talento Andrea Impero, di origini ciociare (Frosinone) il quale, dopo le esperienze in Italia e all'estero presso ristoranti pluripremiati, è arrivato a Mosca a 26 anni con l'intento di proporre la sua cucina, dai gusti di casa ma con una marcata vena di innovazione e sperimentazione, e offrire ai moscoviti il "fine dining all'italiana".

Il menu della serata, predisposto da Andrea appositamente per gli ospiti dell'Accademia e concordato con il Simposiarca, è stato incentrato sulla tematica "mare e terra", molto cara allo chef per i suoi legami alle antiche tradizioni ciociare e per le influenze della cucina di mare derivate dalle esperienze professionali.

Il benvenuto agli ospiti con un'eccellente Franciacorta; stuzzichino con alici marinate, pâté di fegatini di pollo e pinzimonio di verdure; a seguire, un interessante millefoglie di tonno e maiale, con crema di formaggio caprino e gelé di mango. Gli gnocchi arrosto, mantecati con salvia e bottarga di tonno e aria di rafano, hanno incontrato il favore unanime dei commensali, come pure la calamarata di Gragnano con seppie, piselli e chips di prosciutto. Ottimo il filetto di manzo scottato, con juice alla fava di cacao, aceto invecchiato e panzanella. In conclusione, piccola pasticceria assortita, mini maritozzo con panna e un'interessante zuppetta fredda di arance e carote con macedonia e lingua di gatto croccante.

Sergio Golubev, sommelier russo, appassionato estimatore della cultura gastronomica italia-

na, ha curato la scelta dei vini: Orvieto classico superiore Castagnolo 2015 (Barberani); Pecorino Falerio Villa Angela 2015 (Velenosi); Custoza superiore Ca' del Magro 2014 (Monte del Fra'); Vermentino Colli di Luni Atys 2014 (La Ghiaia); Pergolaia 2011 (Caiarossa); Moscato d'Asti Ribota 2016 (Boeri).

Il servizio, gestito dalla giovane ma già esperta Martina Pallante di Roma, è stato ottimo e molto curato. Gli ospiti d'onore dell'evento sono stati il Nunzio Apostolico S.E.R. Arc. Celestino Migliore, l'Ambasciatore bielorusso a Mosca Igor Petrishenko, il Vice Capo Missione dell'Ambasciata italiana a Mosca, Ministro Plenipotenziario Michele Tommasi e il Viceministro del Governo di Mosca per i rapporti internazionali Ilya Kuzmin. Fra gli altri ospiti vi erano rappresentanti del *top management* di alta finanza moscovita (VTB Bank, BMW Bank, MSP Bank, Concern General-Invest), di importanti aziende russe (Aereoflot, Sviazinvest, Azbuka Vkusa, Imperial Duty Free e altre) e la RAI con il suo Direttore della sede di Mosca Marc Innaro.

UNGHERIA

BUDAPEST

RICEVIMENTO NELLA RESIDENZA DELL'AMBASCIATORE D'ITALIA

La Delegazione si è ritrovata per una riunione conviviale-ricevimento nella insolita cornice della residenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia Massimo Rustico, il quale, con la gentile consorte Monika, ha ospitato il folto gruppo di Accademici accompagnati dalle mogli e alcuni importanti ospiti istituzionali. Il Delegato ha aperto la





serata con il tradizionale suono della campana, illustrando che l'occasione è stata pensata per la nomina ufficiale di S.E Massimo Rustico ad Accademico onorario, con una cerimonia di accoglienza presieduta dal Presidente del Centro Studi "Franco Marengi", Sergio Corbino, il quale, con la *verve* partenopea che lo contraddistingue, ha intrattenuto circa gli scopi e le finalità dell'Accademia. Per l'occasione erano presenti anche alcuni importanti rappresentanti governativi, cui l'Ambasciatore ha voluto far conoscere dal vivo la presenza, sul suolo magiaro, dell'Accademia quale motore e messaggio di vera cultura del cibo e delle tradizioni alimentari italiane nel mondo. Nel suo intervento ha inoltre sottolineato come sia importante la valorizzazione della cucina italiana non solo in termini di promozione legata all'aspetto del *food and beverage*, ma anche nella valorizzazione degli innumerevoli aspetti culturali e territoriali a essa legati. Ha anche ricordato la seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo cui la Delegazione sta dando un fattivo e determinante contributo con diversi importanti

eventi in programma insieme agli altri enti istituzionali del Sistema Italia. Un ricco buffet, preparato dallo chef della casa, ha deliziato i palati degli ospiti con vari prodotti e piatti nella più rigorosa tradizione alimentare italiana, accompagnati da alcuni vini italiani di ottima qualità. La piacevole serata si è conclusa con un caloroso applauso a segno del manifesto gradimento di tutti per la cordialissima ospitalità ricevuta. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

I FICHI, VERI PROTAGONISTI DELLA SERATA

La Delegazione si è riunita al ristorante "Marino" per un'espe-

rienza culinaria molto interessante. Il menu è stato incentrato sui prodotti freschi stagionali, che lo chef Salvatore Marino è solito scegliere dalle fattorie locali, ossia a chilometro zero. Alcuni vegetali, come i pomodori e i fagiolini, provengono dal suo orto personale. Il ristorante vanta di essere il più antico a Los Angeles; è stato aperto dal padre Giro proveniente da Napoli, 50 anni fa: un vero record in questo Paese dove tutto cambia rapidamente. La clientela è molto selezionata e affezionata, e l'ambiente, con i suoi mobili e decori, conserva il fascino del passato.

La scelta del menu, incentrato sui prodotti stagionali, ha incluso i fichi, veri protagonisti

della serata, che hanno ispirato la Simposiarca Mariella Salvatori a esporre un approfondimento storico e alimentare: il fico, pur essendo originario del Mediterraneo, è arrivato in California, a San Diego, nel XIX secolo, grazie ai frati francescani; successivamente, altre varietà sono state importate, creando uno sviluppo agroalimentare locale. Il menu della serata ne ha previste quattro.

Dopo l'aperitivo con Prosecco, sono stati serviti due antipasti: una degustazione di quattro varietà di fichi, coltivati nella locale fattoria "Murry Farm", insieme al prosciutto di Parma e gorgonzola; pomodori heirloom, provenienti dall'orto dello chef, accompagnati con la mozzarella importata. Il primo piatto ha sbalordito i commensali sia per il gusto sia per l'originalità: maccheroncini genovese, ricetta napoletana che prende il nome dello chef che l'ha inventata. Il secondo ha offerto la scelta tra il branzino in crosta di sale e la tagliata, accompagnati dai fagiolini dell'orto. Infine, torta alle pesche. I vini abbinati: bianco toscano 2016 (Tenuta Il Ghizzano); Aglianico "Bacio il cielo" 2015 (De Concillis).

A fine serata, la Delegata Francesca Harrison ha consegnato allo chef il piatto in silver plate dell'Accademia.

(Mariella Salvatori)





PIEMONTE

BIELLA

21 settembre 2017

Ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, in cucina Franco e Ivan Ramella. ●Via Santuario di Oropa 480 - Località Oropa, Biella Oropa (Biella); ☎015/2455923, cell. 335/6558557; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì (inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: capunet ai tre arrosti, semolino dolce, battuta di fassone, formaggi della Valle Elvo, fricc dal marghè; terrina di paletta biellese e mele con piccola misticanza e mostarda; riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce spumante; polenta concia di Oropa; sella di agnello cotta al forno servita con salsa alla menta; crema ghiacciata al Ratafià.

I vini in tavola: Clementina Spumante; Maioli Rosè 2016; Piandoro 2016; Bramaterra 2011 (tutti Tenute Sella).

Commenti: Sergio Corbino, Presidente del C.S. "Franco Marenghi" e

membro del Consiglio di Presidenza, ha incontrato la Delegazione nel luogo simbolo della zona: il santuario di Oropa. Franco e Ivan Ramella, titolari e chef del ristorante, hanno degnamente interpretato i desideri della Delegata Bertotto di far conoscere all'ospite napoletano alcuni prodotti della gastronomia biellese: formaggi locali, con l'antico gustosissimo "fricc dal marghè", antesignano della fonduta, a base di burro fritto, toma e uova; il salume paletta preparato in una terrina con mele; la famosa polenta concia; uno spettacolare risotto e una tenera sella di agnello. Per finire, un gelato al Ratafià di ciliege nere. I vini, assolutamente autoctoni, provenivano dalle Tenute Sella. Numerosi gli ospiti, tra cui i CT piemontesi, Luigi Bussofino e Mauro Frascisco e il Segretario del Centro Studi Elisabetta Cocito.

CIRIÈ

21 settembre 2017

Ristorante "Del Gallo" di Rosalia e Luciano Regaldo, in cucina Luciano Regaldo. ●Via Nino Costa 114, San Francesco al Campo (Torino); ☎011/9278395; info@ilristorantedelgallo.com; coperti 165. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salumi dell'azienda di famiglia e formaggi locali; insalatina di uva con pâté rustico e marmellata di fichi del nostro albero; uovo meringato al parmigiano su letto di funghi; risotto ai funghi e zucca dell'orto; rollè di agnello, dell'azienda di famiglia, con funghi fritti; dolce al funghetto.

I vini in tavola: Col di Luna millesimato oro Prosecco Doc (Bellenda); Chiara Monferrato bianco; Chiara rosè Monferrato charetto Doc; Arturo Barbera d'Asti Docg (tutti Vigne dei Mastri); Moscato d'Asti (Bosio).

Commenti: "A tavola con funghi cucinati e raccontati": tema conviviale che ha riscosso notevole interesse da parte di Accademici e ospiti che, tra una vivanda e l'altra, hanno potuto godere della sapiente conferenza, sul tema micologico, condotta dal relatore Francesco Golzio, Dirigente biologo e Responsabile del Centro di Controllo micologico dell'ASL TO4. Il ristorante è un eccellente esempio di conduzione familiare. In cucina lo chef Luciano Regaldo e la sua brigata dimostrano un notevole talento e creatività pur restando nell'ambito della tradizione piemontese. Tra le vivande proposte, tutte di ottima qualità, particolarmente apprezzati sono stati gli antipasti; molto curata anche la presentazione dei piatti; le varie portate sono state sposate da un'ottima scelta di vini. La necessità di procurarsi funghi "non locali", dovuta alle ben note condizioni meteorologiche, ha inciso solo minimamente sul risultato finale della riunione conviviale. Complimenti al Simposiarca nuovo Accademico!

NOVARA

21 settembre 2017

Ristorante "Locanda della Staffa" di Mario e Rebecca Nicolini. ●Via Sempione 1, Pombia - Marano Ticino (Novara); ☎0321/923494, cell. 340/2572368; info@nicolinibanqueting.com; coperti 100. ●Parcheggio

privato del ristorante; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura la sera lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: acciughe del mar Cantabrico, crocchette di baccalà, pâté della casa su pan brioche, verdure fresche pastellate; scaloppa di foie gras con gelée di lamponi e cipolle di Tropea caramellate; ravioli di ricotta di bufala con crudaiola di pomodoro, chips di melanzane e profumo di basilico; filetto di manzo piemontese cotto nel fieno in crosta di sale con funghi cardoncelli al profumo di aglio e prezzemolo; misticanze all'agro; torta di ciliegie con gelato alla crema.

I vini in tavola: Spumante classico (Bersi Sellini Franciacorta); Gewürztraminer (Joseph Hofstatter); Grechetto Igt (Castello di Magione); Bolgheri Emilio Primo (Terre del Marchesato).

Commenti: Cena già programmata da Mario Tuccillo, sospesa a suo tempo per l'improvvisa perdita del Delegato, alla vigilia della riunione conviviale. Numerosa partecipazione di Accademici e amici in questo ristorante, con cordiale accoglienza dei titolari Mario Nicolini con la figlia Rebecca, già gestori di un apprezzato locale a Borgomanero. È stata per tutti una piacevole sorpresa sia per il confort degli ambienti, la cura della messa in tavola, il servizio attento, sia per i piatti proposti a cominciare dalle scaloppe di foie gras, ben abbinata alle cipolle caramellate; buono e ben cotto il filetto al fieno in crosta di sale. Di livello superiore al previsto i vini serviti.

PINEROLO

15 settembre 2017

Ristorante "Enrica e Valdo" di Enrica e Valdo Jallà, in cucina Valdo Jallà. ●Via Gerbido 16, San Germano Chisone (Torino); ☎cell. 340/3557003; enricavaldo@hotmail.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì-giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedini di gamberoni, rane fritte e ultimi fiori di zucchine, carne cruda e "bagna dij Sant"; risotto con la quaglia; filetto al Madera con pesche; semifreddo alla pesca e gelato.

I vini in tavola: Prosecco; Gewürztraminer Doc 2016 (Abbazia di No-





PIEMONTE segue

vacella); Nebbiolo d'Alba Doc 2014 (Renato Ratti); Moscato d'Asti Docg 2106 (Montalbera).

