

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



SOMMARIO

FOCUS

- 3 L'Accademia e i giovani
(Paolo Petroni)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 La funzione trainante
dell'Accademia
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 Panpepato ternano
(Guido Schiaroli)
- 8 Lo stinco di maiale
(Edoardo Mori)
- 10 Il torrone nisseno
(Cinzia Militello)
- 12 Colpevoli a tavola
(Andrea Cesari de Maria)
- 14 Giovanni XXIII: il Papa buono
(Hilde Catalano
Gonzaga Ponti)
- 15 Il cibo natalizio,
dono e meraviglia
(Adriana Liguori Proto)
- 19 Antichi legumi abruzzesi
(Gianni Di Giacomo)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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.

- 21 Le polveri sottili
(Elisabetta Cocito)
- 23 Tanto oro quanto pesa
(Monica Sardonini
Hirschstein)



In copertina: Elaborazione grafica di un
particolare della "Pala di Santa Maria dei Fossi"
(1496-1498) di Bernardino di Betto, detto
Pinturicchio, esposta presso la Galleria Nazionale
dell'Umbria, Perugia

- 25 Delizioso San Marzano
(Giuseppe Anastasio)
- 27 Approfondimento
sulla Dieta Mediterranea
(Publio Viola)

I NOSTRI CONVEGNI

- 17 I pericoli per l'enologia
di alto profilo
(Ugo Bellesi)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Abolita l'indicazione dello
stabilimento di produzione
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 11 Accademici in primo piano
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 37 Dalle Delegazioni -
Ecumenica
- 46 Vita dell'Accademia
- 57 Vita dell'Accademia -
Ecumenica
- 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.



CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

PRESIDENTE

Sergio Corbino

VICE PRESIDENTE

Giuseppe Benelli

SEGRETARIO

Elisabetta Cocito

Simonetta G. Agnello Hornby, Mario Baraldi, Gaetano Antonino Basile, Gioacchino Bonsignore,
Franco Cardini, Danilo Gasparini, Gualtiero Marchesi, Massimo Montanari,
Maria Giuseppina Muzzarelli, Gigi Padovani, Paolo Pellegrini, Mauro Rosati,
Massimo Vincenzini, Andrea Vitale, Gianni Zocchi.

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d'Aosta Teresa Charles Vuillermoz, **Piemonte** Elisabetta Cocito, **Liguria** Egidio Banti,
Lombardia Est Silvana Chiesa, **Lombardia Ovest** Andrea Cesari de Maria,
Trentino Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori, **Veneto** Roberto Robazza,
Friuli - Venezia Giulia Giorgio Viel, **Emilia** Piergiulio Giordani Pavanelli,
Romagna Massimo Mancini, **Toscana** Ruggero Larco, **Marche** Piergiorgio Angelini,
Umbria Giuseppe Fatati, **Lazio (Roma)** Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Lazio (Altre Province) Carlo De Paolis, **Abruzzo** Gianni Di Giacomo,
Molise Norberto Lombardi, **Campania** Claudio Novelli, **Puglia Nord** Carla Pasculli,
Puglia Sud Bruno Garofano, **Basilicata** Ettore Bove,
Calabria Michele Salazar, **Sicilia Occidentale** Beniamino Macaluso,
Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza, **Sardegna** Salvino Leoni.

L'Accademia e i giovani

Errate percezioni e opportunità da cogliere.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Nel corso della recente sessione del Centro Studi "Franco Marengi", tra i diversi interessanti temi trattati, uno in particolare ha suscitato il maggior numero di qualificati e appassionati interventi: si tratta dell'età media degli Accademici e del suo ringiovanimento. Argomento delicato e più volte affrontato e dibattuto nel corso di questi ultimi anni a diversi livelli.

"Se non entrano in Accademia i giovani", è ciò che alcuni dicono, "di qui a qualche anno saremo tutti vecchi e non faremo più nulla". Visione parziale, pessimistica e non rispondente alla realtà. Tuttavia una precisazione preliminare è d'obbligo. Le Associazioni, per

loro natura, possono avere *target* diversi: ci sono quelle per giovani e quelle per anziani; ogni età ha le sue esigenze e le sue priorità. L'Accademia non ha un *target* di riferimento preciso in merito all'età, ma per sua natura si rivolge a persone che hanno, o dovrebbero avere, una buona e maturata conoscenza della gastronomia, della sua cultura e della buona tavola, con esperienze in famiglia, nella società e nel mondo della ristorazione. Con uno status economico sociale che consenta quanto sopra. Ne consegue che essa non si rivolge per lo più a giovanissimi che amano le *happy hour*, le apericene, i

kebab, le paninoteche, le pizzerie, i *fast food*. Inutile quindi inseguire i loro gusti e le loro necessità.

L'Accademia è portatrice di altri messaggi, che sono ben comprensibili guardando alla sua lunga storia. Ne sono riprova tutte le nuove Delegazioni che sono state fondate in questi ultimi anni: esse sono infatti formate da giovani professionisti e da adulti nella prima fase della vita familiare. Poi il tempo passa, le Delegazioni incanutiscono e talvolta si trovano, senza accorgersene, prive di un ricambio generazionale. A ciò si aggiunge che la numerosità media dei componenti delle Delegazioni non aumenta: in altre parole vi è un tetto virtuale che molti non desiderano oltrepassare. Questo è un aspetto della questione. L'altro, ben più positivo, mostra un'Accademia viva, che vede continue iscrizioni tanto da raggiungere oltre mille nuovi soci entrati negli ultimi due anni. Tale ricambio ha portato a un aumento delle donne e a una sensibile diminuzione dell'età media, che oggi è di circa 63 anni in totale e addirittura di 58 anni all'estero.

Evitando inutili sconti di quota e facilitazioni per fare entrare i ragazzi in Accademia, resta però un aspetto che ci sta a cuore: il linguaggio che spesso non transita verso il mondo di oggi. Non raggiunge il cosiddetto mondo giovanile per motivi lessicali e per problemi di strumenti di comunicazione.

L'Accademia dovrà sempre di più essere parte attiva e propositiva nella cultura gastronomica globale di oggi rivolta alle nuove generazioni.

See English text page 70

*Una giovane Accademica entra
nella Delegazione di Chieti*





La funzione trainante dell'Accademia

Narrare al mondo la conoscenza del passato coniugandola con l'evoluzione e l'innovazione.

DI SILVIA DE LORENZO



Un momento della riunione del Centro Studi "Franco Marenghi" al Westin Palace di Milano

Dopo i saluti di benvenuto del Presidente Paolo Petroni e del Presidente del Centro Studi Sergio Corbino, è iniziata una riunione molto vivace e proficua. I membri del Centro Studi "Franco Marenghi" hanno dato vita a un giro di tavolo in cui si sono alternati commenti sulle iniziative già realizzate e nuove idee. È Andrea Vitale, docente all'Università Statale di Milano, il primo a sottolineare il successo della collaborazione tra Accademia e Università: Tiziano Aldeghi, studente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, dopo uno *stage* in Accademia, con la supervisione del Delegato di Milano Navigli Giovanni Battista Spezia come tutor, ha conseguito la laurea con la tesi "L'Accademia Italiana della Cucina: valenza culturale e rilevanza giuridica di un'Associazione per la tutela della cucina italiana". Un'iniziativa senz'altro da ripetere, afferma Vitale, sia perché gli studenti si sono mostrati molto interessati a conoscere l'Accademia, sia

perché è importante che i giovani possano condividere il patrimonio e i valori della tradizione coniugati con l'attualità. A questo proposito Paolo Petroni auspica che sempre più l'Accademia abbia il coraggio, visto che ne ha la capacità, di rispondere alle inquietudini dei consumatori di oggi; di ingaggiarsi nei confronti di temi di stretta attualità, dalle contraffazioni ai falsi miti, dalla cucina spettacolo alla perdita di identità, dai mutamenti delle abitudini alimentari alle esigenze dei giovani, per non essere solo custode del sapere, ma interagire con l'oggi attraverso una funzione propulsiva e propositiva.

Incalza ancora Vitale, entusiasta del connubio Università-Accademia, auspicando iniziative che coinvolgano i giovani, come la presenza di Accademici, sul territorio, in occasione degli *open days* universitari, o con l'organizzazione di *stage* o borse di studio che possano aiutare gli studenti a "traghetare" verso il mondo del lavoro. Su questa linea si susseguono altri interventi che sottolineano il ruolo trainante dell'Istituzione, al fine di affrontare nuovi argomenti con un linguaggio semplice (Massimo Vincenzini); di proporsi come "sentinella" qualificata contro le *fake news* gastronomiche (Mario Baraldi); di trasmettere memoria storica, interpretazione e approfondimento dei mutamenti attuali attraverso una forma di *storytelling*, che permetta una condivisione di valori, simboli, idee (Gigi Padovani).

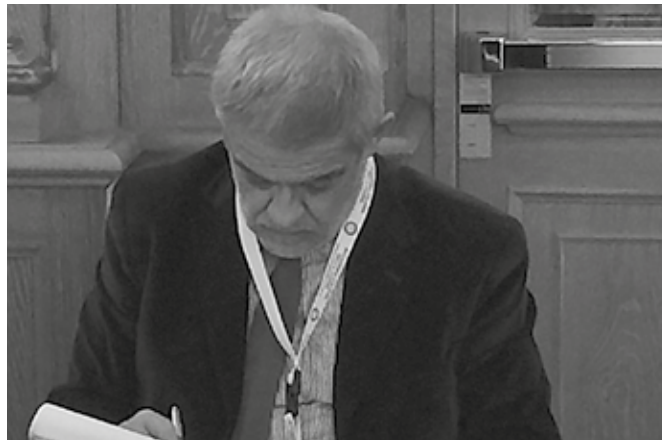
Il concetto di narrazione, che consenta di non perdere la conoscenza del passato e di coniugarla con l'evoluzio-



Elisabetta Cocito, Segretario CSFM e DCST Piemonte



Gigi Padovani, giornalista, food writer e critico gastronomico



ne e l'innovazione, viene ripreso da Enrico Dandolo, intervenuto in rappresentanza di Gualtiero Marchesi, mettendo in evidenza che proprio in questo senso si è già mosso il Maestro con la sua Fondazione (perché il lavoro fatto non andasse disperso) e continuerà a muoversi per la realizzazione del suo sogno di un'Università della Cucina (punto di riferimento per lo sviluppo e l'innovazione).

Nel ritmo serrato della riunione, Paolo Petroni inserisce una sorta di bilancio circa l'evoluzione dell'immagine dell'Accademia in questi ultimi anni, a iniziare dalla sua sempre maggiore apertura verso il mondo esterno, che ne garantisce la vitalità: il riconoscimento da parte delle Istituzioni del ruolo di par-

tner qualificato (lo attesta l'importanza delle azioni intraprese dalle Delegazioni estere in occasione della prima e ancor più della seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo a fianco delle Ambasciate, degli Istituti di Cultura e dei ristoratori); le pubblicazioni della Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica presenti in libreria (vi sarà un'ulteriore promozione dei volumi presso importanti librerie nei territori di alcune Delegazioni che organizzeranno eventi). Fa notare, inoltre, che la vitalità dell'Accademia è dimostrata dai 1.000 nuovi Accademici che ne sono entrati a far parte in questi ultimi due anni e mezzo (sostituendo coloro che per diverse ragioni ne sono usciti), con un ricambio gene-

razionale che ha spostato, verso il ringiovanimento, l'età media dei Soci (63 anni per l'Italia, 58 all'estero). Condivide il parere di quanti, nel corso dell'incontro, hanno messo l'accento sull'opportunità di essere presenti anche sui *social* (Gigi Padovani, in particolare), tuttavia sottolinea la necessità di una struttura adeguata e preparata. Auspica, inoltre, (concordando con il parere di Elisabetta Cocito) un ulteriore sostegno ai Delegati, da parte dei DCST, nell'individuare temi culturali interessanti e attuali per la realizzazione dei prossimi convegni.

Dopo aver illustrato brevemente (quanti argomenti sono stati approfonditi!) gli altri punti all'ordine del giorno - il tema dell'anno 2018; i Premi dell'Académie Internationale de la Gastronomie; le prossime uscite dei volumi della Biblioteca di Cultura Gastronomica (*I Sapori dell'Orto* e *Le Torte dolci e salate*) -, Paolo Petroni ringrazia i membri del Centro Studi "Franco Marenghi", che in questi tre anni ne hanno costituito l'anima, ma soprattutto la mente, con un proficuo apporto di idee, iniziative e progetti, al fine di cogliere tempestivamente, e in modo critico, ogni nuova tendenza nel panorama della cultura gastronomica. Una squadra prestigiosa, la quale, insieme agli Organi istituzionali, ha dato ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società.

See International Summary page 70



Andrea Vitale, docente all'Università Statale di Milano



Il Presidente del Centro Studi, Sergio Corbino e il Vice Presidente Giuseppe Benelli



Panpepato ternano

Il dolce principe della tradizione natalizia nella città umbra.

DI GUIDO SCHIAROLI

Delegato di Terni



Dai primordi della civiltà, al grano che, dopo un periodo di riposo nel ventre della terra, germoglia e si sviluppa come il figlio dell'uomo, viene attribuita la simbologia dell'avvicinarsi delle stagioni e dei ritmi della vita, tanto che al suo derivato, il pane, venne sempre dato il significato di ringraziamento e di preghiera alla divinità. La sua sacralità era tale che nella casa romana lo spazio più importante, il *penus*, gli era dedicato, e risale proprio agli antichi Romani l'usanza di consumare, per Natale, dolci preparati con la farina. Plinio il Vecchio riferisce che per la ricorrenza della festa del *Dies Natalis Solis invicti*, celebrata in occasione del solstizio d'inverno in onore del sole appena nato, si confezionavano "le sacre e antiche frittelle di farinata". Con l'avvento e la diffusione del Cristianesimo, la tradizione religiosa romana viene inglobata, e abbiamo

notizia che, dal IV secolo, era uso scambiarsi un pane simbolo del *dies natalis*, "Natale del nuovo sole", il Cristo, nato a Betlemme, in ebraico "casa del pane". I prelati e le alte gerarchie ecclesiastiche, in segno di unità e fratellanza, facevano preparare dei pani in cui alla farina venivano mescolati mandorle, noci, fichi secchi e zafferano. Tali pani, conditi e duri, si aggiungono e sostituiscono in alcune regioni quelli lievitati, caratterizzando la tradizione locale: panettone a Milano, pandolce a Genova, pinza nel Veneto, alti e lievitati; panforte in Toscana, panpepato in Umbria, bassi e consistenti.

A riguardo, nascono le leggende: a Siena, in età medievale, una monaca, suor Berta, preoccupata per le condizioni dei suoi concittadini, debilitati dal lungo assedio, preparò un dolce altamente energetico (*fortis* "sostanzioso"), impastando miele, canditi, mandorle e mol-

to zenzero; sempre in Toscana, il Comune affidò ufficialmente agli speciali il compito di custodire il segreto delle ricette e a loro il popolo si rivolgeva per avere il prescritto dosaggio delle "droghe", assumendo il dolce la funzione alternativa di medicina per il corpo.

I "pani forti" si diffondono in tutta Europa in occasione del Natale: li troviamo tuttora nella tradizione di fine anno in Alto Adige, in Austria, in Francia a Digione, a Norimberga e ancora più a Nord. Nella loro preparazione, miele e frutta secca venivano legati con mosto cotto e farina, e in un'epoca in cui il concetto di sterilità era al di là da venire, avevano spesso l'inconveniente di inacidire e ammuffire. Dal 1200, quindi, con il diffondersi delle spezie provenienti dall'Africa e dall'Oriente, per evitare il rapido deterioramento del prodotto si aggiunsero varie "droghe" a scopo antibatterico e in particolar modo il pepe: con il fiorire dei commerci attraverso le "vie delle spezie", il pane forte si trasforma, quindi, in panpepato.

Con la scoperta del nuovo mondo, il cioccolato impreziosisce la composizione del dolce: la presenza della costosa delizia, di provenienza mesoamericana, differenzia le preparazioni destinate ai nobili da quelle confezionate con grandi sacrifici nelle campagne e dalle classi meno abbienti.

In Italia, il nome del dolce è assai diffuso e identifica preparazioni diverse come quella del panpepato ferrarese, ottenuto dall'impasto di farina, zucchero, cacao, con mandorle, noci, pinoli, frutta candita, a forma di calotta e ricoperto, infine, da cioccolato fuso: il nome, quindi, sarebbe da attribuire più a una in-



tenzionale offerta al Papa, “pane del papato”, che alla composizione dell’amalgama nel quale manca proprio il pepe.

All’inizio del 1800, assistiamo a una caduta della diffusione di questi pani considerati “non da signori” e quindi introvabili nei menu ufficiali delle feste e delle grandi occasioni. Unica eccezione, alla fine dell’Ottocento, quella in onore della regina Margherita di Savoia, per la quale venne confezionata una speciale variante del panpepato che da allora prenderà il nome di panforte Margherita.

Il dolce, a Terni, ha una storia umile, in quanto si preparava con quello che l’economia rurale permetteva di mettere da parte durante l’anno: noci, nocciole, pinoli e mandorle, il mosto cotto preparato durante la vendemmia, per dolcificante il miele, che costava meno dello zucchero perché proveniente dall’economia domestica delle arnie

presenti ai limiti dell’aia, droghe, canditi e cioccolato secondo la tasca, una manciatina di pepe; si impastava il tutto con la farina e dopo qualche minuto di cottura nel forno caldo dalle braci di legna, eccoli questi deliziosi piccoli pani. Consistenti e morbidi, nelle varie sfumature del marrone intenso e lucido, in ognuno di essi si possono leggere le stratificazioni di culture e tradizioni millenarie: la mandorla mistica, l’*amygdala*, seme della sapienza, legata al dio Serpente; il mosto dal culto di Bacco; noci e pinoli dal pagano culto di Giano apportatore di fecondità; il cioccolato destinato dai Maya soltanto alle divinità; le spezie immagine dell’Eden, di quel paradiso terrestre da cui l’umanità era stata scacciata e a cui poteva, per la nascita del Signore, ritornare; la forma di piccolo sole, il sole nuovo, dalla simbologia preistorica, al Sole Invito, al nuovo Sole che nasce nella notte di Natale.

Il panpepato resta il dolce principe della tradizione natalizia ternana, con la consuetudine familiare della preparazione secondo ricette tramandate da generazioni, mentre le drogherie continuano a vendere in città “le dosi per i panpepati” che è uso scambiarsi, in dono, in prossimità del Natale.

Perché rimanga in futuro una tradizione certa e consolidata del dolce più antico della città di Terni, la Delegazione ha vagliato centinaia di ricette pervenute dalle famiglie, quelle impiegate attualmente in campo industriale e tutto quanto è stato pubblicato sull’argomento. Da tale lavoro, è stato tratto il testo della ricetta codificata come quella del “panpepato tradizionale ternano”, mediante rogito notarile.

Recentemente è stato istituito il gruppo promotore “Produttori Panpepato di Terni” per il riconoscimento europeo Igp.

See International Summary page 70

PANPEPATO TERNANO

Ingredienti (per 4 kg): 1,5 kg di noci sgusciate, 350 g di nocciole sgusciate, 350 g di mandorle sgusciate, 200 g di pinoli sgusciati, 500 g di cioccolato fondente, 50 g di cacao amaro, 250 g di uva sultanina, 500 g di miele melliferi solido e granuloso, 5 g di cannella, noce moscata, 150 g di cedro candito tagliato a cubetti, 6 g di pepe nero macinato fresco, farina, 200 g di mosto cotto, 1 tazzina di caffè, la buccia grattugiata di un’arancia, 1 tazzina di Rhum e Mistrà mescolati insieme.

Preparazione: sbollentare le mandorle, quindi sbucciarle e farle tostare nel forno; far tostare anche le nocciole e privarle della pellicina. Riunire in un contenitore mandorle, noci spellate, nocciole, canditi, pinoli, buccia d’arancia e uvetta senza farla rinvenire. Far sciogliere a bagnomaria il miele e il cioccolato, aggiungere il mosto cotto, il caffè, il liquore e il cacao e unire il tutto a frutta secca, canditi e uvetta. Completare con la noce moscata, il pepe e la cannella. Mescolare a lungo e velocemente con un mestolo di legno per amalgamare gli ingredienti; aggiungere la farina fino a ottenere un composto consistente ma elastico. Sciogliere lo zucchero in acqua calda per ottenere una soluzione satura. Moderare la quantità dei componenti liquidi altrimenti sarà necessario incorporare una notevole quantità di farina, che potrà determinare un sapore non gradevole. Per evitare che il composto aderisca alle mani durante il suo modellamento e per mantenere lucidi i panetti al termine della cottura, bagnarsi le mani con la soluzione zuccherata e quindi creare dei panetti leggermente a cupola, del diametro di 6-7 cm e del peso di circa 200 g, stringendo bene il composto fra le mani per compattarlo. Far riposare per circa 3-4 ore. Posizionare sulla teglia da forno cosparsa di farina oppure su un’ostia. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 15-20 minuti.



Lo stinco di maiale

I modi di cottura sono solamente due: al forno o allo spiedo.

DI EDOARDO MORI

DCST Alto Adige



L'aspirazione non tanto segreta di tutti coloro che fanno scarpinate sui monti dell'Alto Adige è di arrivare in una di quelle osterie di montagna, tra boschi e prati, per gustare un tipico stinco di maiale, con la sua bella crosta di cotenna. È un piatto comunissimo, che non ha lasciato molte tracce nei libri di cucina antichi, per il semplice motivo che veniva inserito fra i vari tipi di arrosto. E anche in libri italiani si trova citato solo da una cinquantina di anni.

Nel mondo tedesco, è sempre stato molto diffuso; al Nord si preferiva la versione salmistrata (*Eisbein*), mentre al Sud quella cruda (*Haxe*). In Alto Adige gli stinchi si trovano molto facilmente perché la coscia di maiale non è trasformata in prosciutto, di cui lo stinco è parte, ma viene aperta e salata per fare lo speck, tagliando lo stinco che rimane, così, disponibile, a basso prezzo, per il consumo immediato o

per la salmistratura. La mancanza di ricette specifiche ha comportato che sulla preparazione dello stinco di maiale si sia sbizzarrita la fantasia e l'incompetenza di tutti gli orecchianti della cucina, il che richiede di mettere qualche puntino sulle i.

Lo stinco di maiale è di due tipi: vi è quello di coscia, o stinco di prosciutto, del peso di circa 1,5 kg, e vi è lo stinco di spalla, che pesa circa la metà. Nei ristoranti è facile trovare quest'ultimo, perché consente di servirne uno intero a ogni commensale.

Lo stinco può essere cotto munito della sua cotenna oppure ripulito da essa. Per cotture allo spiedo è bene conservare la cotenna, in modo che lo stesso grasso naturale conservi la morbidezza della carne. Per consentire una buona cottura e la penetrazione dei sapori all'interno, si usa incidere la cotenna in quadretti di circa 3 cm di lato.

I modi di cottura, trascurando fantasie

di improvvisatori, sono solamente due: al forno o allo spiedo.

Un po' dappertutto si legge che lo stinco viene grigliato: bisogna intendersi, però, perché vi sono vari tipi di grigliatura e uno solo si presta per la cottura di uno stinco; non si può certo pensare di collocarlo sulla carbonella, creando delle belle strisce carbonizzate! Si può usare solamente un "grill a distanza" in cui lo stinco viene infilato sullo spiedo e fatto girare lentamente con il calore che gli arriva frontalmente da qualche decina di centimetri di distanza. Non si può cucinare con il calore dal basso, perché è necessario avere al di sotto una leccarda (o ghiotta) in cui raccogliere il grasso che cola per poi riversarlo sullo stinco; qualcuno, come per la porchetta, usa pennellarlo con un rametto di rosmarino sperando di trasmetterne il profumo alla carne. Il secondo modo di cottura è al forno, come per qualunque arrosto. In entrambi i casi si procede così: la cotenna viene incisa o tolta; si procede alla salatura esterna e ad aromatizzare con pepe e pimento; si unge e poi si inizia la cottura attorno ai 200°. Chi vuole, può preparare lo stinco qualche ora prima mettendolo in una marinatura con erbe aromatiche, spezie e vino bianco. Durante la cottura, lo stinco va girato ogni 10-15 minuti, bagnato prima con vino bianco e poi con poco brodo, in modo che sia regolarmente inumidito da ogni lato. Occorrono dalle 2,5-3 ore per una cottura adeguata, che si ha quando si riesce a sfilare l'osso dalla carne senza bisogno di un coltello. Nell'ultimo quarto d'ora si deve spennellare lo stinco con vino bianco o birra in cui si sia



sciolto appena un po' di miele, in modo da creare una lucida glassatura. Personalmente preferisco la cottura al forno perché consente di accostare alla carne erbe aromatiche come l'alloro, il rosmarino, la salvia, essenziali per completarne il delizioso sapore.

Lo stinco è un piatto abbondante e non richiede grande contorno: una bella insalata o qualche cucchiata di patate arrostiti o di purea, o cetrioli in agrodolce.

Vi è un'altra preparazione dello stinco, meno nota, ed è quella che prevede l'affumicatura. Il problema è che gli improvvisati esperti si attengono al nome e ignorano che non si tratta di carne cruda affumicata, bensì di carne salmistrata e poi leggermente affumicata; è quindi una solenne stupidaggi-

ne scrivere che anche lo stinco affumicato si può fare arrosto mettendolo al forno! Esso deve essere necessariamente fatto bollire in acqua abbondante, per circa 90 minuti, al fine di togliere il sale e i nitrati con cui è stato preparato; poi lo si può anche arrostito rapidamente in padella per colorirlo, ma non è un granché e diventa troppo asciutto.

In Alto Adige, lo stinco affumicato e bollito viene aggiunto a pezzettini nella zuppa d'orzo, che diventa così estremamente appetitosa. È ottimo mangiato come carne bollita e i ristoratori dell'Alto Adige dovrebbero accorgersi che anche lì si potrebbe gustare un ottimo bollito misto unendo stinco affumicato, lingua salmistrata, carne di manzo, accompagnati dalle salse loca-

li, quali la senape e il rafano. A proposito di salmistratura, si prenda nota che attualmente vi è una totale confusione su tale termine. La parola deriva da *salnitro* e non da *sale* o *salmi*, come ritengono schiere di scribacchini, e sta a indicare il trattamento della carne messa a bagno in una salamoia di sale e salnitro (famosa la lingua salmistrata e il *corned beef* di un tempo); se manca il salnitro si ha una semplice salamoia. Il salnitro è usato in alcuni insaccati, ma non si può parlare di salmistratura perché manca "il bagno". Lo speck è salato a secco; la carne salada trentina, la bresaola, la carne messata e la mocetta della Val d'Aosta non sono carni salmistrate, ma carni salate e aromatizzate a umido.

See International Summary page 70

IL FICO: DOLCISSIMO FRUTTO AUTUNNALE

*L'albero del fico è una pianta antichissima, originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa prima nel Sud Europa e poi in California. Il fico appartiene alla famiglia delle Moraceae e cresce bene ovunque trovi il clima adatto e un poco di terra; inoltre, è molto resistente, anche a lunghi periodi di siccità. Fu coltivato dall'uomo primitivo nelle stesse regioni dove venivano coltivati la vite, l'ulivo e gli agrumi: predilige i climi assolati e gli bastano pochi palmi di terra per attecchire; richiede, inoltre, pochissima manutenzione. Nel Sud Italia la pianta può diventare un albero e raggiungere anche i 10 metri di altezza, mentre nelle regioni più a Nord si ferma alle dimensioni di un grosso arbusto. Del fico esistono due varietà: *figus sativa* (fico coltivato) e *caprificus* (fico selvatico), quest'ultimo con frutti non commestibili. Le varietà di fichi coltivati possono avere un'unica produzione annuale (piante unifere) oppure due (bifere); nel secondo caso le piante sviluppano una fioritura primaverile e, all'inizio dell'estate, i fichi-fiori, detti fioroni o primaticci; a fine estate producono i fichi "veri e propri", detti "forniti". Il fico, a rigore, non è un frutto, ma un "ricettacolo" a forma di piccolo otre rivestito internamente da minuscoli fiori e i veri frutti sono i semi! In primavera, i ricettacoli racchiudono nella parte bassa fiori femminili sterili e nella parte alta (l'occhio) i fiori maschili che producono il polline. L'impollinazione e la fecondazione avvengono tramite un piccolo imenottero che, in primavera, trasporta il polline dei fichi primaverili (sterili) a quelli estivi (fecondi), in modo che possano diventare maturi. I frutti si dividono in due tipologie: bianchi/verdi e neri/violacei. Le varietà di fichi più apprezzate sono il brogiotto nero di Toscana, considerato il fico più saporito; il pendolino bianco e il dottato con la goccia, fico dolcissimo che matura in agosto e in particolare è il più adatto da far seccare al sole, per poterlo gustare anche in inverno. In India, l'albero di fico è una pianta sacra, emblema della vita, perché sotto un albero di fico sarebbe nato Vishnu. Per i buddisti, invece, Budda ebbe l'illuminazione mentre meditava sotto un albero di fichi. Nella Genesi si narra che foglie di fico cucite, a perizoma, furono il primo indumento di Adamo ed Eva quando, cacciati dal Paradiso Terrestre ebbero, per la prima volta, la percezione di essere nudi. Fenici ed Etruschi, e poi i Romani, apprezzavano molto i fichi. Nell'Odissea, Polifemo utilizzava i fichi come coagulante (caglio) per ottenere il formaggio. Infine, sia Aristotele sia Platone sostenevano che i fichi favorivano l'intelligenza! (Nicola Barbera)*



Il torrone nisseno

Le antiche ricette rinvenute durante i lavori di restauro della chiesa di Santa Maria degli Angeli.