Commenti: L'accoglienza è stata calorosa e si può ben dire familiare (il ristorante si trova all'ultimo piano dell'abitazione del cuoco Valdo Jallà e della signora Enrica, che si occupa della sala), il servizio molto efficiente. La cucina, caratterizzata da piatti preparati con cibi per lo più del territorio e molta cura, ha trovato il consenso quasi unanime degli Accademici. Forse, anche per rispondere alle tendenze contemporanee, poteva essere dedicata più attenzione alla *mise en place* (ma quel che conta maggiormente è la sostanza). È la seconda volta che la Delegazione visita questo ristorante: il miglioramento è stato percepito non solo nell'elaborazione del menu, ma anche nella cura dei dettagli. Degna di considerazione la selezione dei vini.



terosso al Mare, in un accogliente ristorante, selezionato dalla stessa Delegata Marinella Curre e che ha ottenuto l'approvazione degli Accademici. Il ristorante, a gestione familiare, propone menu composti da piatti, a base di pesce freschissimo, preparati dallo chef con fantasia, attraverso un'accurata scelta di materie prime e il loro attento accostamento. Ne è risultata una cucina piacevole e particolarmente apprezzati i ravioli di ricciola e l'acciugata alla monterossina, il tutto abbinato a ottimi vini. La serata ha avuto un buon successo come rispecchia il punteggio elevato.

lastricata in tessere ceramiche decorate da artisti di fama internazionale. L'interno è lindo e sobrio. L'insalatina di molluschi e gamberetti ha la delicatezza del prodotto fresco, croccante la frittella di baccalà, accompagnata (ma perché?) da una gustosa salsina piccante; l'involentino invece trae vigore da una delicata salsa all'acciuga. Ben al dente i mandilli (fazzoletti) al leggero sugo di pesto con fagiolini e patate secondo tradizione. Una delizia le freschissime triglie di scoglio perfettamente spinato, cui danno sapidità i curiosi asparagi di mare. Canestrelli morbidi chiudono dolcemente il convivio. Sorprendentemente piacevole la Bianchetta, debole il Pigato, interessante il Passito. Servizio inappuntabile per efficienza e celerità. Convivio gustoso per la freschezza delle portate.

Le vivande servite: ventaglio di mare (polpo con pomodori, guazzetto di baccalà e spada marinato); trofie delizie di mare; orata alla Vernaccia con tagliatelle di zucchine e carote; tiramisù.

I vini in tavola: Costabianca Langhe Favorita 2016 Doc (Teo Costa, Castellinaldo d'Alba).

Commenti: Piccolo locale in zona semi-centrale ma con tante buone carte da giocare. Accoglienza sorridente e spigliata del patron Gioacchino che ben dispone fin dal primo approccio; un capace e "imponente" pizzaiolo che utilizza tutta la sua mole per ben lavorare la pasta e proporre ottime pizze. Una brigata di cucina capitanata da Giovanna (moglie del patron) che separa la salsa di pomodoro ancora schiacciando il pomodoro con le mani e lo cucina con una pazienza certosina così da rendere la salsa cremosa ma piena di sole e di sapore; materia prima freschissima (il pesce profuma di mare) e, per finire, prezzi competitivi. Tutti sono rimasti favorevolmente colpiti dal rapporto qualità-prezzo. Purtroppo il locale è piccolo e piuttosto minimalista, così che spesso si è costretti a stare seduti a tavola gomito a gomito con altri commensali sconosciuti.



LIGURIA

 **LA SPEZIA**
27 settembre 2017

Ristorante "Miky" di Michele De Fina e famiglia, in cucina Michele De Fina. ●Via Fegina 104, Monterosso al Mare (La Spezia); ☎0187/817608, anche fax, cell. 3335/7611477; miky@ristorantemiky.it, www.ristorantemiky.it; coperti 60+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetto di triglia con scarola, burrata, pinoli e tentacoli di polpo soffiato; mazzancolle in croccante di mandorle, tamburo di zucchine, spuma di carote, mango; tartare di tonno scottata su salsa di radicchio e funghi porcini; ravioli di ricciola con scampi, gamberi e basilico; acciugata alla monterossina; ombrina in crosta di limoni con crema di melanzane e mandorle; prelibatezze del pasticciere.

I vini in tavola: Pinot Grigio (San Michele Appiano); Schiava (Hofstatter).

Commenti: Bella serata accademica nel cuore delle Cinque Terre, a Mon-

 **SAVONA**
17 settembre 2017

Ristorante "Trattoria la Familiare" di Pietro Solergni ●Piazza del Popolo 8, Albissola Marina (Savona); ☎cell. 347/673500; pietrosolergni@gmail.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane centrali di ottobre; giorno di chiusura martedì e giovedì (ottobre - maggio), a pranzo (giugno - settembre). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina tiepida di mare; frittelle di baccalà, involtino di pasta fillo con bufala, pachino e bottarga; mandilli de sea al pesto; triglie spinato in padella e salicornia; canestrelli di Torriglia.

I vini in tavola: Bianchetta genovese 2016 (Bisson); Pigato 2016 (Vis Amoris, Diano Marina); Passito di Pigato d'Albenga (Massimo Alessandri).

Commenti: Il locale, con il suo dehors, si apre sulla piazzetta del Municipio, in fregio alla Via Aurelia costeggiata, dal lato mare, dalla splendida Passeggiata degli Artisti,



LOMBARDIA

 **ALTO MILANESE**
25 settembre 2017

Ristorante "Antichi Sapori" di Gioacchino Rositano, in cucina Giovanna Aiello. ●Via Venegoni 10, Busto Arsizio (Varese); ☎0331/333799, anche fax, cell. 348/1757989; info@ristorante-antichisapori.com; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio, due settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

 **CREMONA**
21 settembre 2017

Ristorante "Cascina Lago Scuro" di gestione familiare. ●Via Pagliari 54, Stagno Lombardo (Cremona); ☎0372/57487; info@cascinalagoscu-ro.it, www.cascinalagoscu-ro.it; coperti 80+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Capodanno, agosto, Natale; giorno di chiusura domenica sera, sabato a pranzo, gli altri giorni su prenotazione. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mozzarella di bruna alpina, insalata dell'orto, carpione di zucchine, salumi Bettella, torta di rose salata; gnocchi al cavolo nero del giardino e nocciola tonda gentile; polenta di mais bio di Langa, carne brasata; degustazione di formaggi di bruna alpina; mela al forno con crema vaniglia e Cognac; cannoncino di sfoglia con chantilly.

I vini in tavola: Colfondo Anfora, vino bianco frizzante fermentato in anfora (Casa Belfi); Veneto Igt rosso 2016; Pinot Grigio 2016 delle Venezie (entrambi Bakari).



Commenti: Nell'anno dedicato alla conoscenza dei formaggi dei vari territori e al loro utilizzo nella cucina della tradizione, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale di settembre presso un'azienda agricola biologica, che dal 1998 ha aperto un piccolo caseificio che utilizza solo il latte crudo delle mucche "brune alpine" al pascolo e per questo fa parte di Anfosc (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo). Piatto forte e tema centrale della serata: i formaggi presentati da Luca Grasselli che li produce e li porta anche nei mercati agricoli francesi. Sono stati gustati: scamorza di pasta filata, fontal crosta lavata, nostranello stagionato, camembert e un erborenato tipo gorgonzola, accompagnati da un'ottima mostarda di pomodori verdi e da confettura di fichi. Negli antipasti poi, ricchi di verdure dell'orto, spiccava una buona mozzarella di bruna alpina. Apprezzati dai numerosi commensali anche le varie portate e il pane fatto in casa, saporito e gustoso.



Le vivande servite: crocchette di baccalà e pomodoro; sformato di comede (spinaci selvatici) su salsa al formaggio e ciliegie; mezzelune di farina di segale farcite con aglio orsino e ricotta su fondo ai funghi rosolati; lombo di maialino con lattuga belga, zucca, purè di sedano e salsa all'aglio; strudel di mele avvolto in pasta fillo con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Diamicton brut (Piffer); Müller Thurgau Palai (Pojer e Sandri); Rosso (Maso Furlì); Mandolaia (Lavis).

Commenti: Dopo anni e qualche variazione, sia per la cucina sia nella struttura esterna, il ritorno alla trattoria si è rivelato una gradita occasione per il consueto ritrovo tra amici e nuovi incontri. Come apertura, un breve interessante *excursus* storico sui dintorni. Dal punto di vista della gastronomia, la serata, organizzata con la consueta cura dall'Accademica Patricia Deinies, ha avuto inizio con squisite crocchette di baccalà irrorate da un'ottima salsina di pomodoro. Le accompagnava un brut Piffer Diamicton che ha piacevolmente stupito gli Accademici. I piatti che poi si sono succeduti, degnamente accostati a ottimi vini, erano all'altezza della nota abilità, costantemente rinnovata del proprietario e cuoco. I prodotti,

scelti soprattutto fra aziende e malghe trentine, trasformati in gustose e delicate pietanze, hanno deliziato i convenuti. Da sottolineare l'accurata presentazione, la precisa spiegazione degli elementi e il signorile servizio dei giovani.



VENETO

ALTO VICENTINO

22 settembre 2017

Ristorante "Antica Trattoria Albergo Due Mori" della famiglia Saccardo, in cucina Rosalia Saccardo. ●Via Rigobello 41, San Vito di Leguzzano (Vicenza); ☎0445/671635, fax 0445/511611; info@trattoriaduemori.it, www.trattoriaduemori.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,55; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli fritti di stagione; polpettine di tastasale su fonduta di asiago e polenta; risotto ai finferli e morlacco; piccione alla vecchia maniera, con verdure dell'orto di casa; mantecato alla nocciola.

I vini in tavola: Brenton Durello dei Lessini spumante brut (Dama del Rovere); Polveriera rosso Veneto Igt 2015 (Piovene Porto Godi); Cicogna Merlot dei Colli Berici Doc 2013 (Cavazza); Zonta Cabernet Breganze Doc 2013, Vigneto due Santi (Zonta); Doro Pasito bianco Veneto Igt 2007 (Masari).

Commenti: Il ristorante, da quattro generazioni, difende la tradizione vicentina in cucina. Si inizia con stuzzichini a base di pesciolini, verdure e frittelle con le sardine, il tutto fritto al momento. Per antipasto, polpettine a base di tastasale su una fonduta di asiago e polenta frita. Il primo consisteva in un risotto con finferli e morlacco del Grappa. Il secondo era un piccione in pentola e verdura dell'orto di casa. Per finire, un gustoso gelato alle nocciole. Buono l'abbinamento piatto-vino. A fine serata, veniva consegnato, alle figlie di Rosalia Saccardo, il Diploma di Buona Cucina.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST

20 settembre 2017

Ristorante "Laghetto Dei Salici" di Damiano Bottacini, in cucina Damiano Bottacini. ●Via Palù Vecchio 20, Roverchiara (Verona); ☎0442/74270; www.facebook.com/Ristorante-Laghetto-Dei-Salici; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie la prima settimana di gennaio e 1° - 20 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: olive all'ascolana, mortadella d'oca e salame d'oca, pecorino romano, fagottino croccante con funghi pioppini e patate su fonduta di monte veronese; risotto con zucca e Amarone; tagliata di picanha su letto di rucola con contorni misti; torta al cioccolato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Noè spumante extra dry metodo Charmat (famiglia Dalla Bernardina); Le Busette bianco del Veneto Igt, Cabernet Franc dei Colli Euganei (Vigna Vecchia); Vecio Belo Valpolicella classico superiore (Manara); Moscato Fior d'Arancio dei Colli Euganei (Vigna Vecchia).

Commenti: Il Simposiarca Federico Chiavegato ha proposto una piacevole serata in questo ristorante affacciato sui laghetti naturali, in un contesto particolarmente gradevole. Si è apprezzata, in particolar modo, l'esperienza dello chef abilmente trasmessa in un menu che ha spaziato tra la cucina tipica del territorio e la tradizione d'oltreoceano, perfettamente integrate tra loro sia nei sapori sia nella presentazione. L'accoglienza è stata caratterizzata da un aperitivo con stuzzicanti e particolari salumi d'oca. Dopo una porzione buona e generosa di risotto, particolarmente gradita, è



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

21 settembre 2017

Trattoria "Vecchia Sorni" di Lorenzo Callegari, in cucina Lorenzo Callegari. ●Piazza Assunta 40, Lavis (Trevise); ☎0461/870541; www.trattoriavechiasorni.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.





VENETO segue

stata la volta della tagliata di picanha, il cui processo di frollatura e la successiva cottura sono stati esaurientemente commentati dallo chef. Degna conclusione la torta al cioccolato dal sapore deciso, accompagnata da gelato alla vaniglia. L'accoglienza e le appassionante illustrazioni dello chef hanno fatto da piacevole cornice a questa riunione conviviale, che ha suscitato soddisfazione tra gli Accademici.

TREVISO

22 settembre 2017

Ristorante "La Cucina di Crema" di Walter Crema, in cucina Walter Crema. ●Via Montello 9, Gaiava del Montello (Treviso); ☎0422/776042, fax 0422/882783; info@lacucinadicrema.it, www.lacucinadicrema.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ricottine fresche di malga; morlacco del Grappa con melone; bastardo del Grappa stagionato e miele di castagno; zuppa di funghi di bosco; gnocchi ripieni di morlacco al burro e salvia; tagliata d'anatra con testa di porcino; sorbetto al mosto d'uva fragola.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc Conegliano Valdobbiadene (Il Colle, San Pietro di Feletto); Incrocio Manzoni 6.013, Costa degli Angeli (Case Paolin, Volpago del Montello); Doc Montello e Colli Asolani Doc Cabernet Sauvignon (Emilio Sartor, Venegazzù).

Commenti: Buone le materie prime utilizzate per gli antipasti. Pregevole la zuppa di funghi di bosco, tanto più

apprezzabile in questa annata scarsa di funghi, soprattutto nell'area montelliana: equilibrata la scelta dei funghi. Molto ben eseguiti gli gnocchi ripieni di morlacco, piatto da consigliare, come pure la tagliata d'anatra, correttamente cotta e accompagnata da una freschissima cappella di porcino, appena grigliata. Adatto il sorbetto. Peccato che il servizio lento e non ben coordinato abbia penalizzato le portate, giunte a taluno non perfettamente in temperatura. Accogliente il locale alle falde del Montello, arredato con cura.

TREVISO-ALTA MARCA

29 settembre 2017

Ristorante "Osteria con cucina Chies Milva" di Milva Chies, in cucina Milva Chies. ●Via Borgo Ciser 40, Fregona (Treviso); ☎0438/5855596; trattoria.ciser@libero.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: affettati misti con polenta abbrustolita; s'ciosi (lumache) in tecia con le erbe; faraona e anatra in tecia con patate corrette, erbe trifolate e fagioli con prezzemolo; spezzatino di cinghiale e misto di radicchi.

I vini in tavola: Glera frizzante della casa; Cabernet Franc 2015 (Salatin); Cabernet Sauvignon 2015 (Ca' Mocenigo).

Commenti: La ripresa degli incontri conviviali, dopo la pausa estiva, ha visto la visita a una vecchia osteria con cucina, egregiamente condotta dalla signora Milva che ha ereditato, dalla sua famiglia, l'antica arte di cucinare le cose buone di una volta.



Prima della cena c'è stata una visita, molto interessante, presso la Cooperativa Piera Dolza (Pietra dolce, quella delle Grotte del Caglieron che sono poco lontane) che produce, con i pochi coltivatori del posto, l'ottimo vino da dessert, il Torchiato di Fregona. Durante la cena, il Vice Delegato Albertin, come Siniscalco, ha ripercorso la storia dell'Osteria e il tipo di cucina che è stata sempre praticata. Oggi si propongono gli stessi piatti ma con l'accorgimento di renderli più leggeri. Il menu proposto è stato di gradimento generale e le pietanze hanno ricordato i veri sapori fissati nella memoria. I complimenti di tutti e la consegna del guidoncino sono stati la giusta conclusione di questo riuscitissimo incontro conviviale.

VERONA

28 agosto 2017

Ristorante "Parparo Vecchio" della famiglia Pomari: Giancarlo, Patrizia, Marta, Sofia e Gianpietro, in cucina Patrizia Pomari. ●Via Parparo di Sotto 1, Roverè Veronese (Verona); ☎0457/835476; www.parparovecchio.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre; giorno di chiusura lunedì; martedì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi sbtuiti con la fioretta; lasagnette fatte in casa col tartufo nero della Lessinia; capriolo in umido con la polenta brustola; verdure cotte miste degli orti di montagna; tagliere dei dolci con torta di mele; salame al cioccolato e sbrisolona con gelatina di Grappa.

I vini in tavola: Valpolicella classico superiore (Zenato); Custoza (Cantina sociale di Custoza).

Commenti: Una splendida iniziativa, quella organizzata, in modo magistrale, dal Simposiarca Lillo. Cogliere l'opportunità di condividere una riunione conviviale, coinvolgendo tut-

ti gli Accademici e le loro famiglie. Gli straordinari paesaggi, l'ospitalità dei titolari hanno donato al nutrito gruppo un'emozionante susseguirsi di piacevoli emozioni. Non ultime, quelle derivanti dalla degustazione di un menu tradizionale che ha riscosso importanti commenti positivi.

VERONA

21 settembre 2017

Ristorante "Locanda 800" di Diego Donatelli, in cucina Diego Donatelli. ●Via Moron 46, Negrar (Verona); ☎045/6000133, anche fax; info@locanda800.it, www.locanda800.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina alle erbe dell'orto con mousse di formaggio; risotto con zucchine e tartufo; spaghetti alla chitarra; scamone vitello e funghi porcini; sella di coniglio con verdure dell'orto; tiramisù istantaneo.

I vini in tavola: Lessini Durello metodo classico (Fattori); Garganega (Locanda 800); Valpolicella classico superiore (Vigna 800).

Commenti: Accolti dal Simposiarca Pietro Canepari, nella suggestiva cornice della sala barrique, gli Accademici si sono riuniti per la ripresa delle attività dopo la pausa estiva. Il convivio si è svolto nel cuore della Valpolicella, in una splendida cascina di campagna. La professionalità piena di tutta la brigata e la straordinaria ricerca nella selezione delle materie prime dello chef Diego Donatelli hanno fatto da cornice a una riunione di grande spessore accademico. Molto apprezzati gli abbinamenti con i vini



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

3 settembre 2017

Ristorante "Da Pippo" di gestione familiare. ●Località Oriano 5/Z, Solignano (Parma); ☎0525/3582, cell.



338/3594845; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di salumi con torta frita e polenta frita; tagliatelle di farro con porcini; gnocchetti con salsiccia e lenticchie; punta di vitello con patate al forno; sbrisolona con Vinsanto e assaggi di biscotti di farina di farro e lenticchie.

I vini in tavola: Malvasia (Monte delle Vigne); Cabernet.

Commenti: La riunione conviviale di settembre, "Porta in tavola il farro", è la riscoperta di coltivazioni antiche riportate alla luce dal ristoratore Pippo con piatti che, dimenticati nella tradizione locale, conferiscono a questo cereale, negli abbinamenti con i prodotti del sottobosco, sapori unici e gradevoli al gusto. La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Squeri, ha avuto come tema "Star bene a tavola": proprietà e benefici di un corretto uso dei cereali e controindicazioni. Gli spunti e i consigli forniti hanno coinvolto tutti su come si possa creare armonia e benessere nei piaceri della buona tavola anche con alimenti ritenuti poveri. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo, e ampio plauso alle tagliatelle di farro con funghi. Ottimi i biscotti. Appropriati i vini. Un menu che, per la cura apporata a ogni pietanza, ha conseguito un consenso unanime. Ottimo il servizio. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CARPI-CORREGGIO 21 settembre 2017

Ristorante "Osteria la Comenda" di Massimo Guidetti, in cucina Massimo Guidetti. ●Via Ca' dei Frati 39/A, Rio Saliceto (Reggio Emilia); ☎0522/649832, cell. 347/4660399; 76.mguidetti@gmail.com; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: arrostitini di pesce: tonno pinna gialla al sesamo, pesce spada al papavero, salmone norvegese al pane aromatico, medaglia di calamaro, gambero alla pancetta agliata, tentacolo di polpo verace alla galega; il gratinato: muscolo ripieno alla genovese, ostrica ai ciccioli, cappasanta atlantica maître d'hotel, scampto scozzese, involtino di spada abbottonato, sardoni nostrani al finocchietto e sorpresa; la grigliata e



l'infornata; fritto misto della vecchia cesenate; sorbetto agli agrumi, stecco al formaggio e lime con copertura al pistacchio; tortina all'ananas e salvia.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Col de Sass (Spagnol).

Commenti: Riunione conviviale veramente speciale per la distribuzione della pubblicazione dell'Accademica Elisabetta Barbolini *Le ricette di un cuoco anonimo del XVIII secolo*. Oltre al menu, all'aperitivo allestito all'esterno sono state servite specialità di terra e mare: mortadella a dadini, salame di Felino, crostini alle alici e frittelle di pesce con abbondante Prosecco. Un successo decretato all'unanimità, dove lo chef Massimo Guidetti, 3 volte campione italiano chef e una volta campione europeo, e la sua brigata hanno veramente raggiunto votazioni eccezionali: la puntualità, la puntualità e le preparazioni sono state esemplari. Dimostrazione che si riesce a fare cucina di elevato livello anche nella Bassa Reggiana Modenese.

IMOLA 16 settembre 2017

Ristorante "Cà Monti" di Giuliano Monti, in cucina Lea Monti. ●Via Montemorosino 4, Fontanelice (Bologna); ☎0542/97666, anche fax; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa di funghi misti su crostino di pane agliato; polenta frita, squacquerone, friggione di prosciutto (no cipolla); carbonara di garganelli al tartufo nero pregiato; anatra ai frutti d'autunno (mele, prugne secche, uva); mousse di ricotta con fichi caramellati.

I vini in tavola: Sono, Chardonnay senza solfiti (Tre Monti); Cabernet Sauvignon Colli d'Imola Doc (Cà Brucciata); Rocche Doux, Albana spumante Romagna (Podere delle Rocche).

Commenti: In un ambiente collinare, la Delegazione è stata ospite di un'azienda agricola presente da oltre tre secoli. Gli ultimi discendenti, oltre vent'anni fa, ampliarono l'attività con un agriturismo, disponendo di un avviato allevamento di bovini, suini e pollame, di coltivazioni arboree e orticole. Una testimonianza di questo attaccamento alla terra è arrivata nella riunione conviviale con proposte basate sui sapori tradizionali. Apprezzati sia la zuppa di funghi sia la polenta e il delicato friggione; ottimi i garganelli ben amalgamati con il migliore tartufo nero. Saporita e ben cucinata l'anatra; piacevole la mousse di ricotta con i fichi caramellati. Ottimi e ben abbinati i vini. Molto curato l'attento servizio, con il gestore che ha spiegato i vari piatti presentando anche due nuove produzioni: il Sambuchello e il Sambikè. Al termine, gli Accademici hanno tributato un convinto applauso alla famiglia Monti.

MODENA 18 settembre 2017

Ristorante "La Cà dal Porc" di Mauro Bertoni, in cucina Graziella Bertoni e Angela Tazzioli. ●Via Sant'Antonio 42, Colombaro di Formigine (Modena); ☎059/553599; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 luglio - 31 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliatelle al ragù; crescentine (tigelle) con salumi; costine, salsicce, asino e cinghiale in umido; borlenghi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa della casa.

Commenti: Preceduta da una degustazione di Lambrusco Grasparossa, guidata, in modo eccellente, dal relatore della serata nonché Simposiarca, Pietro Paolo Pezzuoli, la cena a base di piatti tipici modenesi viene servita direttamente ai tavoli, senza dispersioni mentali e gustative create spesso da abbondanti antipasti. Tortelloni di ricotta e spinaci di qualità, conditi con parsimonia di burro e salvia, vengono seguiti da tagliatelle al ragù. Queste ultime suscitano l'emozione degli Accademici. Cosa vuol dire la qualità! Il ristorante è un esempio di come la cucina tradizionale emiliana, gestita in modo familiare, possa ancora funzionare a dovere: complimenti a Graziella che si prodiga in cucina in collaborazione con Angela, specialista dei borlenghi. Il Lambrusco Grasparossa della casa ha accompagnato bene la cena. Ottima la zuppa inglese. Buono il rapporto qualità-prezzo.

PARMA 21 settembre 2017

Ristorante "Kimera" di Luciano Ravasini, in cucina Luciano Ravasini. ●Via Aurelio Saffi 48, Parma; ☎0521/207087; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie da Natale a metà gennaio (esclusi 30 - 31 dicembre), agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,18; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: budino di parmigiano reggiano stravecchio 36 mesi su specchio di vellutata di zucca con tartufo nero di Fragno; tortelli di zucca con burro chiarificato e parmigiano reggiano; secreto di maialino iberico in cottura a bassa temperatura con la sua glassa, quenelle di verza, golce di carota fondente e gel di pompelmo dolce; semifreddo al pistacchio con meringa all'italiana, coulis al lampone e cialda di pasta fillo caramellata.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco (Giorgi); Gutturino (Battaglia della Trebbia).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso questo ristorante di nuova gestione. Il menu offre, oltre a pietanze basate su prodotti locali, anche piatti di mare, in un ambiente rinnovato, posto nel centro storico di Parma a pochi minuti dalla Piazza Duomo. La cucina utilizza prodotti tradizionali sfruttando in parte le nuove tecnologie, come la cottura a



EMILIA ROMAGNA segue



bassa temperatura, ottenendo sapori che si rifanno molto alla tradizione, tuttavia coniugati alla ricercatezza nella presentazione. Particolarmente graditi sono stati il budino di parmigiano al tartufo e il secreto di maialino iberico, suino il cui allevamento in provincia si è affiancato a quello del ritrovato maiale nero.

PARMA TERRE ALTE 5 ottobre 2017

Ristorante "Fontana" della famiglia Fontana, in cucina Patrizia e Catia Fontana. ●Via Mazzini 7, Calestano (Parma); ☎052/552155; info@albergoristorantefontana.com, www.albergoristorantefontana.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza gourmet (tartufo, pancetta in cottura e zenzero, culaccia e Lambrusco); costone all'uovo e tartufo con pera e formaggio; tagliolini della casa al tartufo nero di Fragno; tomahawk black angus irlandese con verdure spadellate e patate fritte; torta inzuppata al Rhum con cioccolato e crema.

I vini in tavola: Spumante Magnum (Terre da Vino, Barolo); Barbera del Monferrato Doc La Monella (Braidà, Rocchetta Tanaro); Gutturino, rosso (Monte delle Vigne, Ozzano Tarò); Malvasia Piacentina (Tenuta il Rintocco, Bacedasco Alto di Vernasca).

Commenti: La suggestiva cantina di sassi del 1200 ha accolto, per l'ape-

ritivo, i numerosi ospiti del convivio dedicato al tartufo nero di Fragno. Qui, tra scaffali di bottiglie d'epoca e selezioni più attuali, si è assaporata una sorprendente pizza di pasta madre a lunga lievitazione declinata in differenti varianti gourmet. Cena servita, poi, in una delle belle sale dell'edificio del 1600 in cui, dal 1861, la famiglia Fontana gestisce questo albergo con ristorante, antico e attuale punto di riferimento dell'ospitalità del paese. Ottimi l'antipasto e il classico tagliolino fatto in casa, generosamente guarniti di lamelle di tartufo. Carne ben frollata, accettabile anche per chi non ama la cottura blue, con golossissimo contorno di patate fritte. Irresistibile la torta inzuppata al Rhum che ha concluso il convivio. Una cucina buona e convincente, che può crescere limando i particolari. Servizio caldo e ricco di passione, ma non sempre in sincronia con la cucina e con qualche dettaglio da rivedere.