DI CINZIA MILITELLO
Delegata di Caltanissetta

Nel corso dei lavori di restauro della chiesa e del convento di Santa Maria degli Angeli in Caltanissetta, l'architetto Daniela Vullo ha affiancato ai lavori ricerche storiche, presso l'Archivio di Stato della città, mirate a ripercorrere le fasi costruttive del complesso architettonico. I documenti d'archivio hanno riportato all'attenzione tante informazioni interessanti sulla vita dei frati nel convento e sulle loro abitudini alimentari. Dalle spese regolarmente annotate nei registri di "Introito ed Esito" del convento, possiamo affermare che i frati si trattavano abbastanza bene: sulla loro tavola non mancava quasi mai la carne di vitello, maiale, agnello e pecora. Anche il pesce era consumato di frequente: acquistavano sarde, calamari, picari e picarelle, pesce palombo,

merluzzi, baccalà (sempre presente nelle festività natalizie).

Tra le spese del convento, annotate alla data dell'11 luglio 1825, c'è un lungo elenco di vettovaglie acquistate probabilmente in occasione di un evento particolare: "22 galletti, 3 galline, caffè, 3 bottiglie di rosolio, merluzzi, 13 quartucci di vino, 6 quartucci di moscato, 186 uova, riso, caciocavallo, anguille, pane, estratto di pomodoro, una pezza e mezza di ricotta, limoni e melarance, fioretti, miele, mandorle, gelati, 8 quartucci di latte, amarena, zucchero, cannella, chiodi di garofano, cucuzzata, zafferano, pepe".

L'acquisto di spezie ricorre sempre tra le spese sostenute dai frati di Santa Maria degli Angeli e il loro notevole consumo è una consuetudine nei conventi nisseni. Per esempio, tra le spese

sostenute dai monaci benedettini di Santa Flavia, nel 1649, c'è un pagamento per "pipi, zaffarana, cannella, garofali e zuccaro". Ed erano sicuramente molto speziati i biscotti di San Pasquale, dolce che i frati realizzavano nel mese di maggio, in onore del Santo, il cui simulacro era molto venerato dai nisseni e veniva portato in processione. Per San Pasquale, si preparavano sia i biscotti sia i biscottini (forse più piccoli) a lui dedicati ma gli ingredienti erano gli stessi: farina di majorca, zucchero, strutto, cannella, chiodi di garofano. A novembre, era consuetudine dei frati acquistare, come da tradizione ancora viva ai nostri giorni, le muffolette: "Anno 1838 - tarì 2 e grana 8 pagati per n.12 muffolette per il giorno di San Martino", mentre, nell'approssimarsi delle festività natalizie, i frati compravano le "marmorate" e le "ramette", chiamate anche "rame di miele" (che aromatizzavano con cannella e chiodi di garofano), dolci tipici di origine napoletana ancora oggi molto diffusi nelle pasticcerie nissene. Probabilmente le acquistavano per uso proprio tuttavia realizzavano anche altri dolci, forse per donarli ai tanti benefattori che garantivano la sussistenza del convento.

È interessante un pagamento dello stesso 1838: "tarì uno per cannella e garofalo per il torrone e tarì due per pistacchio per detto torrone". Proprio il torrone ricorre spesso tra le spese dei frati. Il tipico dolce nisseno, la cui materia prima, le mandorle, era fornita dai numerosi alberi presenti nella selva del convento, come da tradizione veniva preparato nel periodo natalizio; i pagamenti per l'acquisto dei rimanen-





La chiesa di Santa Maria degli Angeli a Caltanissetta



ti ingredienti, tra cui il miele, infatti, si trovano annotati nei registri ogni anno. I frati acquistavano la carta per confezionare il torrone, costituita da due tipologie di cui la prima, definita “di testa” (probabilmente una carta oleata), serviva per avvolgere i singoli pezzi, e la seconda argentata a uso decorativo. Il torrone veniva poi riposto in apposite cassettoni e inviato ai destinatari, spesso a Palermo, dove risiedeva il Provinciale dell’Ordine.

A proposito di torrone, è stato ritrovato un pagamento molto interessante tra le spese dei padri Benedettini del convento di Santa Flavia del dicembre 1649: “Pagati 3 tari per cubaita alli Padri nel Santo Natale”. Questo è uno dei documenti nisseni più antichi nel quale si parla di torrone, qui chiamato “cubaita”, evidentemente in uso in città già nella prima metà del Seicento. L’origine del torrone nisseno è un argomento molto dibattuto. Un’ipotesi potrebbe essere la seguente. Il 26 maggio 1573, a Madrid, viene celebrato, per procura, un matrimonio importante, quello tra la nota pittrice cremonese Sofonisba Anguissola, abilissima ritrattista di corte nonché dama di compagnia della regina di Spagna Isabella di Valois e governante dell’infanta Clara Eugenia, e Fabrizio Moncada, fratello del feudatario di Caltanissetta, il principe Cesare.

Fabrizio viveva a Caltanissetta, dove risiedeva la sua nobile famiglia e in vista del matrimonio con la celebre pittrice prende in affitto dallo zio, don Alonzo Moncada, una casa con due botteghe, “*sitam et positam in platea pubblica verso Santa Maria*”.

La sposa, a quel tempo, non era più giovanissima, ma il suo talento artisti-

co era molto noto: citata dal Vasari, nella seconda edizione del famoso trattato del 1568, era anche sostenuta da Michelangelo che lodava le sue opere, oggi custodite nei più importanti musei del mondo (Vienna, Milano, Boston). Ebbene, Sofonisba era nativa di Cremona, patria del torrone, dove pare si iniziò a produrre, a metà del 1400, una variante più morbida dell’antica “cubaita” nissena, fatta con mandorle tostate, zucchero e miele, aggiungendo albume d’uovo che conferiva al torrone il classico aspetto bianco. Con un po’ di fantasia potremmo immaginare che Sofonisba, nel breve periodo in cui visse a Caltanissetta, abbia introdotto tale variante alla corte dei Moncada dalla quale poi si diffuse in città divenendo il dolce tipico.

Un ultimo tassello che lega il torrone a Sofonisba Anguissola. La pittrice visse pochissimo a Caltanissetta poiché si trasferì a Paternò, dove il marito aveva assunto la carica di Governatore: ebbene, il dolce tipico della cittadina del Catanese è proprio il torrone.

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico del Principato di Monaco, **Luciano Garzelli**, è stato promosso al grado di Grande Ufficiale nell’Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme.*

*L’Accademico di Terni, **Giuseppe Malvetani**, è stato nominato Presidente di Confagricoltura Umbria, sezione di Terni, per il prossimo triennio.*

*L’Accademica di Modica, **Antonella Rollo**, è stata eletta Presidente del Soroptimist di Ragusa per il biennio 2017-2019.*

*L’Accademico di Bergamo, **Carlo Saffioti**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Bergamo Città Alta.*

*L’Accademico di Modica, **Carlo Scollo**, è stato eletto Presidente del Lions Club di Modica per l’anno 2017-2018*



Colpevoli a tavola

Consultando il menu, veniamo assaliti dai sensi di colpa: al ristorante il cibo diventerà soltanto un accessorio?

DI ANDREA CESARI DE MARIA

Delegato di Milano Duomo



Una scena del film "Vacanze intelligenti" con Alberto Sordi e Anna Longhi

Gli anni del dopoguerra sono stati emblematici per il nostro Paese: usciti a pezzi da una guerra, con il fior fiore della gioventù scomparso oppure tornato a casa in condizioni pietose, il problema principale era ricostruire una Nazione. Ecco quindi il mito della crescita del singolo e del Paese, la ricostruzione e il miracolo economico, la pubblicità che ingigantisce i vantaggi dei prodotti alimentari, il loro contenuto studiato e favorevole a una salute ritrovata, i bambini ipernutriti, anche e soprattutto per affermare che la guerra è solo ed esclusivamente un brutto ricordo. E poi la carne, consumata anche oltre le necessità, testimonianza di un benessere raggiunto, da ostentare a parenti e amici, con un consumo addirittura eccessivo. Porzioni abbondanti, tali da far dimenticare gli anni delle privazioni, finalmente ormai solo nella memoria.

Poi, come sempre accade, il riflusso, l'inizio di una colpevolizzazione che sta, attualmente, raggiungendo vette quasi parossistiche. Le cotture messe sotto la lente di ingrandimento. Il fritto, pesante, difficile da digerire, causa di tante malattie cardiovascolari. Le grigliate, rischio di troppi tumori, quindi colpevolizzate, da evitare. Le lunghe cotture, con perdita di vitamine e minerali e pericolo di proliferazione di batteri. Nasce, quindi, in Francia la *nouvelle cuisine*, reazione alla colpevolizzazione già presente nei primi anni Settanta. Non cuocere troppo, eliminare marinature, frollature, fermentazioni, alleggerire i menu, evitare salse e sughi ricchi, tenendo in particolare conto i suggerimenti della dietetica, con preparazioni il più possibile espresse. Ma, soprattutto, alleggerimento delle porzioni (in genere inversamente proporzionali al conto!), arrivando a teorizzare 8 maccheroni per una portata, là dove una volta venivano servite quelle che a Roma chiamano "cofane". La dietetica comincia così a comparire, aprendosi un varco che attualmente sta diventando una voragine.

Trasferiamoci ora, con un balzo nel tempo, ai giorni nostri e sediamoci idealmente ai tavoli di un ristorante, nel mio caso di Milano, anche se è assodato che il capoluogo lombardo anticipa le mode, quindi è probabile che quanto si verifica qui sarà poi riscontrabile in tante altre città d'Italia. Se apriamo il menu, veniamo assaliti dai sensi di colpa, sempre più prepotenti, condivisi dagli altri commensali che sciorinano i risultati delle proprie più recenti analisi mediche. Salame o prosciutto? Per carità, il cole-

sterolo dove va? Poi si sa che il maiale fa male, gli insaccati sono stati recentemente demonizzati. Pasta o riso? Il diabete è in agguato: le farine troppo raffinate fanno male alla salute, quindi andrebbero evitate.

I dietologi predicano il pesce, soprattutto quello fresco, ma ci si scontra con la difficile reperibilità del prodotto, con dubbi sulla freschezza, per non parlare dei costi, soprattutto se si vogliono avere garanzie di qualità. Sulle carni rosse meglio stendere un velo pietoso, ormai demonizzate quasi fossero la causa di tutti i mali. Peccato che una parte importante delle tradizioni gastronomiche della Penisola siano da attribuire all'attenzione per le preparazioni a base di carne. Resterebbero le carni bianche, un tempo alla berlina per un problema di estrogeni che, al momento, sembrerebbe superato. Peccato che, allevati in batteria, anche i polli abbiano perso buona parte del loro sapore e della consistenza delle carni.

I nutrizionisti, oggi, predicano il consumo di verdure, preferibilmente cotte al vapore, con poco sale (che fa alzare la pressione), e un filo d'olio che, grasso vegetale, fa molto meno male del burro, messo all'indice come tutti i grassi animali. Dimenticando, tuttavia, gli OGM, i trattamenti antiparassitari, le provenienze a volte sospette. Peccato che a Milano le verdure, al ristorante, praticamente non esistano, sia perché non c'è l'abitudine, sia perché particolarmente care e costose da preparare per tutta la fase di pulitura che porta via tempo e denaro, con il rischio di invenduto che penalizza il conto economico. Non parliamo poi dei formaggi: normale è la



gara fra i commensali relativamente ai propri valori di colesterolo.

Tale aspetto merita un approfondimento: i valori di riferimento sono stati recentemente abbassati, seguendo forse una saggia operazione di *marketing* delle case farmaceutiche che, così facendo, tendono ad allargare il mercato e aggiungere sempre nuovi consumatori, prima ignari di essere a rischio.

Che dire dei dolci, con il diabete in agguato, e i problemi di linea che angosciano la quasi totalità dei commensali? Si è sempre più propensi a chiedere porzioni ridotte o a far presente, appena seduti, di essere a dieta: il ristorante diventa, così, sempre più luogo di incontro dove conversare, con il cibo come accessorio. Da notare che il fenomeno di colpevolizzazione è chiaramente per-

cepibile anche a livello pubblicitario: là dove, fino a qualche anno fa, venivano esaltati i componenti positivi di un prodotto (ossia che fanno bene), attualmente si evidenzia quanto non c'è di negativo (non è presente ciò che fa male). Le stesse materie prime, dal sale allo zucchero, dal latte al burro, alla farina, sono oggetto di attenzione esagerata, quasi a voler ignorare che per millenni sono stati alla base della vita e dell'evoluzione. Ma allora, con questi presupposti, che ne sarà dell'Accademia, della nostra Accademia, se questo furore iconoclasta continuerà ad arruolare proseliti? Dovremo rimpiangere il caro vecchio ragù che pippiava per ore sul fuoco, perché solo il tempo permetteva di raggiungere quella miscela di sapori tali da farlo entrare nei libri di storia?

Molto è già stato fatto con l'alleggerimento delle ricette, depurate dagli eccessi in grado di far male, perché è giusto rispettare la tradizione, facendosi, però, aiutare da quegli strumenti che l'intelligenza dell'uomo ha inventato per migliorarsi la vita. Molto resta da fare per noi Accademici, che dobbiamo tenere in giusta considerazione tutto quanto il progresso sia in grado di portare, senza farci troppo condizionare da questo, mantenendo un distacco nel giudicare, sempre e comunque operando con intelligenza e buon senso. E soprattutto ognuno di noi deve ricordare, con orgoglio, uno dei cardini di saggezza dei nostri antenati latini che, non a caso, dominarono il mondo: *in medium stat virtus*, la virtù sta nel mezzo.

See International Summary page 70

FIORI EDULI: UN ARCOBALENO DI BIODIVERSITÀ PER GUSTO E SALUTE

Chi lo avrebbe mai detto che i fiori sarebbero divenuti protagonisti di una cucina dedicata all'innovazione alimentare? Fino a pochi anni fa, essi erano quasi esclusivamente sinonimo di bellezza da utilizzare per implementare l'impatto estetico e paesaggistico delle nostre aree abitative. Da alcuni anni, però, la ricerca scientifica ha evidenziato che molte specie hanno importanti proprietà nutraceutiche, non solamente sotto un profilo di vitamine e sali minerali ma, soprattutto, in termini di attività antiossidante. Sono crescenti le testimonianze scientifiche persino di proprietà antitumorali di alcune specie, prima fra tutte quelle del ben noto crisantemo. Ciò non è affatto un caso, in quanto i fiori delle varie specie si sono evoluti con l'obiettivo di attrarre cromaticamente e olfattivamente gli impollinatori, implicando, così, la sintesi di pigmenti e sostanze volatili amiche della nostra salute. La vasta gamma di colori delle corolle scaturisce, infatti, dalla presenza di un ampio pool di fitochimici appartenenti alle categorie dei carotenoidi, degli antociani e di molti altri polifenoli dalle ben note attività benefiche nei confronti dell'organismo. D'altra parte, i fiori non rappresentano solamente uno strumento di benessere salutistico, ma anche organolettico, dal momento che alcuni di essi hanno destato un crescente interesse per la creatività gastronomica sia di una semplice cucina "fai da te" sia in termini di alta gastronomia. Quali sono i protagonisti di questa cucina innovativa? Distinguiamo due diverse categorie: quella dei fiori selvatici e quella dei fiori comunemente coltivati come ornamentali. Tra i primi, ricordiamo i fiori di borragine, di acacia, di tarassaco, di malva, di viola, di primula e calendula. Può sorprendere che tra i ben noti fiori ornamentali ci siano alcuni contraddistinti da spiccato pregio alimentare come, per esempio, il nasturzio, le pansé, l'agerato, il geranio, la bocca di leone, la dalia, la fucsia e, persino, il sopraccitato crisantemo. Bisogna stare però ben attenti, in quanto nessuno deve pensare che tutti i fiori facciano bene. Alcune specie sono tossiche (molte ranunculacee quali anemone, ranuncoli e aquilegia) e persino velenose, come nel caso del pericolosissimo colchico. È necessario, quindi, affidarsi a esperti botanici per il riconoscimento dei fiori (un po' come accade per i funghi!) e ispirarsi alla propria creatività in cucina. Tale crescente novità gastronomica è in grado non solo di sorprendere con il suo arcobaleno di colori disposti sui nostri piatti, ma anche di affiancare le nostre esigenze di benessere salutistico a quelle del piacere organolettico. (Stefano Benvenuti, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agroambientali dell'Università di Pisa)



Giovanni XXIII: il Papa buono

La ricetta preferita dal Santo Padre: polenta con il formaggio.

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI
Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia



È stato un Papa dal forte impatto sociale, Giovanni XXIII. Con mistica e concretezza ha evidenziato al mondo, attraverso una dieta di parole: la semplicità di nuove proposte della Chiesa del Rinnovamento, il cammino conciliare del Vaticano II che accomuna l'impegno di evangelizzare, rispettando orizzonti diversi. Un pontefice che amava sentirsi unito alle sue anime sparse ovunque, in rispetto, comprensione e pace.

Angelo Roncalli, nato il 25 novembre 1881, a Sotto il Monte, quartogenito di tredici figli: famiglia contadina la sua, composta da trenta persone, per sua ammissione, poveri, laboriosi, semplici, ma dignitosi. Quali i gusti e le preferenze cucinarie, di questo Papa dal volto sorridente? Il suo segretario personale, Loris Francesco Capovilla, poi Arcive-

sco di Mesembria, ha rivelato un Roncalli esperto di umanità, che seppe raccogliere della vita le misteriose pienezze, svolgendo un'intensa attività diplomatica e pastorale in Bulgaria, Turchia, Grecia, Nunzio Apostolico a Parigi. Un percorso faticoso, nel quale tenne sempre in considerazione l'origine lombarda. Infatti, quando si sentiva particolarmente stanco - anche durante le sacre funzioni vaticane - non disdegnava rimettersi in forze, sorseggiando, lievemente occultato da sguardi, una tazza di brodo.

Fedele ai suoi principi, amava la cucina semplice, che forse lo riportava all'infanzia contadina, ai piedi della montagna, guardando la pianura: Roncalli, anche da Papa, ha sempre preferito a qualsiasi manicaretto la polenta condita con il formaggio, una sorta di taleggio

bergamasco. Preparazione di cui nutrì propensione, anche quando divenne Patriarca di Venezia, dove si gusta ancor oggi, polenta e baccalà mantecato.

Descriviamo la ricetta, poco elaborata. Cuocere la polenta, fino a che si staccherà dal paiolo. Travasare per raffreddarla. Indi capovolgerla, dividerla con il coltello a fette larghe e sottili. Ungere abbondantemente una teglia capace: combinare uno strato di polenta a formaggio affettato e terminare con fette di polenta. Qualche noce di burro, prima di infornare a fuoco vivace per venti minuti. Quando si sarà formata una crosticina, capovolgerla in un piatto da portata. Servire calda e filante.

Intanto, tutto fu grazia e servizio per Roncalli, un cammino col passo dei contadini della sua terra, fino a quel martedì, 28 ottobre 1958, quando venne eletto Papa col nome di Giovanni XXIII, a settantasei anni. Sempre e comunque al servizio della pace, l'impegno di Roncalli venne apprezzato anche a livello internazionale: il 1° marzo 1963, fu resa nota la designazione di Giovanni XXIII per il premio Balzan per la pace. Dopo solo tre mesi dall'elezione annunciò al mondo l'apertura di un Concilio Ecumenico Vaticano II. L'intuizione profetica, lasciata poi in eredità a Paolo VI, fu il tema dominante del suo pontificato: annunciare il Vangelo con vigile attenzione ai "segni" e alle evoluzioni dei tempi. Vi lavorò alacremenente con coraggio, fino a quando dovette soccombere al male che non perdona, la sera del 3 giugno 1963, quando si addormentò nel Signore, con la maestà e la pace di un Patriarca biblico.

See International Summary page 70



Il cibo natalizio, dono e meraviglia

L'esibizione di elementi gastronomici e alimentari è una caratteristica preponderante del presepe calabrese.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

Delegata di Crotone

Fin dai tempi più remoti, in Calabria, ogni evento rituale della vita familiare contempla anche un rituale gastronomico, così come per ogni festa religiosa esiste un cibo di devozione. Il rigore di questo calendario, fortunatamente, non ha subito l'evoluzione dei tempi moderni, rimanendo ancora significativamente visibile nel repertorio alimentare locale, per costituire un tesoro dal valore incommensurabile, espressione di costume, civiltà e cultura.

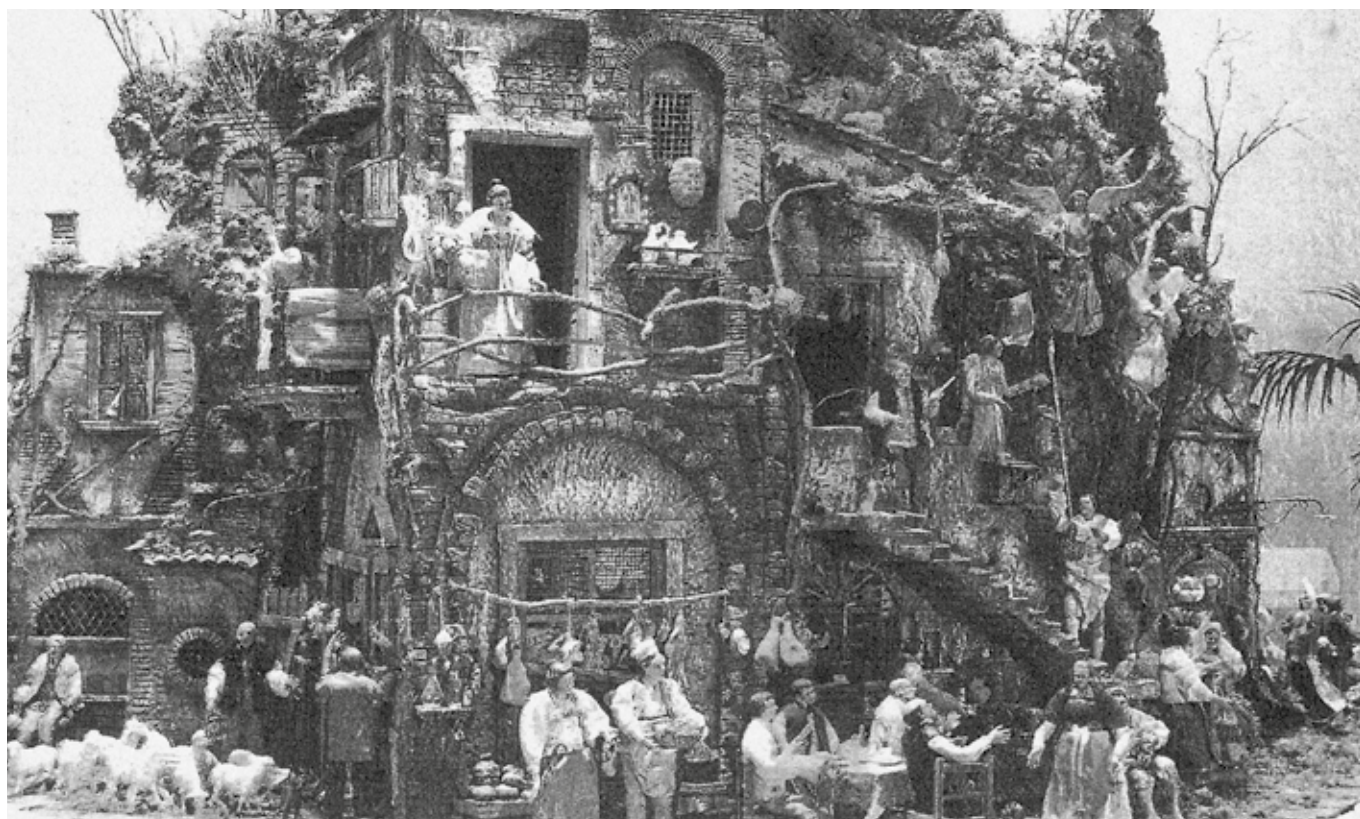
Nelle società arcaiche, erano doni preziosi e beneauguranti in occasione del-

le nozze, delle festività religiose, e particolarmente nelle feste natalizie, prodotti alimentari, quali frutto del lavoro di mani intelligenti e operose.

In chiave di lettura antropologica, una testimonianza emblematica del senso della bellezza e del valore del dono in natura è chiaramente visibile nella sacra rappresentazione del presepe. I regali che i pastori portano a Gesù Bambino sono, infatti, prodotti della pastorizia, dell'aia, dell'orto i quali, nella sfera alimentare, hanno suggestivi significati simbolici. Per chi ha la sensibilità di percepirlo nel proprio cuore, il "dono",

nel segno del gesto, tocca uno dei caratteri più profondi della pedagogia del presepe. Intanto, la pedagogia del silenzio: tutto tace quando Gesù nasce nel cuore della notte. Il silenzio offre spazio allo stupore, alla riflessione, alla meditazione. Nel silenzio risplende sempre qualcosa: ci riferiamo alla luce della speranza e della salvezza, che è straordinariamente percepibile nella simbologia del presepe.

Nonostante la civiltà moderna abbia tentato di imporre altri simboli del Natale, appariscenti e sfarzosi, la tradizione del presepe, oscuratasi per qualche





tempo, è ritornata in grande auge in tutti i paesi di tradizione cattolica, e sono perfino sorte diverse associazioni finalizzate a dare incremento e diffusione al presepe, oltre che per il suo valore educativo, anche per far conoscere l'attività di artisti e artigiani presepisti, che elevano tecnicamente e culturalmente un'arte che in Calabria vanta un'antichissima tradizione, connaturata in alcuni luoghi al territorio di appartenenza. In questi luoghi il presepe, nella costruzione scenica evocatrice dell'evento, rispecchia lo stile di vita del villaggio, ancora autentico nella semplicità e nella bellezza dei sentimenti e degli antichi valori. Visitando i presepi allestiti nelle case della gente di Calabria, intorno alla capanna di Betlemme si nota un'umanità brulicante di vita: contadini, pastori, pescatori, erbivendole con banchetti di verdura ed erbe odorose, venditori ambulanti, zampognari, arrotini, ciabattini e animali che vagano in libertà. Non mancano le botteghe degli artigiani, le taverne, le osterie, e i mercanti, con profusione di mercanzie. In questa straordinaria e variegata rappresentazione, che riproduce affreschi di vita di grande suggestione, il presepe calabrese è una stupenda manifestazione di gusto e di costume, in cui sono chiaramente evidenti elementi gastro-

nomici e alimentari. L'esibizione del cibo è una caratteristica preponderante del presepe regionale. Appesi all'esterno, sulle pareti delle minuscole botteghe, fanno bella mostra per attirare gli avventori: collane di salsicce, prosciutti, galletti ruspanti, conigli, tacchini, e tante altre varietà alimentari. In realtà questa esuberante esibizione non è altro che il riscatto del popolo calabrese di una fame che in passato non è stata mai soddisfatta; e pertanto nei nostri presepi i luoghi eletti per lo sfoggio di tanti particolari gastronomici sono le tavole imbandite con i cibi della tradizione natalizia nelle umili abitazioni dei pastori. I cibi variano da un paese all'altro della regione; ma a unire i vari territori c'è la pasta "ammullicata": una pietanza sapida, condita con un intingolo di acciughe salate e pane raffermo grattugiato, soffritti in padella con aglio, olio e peperoncino piccante; il baccalà fritto e in umido, il capitone, le rape lessate, i broccoli stufati, i cavolfiori conditi con olio, aceto e qualche acciuga salata, e la "cuccia": una zuppa di grano sapida di aromi e corroborante. L'esaltazione massima del cibo natalizio è riservata alla frutta fresca e secca: arance, mandarini, uva, mandorle, fichi "a crocette", e ai dolci (leccornie che solo le famiglie abbienti potevano concedersi). Nei dol-

ci, tra i riti cucinari natalizi, dove ancora è presente il substrato pagano, figura la "pitta 'nchiusa": una specie di pan-dolce, opulento e principesco, fatto con farina, vino, olio, miele, farcito con uva passa, noci e mandorle, che sono i simboli universali di fertilità e di abbondanza e, quindi, segni augurali di prosperità e benessere.