RAVENNA ROMEA 27 settembre 2017

Ristorante "La Tavernetta" di Mario e Marco Montanari, in cucina Mario Montanari. ●Viale dei Lecci 11, Marina Romena, (Ravenna); ☎0544/446014; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 30 settembre - 20 aprile; giorno di chiusura giovedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di mare al vapore, olio e limone, alici marinata, verdure all'agro; risotto alla marinara; acqua, terra e profumi mediterranei; seppioline, frigitelli e olive taggiasche, rombo chiodato, por-

cini e chips di patate, sgombrò all'amo alle erbe aromatiche, frittura di mare, di valle, e piccole verdure; semifreddo con miele e limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore (Andreola); Pignoletto dei Colli Bolognesi (Valtona); Ribolla Gialla dei Colli Orientali (Butussi); Sangiovese Notturmo (Drei Donà).

Commenti: L'impegno dello chef, dello staff della cucina e la qualità del cibo hanno sortito l'effetto di una buona valutazione da parte degli Accademici. Piatti di ottima fattura, di buon livello, elegantemente serviti: delicato antipasto; risotto dai profumi molteplici, ben individuabili, differenziandosi dal solito risotto alla marinara sempre anonimo. Frittura mista asciutta, croccante, ricca e cotta alla perfezione. Dessert con il difetto di essere leggermente troppo dolce per il miele che ha alzato il grado zuccherino del semifreddo, annullando l'acidulo del limone. Il Delegato ha concluso la serata con parole di soddisfazione per la scelta del locale e apprezzamento, da parte degli Accademici, per gli ottimi piatti serviti nonché per l'appropriato abbinamento dei vini, in un ambiente tranquillo, discreto e ben curato. Il Delegato ha esortato, inoltre, la brigata di cucina a continuare su questa strada per migliorare ulteriormente.

RICCIONE-CATTOLICA 27 settembre 2017

Ristorante "Da Ivano" di Ivano Ripa, in cucina Fiorella, Ivano Ripa al forno

della pizza. ●Via Pianventena 1652, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎054/957562; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì; lunedì-venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,16; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spicchio di pizza ai porcini freschi; insalata di porcini e insalata di ovuli freschi; tagliolini agli stridoli; gnocchi alla lepre; quaglie con i piselli; beccacce alla cacciatora; erbe selvatiche di campo cotte; porcini fritti; ciambella e crostata della cuoca.

I vini in tavola: Santa Lucia, spumante brut; Famous, Famoso Rubicone; Moro Bendato, Rubicone Sangiovese; Sassignolo, Romagna Sangiovese Doc; Occhio di Starna, Sangiovese passito (tutti della Tenuta Santa Lucia di Paride Benedetti, Mercato Saraceno).

Commenti: Gli Accademici hanno vissuto la riunione conviviale come recupero di sapori antichi e genuini ormai dimenticati. Complice l'utilizzo di funghi ed erbe raccolti la sera precedente o di selvaggina cacciata qualche giorno prima: il trionfo del gusto importante con sapori netti e decisi ha caratterizzato tutti i piatti, ma ha anche piacevolmente soddisfatto i palati e i ricordi di ognuno. Un locale semplice dell'entroterra di Cattolica, che offre grandi piatti secondo la tradizione della mangiata domenicale ricca e appetitosa, con un altro valore in più: la genuinità. La pasta è fatta davvero a mano, i sughi veramente alla vecchia maniera. Interessanti e graditi i vini. Grande soddisfazione a fine cena.

RIMINI 27 settembre 2017

Ristorante "Maria" di Arnaldo Zoffoli e Andrea Marini, in cucina Nicola Lista. ●Via Pisino, 58, Bellaria Igea Marina (Rimini); ☎0541/347578, anche fax; info@ristorantemariabellaria.it, www.ristorantemariabellaria.it; coperti 90 + 40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto freddo misto; zuppetta di mare; tagliolini alla pescatora; gnocchetti Maria; sorbetto al limone; grigliata mista; fritto misto; mousse all'arancia.

I vini in tavola: Pignoletto; Pignoletto frizzante (entrambi Bassi).



Commenti: Il ristorante propone il fresco pesce nostrano, secondo la disponibilità del giorno, preparato in modo rispettoso della tradizione. Il locale è semplice e accogliente, ma nella serata scelta, troppo affollato e rumoroso. Tra gli antipasti è stata apprezzata la zuppetta di mare e gradita anche la grigliata, tuttavia l'eccessiva abbondanza delle portate ha penalizzato la degustazione, nonostante un buon servizio. Riguardo i vini la preferenza è andata al Pignoletto frizzante. I partecipanti si sono piacevolmente ritrovati dopo la pausa estiva, sempre pronti a confrontarsi sulla valutazione dei vari piatti proposti.



TOSCANA

APUANA

18 settembre 2017

Ristorante "Il Buscaiolo" di G&P srl. ●Via Genova 1, Marina di Carrara (Massa Carrara); ☎0585/630752; ristorante.ilbuscaiolo2014@gmail.com; coperti 120. ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasti misti; risotto scampi e lime; maltagliati con sugo di branzino, pomodori pachino e zucchine; ricciola spadellata con fagiolini, pomodori pachino e carote; mousse ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon (Villa Banfi); Vermentino del Colli di Luni (Il Monticello).

Commenti: La Delegazione è tornata a visitare "Il Buscaiolo", il cui nome ricorda gli antichi lavoranti che caricavano manualmente le lastre di marmo sulle imbarcazioni, quando ancora non esistevano le opere portuali; non a caso il ristorante sorge a pochi metri dalle banchine dell'attuale porto e dalla statua che Carrara ha voluto dedicare alla figura del buscaiolo (nel significato di lavoratore che "busca" alla giornata). La serata, riservata ai soli Accademici, è stata dedicata a una chiacchierata sull'organizzazione e agli obiettivi della Delegazione. Il menu, tutto impron-

tato sul mare e abbastanza articolato, è apparso ben riuscito e i piatti sono stati graditi. Particolare successo ha riscosso la ricciola; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

FIRENZE

28 settembre 2017

Ristorante "La Tana di Ugo" di Sonia Cavigli, in cucina Mattia Gentile. ●Via Ghiberti 15, Pontassieve (Firenze); ☎055/8392929; latanadiugo@gmail.com; coperti 30 + 10 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di gallina con salsa verde; raviolo ripieno di lampredotto, burro e timo; tagliatelle fatte in casa con ragù di grigio del Casentino; faraona ripiena al forno con erbe saltate e patate arrosto; schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Rufina.

Commenti: Tavoli di castagno chiaro, buona illuminazione; pani vari con schiacciata all'olio: tutto di propria produzione, rigorosamente con "pasta madre". L'insalatina di gallina lessa dissolata e a bocconcini è servita nella sua gelatina con una salsa verde "alla fiorentina" (solo aglio, capperi e prezzemolo), semplice e leggera con cipolle in agrodolce e pomodori secchi sottolio su un tenero lattughino. Ravioli strapieni del lampredotto più delicato di questo mondo, con burro fuso e timo fresco: accoppiata perfetta, bis al vassoio preso d'assalto. Le tagliatelle sono stracondite con il promesso ragù di maiale "selvaggio" di montagna e rigorosamente fatte in casa, come testimonia il taglio di varia



larghezza: sugo eccellente, leggero e sapido, giusto di sale. La faraona ripiena ha avuto quasi lo stesso successo delle portate precedenti, ma la sazietà vizia i giudizi, anche se favorevoli. Patate e spinaci eccellenti; la schiacciata con l'uva forse leggermente asciuttina, ma buona e gradita.

FIRENZE PISTI

12 settembre 2017

Ristorante "La Locanda di Pietracupa" di La Locanda di Pietracupa snc, in cucina Monica Talluri e Franca Clementi. ●Via Madonna di Pietracupa 31, San Donato in Poggio (Firenze); ☎055/8072400, fax 055/8072142; info@locandapietracupa.com, www.locandapietracupa.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì (novembre - marzo). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di pâté di fegatini con gelatina al Vinsanto; paccheri di baccalà e scamorza su crema di piselli; agnello alle erbe aromatiche con pomodorini secchi e filamenti fritti di patate oppure galletto con vinaigrette al rosmarino e misticanza; sorbetto di albicocca e menta con la sua mousse.

I vini in tavola: Franciacorta Mosnel brut Docg (Mosnel, Camignone); Vinsanto del Chianti Classico 2008; Chianti Classico Riserva Docg 2013; Pietracupa Igt 2014 (tutti Fattoria di Montecchio).

Commenti: Immerso tra le dolci colline del Chianti, è senz'altro piacevole pranzare ai tavoli della bella terrazza o nel giardino d'inverno; in cucina ci sono passione e fantasia perché ogni stagione sia rappresentata dal menu più consona. Il menu scelto, ormai quasi autunnale,

è stato molto apprezzato. Speciale il pâté di fegatini, molto buoni i paccheri anche se un po' meno crema di piselli avrebbe fatto risaltare ancor di più il baccalà. Il galletto ha raccolto più favori che l'agnello, anch'esso comunque ottimo. Buono il sorbetto e indovinati gli abbinamenti con i vini della Fattoria di Montecchio, rappresentati dalla signora Francesca Semplici, che hanno fatto da cornice a questa bella serata.

MUGELLO

15 settembre 2017

Ristorante "Antica Osteria di Nandone" di Paolo Mugnai, in cucina Paolo Mugnai con moglie e madre. ●Strada Statale del Gingo 3B, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/8457930; mugnaipaolo1965@alice.it; coperti 34 + 20 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto tipico di Nandone; tortelli mugellani di patate al ragù; bistecche alla griglia; patate al forno, fagioli "zolfini" all'olio extravergine; gelato artigianale di "Aurelio" con crema di arancia e fragola.

I vini in tavola: Chianti Montespertoli 2016 (Solatio Primo); Marsala e Passito in dama.

Commenti: Il ristorante, in attività da 110 anni, è alla quarta generazione. È stato recentemente citato dal Daily Telegraph come uno dei locali ove si mangia la miglior bistecca del mondo (il primo in Italia). La cucina propone piatti tipici del Mugello e nel menu si trovano una gran varietà di antipasti, primi di pasta fatta in casa, "fiorentine" di notevole spessore provenienti da allevamenti del territorio. Il patron Paolo Mugnai non si limita a cuocere magistralmente sulla griglia le carni, ma ne illustra in maniera colorita le caratteristiche e le varie fasi di cottura, mentre le giovani figlie servono in tavola con precisione e tempismo. I contorni sono di produzione locale e stagionali; i dolci sono fatti in casa. Gli Accademici hanno confrontato la carne da allevamento biologico e convenzionale, la carne di razza chianina, limousine e meticcica e di animali di diversa età.

VALDARNO FIORENTINO

15 settembre 2017

Ristorante "La Cantinetta di Rignano" della famiglia Abbarchini, in cu-



TOSCANA segue

cina Cosimo Abbarchini. ●Via di Rignana 13, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/852601, cell. 347/4534884; cantinettadirignana@libero.it, www.lacantinettadirignana.it; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° dicembre - 28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: prosciutto di scarpaccia; rigatino di cinghiale; pecorino mais e birra; carciofi alla contadina; pecorino canestrato e confettura di cipolle; mezzelune di ricotta al tartufo fresco; tagliata al tartufo fresco con verdure grigliate e misticanza; assaggio di dolci di produzione propria.

I vini in tavola: Vino rosso biologico (Fattoria di Rignana).

Commenti: Tipico locale inserito nel più tradizionale territorio chiantigiano, con un menu in linea con esso. Antipasto ricco e gustoso, molto accattivante e apprezzato. Buone le mezzelune con tartufo fresco, molto gradita la bistecca al tartufo. Eccellente il vino "della casa". Tra le note degli Accademici, un uso forse un po' eccessivo di creme aromatizzate sia per le mezzelune sia per la bistecca. Comunque una riunione conviviale gradevolissima (anche se il servizio è stato un po' lento) e molto apprezzata, aspetto confermato dal voto di ottimo livello. Alla fine della più che piacevole serata, senz'altro da ripe-

tere, il Delegato ha offerto al signor Massimo Abbarchini la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

 **VOLTERRA**
 **LIVORNO**
23 settembre 2017

Ristorante "Osteria dell'Ultimo Carbonaio" della famiglia Cardellini. ●Località Montegemoli, Pomarance (Pisa); ☎cell. 347/5727808; elenacardellini@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi toscani e olive; polentine ai funghi; fiori fritti e spiedini fritti; pizzette; sfoglie farcite; ravioli burro salvia e formaggio; pappardelle al cinghiale; tagliata di cinta senese; cinghiale in umido con olive; semifreddo ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Le Delegazioni guidate dai Delegati Sergio Gristina e Maurizio Luperi si sono ritrovate a Montegemoli, in questo ristorante, presente il CT Toscana Ovest Franco Milli. I 35 Accademici, con accompagnatori e ospiti, hanno gradito i meravigliosi ravioli come pure le pappardelle al cinghiale, il tutto fatto in casa. Anche il dolce era piacevolissimo. Giornata di grande soddisfazione.



MARCHE

 **MACERATA**
23 settembre 2017

Ristorante "Secondo Tempo" di Claudio e Mauro Temperini, in cucina Claudio Temperini. ●Via Beata Mattia 33, Matelica (Macerata); ☎0737/787882, anche fax, cell. 329/4953340; info@secondotemporistorante.it, www.secondotemporistorante.it; coperti 110+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio-inizio febbraio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pecorino dei Sibillini con gelatina di Verdicchio; tortino di bieta e patate; risotto al Verdicchio con coniglio e finocchietto selvatico su cialda di parmigiano reggiano; parmigiana di melanzane profumata al basilico; filetto di maiale arrostito con salvia, guanciale e vellutata al Verdicchio; patate Maxime al rosmarino; tortino di ricotta al miele di melata di castagno; ciambelline al Verdicchio.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Colpaola); Verdicchio di Matelica, Caecus (I Tre Monti); Marche Igt rosso, Matesis (Borgo Paglianetto); Y & S (Belisario).