Altri dolci semplici, ma di ottimo sapore, ottenuti con pochi ingredienti, sono le "crespelle", una sorta di impasto di farina e acqua, fatto lievitare per alcune ore, cui viene data la forma di ciambelline, che si friggono in olio bollente e, ancora calde e fragranti, si addolciscono con miele o vin cotto. Interessanti sono anche i "crustoli", i "tardilli", le "chinulille", a forma di mezzaluna, ripiene di mostarda d'uva.

Concludiamo il nostro viaggio sulle tradizioni del cibo natalizio, con la riflessione che nel presepe calabrese esso ha una connotazione storica, antropologica, connaturata alla cultura di una terra orgogliosa delle proprie origini storiche, con l'intento di recuperare, attraverso quei cibi rituali, identità familiari, valori e cultura dei luoghi di appartenenza, da trasmettere alle nuove generazioni.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See International Summary page 70



*Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza,
la Segreteria di Milano e la Redazione della Rivista
porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero
i più fervidi auguri di*

**Buon Natale
e felice anno nuovo**

La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma
rimarranno chiuse dal 23 dicembre all'8 gennaio



I pericoli per l'enologia di alto profilo

Nel 50° anniversario del riconoscimento della Dop al Verdicchio di Matelica, la Delegazione di Macerata ha dedicato all'evento una tavola rotonda.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata

Il Verdicchio di Matelica, il celebre vino che Mario Soldati definì “rustico raffinatissimo”, ha celebrato quest'anno il 50° anniversario del suo riconoscimento con la Dop (ha poi conseguito anche la Dogp).

L'enologo Roberto Potentini, che più di altri ha contribuito al successo di questo vino, tiene subito a sottolineare che i produttori del Verdicchio di Matelica stanno fortemente migliorando la qualità dei loro vini e, quindi, “stiamo assistendo a un evento emblematico per la vitivinicoltura italiana: quello della riscossa delle produzioni più radicate nel territorio di origine. Un fenomeno che rappresenta l'unica strada percorribile contro una certa tendenza all'appiattimento, costituita dalla ‘chardonizzazione’ e dalla ‘cabernizzazione’ della nostra enologia di alto profilo qualitativo”.

Nel 2016, il Verdicchio si è aggiudicato, per il terzo anno consecutivo, la qualifica di miglior vino bianco fermo d'Italia, secondo le principali guide enologiche del Paese. “Ci sono voluti 15 anni di lavoro - mette in evidenza Potentini - verso la ‘qualità totale’, una forte unione d'intenti tra grandi e piccole aziende, tra enologi e produttori, per raggiungere questi risultati”. Non manca, inoltre, di sottolineare l'importanza della localizzazione dei vigneti, in quanto “le particolari caratteristiche dei terreni, permeabili e sciolti da sfaldamenti marmosi-argillo-silicei e calcarei, unite a quelle microclimatiche e all'altitudine delle colline in cui sono ubicati i vigneti, contribuiscono a ottenere vini di buona, spesso ottima, struttura, che si esprimono al meglio



a partire dall'inverno successivo all'anno di vendemmia.

Le doti di serbevolezza, maggiormente emerse in questi anni di sperimentazione compiuta dal drappello dei produttori più accorti, e l'eleganza, inseparabile dalla personalità raggiunta, hanno segnalato più di una produzione all'attenzione degli appassionati del buon bere”.

Perfetto con crudi e piatti di mare, nel caso della Docg riserva, si abbina in modo meraviglioso con lo stoccafisso all'anconetana. “Il suo profumo persistente e fragrante, insieme all'armonia delle componenti - sottolinea l'enologo - consente, inoltre, l'abbinamento con formaggi, salumi e carni bianche. La Doc prevede anche le versioni spumante e passito. In pratica, si è raggiunto l'obiettivo di produrre, con grande

lavoro in vigna e in cantina, un vino unico e inimitabile tra i grandi bianchi italiani: un “rosso vestito di bianco”, di grande struttura e mineralità, con una forte capacità di invecchiamento, ma allo stesso tempo versatile, con le sue infinite varianti, dalle bollicine al passito”.

Potentini spiega ancora che sono due milioni le bottiglie prodotte, di cui la metà è destinata all'estero (tra i quali il 22% dell'export negli Usa, il 20% in Nord Europa, Belgio e Olanda *in primis*, il 17% in Germania, l'8% nel Regno Unito, il 6% in Cina).

Per celebrare il 50° della Dop al Verdicchio di Matelica, la Delegazione di Macerata ha organizzato una tavola rotonda, nel teatro comunale “Piermarini” di Matelica, alla quale hanno partecipato anche Accademici di altre



Delegazioni delle Marche. Oltre a Potentini, protagonisti della tavola rotonda sono stati altri tre grandi esperti di vini e di gastronomia: il Direttore del Centro Studi Marche, Piergiorgio Angelini, il medico Claudio Modesti, membro del Centro Studi Territoriale e docente ai corsi dell'Associazione italiana sommelier, e il delegato dell'Ais per la provincia di Macerata, Cesare Lapadula.

È stato Angelini ad aprire la tavola rotonda con un intervento molto interessante dedicato alla ricostruzione della storia del vino, dall'antichità a oggi, partendo dal periodo in cui veniva considerato un alimento, evolvendosi poi in bevanda per impreziosire i banchetti dei nobili, per avere infine un ruolo indispensabile nell'abbinamento cibo/vino e creare emozio-

ni sempre nuove ed esaltanti per chi siede a mensa. Ovviamente, la descrizione è stata puntualizzata da citazioni molto precise e sempre documentate.

L'Accademico Modesti si è soffermato, invece, sull'evoluzione del consumo dei vini, con particolare attenzione al Verdicchio di Matelica, e ha spaziato, a tutto campo, sulle problematiche della vitivinicoltura. Basandosi sulle sue esperienze in Italia e all'estero, partecipando anche a commissioni giudicatrici, ha individuato alcune linee strategiche per il rilancio di un settore importantissimo per l'economia di un intero territorio.

Molto interessante anche l'intervento di Lapadula, docente all'Istituto professionale alberghiero di Loreto, il quale ha fornito una serie di elementi per

valutare al meglio il buon vino, facendo anche puntuali riferimenti alla necessità di una corretta conservazione dello stesso in bottiglia. Dopo aver raccomandato di non lasciar mai spazi vuoti nei contenitori al di sopra del livello del vino, per salvaguardare al meglio le sue proprietà organolettiche, ha spiegato le regole per il miglior abbinamento con il cibo.

La tavola rotonda si è conclusa con il ricordo di un grande Accademico, il matelicese Bruno Murani Mattozzi (del quale erano presenti le figlie e la consorte, signora Gianna) che fu tra i fondatori dell'allora Delegazione delle Marche, e con la consegna del "Premio di cultura enogastronomica" ai quattro relatori.

UGO BELLESI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

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

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

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

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", **venga rispettato il limite di 800 caratteri** (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate. Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



Antichi legumi abruzzesi

Usati in cucina anche per realizzare i dolci, come i natalizi “cagionetti”, a base di ceci.

DI GIANNI DI GIACOMO

Accademico di Chieti



Recita un vecchio proverbio abruzzese: “Cici, cicerchie e lenticchie, ji meglio legumi so le saucicce” (Ceci, cicerchie e lenticchie, ma i migliori legumi sono le salsicce). Oggi preferiamo affermare, forse spinti dalle teorie salutistiche, “meglio delle salsicce sono ceci, cicerchie e lenticchie”. Negli ultimi decenni, numerose varietà di legumi sono state dimenticate o abbandonate, soprattutto perché sono cambiate radicalmente le abitudini alimentari. Ultimamente, con la riscoperta dei prodotti tipici e la valorizzazione della cucina popolare del territorio, è nata una nuova sensibilità che ha portato al recupero di questi preziosi alimenti. Le ricerche hanno evidenziato la presenza, nel passato, di una grande varietà di legumi: essi rappresentavano

la maggiore fonte proteica e si prestavano bene alla valorizzazione dei terreni poveri e marginali.

La ricca tipologia di forme, colori e sapori è un patrimonio da non perdere e alcuni agricoltori sensibili stanno mettendo di nuovo in produzione le antiche varietà colturali, incoraggiati dalle elevate qualità organolettiche che sono alla base dei meravigliosi piatti della cucina tradizionale. Nel passato i legumi non venivano consumati solo in chicchi, ma usati pure per la produzione di farine e utilizzati anche per confezionare dolci tipici abruzzesi come, per esempio, i ceci, quale com-

ponente fondamentale dei “cagionetti”, un dolce del periodo natalizio.

Nella storia dell'alimentazione umana e dello sviluppo della civiltà, la lenticchia occupa un posto importante in quanto è stata tra le prime specie a essere coltivate. Alcuni documenti storici risalenti all'epoca medievale, aventi per riferimento il monastero di S. Vincenzo al Volturno che a quei tempi possedeva ampi territori nella zona aquilana, attestano che in quell'area venivano coltivati molti legumi. Nel contratto di livello del 998 d.C., relativo alle proprietà di Tussio, Carapelle e Trita (Valle del Tirino), si fa esplicito riferimento ai legumi locali e ciò fa desumere che a quel tempo essi rivestissero già il ruolo di colture di pieno campo e, quindi, economicamente im-



portanti tanto da essere sottoposti al canone livellario. Notizie più recenti delle coltivazioni, nella zona aquilana, di ceci, lenticchie, fagioli e altre civaie si hanno con R. Quaranta (1885) e T. Bonanni (1888). L'importanza economica e agronomica della coltura delle lenticchie si è protratta fino a oggi e ha spinto i produttori, nel 2008, a costituire un'associazione per la tutela e la valorizzazione di questo legume e a seguire attentamente un preciso disciplinare tecnico di produzione. La "lenticchia di Santo Stefano di Sessanio" è un prodotto tradizionale della regione Abruzzo. Presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche: dimensioni di pochi millimetri; forma globosa-appiattita-lenticolare; colore dei semi variabile dal violaceo al marrone-violaceo, in tinta unita o screziata. Nella lenticchia si evidenzia un basso contenuto di lipidi e un discreto contenuto proteico sia dal punto di vista quantitativo sia qualitativo. Ottimi sono i caratteri organolettici di tali lenticchie: piccole, saporite, di colore più scuro rispetto alle altre varietà, non richiedono di essere messe in ammollo, hanno cottura rapida e notevole resistenza allo spappolamento. La coltura viene seminata in primavera e raccolta nel mese di agosto.

Oltre a numerose tipologie di fagioli, troviamo in Abruzzo altri legumi caratteristici come la "mezza fava o fava nostra", una varietà con baccello corto contenente in media 4 semi di dimensioni medio-piccole, apprezzati per la tenerezza e il sapore dolce: nella tradizione abruzzese è la fava che accompagna il bicchiere di vino offerto agli amici. Di "mezza fava" già parla, nel 1801, Quartapelle per la provincia Teramo. Il "robiglio" è una varietà di pisello già diffusa nei mercati dell'Aquila dal XV secolo. Michele Tenore (1831), uno dei maggiori botanici italiani del XIX secolo, asseriva che il robiglio, nell'ambito del Regno di Napoli, era coltivato solo in Abruzzo e a Pizzoli, in provincia dell'Aquila: questo legume era localmente noto come "pisello dei pastori". Tale antica varietà colturale è stata rinvenuta nel comune di Santo Stefano di Sessanio in provincia dell'Aquila. Ha dimensioni ridotte e colorazione verdastria tendente al marrone; i bellissimi fiori sono rossi, anziché bianchi come nei comuni piselli da orto; si semina in primavera con raccolta ad agosto, in quantità relativamente limitate. Il "cece pizzuto" è una varietà coltivata in Abruzzo: ha semi di dimensioni piccole e tegumento scuro. A Navelli, nell'Aquilano, furono introdotti, nella

prima metà dell'Ottocento, i "ceci spagnoli", che mano a mano si sono adattati al territorio variando le loro caratteristiche genotipiche e fenotipiche, diventando un prodotto agricolo tradizionale della regione: è coltivato prevalentemente su terreni montani e pedemontani. Il territorio di reperimento di questa antica varietà colturale è rappresentato da Castelvecchio Calvisio, in provincia dell'Aquila. Prodotti di nicchia sono i "ceci sultano", che appartengono alla storia del territorio, quando le donne li seminavano nei piccoli appezzamenti pietrosi e calcarei particolarmente adatti alla coltivazione. Grazie a questi terreni, infatti, il legume ha la caratteristica di cuocere

bene, rapidamente, senza richiedere ammollo.

La "cicerchia" è una leguminosa da granella, originaria del bacino del Mediterraneo. Il suo utilizzo, in Abruzzo, è documentato in ricette seicentesche di zuppe e minestre. Un tempo presente in ogni orto familiare, ha subito una rapida riduzione anche se ultimamente, al pari di altre coltivazioni, è stata riscoperta e viene utilizzata in molte preparazioni culinarie. I territori maggiormente interessati alla sua produzione sono gli altopiani e le vallate interne della provincia dell'Aquila. La sua estrema rusticità consente a questa pianta di dare rese superiori a quelle di altre leguminose, per esempio della lenticchia, in ambienti molto magri e avversi. I semi sono schiacciati, piuttosto spigolosi, di colore grigio-bianco o bruno mazzato; ricca di proteine, di fibra e di potassio, la cicerchia viene usata in cucina per accompagnare salicce, zampetti o cotiche di maiale oltre che in zuppe e minestroni. Si semina in primavera e si raccoglie nel mese di luglio-agosto dopo essiccazione naturale in campo; nonostante le produzioni non elevate, si trova in commercio durante tutto l'anno.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 70



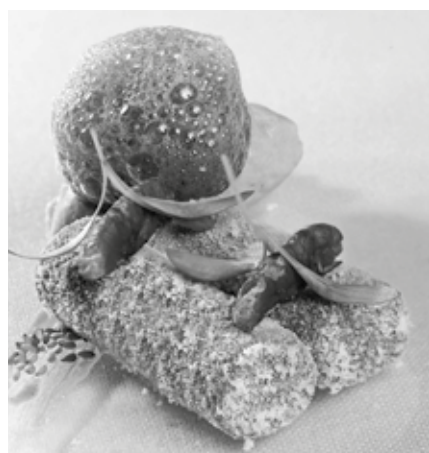
Le polveri sottili

Coreografiche e colorate imperano nella cucina creativa. Ci sono quelle di guscio di gambero e di cotenna, di bucce di agrumi e perfino di olio!

DI ELISABETTA COCITO

Accademica di Torino

Centro Studi "Franco Marengi"



A quanto pare siamo ostaggio delle polveri sottili: alcune impalpabili e invisibili opprimono i nostri polmoni, altre coreografiche e colorate imperano nella nostra cucina. Si tratta ovviamente di polveri diverse. Le prime nocive, le seconde innocue, ma solo fino a un certo punto: sottili ma appariscenti, lanciate da alcuni maestri dei fornelli, poi insinuate proditoriamente a macchia d'olio in molte preparazioni di tanti cuochi, non sempre con i risultati sperati: una spolverizzata qua e là, un pizzico di polvere posizionato ad arte, un tocco di colore, accompagnati da descrizioni suggestive, e il piatto è servito. Siamo riusciti a essiccare e polverizzare tutto, dalle bucce di agrumi, agli ortaggi, al prosciutto, fino ad arrivare, persino, all'o-

lio (ebbene sì: un noto produttore ha creato la polvere d'olio). Tutto ridotto in briciole finissime e con parsimonia asperso sulle creazioni culinarie. Polvere di carbone a decoro di una preparazione chiara, polvere di prosciutto o di peperone per insaporire un tagliolino. La polvere è eterea e volatile, probabilmente come questa moda, una delle tante.

Sono una convinta sostenitrice del dovere di noi Accademici di guardare avanti, contraria alla celebrazione del passato come alibi per non aprirsi alle novità, ma ritengo che da troppo tempo ormai la cucina punti eccessivamente sull'estetica del piatto, si compiaccia troppo del suo essere bella, bella da guardare come un'opera d'arte. In mano a pochi, una cucina così può intrigare, ma massificata e omologata rischia di diventare stucchevole e perdere identità. Sinceramente non sentivo la mancanza della polvere di guscio di gambero essiccato o di quella di cotenna, né, avendole provate, il desiderio sfrenato di replicare l'assaggio. Da appassionata di arte riconosco che senza esperimenti audaci, senza l'ardore e il coraggio di eminenti e tormentati talenti non si sarebbero aperti nuovi orizzonti e oggi non potremmo godere di tante opere grandi e maestose; ma purtroppo, sulla loro scia, molti replicanti hanno prodotto delle "croste". Anche certe polveri gettate sul cibo rischiano di diventare una crosta superflua e risibile.

Come sempre, in tutte le espressioni o manifestazioni innovative, l'omologazione e l'emulazione pedissequa rischiano spesso di fare danni. Nel caso speci-





Il ristorante spagnolo DiverXO



fico, danni nei confronti di una cucina vera. Se poi aspergiamo di polvere una “spugna”, siamo veramente *à la page*. Perché oggi si fanno “spugne” a ogni piè sospinto: di pistacchio, basilico, prezzemolo, spinaci. Basta avere un sifone e tutto diventa soffice soffice e, appunto, spugnoso.

Se accostiamo una creazione destrutturata, in cui gli ingredienti vengono proposti a se stanti e non legati, oppure scomposti (magari frullati) e poi riassemblati, abbiamo raggiunto l’apice dello stile. Tutto morbido, eterico, quasi da non masticare. Coglie sinceramente il dubbio che la *nouvelle vague* sia studiata per una popolazione sempre meno “*nouvelle*”. A tale proposito, mi ha fatto recentemente sorridere, anche



se un po’ a denti stretti (li ho ancora!) la risposta a un’osservazione, circa un risotto troppo cotto, di un cuoco della mia città, che seriosissimo afferma, ritenendola una finezza d’autore, che lui regola la cottura del riso in funzione dell’età del cliente! Si pregherà la gentile clientela di segnalare all’ingresso se si è portatori di dentiera? (arriveremo a questo?).

E poi!! Quando il cuoco è istrione, originale e con un buon corredo di effetti speciali, allora sì che andiamo in visibilio: abbiamo il cuoco cattivo che strappa, quello sornione, quello *maitre à penser*. Tutto ciò si inserisce nello scenario generale del culto dell’esteriorità, dell’apparenza che permea oggi tutto il panorama sociale e, conseguentemente, anche la cucina.

Un personaggio che ha fatto con successo dell’estetica e della provocazione il suo cavallo di battaglia è sicuramente un cuoco spagnolo diventato molto famoso: lunghe liste d’attesa sono da mettere in conto per andare a pranzo nel suo ristorante. Già il locale è spettacolo. Appena entrati, ci sia avvia verso le scale accompagnati da una fila di grosse formiche d’argento che occupano uno scalino ciascuna e svaniscono una volta in cima per lasciare spazio a un vortice di farfalle nere. Si viene quin-

di accolti dal direttore in frac/bermuda, con unghie smaltate di nero, che accompagna al tavolo, e poi isola dal resto della sala circondando il tavolo con una tenda su cui sono ricamati degli occhi che fissano i commensali. Il cameriere che servirà si presenta con bretelle trasversali legate come le stringhe di una camicia di forza. Da quel momento in poi, è un via vai di piatti, bocconi che calano dal soffitto appesi a un filo da pesca, camerieri che imboccano i clienti. Lo chef, cresta punk e sguardo truce, linguaggio non proprio da educanda, propone piatti cerebrali chiamati *lien-zos* (tele dove gli ingredienti sono disposti ad arte). Le preparazioni, poste in grandi piatti dalle varie forme, sono, per la presentazione e la fantasia dei colori, veri e propri quadri astratti. Lo chef, certamente di talento, si è guadagnato tre stelle e la sua cucina è molto apprezzata. Indubbiamente ha saputo cogliere e sfruttare abilmente gli umori e le tendenze del tempo.

Considerando anche solo i pochi esempi sopra citati, potrebbe essere condivisibile il concetto che ha guidato questo chef nella sua scelta espressiva e commerciale: “l’alta cucina è un putrocirco”. Credo non occorra traduzione.

ELISABETTA COCITO

See International Summary page 70



Tanto oro quanto pesa

Lo zafferano primeggia tra tutte le spezie e dona alle pietanze gusto e colore inconfondibili. Oggi si coltiva anche in Friuli - Venezia Giulia e nel Bellunese.

DI MONICA SARDONINI HIRSCHSTEIN

Accademica di Cortina d'Ampezzo

C'è qualcosa di magico nel modo in cui le spezie trasformano i piatti più semplici in esotiche esperienze gustative che ammiccano a misteriosi orizzonti orientali. Associate a terre lontane e a sensuali e afrodisiaci piaceri, le spezie colorano la letteratura, dalla *Bibbia* a *Le mille e una notte*: nel XVII secolo i Puritani arrivarono persino a bandirne l'uso, convinti che infiammassero le passioni. Diffuse anche nell'antico Egitto, dove si usavano per l'imbalsamazione, le spezie (ricche di oli essenziali, attivi contro quasi tutti i batteri gram negativi e molti gram positivi), hanno accompagnato la storia non soltanto da un punto di vista alimentare, ma anche medico, farmacologico, cosmetico, rituale e religioso.

Lo zafferano primeggia tra tutte: noto

sin dalla preistoria, si pensa fosse originario di Grecia e Asia Minore. Omero ne narra la presenza nel talamo nuziale di Giove ed Era, mentre gli antichi Romani lo ritenevano portatore di allegria, ottimismo, vitalità e amore, arrivando a ricoprire con i fiori, in segno propiziatorio, le strade percorse da imperatori e principi. Dunque Greci, Romani ed Egizi apprezzavano moltissimo questa spezia, oggetto di intensi traffici nel Mediterraneo da parte dei Fenici, che pare lo abbiano introdotto in Spagna.

Anche in Persia e nel Medio Oriente lo zafferano era utilizzato come spezia e come profumo. Si narra che Alessandro il Macedone ne aggiungesse all'acqua del suo bagno per curare le molte ferite patite in battaglia. Alla caduta dell'Impero Romano, la coltivazione in Euro-

pa subì una battuta d'arresto e furono gli Arabi, a partire dal 1200 d.C., a reintrodurlo prima in Spagna e poi nel resto del Continente. Il nome deriva, in effetti, dall'arabo *za'farān*, che a sua volta riprende il persiano *zâfara*, che indica il croco. Nel Medioevo, oltre che come spezia, era ampiamente utilizzato come medicinale, specie durante le periodiche pestilenze. Venezia fu fulcro del traffico della spezia tra Oriente e Occidente: portata nel nuovo mondo da coloni nord-europei, la coltura dello zafferano conobbe grandi fortune fino agli inizi del 1800, per poi declinare e rimanere confinata a specifiche aree del Nord-America.

Oggi lo zafferano mantiene intatto tutto il suo fascino, ingrediente prezioso ed essenziale di tanti piatti tipici della cucina anche occidentale, come la *bouil-*





labaisse francese, la *paella* spagnola, i dolcetti natalizi svedesi e l'italianissimo risotto alla milanese.

Lo zafferano appartiene alla famiglia delle *Iridaceae*, e la specie è denominata *crocus sativus* (dal greco *kròkos*, "filamento"). Se ne utilizzano i tre stimmi, parte destinata a ricevere il polline, raccolti a mano ed essiccati. I fiori di questa pianta erbacea perenne, che fiorisce in autunno, hanno un bel colore viola, con sfumature che vanno dal malva al porpora. Essi non possono riprodursi attraverso i semi: è necessaria la mano dell'uomo che utilizza i bulbi sotterranei, estratti da terra a fine stagione, divisi e ripiantati. Il suolo di coltivazione ottimale è argilloso-calcareo, ben drenato e ricco di materiale organico. Il clima ideale è quello con primavere piovose ed estati secche. Gli stimmi raccolti vengono fatti essiccare, operazione critica dalla quale dipende la qualità dello zafferano: devono essere disidratati per scongiurare ogni processo fermentativo, ma mantenersi morbidi ed elastici. Il colore deve essere un bel rosso porpora, senza venature bianche o macchie chiare, con un aroma intenso. Per produrre un kg di zafferano in fili sono necessari all'incirca 100.000 fiori, più o meno 25.000 bulbi, con l'impegno di una superficie approssimativamente di 1.000 mq e in media 420 ore di manodopera. La resa è di circa 10 mg di zafferano fresco per fiore, corrispondenti grossomodo a 7 mg di zafferano secco. È facile capire come mai il costo di questa spezia sia

così elevato (dai 23 ai 30 euro al grammo, se certificato). Ricco di carotenoidi, come zeaxantina, licopene e alfa e beta carotene, deve il suo splendido colore a crocetina e crocina, due carotenoidi legati a uno zucchero che rende il pigmento solubile in acqua, permettendo la colorazione degli alimenti. Odore e gusto dello zafferano sono invece dovuti alla picrocrocina, responsabile del sapore amaro, e al safranale, un olio essenziale terpenico, principale responsabile dell'aroma. Entrambi questi composti, altamente aromatici, sono in realtà le armi che usa la pianta per difendersi dagli insetti predatori. Lo zafferano va usato con cautela, poiché è una spezia molto potente che può causare importanti effetti collaterali se consumata in grandi quantità. Dosi superiori al grammo possono causare vomito e nausea; il consumo di 12 grammi è abortivo e 20 grammi possono essere addirittura letali. Un utilizzo per lungo periodo di dosi superiori ai 60 mg/die può causare disturbi dell'umore, calo della pressione e riduzione di globuli rossi, globuli bianchi e piastrine, e può interferire con farmaci antiaggreganti piastrinici e serotoninergici. In campo cosmetico, le tinture di zafferano vengono utilizzate come fragranze nella composizione di profumi dalla connotazione orientale; in campo alimentare viene impiegato nella preparazione di amari e vermouth, dolci e prodotti da forno aromatizzati.

Sulle tavole, lo zafferano dona gusto e colore caratteristici e inconfondibili alle

pietanze: ovviamente ciò dipende dal terreno di coltivazione, dalla modalità di raccolta e di essiccazione. È sempre meglio acquistarne gli stimmi, facendo attenzione che non siano vecchi o colorati, preferendoli alle polveri, più facilmente soggette a essere tagliate con altre sostanze o spezie, come la curcuma, di minor valore; inoltre va conservato al riparo da luce, calore e umidità. Prima dell'utilizzo, è bene far rinvenire gli stimmi in poca acqua non troppo calda (50° è l'ideale), in modo da liberare le sostanze aromatiche: ne basta pochissimo, preferibilmente a fine cottura, in modo che le alte temperature non ne alterino le caratteristiche organolettiche. È opportuno, infine, abbinare ai piatti aromatizzati con lo zafferano vini bianchi strutturati, evitando rossi troppo tannici che ne esalterebbero la nota amara.

Attualmente, oltre il 90% della produzione mondiale di zafferano proviene dall'Iran, la cui qualità è però in calo; altri importanti produttori sono Grecia, Marocco, India, Spagna e Italia.

Fu il frate domenicano Santucci a importarlo in Abruzzo dalla Spagna: ora nel nostro Paese la coltivazione è diffusa soprattutto in Sardegna, Toscana, Umbria, Marche e, per l'appunto, Abruzzo (il famoso oro rosso di Navelli). Di recente anche in Friuli - Venezia Giulia e nel Bellunese sono sorte numerose aziende agricole di impronta familiare che hanno realizzato ottimi raccolti. Sfruttando le buone capacità di attecchimento delle piantine in tali ambienti, gli agricoltori di Cibiana, Forno di Zoldo, Feltre e Mel si sono procurati i bulbi abruzzesi a marchio Dop e hanno appreso le rigorose tecniche di coltivazione, raccolta ed essiccazione atte a garantire un prodotto soddisfacente sotto ogni punto di vista. Con caparbietà, impegno e sacrificio. Chi avrebbe mai immaginato, qualche anno fa, di poter gustare un ottimo zafferano di origine dolomitica, così lontano dall'affascinante Oriente, comodamente seduti in un'accogliente stua?

MONICA SARDONINI HIRSCHSTEIN
See International Summary page 70



Delizioso San Marzano

L'azione di recupero, avviata dalla Regione Campania e dal Consorzio di tutela, ne ha consentito la salvaguardia e il rilancio anche all'estero.

DI GIUSEPPE ANASTASIO

Delegato di Salerno

Il pomodoro San Marzano è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". La presenza di una serie di fattori concomitanti quali il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l'abilità e l'esperienza acquisita dagli agricoltori dell'area di produzione nel corso dei decenni, ha contribuito al suo successo nel mondo, coronato nel 1996 dal riconoscimento dell'Unione Europea come Dop.