Commenti: Seduta accademica settembrina dedicata alla celebrazione del 50° anniversario del riconoscimento come Doc del Verdicchio di Matelica che costituisce un'eccellenza delle Marche. Perfetta l'organizzazione, affidata ai Simposiarchi Gilda Murani Mattozzi e Claudio Modesti, che ha avuto come prologo un'interessante tavola rotonda, svoltasi nel foyer del teatro "Piermarini" di Matelica, con protagonisti quattro grandi esperti di enologia: Roberto Potentini, Piergiorgio Angelini, Cesare Lapadula e lo stesso Claudio Modesti. Il pranzo è stato interamente dedicato al Verdicchio che figurava come ingrediente in quasi tutte le portate. Perfetto l'abbinamento con diverse qualità di Verdicchio, selezionate tra i migliori produttori matelicesi. Molto apprezzato anche il rosso Matesis "sposato" con il filetto di maiale. Al termine del pranzo, allo chef Claudio Temperini è stato donato il piatto in silver plated dell'Accademia.



UMBRIA

 **GUBBIO**
30 agosto 2017

Ristorante "Castello di San Vittorino" di Anna Cacciamani, in cucina Alfredo Sebastiani. ●Frazione San Vittorino 5, Gubbio (Perugia); ☎075/9222300, cell. 338/3954880; agriturismo@sanvittorino.it, www.sanvittorino.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a fine stagione ottobre/novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: straccetti di chianina marinati all'arancia con valeriana alle mele, petali di parmigiano reggiano, lime e tè verde; ravioli alla borragine su un letto di ricotta salata e petali di fiordaliso; prosciutto arrostito; patate arrosto e stick di verdure di stagione grigliate; crema catalana, torrone e caramello.





I vini in tavola: Bianco e rosso della casa; spumante Asti (Gancia).

Commenti: Il ristorante sorge su una collina ed è una massiccia costruzione in pietra, ingentilita da una torre rotondeggiante risalente al 1163, ed era il luogo destinato a offrire asilo ai forestieri che percorrevano la Via Franciscana. L'ambiente è piacevole, accogliente, con una sensazione di grande familiarità, e la preparazione dei piatti è risultata molto particolare e accurata. Apprezzato soprattutto l'antipasto, preparato con laboriosa, giusta scienza. Interessante la crema catalana con torrone e caramél. Vini di buon livello, apprezzato in particolare il rosso abbinato con l'arrosto. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

PERUGIA

23 settembre 2017

Ristorante "Borgomela" della famiglia Coletti - Ercoli, in cucina Loretta, Fiorella, Eugenia e Camilla. ●Strada Tiberina Nord 224/C 5, Perugia; ☎075/604245, cell. 348/8704742; info@borgomela.com, www.borgomela.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: vellutata di ceci con tozzetti della casa, olio e parmigiano; tagliolini fatti in casa con ragù bianco di chianina; galantina di faraona al pesto di rucola e mandorle con spinacio saltato; verdure grigliate; copette di mousse greca; crostata di fichi.

I vini in tavola: Torre di Giano 2015 Doc (Lungarotti Torgiano); Rosso di Montefalco 2014 Doc (Antonelli, Montefalco).

Commenti: Loretta, creatrice e anima del ristorante, segue ogni dettaglio, in primis, l'attenta scelta delle materie prime. I piatti sono stati illustrati dal Simposiarca, Alfio Crispolto Rossi. Profumata la vellutata di ceci di Colfiorito, impreziosita da un filo d'olio extravergine di oliva. Ottimi i tagliolini "tirati a mano" con quella passione maniacale verso la "pasta fatta in casa" che raccoglie meglio, nella sua ruvida compostezza, il condimento. Originale la galantina di faraona, alleggerita da colorate verdure e insaporita da un gradevole pesto di rucola e mandorle. Dotta e brillante la conversazione del Delegato onorario, Renato Palumbo, su quella che l'oratore, partendo da Adamo ed Eva,



ha ribattezzato la "dieta dell'innocenza", cioè vegetariana, in quanto non richiede l'uccisione di un essere vivente, come quella a base di carne, definita la "dieta del peccato".



LAZIO

ROMA CASTELLI

ROMA ROMA APPIA

23 settembre 2017

Ristorante "Premiata Trattoria Prati" di Raniero e Ruggero Prati, in cucina Sandra Piermartini. ●Via Dante Alighieri 28, Lariano (Roma); ☎06/96492012; coperti 180+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa ai porcini; polentina frita con porcini e salsa; cellitti con porcini e pachino; reale di manzo ai funghi porcini; tritico di funghi (in bianco, al pomodoro, fritti e dorati); sorbetto al limone; dolci secchi di Lariano.

I vini in tavola: Bianco e rosso (Casale del Giglio).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai funghi, organizzata dalla De-

legazione Roma Castelli, Simposiarca il Delegato onorario Bruno Cesaroni. Una splendida giornata ha richiamato una cinquantina di Accademici a gustare un ottimo pranzo a base di funghi. Dopo il saluto del Delegato Tullio Sorrentino, è stato servito un menu dove facevano da padroni i funghi nelle loro varie qualità, preparato in maniera tale che ogni pietanza avesse la propria personalità. Veramente ottima la zuppa ai porcini. Buoni il reale di manzo e i vini. Durante l'incontro, l'esperto Silvano Rocca ha parlato dei funghi nella tradizione locale, dei sistemi di raccolta delle varie specie. Saluto finale del CT Gabriele Gasparro e del Delegato di Roma Appia Publio Viola e applausi per la cuoca.

ROMA EUR ROMA CASTELLI

30 settembre 2017

Ristorante "La Cascina Resort" di Mauro e Franca Giancola. ●Via dei Melograni 1, Ardea (Roma); ☎06/91648413, anche fax; info@lacascinare resort.com, www.lacascinare resort.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di begonia con frittatina "m'ama, non m'ama"; fettuccine con petali di rose; pollo dorato alle prugne e fiori d'acacia; brunoise di frutta di stagione; torta alla lavanda.

I vini in tavola: Satrico, Lazio bianco Igt; Merlot Lazio Igt (Casale del Giglio).

Commenti: "Petali da mangiare": una riunione conviviale sulla cucina dei fiori, celebrata all'aperto in una suggestiva location e preceduta da un'interessante visita guidata ai Giardini della Landriana. Il tema è stato brillantemente introdotto da Paolo Capuani, rosaista di fama internazionale. I fiori eduli hanno fatto la loro comparsa in tutte le proposte del menu. Particolarmente apprezzato il pollo dorato, nel quale l'utilizzo dei fiori d'acacia non è stato meramente decorativo, ma ha conferito una particolare nota di dolcezza che, unitamente a quella delle prugne, si è ben abbinata alla sapidità del pollo, inoltre la salsa ha contribuito a dare alle carni una squisita morbidezza. Un ringraziamento particolare alla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles per la cura dell'evento. Il luogo piacevole e la compagnia hanno reso sopportabili le lunghe pause nel servizio, per il resto encomiabile in quanto a cortesia e precisione.



ABRUZZO

ATRI

22 settembre 2017

Ristorante "Costa Verde" di Moreno Ferretti, Michelina Ciferni, in cucina Moreno Ferretti, Michelina Ci-



ABRUZZO segue

ferni. ●Piazza Marconi, Silvi Marina (Teramo); ☎085/9351400, cell. 348/2428975; lolita2573@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare, polpettine di pesce, polpo a insalata con riso Venere, alici al saor, vongole e ceci, gamberoni al Cognac; gnocchi Costa verde; spaghetti alle alici fresche con capperi e olive; rana pescatrice alla cacciatora; semifreddo al caffè.

I vini in tavola: Cerasuolo; Trebbiano d'Abruzzo (Villa Gemma).

Commenti: Serata molto piacevole, organizzata dalla Simposiarca Paola Costantini, che ha intrattenuto gli ospiti sul tema "La scafetta", termine molto noto nel gergo marinaro territoriale indicante la cassetta derivata dalla suddivisione del pesce pescato e primo sostentamento della famiglia del marinaio che, dopo la pesca, si affrettava a consegnare alle donne di casa affinché fosse venduto. La relazione è stata correlata dalla proiezione delle immagini dei pesci poveri presenti nella "scafetta". Il Delegato Antonio Moscianese Santori ha chiuso la relazione con la declamazione di una simpatica poesia a tema, in dialetto abruzzese. Apprezzata la cena a base di pesce, che si è conclusa con la

soddisfazione dei commensali, anche per il servizio professionale e l'atmosfera amichevole che caratterizza sempre le riunioni della Delegazione.

AVEZZANO DELLA MARSICA 17 agosto 2017

Ristorante "Gio - Ric" di Walter Olivieri. ●Via Umberto I 8, Forme di Massa d'Albe (L'Aquila); ☎0863/510314; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: chitarrina, pachino, rucola, grana; ravioli (pieni con ricotta e spinaci) alle noci; carni miste alla brace (bistecche, agnello, filetto, tagliata di manzo); patate al forno allo zafferano; insalata fantasia; spinaci ripassati; cipolla, uvetta e grana; macedonia al gelato.

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

Commenti: Rispetto della cucina tipica tradizionale, con forte accentuazione delle carni alla brace: questo è quanto effettivamente è stato possibile accertare nella degustazione, oltre alla fantastica chitarrina al pachino, arricchita da rucola e grana. Non all'altezza del locale sono risultati i ravioli

alle noci che, pur ripieni di ricotta e spinaci, presentavano una prevalenza del condimento, vanificando i delicati sapori. Il raccordo tra cucina e sala non è stato ottimale, creando lunghe pause, comunque sapientemente utilizzate dagli Accademici per positivi confronti, anche sulla programmazione a venire.

CHIETI 26 settembre 2017

Ristorante "Spazio 33" di Francesco Francucci. ●Strada de Frentani 35, Lanciano (Chieti); ☎0872/718195; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crema di patata turchesa e iceberg di cioccolato bianco; tartare di fassona piemontese con peperone dolce di Altino; primizia di bresaola; finto uovo; chitarrina trentatré; millefoglie di maialino nero abruzzese; panna cotta allo zafferano di Navelli.

I vini in tavola: Spumante brut Passerina Passe par Tout (Colle Moro, Guastameroli); Pecorino Valentino Igt 2016 (Mucci, Torino di Sangro); Gewürztraminer Doc 2016 (Tiefenbrunner, Nicalra); Malvasia Igp Terre Siciliane (Martinez, Marsala).

Commenti: La riunione conviviale in terra frentana ha evidenziato anche

due eccellenti momenti da segnare come memorabili. È stata la prima esperienza del neoaccademico Alfonso di Fonzo come Simposiarca e la bella scoperta di un ristorante, accogliente e interessante. È stata una riunione conviviale armonica. Sotto la guida del Delegato, Mimmo D'Alessio, è stato stilato il programma che scandirà i prossimi nove mesi. A questa armonia organizzativa si è accompagnata quella dei sapori proposti dal menu realizzato dal giovane, esperto chef. La sua è una cucina saldamente ancorata alla migliore tradizione territoriale ma spinta verso un'innovazione non trasgressiva. Ogni piatto e abbinamento con il vino sono stati caratterizzati da quell'armonia di sapori e di sensazioni capaci di conquistare gli Accademici che hanno salutato, con un applauso, Simposiarca, chef e personale di sala.

PESCARA 22 settembre 2017

Ristorante "Da Bacone" della famiglia Romano. ●Lungomare Matteotti 54, Pescara; ☎085/4212280; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie 26 settembre - 10 ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto di totanetti crudi con ferfellone alla marinara; calamaretti crudi con olio, limone, cipolla di Tropea e peperoncino; cicale di mare con le rape; seppie e piselli; triglia al cartoccio; alici a scottadito; linguina al battuto di alici; pescatrice al forno; seppia alla cacciatora.

I vini in tavola: Rosato e bianco Doc 2016 (entrambi S. Lorenzo).

Commenti: La riunione conviviale dopo la pausa estiva è stata seguitissima per la relazione, illustrata da varie diapositive, tenuta dalla dottoressa Valentina Muzii sul tema del "Vino nell'arte". Il convivio è stato organizzato dal Simposiarca, l'Accademico Gianluca Galasso. Il menu, assolutamente aderente alla tipica cucina marinara pescarese, ha somministrato una girandola di gustosi antipasti con pesce freschissimo, altrimenti i "crudi" non sarebbero edibili, nonché con un'ottima portata di "linguine al battuto di alici", piatto raccomandato dallo chef. Infine, una gradevole pescatrice al forno, accompagnata dalla saporita seppia, ha fatto chiudere al meglio una piacevole riunione conviviale. Il tutto esaltato dagli ottimi vini dell'azienda agricola S. Lorenzo.





BASILICATA

 **POLLINO-POLICASTRO**
 **POTENZA**
 **MATERA**
 25 agosto 2017

Ristorante "Lido Tarzan beach" di Enrico De Filippo, in cucina Donato Gautieri e Angelo Scolavino. ●Spiaggia Santa Teresa Marina di Maratea, Maratea (Potenza); ☎cell. 337/975845, 334/9480434; tarzanbeach@tiscalit.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1° ottobre - 30 aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,34; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare con verdure croccanti; prosciutto di salmone marinato agli agrumi; sgombrato al vapore con cipolla caramellata; risotto con besciamella di pesce e vellutata di zucchine; paccheri con calamaretti, indivia e pesto di pomodori secchi; gamberoni in pancetta su vellutata di piselli e lime; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2016 Doc (Kaltern, Caldaro).