Le caratteristiche intrinseche che hanno esaltato il prodotto, favorendone così la conoscenza e il consumo sono: sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, scarsa presenza di semi, buccia di colore rosso vivo e di facile pelabilità. Queste, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, lo rendono inconfondibile sia allo stato fresco sia trasformato. La tecnica colturale del prodotto fresco prevede la coltivazione verticale delle piante con l'uso di sostegni, rispettando, così, la tradizione secolare, anche se, per l'elevato numero di ore di manodopera richieste, tale tecnica incide fortemente sui costi di produzione. Il pomodoro si coltiva come la vite e si raccoglie sette, otto volte e anche di più, partendo da fine luglio a settembre inoltrato, soltanto quando è ben maturo e quando cala il sole. Appena raccolto va lavato e sistemato nei barattoli nei quali si cuoce per tredici minuti, senza aggiungere alcun additivo e nessun conservante: si manterrà benissimo per almeno un anno.

Il pomodoro, come è noto, è originario dell'America Centrale. In Europa è giunto nel 1600, inizialmente nella sola Spagna, dove gli fu dato un mero valore ornamentale. L'importanza alimentare di questa coltura fu scoperta, secondo alcuni, non prima del XVIII secolo, quando venne diffuso nei diversi Paesi del Mediterraneo. Alcune testimonianze della tradizione orale affermano che il primo seme di pomodoro sia giunto in Italia intorno al 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato nella zona che corrisponde al Comune di





San Marzano. Da ciò, quindi, deriverebbe l'origine del famoso pomodoro, che nel tempo, con varie azioni di selezione, ha acquisito le caratteristiche dell'ecotipo attuale. Secondo altre testimonianze si ha la prova certa della presenza, tra Nocera, San Marzano e Sarno, del famoso ecotipo. Il primo seme, arrivato dal Guatemala, fu piantato, agli inizi del 1900, nella località di Fiano - tra Sarno e Nocera - nei terreni di conca della frazione di Lavorate e, incrociando le varietà fiascona, fiaschella e Re Umberto, è diventato San Marzano. Già nel 1929 si contavano nell'area più di 100 fabbriche per l'esportazione di pelato, nelle quali lavoravano oltre 12 mila addetti. Delizia dei buongustai, profumo delle domeniche e delle feste comandate e scandite dal rosso sugo che copriva il bianco della pasta di Gragnano e di Torre Annunziata, il San Marzano assunse grande apprezzamento dal punto di vista gastronomico all'inizio del 1900, quando sorsero le prime industrie di conservazione, a opera di Francesco Cirio, che producevano il famoso "pelato" da salsa. Cirio capì che i terreni campani erano particolarmente adatti per lo sviluppo delle colture e regalò ad alcuni amici un piccolo stabilimento per la trasformazione del pomodoro, tradizione che oggi è giunta alla quarta generazione. In un recente passato, il San Marzano era detto anche "oro rosso" per il valore economico che rappresentava per gli agricoltori dell'agro sarne-nocerino. Tale varietà è l'ingrediente principale dell'autentica pizza napoletana (margherita) e del ragù.



Negli anni Ottanta del secolo scorso, la coltura ha subito una drastica riduzione, sia in termini di superfici sia di produzione, per motivi fitosanitari ma anche economici (con riferimento soprattutto all'onerosa tecnica colturale), ma l'azione di recupero, di conservazione delle linee genetiche e di miglioramento avviata dalla Regione Campania, e oggi consolidata dal Consorzio di tutela, ne ha consentito la salvaguardia e il rilancio su base internazionale. Infatti, il pomodoro San Marzano Dop attualmente viene richiesto non solo in Europa e in America, ma anche in altri Continenti, dove va espandendosi grazie pure al crescente successo della "Dieta Mediterranea".

Entrare in un campo di pomodori maturi è un'esperienza unica, indimenticabile. Si resta come tramortiti dagli aromi che salgono dalla terra: profumo di erba appena tagliata e di spezie che questo prodotto sprigiona anche quando è ancora verde. Gli stessi aromi, anche se meno intensi, si avvertono ancora nel pomodoro inscatolato.

Oggi, in ogni famiglia - specie al Sud - c'è ancora l'usanza di fare "e bottiglie" (le bottiglie) con i pomodori comprati o

prodotti nel proprio orto, onde poterne assaporare, durante i mesi invernali, il dolce sapore. In queste occasioni si consuma una vera e propria festa familiare (lo stesso succede quando si ammazza il maiale): tutti riuniti attorno a un tavolo - tra una canzone e una chiacchierata - e ognuno con un compito ben preciso, ci si appresta a completare l'operazione delle "bottiglie". A partire dalle prime luci dell'alba c'è chi è addetto al lavaggio e selezione del pomodoro, chi a spaccarlo verticalmente, chi ad adagiarlo delicatamente nei vasetti di vetro dalle varie dimensioni e chi a coprire gli stessi di salsa. In questa delicatissima procedura, la funzione più rilevante la assumono, però, i nonni (e non poteva essere diversamente) perché questi, con tutta l'esperienza del caso, devono procedere all'operazione più importante, quella della "cottura", che avviene adagiando sul fondo di enormi bidoni i vasetti ermeticamente chiusi, lasciandoli cuocere a fuoco lento fino a quando una patata, adagiata nella parte alta del bidone, non si spacca.

A volte ci si chiede per quale motivo siano state abbandonate queste belle tradizioni che tenevano unite le famiglie, rinsaldavano i rapporti di amicizia e di buon vicinato ma, soprattutto, valorizzavano il lavoro dei contadini, dalla semina alla raccolta del San Marzano. Vale la pena recuperarle e conservarle per le nuove generazioni, affinché anche i più giovani possano gustare "i sapori di una volta".

GIUSEPPE ANASTASIO

See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste, i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).



Approfondimento sulla Dieta Mediterranea

Un modello alimentare sui cui vantaggi si continua a studiare.

DI PUBLIO VIOLA

Delegato di Roma Appia

La Dieta Mediterranea è sicuramente un valido alleato per il mantenimento dello stato di salute, in quanto ha dimostrato di svolgere un'efficace attività protettiva contro l'invecchiamento e contro gravi malattie quali l'aterosclerosi, le cardiopatie e le neoplasie, tanto che l'OMS e la FAO l'hanno ufficialmente riconosciuta come il migliore modello alimentare esistente. Il suo concetto è stato ampiamente convalidato dai patologi e dai nutrizionisti, anche se capita, talora, di sentirne parlare in maniera inadeguata, specialmente da parte di alcuni cosiddetti "esperti dietologi" che formulano suggerimenti e affermazioni non sempre esatti.

Sappiamo che le prime nozioni sul suo significato protettivo furono espresse dal nutrizionista americano Ancel Keys, il quale aveva osservato un migliore

stato di salute e una maggiore speranza di vita nell'Italia meridionale rispetto a quella settentrionale, rapporto che fu collegato al tipo di alimentazione, in particolare a una minore ingestione di grassi di origine animale e di colesterolo. Tali concetti si andarono sempre più affermando da parte di clinici e di patologi, e nel 1980 si svolse in Italia un importante congresso internazionale con 19 Nazioni partecipanti, in occasione del quale fu puntualizzato che i grassi di origine animale, ricchi in acidi grassi saturi, erano patogeni, al contrario di quelli vegetali, ricchi in acidi grassi polinsaturi, che erano protettivi.

Le conoscenze sull'alimentazione, e in particolare sui lipidi e le loro attività biochimiche, si andarono comunque nel tempo sempre più approfondendo, arrivando a importanti precisazioni che

hanno individuato una variazione dell'efficacia degli acidi grassi polinsaturi in rapporto alla lunghezza della catena della molecola (18, 20, 22 atomi di carbonio) e, soprattutto, hanno dimostrato l'esistenza di una differenza di azione tra i due gruppi di polinsaturi, cioè tra quelli appartenenti alla serie omega-6 (nei quali il primo doppio legame compare nella posizione 6 della catena molecolare) e quelli appartenenti alla serie omega-3 (nei quali il primo doppio legame compare in posizione 3) riabilitando, nello stesso tempo, l'acido grasso monoinsaturo omega-9 (acido oleico) contenuto nell'olio di oliva, al quale sono state riconosciute attività protettive a livello metabolico. In particolare, le ricerche hanno evidenziato che gli omega-6 (presenti prevalentemente negli oli di semi), pur essendo necessari per l'organismo, devono essere assunti in quantità non rilevanti, perché possono subire il processo della perossidazione con formazione di radicali liberi, al contrario degli omega-3 (presenti prevalentemente nel pesce azzurro, nelle noci, nelle mandorle e nelle verdure a foglia larga), che sono resistenti ai processi perossidativi e svolgono, pertanto, numerose attività favorevoli senza effetti secondari.

Come sappiamo, l'ossigeno è un elemento indispensabile per il normale metabolismo e la produzione di energia, tuttavia va tenuto presente che una parte dell'ossigeno da noi inspirato (2-5%) non è utilizzato e deve essere allontanato. Viene perciò trasformato dall'organismo in acqua (H_2O) attraverso la sottrazione di atomi di idroge-





no ad alcune molecole (perossidazione). Le molecole perossidate, negative per l'organismo, vengono inattivate e quindi eliminate grazie all'azione di alcuni composti dotati di attività antiossidante, presenti prevalentemente negli alimenti di origine vegetale, come la verdura e la frutta, i quali devono essere assunti crudi perché la cottura riduce notevolmente il contenuto degli antiossidanti e delle vitamine.

L'aspetto più interessante delle ricerche sulla Dieta Mediterranea (oltre alla composizione in acidi grassi saturi e polinsaturi) è stato chiarito proprio dalle conoscenze sugli antiossidanti, agenti che, come si è detto, proteggono l'organismo riducendo i composti perossidati che danneggiano le strutture cellulari, con ripercussioni negative sulla funzionalità dell'organismo.

La riduzione dei grassi animali, propugnata dai primi ricercatori, presenta, comunque, un indubbio significato protettivo della Dieta Mediterranea, ma va precisato che tra i grassi vegetali debbono essere preferiti quelli contenenti polinsaturi omega-3, così come, si ripete, è importante la contemporanea adeguata assunzione degli agenti antiossidanti, che possono non essere sufficienti qualora vi sia un'eccessiva ingestione di alimenti esposti al processo perossidativo (alimenti prevalentemente di origine animale, ma anche polinsaturi omega-6). Si comprende, perciò, che la Dieta Mediterranea sarà sicuramente più salutare se minore sarà l'apporto di grassi saturi, ma va precisato, che deve essere limitato anche un eccesso di alcuni oli di semi ricchi in polinsaturi omega-6. È necessario, invece, incrementare l'apporto di alimenti protettivi, tra cui ripetiamo la frutta e le verdure fresche, ricche in polifenoli, tocoferoli e composti xantinici. In particolare, va puntualizzato che deve essere assunto l'olio di oliva "vergine", cioè non raffinato, in quanto la raffinazione danneggia gli antiossidanti in esso contenuti mediamente nel 2%. L'olio di oliva vergine, oltre alla composizione equilibrata in acidi grassi, possiede in particolare alcuni componenti minori

(gli antiossidanti) di elevato valore biologico, quali la vitamina E, i polifenoli, i carotenoidi, i fosfolipidi, i fitosteroli, lo squalene, la clorofilla, oltre a numerosi composti aromatici.

Va comunque rilevato che la produzione di radicali liberi nell'organismo può aumentare anche per fattori non alimentari, quali la maggiore tensione di ossigeno dell'aria, l'inquinamento atmosferico, il fumo della sigaretta, le radiazioni solari, l'alcool, l'intensa attività fisica e, naturalmente, l'obesità (in particolare quella viscerale). Un ruolo protettivo va, perciò, sempre ricercato con l'assunzione di alimenti freschi acquistati al mercato, tuttavia spesso accade che, per mancanza di tempo, si ricorra ai prodotti conservati. Ci sembra, infine, giusto rilevare che un alimento consigliabile, in quanto ricco in antiossidanti, è il cioccolato, il

quale può a buon diritto rientrare nella Dieta Mediterranea, precisando, però, che si tratta del cioccolato fondente e non di quello al latte e/o con nocciole, in quanto il latte riduce notevolmente la presenza degli antiossidanti.

In conclusione, la Dieta Mediterranea non è caratterizzata solamente da un minore apporto di alimenti di origine animale e quindi da una minore presenza di colesterolo e di acidi grassi saturi, ma anche da un corretto apporto di acidi grassi monoinsaturi, di polinsaturi omega-3, oltre che di proteine (che in parte devono essere animali), di carboidrati complessi, di vitamine e di minerali, e pure di fibre solubili (anch'esse necessarie in una corretta alimentazione) cercando di non eccedere con le calorie totali.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



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

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

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

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

e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

e-mail per "I Ristoranti dell'Accademia":
guidaristoranti@accademia1953.it

e-mail per il Centro Studi "Franco Marengi":
centrostudi@accademia1953.it

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

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

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli degli anni precedenti di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



Abolita l'indicazione dello stabilimento di produzione

È entrata in vigore una norma europea che priva il consumatore di una maggiore garanzia sulla qualità degli alimenti.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Sino al 2014 in Italia era obbligatorio dichiarare la sede dello stabilimento dove vengono prodotti gli alimenti. Con l'entrata in vigore del Regolamento Europeo 1169/2011, che paradossalmente è nato per fornire informazioni complete ai consumatori, tale obbligatorietà è scomparsa. Le ragioni sono probabilmente da correlare al fatto che, nello spirito delle regole comunitarie, tutti gli alimenti, indipendentemente dalla loro origine, debbono essere sicuri e, quindi, non è necessario indicare il luogo in cui siano stati prodotti. È evidente, tuttavia, che una norma del genere può "appiattire" la qualità degli alimenti e i primi a soffrirne sono proprio quelli prodotti in Italia.

I Regolamenti comunitari hanno una "gestazione" lunghissima e sono il frutto di discussioni tecniche e politiche che vedono coinvolti i rappresentanti

di tutti i Paesi, inclusi gli italiani. La stranezza è che nel nostro Paese ci siamo accorti della faccenda solo dopo l'uscita del Regolamento. C'è stata una legittima sollevazione popolare tendente a ripristinare quanto cancellato dal Regolamento e molte aziende e catene di distribuzione hanno continuato a indicare nelle etichette il luogo di produzione; potrebbe, però, trattarsi di una misura volontaria presa per andare incontro ai desideri dei cittadini e, in definitiva, a fidelizzarli negli acquisti.

Il nostro Governo si è mosso e ha avviato una trattativa con le competenti strutture comunitarie per modificare l'articolo 38 del Regolamento 1169/2011. Si tratta di un'operazione molto complessa perché bisogna variare una norma approvata da tutti i Paesi della UE e quindi è necessario trovare un nuovo accordo.