Commenti: Caldo di fine estate sulla spiaggia di Marina di Maratea: il lido, sistemato in modo egregio, invoglia a frequentarlo e il prato verde ben si sposa con l'incredibile azzurro del mare di Maratea. Ci sono tutte le premesse per passare una magnifica serata. Il menu poi, predisposto dal Simposiarca Rocco Di Filippo, è stato molto gradito anche dagli Accademici delle Delegazioni di Potenza e Matera che, per l'occasione, hanno voluto trascorrere una bella giornata al mare. Antipasti buonissimi a precedere il risotto superbo e i paccheri magistrali.

I cuochi irpini si sono superati nella preparazione dei piatti anche con i gamberoni avvolti in una bella fetta di pancetta croccante e adagiati su una vellutata di piselli al sapore di lime. Peccato che il ristorante sia chiuso in inverno perché sarebbe stata una tappa obbligatoria da riproporre.

 **POLLINO-POLICASTRO**
 16 settembre 2017

Ristorante "Fontana Vecchia" di La cucina sas, in cucina Bruno Terceros Montano. ●Via Salvo D'Acquisto, Maratea (Potenza); ☎0973/030679, cell. 333/2149535; fontanavecchia@gmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio, ottobre - 15 novembre; giorno di chiusura lunedì (mai in estate). ●Valutazione 8,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesce crudo: tartare di tonno in scatola, ombrina, dentice, carpaccio di gambero rosso di Mazara, scampo imperiale; risotto al salto con intingolo di pescato del giorno; paccheri con pomodoro e basilico invertiti; ricciola al sale; verdure grigliate; tortino milleveli al pistacchio; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Vigna del Baffo Prosecco superiore (Bruno Agostinetto, Saccol); Re Manfredi bianco di Basilicata Igt (Terra degli Svevi, Venosa).

Commenti: Riapertura col botto a Maratea, con una nuova gestione ma soprattutto con nuovi indirizzi di cucina. Crudo di pesce in quantità e di grandissima qualità, tartare e carpacci di pesci freschi, sfilettati e abbattuti in loco, oppure gamberi rossi di Mazara e scampi imperiali abbattuti a bordo, ma sempre da leccarsi i baffi per gli amatori di questa preparazione. L'amicizia con grandi ristoratori italiani ha permesso alla gestione di avvalersi, per questa prima estate, dell'aiuto di un grande cuoco di origine boliviana prestato per l'occasione, che ritornerà sicuramente ancora una volta. Il locale molto bello, con un'accogliente terraz-

za e un panorama su tutto il golfo di Policastro ma anche uno scorcio sul borgo di Maratea che la sera, illuminata, sembra un presepe bellissimo. Insomma ci sono tutte le premesse per far bene.



CALABRIA

 **LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI**
 10 settembre 2017

Ristorante "Da Cosimo" di gestione familiare, in cucina Cosimo Staltari. ●Canolo Nuova, Canolo (Reggio Calabria); ☎cell. 329/7211506; alesandrostaltari@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caciocavallo Dop di Ciminà con miele e confetture; carpaccio di carne con funghi porcini; frittelle di zucchine e ricotta; patate d'Aspromonte arrostiti con la buccia; soppresata piccante; risotto con "rigatino" (pancetta locale) e zafferano, mantecato con caciocavallo Dop di Ciminà; caserecce "alla calabrese" con melanzane, basilico fresco e ricotta; grigliata mista di carni con costoletta di maiale, salsiccia e "medaglioni" (trito vaccino spianato con formaggio e pangrattato); macedonia di frutta fresca con gelato artigianale.

I vini in tavola: Rosso locale.

Commenti: Buona location con comodo parcheggio. Servizio ai tavoli da velocizzare. Discreta cucina tipica dell'Aspromonte con prodotti

genuini di stagione e rispetto della tradizione dei luoghi. Buon rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

 **ENNA**

23 settembre 2017

Ristorante "Centrale" della famiglia Pirrera. ●Piazza VI Dicembre 9, Enna; ☎0935/500963; centrale@ristorante-centrale.net; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "fiori di suino nero", salumi, lardo, capocollo; tagliatelle di pasta fresca al sugo; maialino nero dei Nebrodi al forno con patate; tocco di salsiccia grigliata con verdure di campo saltate; fichi d'India, dolci al forno.

I vini in tavola: Pizzicanti (Oreste); Barbazze, Nerello Mascalese e Cappuccio (Cottanera); Marsala (Pellegrino).

Commenti: Protagonista assoluto della tavola un maialino di trenta chili, cresciuto libero in montagna, cucinato e presentato in bella vista da Giuseppe Pirrera, chef e proprietario del ristorante. La Simposiarca Graziella Fiorenza ha svolto la sua dotta relazione sul suino nero nebroideo, antica razza autoctona. Un vero trionfo l'ingresso in sala del porcello, presentato integro, maestosamente guarnito solo di se stesso, capolavoro della cucina e delle lunghe ore passate nel forno. Incedeva maestoso su un enorme vassoio, seguito dal ciclopico chef, ammiccante e



SICILIA segue



visibilmente soddisfatto, con in pugno gli attrezzi del mestiere per servirlo in tavola con patate e verdure varie di campo, sormontate ancora da un tocco di salsiccia grigliata. Fichi d'India, dolcetti vari e "piparelle" alle mandorle, da poter anche intingere nell'ottimo Marsala, sono stati il corretto epilogo di una splendida serata. Ottimo l'abbinamento dei vini. Apprezzamento unanime.

MODICA 26 settembre 2017

Ristorante "Café-Bistrot Ku Fù" di Luca Stracquadano. ●Via Clemente Grimaldi 74, Modica (Ragusa); ☎cell. 331/8959547; coperti 38+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: formapanko fritto (formaggio, panko, salsa di cantalupo e carruba), gyoza (ripieni di carne di maiale e verdure serviti con salsa ponzu), sushi; cavaddudon (udon giapponesi con carne di cavallo, cipolla di Giarratana, funghi e alghe); B.B.Q. frischittula (costina di maiale locale marinata per 48 ore, cotta alla griglia); sicilian tonno tataki (tonno in crosta di sesamo, pistacchio, zenzero e salsa tataki); cheesecake al lampone.

I vini in tavola: Terre Siciliane Greco (Cantina Marilina).

Commenti: Gli Accademici e numerosi ospiti, tra i quali il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio, hanno trascorso una piacevole e informale serata presso il sicilian-japanese café-bistrot, accattivante e originale locale posto tra i vicoli del centro storico di Modica, a due passi dal Corso Umberto e dal Palazzo Comunale. Il titolare e maestro di cucina Luca

Stracquadano ha ricreato, al centro della movida modicana, la tipica e accogliente atmosfera giapponese e, forte dell'esperienza lavorativa maturata in Paesi esteri lontani tra di loro, sia geograficamente sia gastronomicamente, presenta piatti della tradizione culinaria giapponese e non solo, utilizzando materie prime del territorio siciliano, e ibleo in particolare, e di stagione, creando un perfetto connubio tra sapori orientali e siciliani.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI 21 settembre 2017

Ristorante "La Famiglia" di Rita Fuligna, in cucina Massimiliano Poli. ●2 rue Waldeck - Rousseau, Parigi; ☎+331/45742028; ritafulgina@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 6 - 20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana fredda al gambero crudo rosso siciliano; fagottello all'astice, spuma di provola affumicata, brunoise di melanzane; risotto Vialone nano cotto in infusione di pomodori gialli corbario, fior di latte di Agerola e crudo di mare; filetto di rombo su patata ratta e cavolo kale con caviale beluga; ricotta e pera scomposta.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Bianca Vigna); Bricco Rovella Doc 2015 (Parusso); Arneis 2014 (Marco Porello); Dolcetto d'Alba 2014 (Parusso); Gewürztraminer 2015 (Kellerei Tramin); Brigantino 2014 (Accornero).

Commenti: Brillante e folta partecipazione alla riunione conviviale del rientro, in presenza della Console Generale Emilia Gatto, del Delegato onorario di Lecce Angelo Sticchi Damiani, dell'Accademico lucchese Aldo Casali. Il Simposiarca Tino Callegari ha presentato il ricco menu, espressione dello spirito innovativo dello chef Max Poli. Tutti i piatti hanno riportato apprezzamento e in particolare la parmigiana fredda, cui il gambero rosso ha conferito delicato sapore, il risotto ben mantecato dal fior di latte ed esaltato dal crudo di mare, il filetto di rombo felicemente accompagnato dal cavolo kale. Eccellente selezione di vini delle Langhe. Servizio attento e premuroso, accoglienza estremamente cordiale. Uno dei migliori italiani di Parigi. Durante la serata, la Delegata ha presentato il programma della Delegazione per il trimestre, che prevede diversi incontri con Delegazioni amiche.

PARIGI MONTPARNASSE 19 settembre 2017

Ristorante "Officina Schenatti" di Ivan Schenatti, in cucina Ivan Schenatti. ●15, rue Frédéric Sauton, Parigi; ☎+331/46340891; ivanschennatti@gmail.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzetta; spuma di mozzarella di bufala, crema di pomodori pachino dry profumati al ro-

smarino; calamari e zucchine fritte; sardine in saor e carciofi croccanti su vellutata di finocchi e galletta di polenta; gnocchetti di saraceno ai porcini ed erbette; spumone al cioccolato; gelato al pistacchio di Bronte; arance tarocco.

I vini in tavola: Prosecco Marsuret brut (Guida di Valdobbiadene); Ischia bianco, Casa d'Ambra Doc 2016 (Casa d'Ambra); Lacrima del Morro d'Alba Doc 2013 (Luigi Giusti).

Commenti: Si è voluto, in un clima ancora dal sapore estivo, dare il benvenuto a tre nuovi Accademici. La serata si è svolta presso un ristorante che si trova in una piccola "charmante" via del quartiere latino, non lontano da Notre Dame de Paris. Ivan Schenatti, proprietario e chef, è stato un allievo di Gualtiero Marchesi, conosciuto come colui che ha saputo innalzare la tradizionale cucina italiana a gastronomia. Ivan ha voluto, a Parigi, rivisitare l'autenticità delle ricette italiane, dando un risultato sottile, leggero e moderno al suo menu. I prodotti utilizzati arrivano tutti dall'Italia, sono freschi e i piatti vengono realizzati al momento. I commenti al menu sono stati contrastanti. Alcuni hanno apprezzato molto quanto realizzato dallo chef, altri meno. È stato notato che c'era un po' di confusione dei sapori, e così si è aperto un simpatico dibattito rendendo frizzante la riunione conviviale.

GERMANIA

COLONIA 14 settembre 2017

Ristorante "Distinto" di Giuseppe e Michele Sansone, in cucina Giuseppe Sansone. ●Kirchweg 8, Colonia; ☎0221/50067999, fax 0221/50067990;





info@distinto-restaurant.de, www.distinto-restaurant.de; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto alla siciliana; pasta con le sarde; involtini di pesce spada; cannoli ripieni; cassata.

I vini in tavola: Prosecco millesimato; Grillo mare; Cataratto; Vendemmia Tardiva Ky (Fazio).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per una degustazione di cucina siciliana. La serata si è svolta in un clima sereno e confidenziale e in un'atmosfera intima e nello stesso tempo elegante poiché era stata messa a completa disposizione della Delegazione un'intera sala del ristorante. Ogni piatto, dall'antipasto al dolce, era ben presentato e perfettamente curato, un piacere per occhi e palato. Il servizio è stato impeccabile. Lo chef, nonché titolare dell'attività, Giuseppe Sansone, coadiuvato da un giovane cuoco diplomato all'Istituto alberghiero di Maratea, ha reso onore ai piatti tipici della bella Sicilia inserendo nel menu un assaggio delle più tradizionali pietanze, quali la caponata, fritti misti, polpo in umido. È stata distribuita una breve brochure (in tedesco e in italiano) che ha presentato le principali caratteristiche e le origini di ogni pietanza e dei vini serviti.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
10 settembre 2017

Ristorante "Ristorante Enoteca Pepenero" di Marco Spina, in cucina Daniele

Lauritano. ●Eerste Oosterparkstraat, Amsterdam; ☎020/6633276; info@restaurantpepeno.nl, www.restaurantpepeno.nl; coperti 40 + 15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di manzo su crema di burrata al tartufo; parmigiana di melanzane; orecchiette fatte in casa con cime di rapa e salsiccia; sgroppino Vodka e limone; involtino di vitello ripieno con mozzarella e melanzane su crema di peperone rosso; cheesecake al Baileys in bicchiere.

I vini in tavola: Pinot Grigio del Garda (Castelnuovo); Valpolicella Doc Casaletti (Canestrari); Negroamaro Passito Tenimenti Scala, Igt Puglia; Nero d'Avola Gabal Igt (Fazio).

Commenti: La Delegazione ha visitato un nuovo ristorante che ha già riscosso molto successo e con recensioni entusiaste sulla stampa locale. Pepenero, non molto ampio, è stato riservato per la Delegazione. Dopo un ottimo Prosecco di benvenuto, con servizio molto attento e professionale, si è passati alla cena. Gli Accademici hanno valutato in modo molto positivo il menu e i vini. Il plauso generale è andato alla parmigiana, cui una leggera aggiunta di scamorza affumicata ha conferito una sfumatura di gusto molto gradita. Anche le orecchiette, eseguite secondo la tradizione di terra, hanno riscosso il plauso degli Accademici. Il proprietario ha illustrato, con competenza, i suoi piatti e ha spiegato le peculiarità della preparazione di alcune vivande e la scelta dei vini. L'Accademico Leo Giannotti ha riferito di una sua visita in Cina e dell'incontro con i Delegati di Shangai e Guandong. La serata è stata apprezzata.

 **UTRECHT**
9 settembre 2017

Ristorante "Jammo Jà" di Salvatore Gallo e Giovanna Di Lauro, in cucina Salvatore Gallo. ●Voorstraat 60a, Beesd; ☎0345/680110; info@jammoja.nl, www.jammoja.nl; coperti 40+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con pomodoro, crostino con burro e alici di Cetara; caponatina rivisitata, polpetta di nonna Maria su una crema di pomodoro, parmigiana, involtino di zuccina con pancetta mozzarella e salsa di formaggio, cipolla caramellata; mischiato potente con pomodorini di collina, pesto e provolone; merluzzo su crema di patate con camomilla e limone o involtino di carne con salsiccia e formaggio accompagnato da salsa al tartufo; delizia al limone.

I vini in tavola: Franciacorta 2017 (Berlucchi); Sannio Fiano Dop 2016; Biancolella d'Ischia 2016 (Casa d'Ambra); Greco di Tufo 2016 (La Guardiense); Taurasi Santandrea 2012 (Vinosia).

Commenti: Sotto la guida del Simposiarca e Delegato Aris Spada, si è voluto rivisitare questo ristorante. Nel pomeriggio, nel rispetto del tema dell'anno, gli Accademici hanno assistito a un'interessante presentazione e degustazione di formaggi di Rutger Pikelharing dell'Oudwijker, un produttore olandese che, carico di passione, produce formaggi tipici italiani con latte olandese. La cena è stata apprezzata da tutti. A tavola, il palato è stato stimolato da ottimi sapori delle diverse piccole portate dell'antipasto. Il secondo ha riscontrato grandi consensi, anche se l'involtino era sicura-

mente migliore. Il dessert ha chiuso in bellezza, assieme ai complimenti per i vini. Il servizio, sotto la direzione della proprietaria Giovanna, è stato preciso e molto accogliente.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
5 settembre 2017

Ristorante "Ristorante Ecco, Hotel Giardino Ascona" di Giardino Hotel Group, in cucina Rolf Fliiegauf. ●Via del Segnale 10, Ascona (Ticino); ☎+41 (0)91 785 88 88; welcome@giardino-ascona.ch, www.giardino-ascona.ch/en/restaurants-2/ristorante-ecco; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 23 ottobre - 11 aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota salmonata di Sattel, capasanta, rafano e agrumi; manzo angus Engadina, sedano bio, dim sum e gallinacci; cioccolato Felchlin "Rio Huimbi", acetosa, pera e cereali.

I vini in tavola: Chardonnay al Poggio 2014 (Castello di Ama); Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot, La Massa 2012 (azienda agricola La Massa).

Commenti: Nel favoloso scenario del lago di Ascona, in questo ristorante, si esprime lo chef stellato Rolf Fliiegauf, tedesco, ma che in Ticino ha trovato ispirazione e materie prime di alta qualità e promuove una cucina del territorio fresca, naturale e creativa. Molto apprezzato il suo menu di stagione: ha ottenuto grande successo la trota salmonata di Sattel con capasanta, rafano e agrumi, abbinata al vino bianco Castello di Ama. Lo stupendo allestimento dei tavoli in una sala Art Déco, ha ospitato questa indimenticabile riunione accademica, dove il relatore della serata, il signor Claudio Caser, Presidente onorario di Les Clefs d'Or Suisses, ha ricordato la presenza del mitico cuoco svizzero Angelo Conti Rossini, che ha dato il nome al gruppo alberghiero Giardino. Un albergo di gran lusso, per una cucina





EUROPA segue

di alta qualità a livelli internazionali, ma con radici locali.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **ADELAIDE**
8 settembre 2017

Ristorante "Osteria Oggi" di Simon Kardachi, Andrew Davies, Mimi Rivers, Chris Woodcock, Tim White, in cucina Andrew Davies e Mimi Rivers. ●76 Pirie Street, Adelaide; ☎08/83592525; eat@osteriaoggi.com.au, www.osteriaoggi.com.au; coperti 130+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane dal 24 dicembre; periodo pasquale; festività nazionali; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: olive siciliane; carpaccio di manzo con barbabietola sott'aceto, mascarpone e patatine all'aglio; kingfish (pesce) crudo con pompelmo e ravanello; snapper (pesce) affumicato con cipolline novelle, salsa verde, peperoncino verde; parmigiano flan con ragù; lingua di vitello tonnato e campanelle con anguilla affumicata.

I vini in tavola: Bardolino classico 2015 Doc; Lenotti rosso 2015 (entrambi Cantine Lenotti); Langhe Nebbiolo Doc 2014 (F.lli Massolino, Serralunga d'Alba); Rymill Cabernet Sauvignon 2014 (Rymill, Coonawarra South Australia).

Commenti: Uno dei più recenti ristoranti nel centro città. I piatti presentati hanno un'interpretazione moderna della cucina tradizionale italiana, utilizzando metodi e ricette antiche rinnovate secondo i gusti attuali come, per esempio, la lingua di vitello tonnato e campanelle con anguilla affumicata. Vengono usati solo i migliori prodotti locali e stagionali e il menu cambia regolarmente in base alla stagione. La pasta e gli gnocchi sono fatti freschi ogni giorno. Da non perdere il tiramisù affogato, realizzato con un parfait di nocciole, zabaione di

vaniglia e tuile al cacao. Le porzioni non abbondanti ma decisamente deliziose. Ottima la lista di vini italiani divisi per regione.

BRASILE

 **RIO DE JANEIRO**
13 settembre 2017

Ristorante "Capricciosa" di Bruno Tolpiakow. ●Rua Maria Angelica 37, Rio de Janeiro; ☎021/25272626; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tortelloni di brie; polenta taragna e funghi; spalla di agnello con patate rustiche; salmone in crosta; torta al cioccolato con ripieno morbido.

I vini in tavola: Prosecco (La Gioiosa); Vermentino (Sella e Mosca); Primitivo I Monili (Raceni).

Commenti: Serata gradevole, servizio eccellente, buona la qualità dei piatti con un particolare gradimento per i tortelli e l'agnello. In questa occasione non sono state degustate le pizze per le quali il locale è famoso.

CINA

 **HONG KONG**
13 settembre 2017

Ristorante "Carbone" di Mario Carbone, Rich Torrisi e Jeff Zalaznick

di Major Food Group (New York) in collaborazione con Syed Asim Husain, Christopher Mark di Black Sheep Restaurants (Hong Kong), in cucina Mario Carbone. ●9th Floor, 33 Wyndham St. Central, Hong Kong; ☎+852/25932593; reservations@carbone.com.hk, www.carbone.com.hk; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo oltre 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caprese, Caesar alla ZZ; spicy rigatoni alla Vodka; spaghetti pomodoro e meatballs; chicken parmigiana, funghi cardoncelli trifolati, patate Sergio; New York lemon cheesecake.

I vini in tavola: Chianti Classico; Etna bianco; Valpolicella Classico (Rafael Tommasi); Morellino di Scansano (Fattorie Le Pupille); Moscato (San Silvestro).

Commenti: Nell'elegante cornice del ristorante, la Delegazione ha potuto apprezzare e scoprire un locale meritevole di essere difeso in quanto legato alla storia dell'emigrazione italiana in America. Nella semplicità e genuinità della cucina degli immigrati italiani non potevano mancare gli spaghetti meatballs, i rigatoni alla Vodka e la chicken parmigiana. L'atmosfera familiare, ricreata attraverso l'unica tavolata, ha unito e stretto i commensali intorno al ricordo delle provviste che ciascun emigrante ha messo in valigia, al momento di lasciare la terra natia: il cibo buono. Hanno spiccato i pomodori nella caprese: dolci e succosi; sorprendenti i

cardoncelli con la pancetta, mentre il finale è stato l'accoppiata cheesecake in stile newyorkese e il Moscato d'Asti. That's amore.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**
11 settembre 2017

Ristorante "Bice" di Bice Group, Raffaele Ruggeri, in cucina Davide Gardini e Marco Cennamo. ●Hilton Dubai The Walk - JBR, Dubai; ☎+971 4 318 2520; fb.jumeirahreservations@hilton.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola con carpione di frutta; sfornatino al parmigiano con crema di zucca e aceto balsamico di Modena; insalata di indivia belga, gorgonzola, noci pecan e miele tartufato; risotto gremolato e menta, gelato al parmigiano; tortelli con scamorza affumicata e n'duja; orata ai sapori di arancia rossa e patate all'aneto; sorbetto all'anguria; pannacotta al rosmarino; tiramisù.

I vini in tavola: Gavi di Gavi 2015 (Batasiolo); Chianti Riserva Doge 2013 (Castello Nipozzano).

Commenti: Piacevole serata in questo luogo "storico" (ossia più di 15 anni, che a Dubai sono un record!) della cucina italiana a Dubai. I Simposiarchi Eddy Abramo e Costantino Davide





hanno organizzato un giro d'Italia dei sapori, con gli agrumi come filo conduttore. Graditi, in particolare, lo sformatino e l'insalata d'indivia. Il risotto un po' deludente. Dolci molto buoni. Vini di buon livello ma difficile limitare la cena con due vini, visto il numero delle portate. Atmosfera elegante e particolarmente ben eseguiti i recenti cambiamenti alla decorazione degli interni. Servizio in sala da migliorare.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

15 agosto 2017

Ristorante "Alfredo di Roma Trattoria" di Hipólito Salazar García, in cucina Michel González Rodríguez. ●Ejército Nacional #769, Col. Ampliación Granada, Miguel Hidalgo, Città del Messico; ☎52/555327760; mariana_gomez@grupopresidente.com; coperti 172. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da giovedì a sabato a cena. ●Valutazione 7,74; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con prosciutto, rucola e pera, bruschetta di pomodoro; pizza margherita; fiori di zucca ripieni; arancini zafferano; spaghetti cacio e pepe; polpo e patate alla griglia o filetto di manzo e tartufo nero di Norcia; zabaione.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc Millesimato (Valdo); Pinot Grigio (Ornella Molon); Corvina Veronese 2013 (Corte Agnella).

Commenti: Il ristorante si trova all'interno di un centro commercia-

le. L'ambiente è molto gradevole e accogliente. I piatti hanno soddisfatto tutti gli Accademici che hanno, inoltre, apprezzato l'ottimo servizio e la cura nella temperatura di servizio delle varie portate.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

19 agosto 2017

Ristorante "El Arponero" di Edoardo Maffei, in cucina Edoardo Maffei. ●Cerca del Hoyo Zumbador, Boca de Yuma, La Altagracia, Santo Domingo; ☎809/4935502; dodomaffei@gmail.com, www.elarponero.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo con patate; spaghetti ai frutti di mare; "chillo" al forno; patate al forno; panna cotta.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Argento (Val d'Oca); Vermentino di Gallura S'Eleme Doc (Cantina del Vermentino della Gallura).

Commenti: Pranzo a Boca de Yuma, villaggio di pescatori distante 200 km da Santo Domingo. Questo caratteri-

stico ristorante è situato all'aperto e direttamente sulla scogliera vulcanica di fronte al mare. Gli Accademici sono stati accolti con uno stuzzichino di pizza e focaccia accompagnato da Prosecco. Il Simposiarca Mario Boreri ha dato il benvenuto e l'inizio al convivio con un eccellente polpo con patate, freschissimo e morbidissimo, seguito dagli ottimi spaghetti ai frutti di mare. Il chillo, pesce locale simile al "red snapper", è stato il massimo per la perfetta cottura al forno che ha fatto mantenere tutta la sua morbidezza e freschezza. Un ottimo ambiente, un buon servizio e un buon rapporto qualità-prezzo servito hanno contribuito alla riuscita del convivio.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

12 settembre 2017

Ristorante "Blue Eyes" di Gerry Pucci, Alessandro Galioto, Nicola Di Palma. ●525 Sinatra Drive, Hoboken (New Jersey); ☎201/6836861; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane in gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini e ravioli fritti e polpette; pizza metro e calamari fritti a cuppiello; spaghetti alle vongole; paccheri al ragù napoletano con briciole; pastiera napoletana e babà al Rhum.

I vini in tavola: Prosecco (Vendemmia); Falanghina (Terra Sacra); Gragnano (Cantine Federiciane).

Commenti: Bellissima serata in un ristorante situato in Sinatra Drive, Hoboken, città natale di Frank Sinatra. Di fronte agli Accademici la stupenda vista dei grattacieli di New York (quasi a toccarli!). Il Simposiarca Carlo Porcaro Jr. (figlio del Delegato) ha organizzato la cena con il proprietario e chef Nicola Di Palma. Ha quindi presentato una breve e interessante dissertazione sulla storia della città di Napoli, dalla fondazione a oggi e della cucina classica napoletana; lo chef ha eseguito un menu decisamente napoletano. Bella sorpresa i calamari fritti serviti nel classico "cuoppo"; ottimi gli spaghetti alle vongole e i paccheri al ragù; infine i classici dolci di Napoli: pastiera e babà al Rhum. I vini: dal Prosecco dell'aperitivo all'amaro del digestivo tutti bene abbinati. In chiusura il co-proprietario Gerry Pucci ha riassunto la storia di questo interessante ristorante.

VENDEMMIA 2017

Il giudizio del settore vinicolo, circa l'annata produttiva 2017, è comunque positivo, nonostante si sia dovuta fronteggiare, da Nord a Sud, una serie di criticità dovute al clima anomalo. La vendemmia ha, infatti, registrato un calo produttivo stimato, in generale, del 30% sul quantitativo delle uve del 2016 e sulla percentuale media di resa tra uve e vino. Tuttavia, si continua a sentire, nell'ambiente dei più importanti produttori di vino, che la qualità sarà superiore alle previsioni, anche se non sarà possibile aspettarsi "vini del secolo".