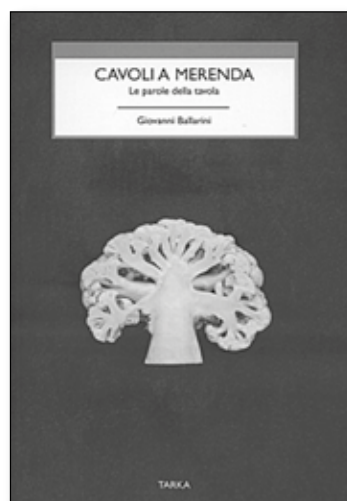
L'altra strada, parallela, intrapresa dal nostro Governo, su proposta dei Ministri dell'Agricoltura e della Salute, è stata quella di emanare un idoneo disegno di legge che prevede, limitatamente al nostro Paese, l'obbligo di indicare lo stabilimento di produzione e/o di confezionamento degli alimenti. Una volta approvata la legge, sarà comunque necessaria "notificarla" alla UE che dovrà esprimere un giudizio prima che la "delega" venga accordata al nostro Paese. C'è dunque ancora del cammino da fare prima che venga reintrodotta l'obbligo dell'indicazione dello stabilimento di produzione.

Quali sono i vantaggi che il consumatore può trarre dalla reintroduzione della vecchia norma? Sicuramente si

tratta del diritto di essere informato in modo completo su quello che mangia, in modo da poter fare una scelta oculata sulla qualità dei prodotti. Non dovrebbero esserci, invece, benefici particolari per quanto riguarda la sicurezza degli alimenti che è necessario sia comunque garantita indipendentemente dallo stabilimento di produzione. Chi può trarre dei vantaggi sono le aziende nazionali che debbono reggere la concorrenza di produttori stranieri alle volte molto "aggressivi" con alimenti di qualità inferiore. Non bisogna, però, dimenticare che molte aziende nazionali sono state acquisite da multinazionali, le quali, pur mantenendo le produzioni in Italia, possono aver introdotto tecniche innovative di derivazione straniera.

Il settore produttivo agroalimentare, grazie alla ricerca scientifica, è in continua evoluzione; purtroppo non tutte le aziende italiane sono in grado di investire in ricerca e molte di esse corrono il rischio di "restare al palo".

Se non si può non plaudire al tentativo di reintrodurre l'obbligo dell'indicazione dello stabilimento di produzione, potrebbe essere utile capire, tuttavia, cosa sia successo nella fase di "costruzione" del Regolamento 1169/2011 e in particolare quale sia stata la "posizione" italiana quando si è discusso dell'articolo 38 che ha abolito l'obbligatorietà di indicare lo stabilimento di produzione. Dobbiamo renderci conto di fare parte di una Comunità in cui abbiamo diritto e dovere di esprimere le nostre opinioni ma è molto meglio farlo prima che le Direttive e i Regolamenti siano stati pubblicati.



CAVOLI A MERENDA
Le parole della tavola
di Giovanni Ballarini

TARKA edizioni, Mulazzo (MS)
www.tarka.it
€ 16,50

A tavola non solo si mangia, ma soprattutto si conversa e questo accadeva anche nei monasteri, quando vigeva la regola del silenzio. Un antico proverbio, pare cinese, afferma che il principio della saggezza sta nel dare alle cose il loro giusto nome. Un compito non facile e che, soprattutto oggi, parte dal cercare di conoscere come i nomi - anche degli alimenti e dei cibi - siano nati e si siano formati. Di questo, almeno in parte, si dà conto nelle pagine di un recente libro di Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, nel quale sono considerati vari aspetti

di parole e detti che riguardano gli alimenti e le loro trasformazioni in cibi e bevande. Non solo si è cercata l'origine del nome, ma si sono anche considerati alcuni aspetti di vita reale, o soltanto sperata e sognata.

Cavoli a merenda. Le parole della tavola non è un trattato di una più o meno arida, anche se per alcuni interessante, etimologia, ma una raccolta più o meno casuale, come avviene a tavola, di brevi discorsi perduti o soltanto dimenticati, di un certo rilievo anche per un'identità che stiamo perdendo. Un'occasione per ricordare antiche conoscenze e dare significato al muto linguaggio dei segni, quando le parole erano sostituite dai gesti (come, per esempio, un rapido guizzare della mano indicava un pesce). E così per tante altre parole di un eloquente modo di esprimersi per simboli, abitudini e riti della tavola spesso divenuti estranei e dei quali molti non conoscono l'origine e il significato recondito.



IL PARMIGIANO RE
Grandi scrittori per un grande formaggio
di Paolo Brogi

Aliberti compagnia editoriale, Reggio Emilia
www.aliberticompaniaeditoriale.it
€ 15,00

“Et eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli...”. La citazione del celebre formaggio, da parte di Boccaccio nel suo *Decamerone*, è certamente una delle più note, ma il famoso parmigiano, come fa notare l'autore nel curioso volumetto, attraversa epoche, mondi e opere di grandi maestri della letteratura. Fra i grandi estimatori del celebre formaggio, Brogi si sofferma,

oltre che sul Paese di Bengodi, anche sul romanzo russo *Anna Karenina* di Tolstoj e *L'isola del tesoro* di Stevenson. Nel primo caso, il parmigiano è l'ingrediente eccellente del pranzo in cui sono impegnati, a Mosca, due personaggi centrali, il principe Oblonski e Levin; mentre esso è il cuore della scena nel fortino assediato dai pirati, nel romanzo di Stevenson, quando il dottor Livesey ascolta il giovane protagonista Jim, reduce da un giro nell'isola e gli consiglia un pezzo di parmigiano reggiano per conquistare il cuore del pirata Ben Gunn. Si tratta molto più di semplici citazioni: perché tre grandi autori hanno scelto il parmigiano come testimonial dei loro capolavori? Seguendo gli episodi che ne hanno caratterizzato la vita, Brogi ricerca i possibili momenti in cui il re dei formaggi ha incontrato gli illustri scrittori: un percorso fra grande letteratura e vecchie ricette.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE “GIUSEPPE DELL’OSSO”

Fondazione Qualivita

“Atlante Qualivita food&wine 2017. I prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG”
a cura di Mario Rosati
(Siena: Edizioni Qualivita, 2017)

Delegazione di Francoforte

“Il Parmigiano Re. Grandi scrittori per un grande formaggio”
di Paolo Brogi (Correggio: Aliberti compagnia editoriale, 2016)
(Roccafranca: Compagnia della stampa, 2016)



PIEMONTE

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

CUCINANDO CON IL SOLE E CON IL FUOCO

Un cuoco professionista, con la modestia del dilettante e la competenza di uno studioso; una pattuglia di Accademici e amici volenterosi e disponibili dalla brace alla padella; le materie prime ben scelte da lavorare insieme; la varietà di strumenti di cottura meno prevedibili e di più interessante riscoperta. E poi, gli ampi spazi di un'azienda agricola, "La Prateria", attrezzata per l'allestimento dei diversi fuochi e la preparazione di un banchetto; una giornata di sole giusto e temperato: queste le dotazioni. Inoltre, diverse le tecniche di cottura: cucinare con il sole (cucina solare, forno solare, barbecue solare); cottura interrata; barbecue tradizionale di braci. Il tutto sotto la guida esperta di Tommaso Fara, specialista di un indirizzo di cucina culturalmente aperto nelle scelte consapevoli che non disdegnano gli insegnamenti del passato abbinati a fonti di calore di ogni epoca e provenienza.

Si inizia il pomeriggio della vigilia, con uno scavo ampio e profondo, vi si immette legna stagionata, si ottiene la brace ardente, vi si appoggia, protetta, la coscia preferita, si ricopre con la terra dello scavo. L'indomani si risollewa la terra e si estrae la coscia, e al motto "Cucinare insieme fa bene", i più vocati si attivano agli altri piani di cottura. In diverse aree interne, incitando alle "mani in pasta!", altri Accademici si dividono i compiti di lavorazioni più svariate, fino al fiore in tavola. Un cantiere aperto, che potrà e dovrà riproporsi, con



integrazioni di fonti ulteriori, ricette diverse, nuove presenze di Accademici di ogni provenienza e passione. Dal numero

zero a una periodicità. Senza pregiudizi né preconcetti formali. Uniti nello spirito anche dal grembiule con lo stemma

dell'Accademia fornito dalla Delegazione, nella campagna di una valle ampia e al contempo stretta fra due cantoni svizzeri.

LOMBARDIA

MANTOVA

AL PONTE SULL'OGLIO

La Delegazione è arrivata ad Acquanegra sul Chiese e alla trattoria "Al Ponte", veramente *omen nomen*. Infatti, è proprio accanto al ponte che il Chiese attraversa il fiume Oglio. Il rapporto fra la trattoria e il manufatto in ferro, costruito nel 1909, è stato sempre talmente stretto da assumere perfino il ruolo di barriera daziaria: quando si dovevano pagare le imposte di consumo su cibi e bevande (sulla riva destra c'è Calvatone, già territorio cremonese), l'oste faceva da esattore, oltre a fornire polenta e pesce fritto, più vino da asporto, come fiaschetteria. Passata la Seconda guerra mondiale, per il ponte sembrava fosse tornata la prima: ripreso in una sequenza di "Addio alle armi", filmone hollywoodiano del 1957, tratto dal romanzo di Hemingway. Intanto, per appartata e discreta che fosse, della trattoria si erano accorti Veronelli, Carnacina e Soldati, lasciandone testimonianze lusinghiere, incoraggianti per nonna Maria e il genero Sergio Zoppini (in scena dal 1960). La loro anguilla al limone portava a casa il primo premio a un concorso di Sirmione.

Conosciuta tanta storia, il Delegato Omero Araldi e gli Accademici si sono trovati nel pieno dell'attualità, accolti da Vania Zoppini, che ha ricevuto e porta avanti dal 1993 l'eredità familiare, in un ambiente elegante

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 31

DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA pagina 37

VITA DELL'ACCADEMIA 46

Piemonte, Lombardia 46

Trentino - Alto Adige, Veneto,

Friuli - Venezia Giulia 47

Emilia Romagna 48

Toscana 49

Marche, Umbria, Lazio 51

Abruzzo, Molise, Campania, Puglia 53

Basilicata, Calabria, Sardegna 54

Europa 55

Nel mondo 56

VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA 57

Piemonte, Lombardia 57

Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 58

Toscana 59

Marche, Umbria 60

Lazio, Abruzzo 61

Campania, Puglia, Calabria 63

Sicilia 64

Sardegna, Europa 65

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.



nella semplicità, nel quale si distinguono il tratto nell'accoglienza e un servizio in sala privo di tempi vuoti. Menu di impostazione mantovana, ma con interpretazioni intriganti, nella qualità: frittata di saltarèi (gamberetti di fosso) e zucchine in apertura. Non potevano mancare i tortelli, per una volta non di zucca ma di prugne ed erbe amare; né il delicato luccio in salsa "al Ponte"; panna cotta alla menta per dessert. Il tutto abbinato a Pinot Bianco (Prendina, Monzambano) e alle bollicine del Bouquet Sauvignon (Virgili, Montaldo di Volta Mantovana). I tortelli stimolavano il dibattito, animato dal Consultore Marco Collini, con accostamenti alla cucina trentina, tirolese, friulana, ferma restando a Castel Goffredo la priorità dell'erba amara nei tortelli.

Non bastasse quella locale, la Delegazione s'era portata la storia da casa con l'Accademia Federica Bottoli e il suo lussuoso libro fotografico dedicato alle ceramiche da tavola della marchesa Giovanna d'Arco, originali del 1700, e ad alcune sue ricette scritte a mano. Del

palazzo, oggi museo aperto, ha parlato Italo Scaietta, aggiornando sul progredire dei restauri.

Riunione conviviale positiva, con un'alta votazione, senz'altro meritata. (Renzo Dall'Ara)

VENETO

COLLI EUGANEI-
BASSO PADOVANO,
ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

UN'AREA PIENA DI STORIA: IL DELTA DEL PO

Il Polesine è, come diceva Virgilio Scapin, il libraio buongustaio, una sorta di Mesopotamia nostrana, struggente e crudele, con terre fertili e canali, valli, canneti, spiagge, barene. Il contadino pescatore, protagonista di grandi lavori idraulici, da questa acqua e da questa terra trarrà il suo cibo e il suo sostentamento. Crostacei, molluschi, anguille, cotte con i pochi ingredienti a disposizione. I grandi fiumi che lo contornano, il Po e l'Adige, hanno convissuto drammaticamente con il Polesine, attraverso allagamenti o

rottture degli argini. Il Delta del Po, da dove sembra di poter toccare il mare, è un'area piena di storia. Il pesce qui rappresenta un elemento principale dell'economia oltre che della vita delle genti che vi abitano. A Porto Tolle, verso il Po di Gnocca, c'è l'"Osteria Arcadia" che prende il nome dalla cuoca, burbera ma amabilissima per la sua ospitalità. La figlia Pamela sta nella saletta da pranzo, sceglie le ricette e i vini da abbinare.

Qui le due Delegazioni si sono ritrovate per un incontro all'insegna dell'amicizia e della buona tavola dopo un affascinante *petit tour* sul Delta del Po, sulla barca di Diego, marito di Pamela, che ha condotto gli Accademici fino alla Sacca di Scardovari, dove alleva cozze, vongole e ostriche. La prospettiva del luogo si completa a tavola. Le pietanze di Arcadia provengono dal sapere della sua famiglia e rispecchiano la semplicità del territorio: sarde in saor; polpettine di pesce su vellutata di pomodoro; vongole di Scardovari e cozze di mare in bianco con crostini di pane, sale e olio. Dopo il risotto (con il Carnaroli del Delta) con il ragù di pesce a polpa bianca che sostituisce quello tradizionale con molluschi e crostacei, vengono servite caserecce con sugghetto di cozze e, intervallati da un sorbetto, seguono un filetto di pesce (otregan) con insalata di Lusìa; fritto di sardoncini di Pila; assaggio di "broeto"; torta di mele con crema di zabaione. Dalla cantina Lugana brut Cà Maiol; Lugana Cà Maiol e Moscato Fior d'Arancio Passito dei Colli Euganei.

Al levar delle mense, Canzio Bonazzi e Donato Sinigaglia, in rappresentanza del Delegato polesano Giorgio Golfetti, hanno rivolto un caloroso saluto ai colleghi Accademici lasciando

al Delegato Pietro Fracanzani il gradito incarico