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Vercelli

Rosa Beltarre Provera

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Giovanni Revello

LOMBARDIA

Mantova

Paolo Franceschetti

Diego Fusari

Gianluca Pasini

Fabio Viani

Milano

Giorgio Erede

Milano Duomo

Pierantonio Tassini

Pavia

Lucio Casali

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Samuel Minesso

Rovereto

Claudio Malfer

Luca Rigotti

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Martina Tessari

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia

Ruggero Del Torre

Alberto Marson

Pordenone

Angelo Gottardo

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Firenzeuola

Roberto Naldi

Cervia-Milano Marittima

Remo Nazareno Di Carlo

Aldo Ferruzzi

Parma

Federico Tornielli Di Crestvolant

Reggio Emilia

Alessandra Corradi

Claudio Mazzoni

Carlo Meli

Riccardo Zucco

TOSCANA

Pisa

Marina Giannessi

MARCHE

Macerata

Carla Pelagalli

Pesaro-Urbino

Pasquale Marinaccio

LAZIO

Roma Aurelia

Giovanni Bennati

Roma Nomentana

Sarah Selleri

ABRUZZO

Atri

Natale Di Egidio

Annalaura Di Febo

Patricia Giosuè

Domenico Sorgi

AUSTRALIA

Canberra

Joanna Bisa

Anita Myriam Bonazzi





CANADA

Toronto-Ontario

Laura Krawzick

CINA

Shanghai

Giovanni Pisacane

GIAPPONE

Tokyo

Lilia Garavaglia
Giovanna Milesi
Lorenzo Scrimizzi

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco

Antonio Oriti

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Anny Zappa

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano

Filippo Resini
(da Shanghai)

Milano Navigli

Marco Montermini
(da Bucarest)

LAZIO

Roma Eur

Salvatore Esposito
(da Bucarest)

Roma Nomentana

Claudio Pasqualucci
(da Shanghai)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Milano

Consultore-Segretario-Tesoriere
Gian Battista Rosa

ABRUZZO

Teramo

Delegato
Claudio D'Archivio
Vice Delegato
Agostino Ballone
Consultore-Segretario
Laura Palandrani
Consultore-Tesoriere
Antonio Fasulo
Consultori
Francesco Grue
Paola Natali
Elisabetta Santi

CALABRIA

Locride-Costa dei Gelsomini

Delegato
Sandro Borruto
Vice Delegato
Giuseppe Ventra
Consultore-Segretario
Antonino Lacopo
Consultore-Tesoriere
Antonio Bagnato
Consultori
Giulia Arcuri
Mario Mucci

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Mantova

Enzo Dara

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Angelo Maria Carcano
Giovanni Roberto Vivaldi

LAZIO

Roma

Alessandro Pini

SARDEGNA

Nuoro

Gianni Pitu

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco

Piero Mustacchi

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro



FOCUS

see page 3

MYSTERY ON A PLATE

Autumn is the traditional season for updated restaurant guides (which we will discuss when the main ones are all in print): for now the available ones are those from the newspaper *L'Espresso* and the magazine *Gambero Rosso*. The various dishes denoting the 'greats' of the restaurant business exhibit similarities (plagiarism?) and common elements. To amaze and impress customers and critics, but also to inflate prices, they frequently resort to exotic ingredients whose odd names are unfamiliar to most, hence the proliferation of 'yuzu juice' and 'cocoa nibs'. Recipes are further 'embroidered' with various powders, including those deriving from capers (at times even taking the form of 'caper vapours'), raspberries and porcini mushrooms. Many other ingredients, especially of Asian origin, pop up in celebrated chefs' preparations: kumquat, wasabi, seaweed, the aforementioned yuzu, rhubarb and mastic. Eel is making something of a comeback, though often heavily camouflaged, and even sea snails occasionally turn up, sometimes in stuffed pasta. Foie gras, which should be abolished, is regrettably making a splash. Considering their skill, why don't these chefs whip up some delicious liver dishes using our own geese rather than resorting to French livers afflicted by steatosis? But above all there is a flurry of crèmes, purées, juses, mousses, emulsions, and sauces both sweet and, especially, savoury. One cannot then help recalling the new machines and gadgets that have revolutionised kitchens, beginning with the innovator Ferran Adrià and followed by a tide of Spanish inventions. Today no kitchen lacks a Roner, a low-temperature vacuum cooker once rarely encountered (the bain-marie was mostly employed instead) and now frequently overused. There are also juicers, induction cookers, trivalent ovens (convection, steam and combined), and hot-air fryers. Not to mention the Gastrovac, for low-pressure oxygen-free 'oil cooking', and the newly indispensable Pacojet, a specialised liquidiser which transforms frozen sauces and other ingredients into table-ready creams and much more: kitchen jargon has now acquired the



concept of 'pacossing'. Desiccators are likewise highly fashionable, and one can also acquire a digital cooking pot for braising, frying, sautéing, boiling and pressure-cooking. This makes it easier to understand the spectacular success of the biannual fair which recently concluded in Rho, **HostMilano 2017**, the world's largest hospitality fair offering the most groundbreaking equipment and machines for restaurant kitchens. It attracted 190,000 'professional visitors', an increase of 24% over the 2015 edition, from 177 nations. In addition to European countries, the most represented nations were China, the USA, and states in the Middle East and the former Soviet area. It seems that these machines not only aid and speed up food preparation but also modify tastes, facilitating the acceptance of once unthinkable dishes. Technical procedures are, therefore, now available to everyone, but only the experience, talent and professionalism of cooks can dominate such equipment. Less capable cooks are overwhelmed by the technology, producing standardised fare misrepresented as amazing innovations with correspondingly high prices.

PAOLO PETRONI



IN TRIESTE, "WHERE BEAUTIES ABOUND OF BOTH LAND AND SKY"

see page 4

The city of the poet Umberto Saba hosted the Academic Council which unanimously approved the Budget for 2018. There followed a well-attended meeting of the Regional Coordinators reporting on activities

within their jurisdictions. The traditional cuisine of Trieste starred in the ensuing social gathering.

THE RICE TASTERS

see page 6

Lecco Academician Roberto Bonati explains how rice can be evaluated through Davide Gramegna's innovative 43-point protocol. Each evaluation card



represents a veritable identity document whereby a variety of rice is assessed in order to delineate its profile and hence its best uses.

FROM THE KITCHENS OF FREDERICK II

see page 8

Two cookbooks are attributed to Frederick II: the *Meridionale* (circa 1240), a well-devised recipe book, and the *Liber de coquina*, dated around 1240-1250, written in the Latin of the day, an ambitious manual of international cuisine aimed at a European audience. The recipes in both books, deriving from the Arab world and various Italian regions, were gathered for Frederick's court during military campaigns.

DINNER WITH THE DEAR DEPARTED

see page 10

Crotone Academician Adriana Liguori Proto describes various rituals and foods associated with the 2nd of November, set aside for remembering the dead. The ancient land of Calabria still retains many noteworthy traditions including that of eating dinner on the 2nd of November on the graves of one's departed relatives.

GLOBALISATION, AGRICULTURE AND FOOD

see page 12

Globalisation is a phenomenon which has existed since ancient Roman times. Today we are witnessing the exponential growth of this process, which however must not lead us to lose our identity and customs, warns Bologna-San Luca Academician Gianni Porzi, including culinary traditions which represent Italy abroad.

GOAT'S MILK AND ITS DERIVATIVES

see page 14

Goat's milk is undergoing a period of broadening distribution, being a refre-

shing, light ingredient rich in vitamins and minerals and is also easily digestible, rendering it suitable to those with an intolerance of cow's milk. Nicola Barbera enumerates various goat cheeses typically found in different regions of Italy.

MUGELLO'S TRADITIONAL TORTELLO

see page 15

The Mugello Delegation has perceived the necessity of safeguarding the defining features and originality of the area's most characteristic and best-known dish, the potato-stuffed pasta known as *tortello mugellano*, through a detailed study investigating its historical origins and recipes.

THE MAGIC OF CHOCOLATE

see page 17

Chocolate's 'therapeutic' properties are well documented, as are its cosmetic uses. It is in the kitchen, points out Milan Academician Antonio Franchi, that cocoa and chocolate are the magical ingredients of the most prized recipes, both for important main courses and refined desserts.

REFLECTIONS ON TODAY'S CUISINE

see page 18

"Where is Italian cuisine headed?" is a frequently asked question. Treviso Academician Roberto Robazza strives to answer, lamenting that nowadays many flock to restaurants not so much to savour any given dish, but merely to report that they have sampled the virtuoso flourishes of a certain cook.

VERDICCHIO D'ORO 2017

see page 20

The 52nd edition of the *Verdicchio d'Oro* (Golden Verdicchio) prize, celebrating Verdicchio wine producers, has been culturally very successful in terms of the prize recipients' quality and that of the speakers at the conference, which emphasised the desire for full resumption

of wine and food activity in the Marche region following the earthquake.

SUPERLATIVE WINE AND FOOD IN RAGUSA IBLA

see page 22

The Donnafugata Theatre in the old town of Ragusa Ibla served as the backdrop for the Ragusa Delegation's fiftieth anniversary celebrations. The centrepiece of the three-day event was an interesting conference entitled *Food and Wine in Ragusa Ibla: Excellence and its Ambassadors*.

A GREEN TREASURE

see page 24

Wild herbs, awaited each year to add variety to the family diet after the long winter, were not only harvested and enjoyed in season, explains Cortina d'Ampezzo Academician Monica Sardonini Hirschstein, but also scrupulously preserved in cold storage areas, whenever possible, to be used in cooking during the winter.

TRADITION IN THE FUTURE

see page 26

Gubbio Academician Aldo Agostinelli tells us about two simple products that have been typical of his territory for centuries: the humble doughnut-shaped sweet known as *ciambellotto*, and the dessert wine called *Vinsanto* ('holy wine') in which the *ciambellotto* is dipped. He hopes that young people will rediscover this pairing which is now almost forgotten in the area.

QUINCES

see page 27

Padova Academician Giancarlo Burri enumerates the virtues of a near-forgotten fruit. Resembling a hybrid of an apple and a pear, chunky and asymmetrical in shape, since time immemorial the quince has attracted the attention of gourmets, physicians, writers and sorcerers, and it



has even been credited with anti-ageing properties by recent studies.

THE CRUEL HISTORY OF MACCHERONI LARDIATI

see page 29

Napoli-Capri Academician Claudio Novelli gives the recipe for *maccheroni lardiati* ('larded macaroni'), a typical "poor man's dish" prepared with lard pounded in a mortar, and recounts the history of its curious name. In Neapolitan dialect, the term *lardiata* - 'larding' - indicates punishment by heavy beating.

THE DEVELOPMENT OF OLIVE CULTIVATION IN LATIUM

see page 30

In the late republican period, the ancient Romans began developing an important economy based on olive oil and edible olives in the Latium region. In that era, points out Roma Nomentana Academician Mauro Gaudino, the first large olive groves were planted, extending over the entire Ager Romanus, the rural environs of Rome. This was how a flourishing olive oil trade began in central Italy.

THE "CHEMIST'S MENU"

see page 32

The "nutritional" section at the chemist's is increasingly well-stocked, and a growing number of consumers go there to purchase food supplements, nutritional products etc. Antonio Ravidà, honorary Delegate for Palermo Mondello, emphasises the urgency of clear standards ensuring responsible use of such products through reliable and well-documented information about their therapeutic properties.

BACCALÀ MANTECATO

see page 33

Giampiero Rorato, honorary Academician for Cortina d'Ampezzo, provides a histori-

cal Venetian recipe unchanged for almost four centuries: *baccalà mantecato* or creamed salt cod. Its only accepted ingredients are soaked and whipped stockfish, oil, garlic, salt and pepper, though the occasional cook uses milk and cream to increase volume.

THE IMPORTANCE OF FERMENTED FOODS

see page 35

Fermented foods, developed in response to storage necessities, are traditionally found all over the world. They have strong, distinctive flavours because the action of yeasts and bacteria transforms foodstuffs, changing their consistency, intensifying their taste, and offering many health benefits.

RECIPES IN WARTIME AND PEACE

see page 37

The Great War unusually threw together people originating in lands distant from each other. This forced contact between people of disparate cultures and customs also caused an encounter between recipes from far and unfamiliar lands, thereby modifying Italian food habits over time.

COLOURS AND NATURE AT THE TABLE

see page 39

Siracuse Academician Rosalia Sorce describes the nutritional benefits associated with every colour in food. Pigments in fruit and vegetables are not merely visual in function, but also bring benefits for the entire organism, which appears to have an innate ability to select plant foods rich in the required nutrients.

Translator:

ANTONIA FRASER FUJINAGA

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

NOVEMBRE 2017 / N. 298

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Aldo Agostinelli, Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Roberto Bonati,
Adriano Borgioli, Giancarlo Burri,
Paola Costantini, Silvia De Lorenzo,
Gianni Di Giacomo, Gianni Fossati,
Antonio Franchi, Gabriele Gasparro,
Mauro Gaudino, Ruggero Larco,
Adriana Liguori Proto, Mauro Magagnini,
Claudio Novelli, Paolo Petroni,
Gianni Porzi, Antonio Ravidà,
Roberto Robazza, Giampiero Rorato,
Monica Sardonini Hirschstein, Antonio Scollo,
Rosalia Sorce, Claudio Tarchi,
Giuseppe Trincucci.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

Paolo Petroni, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana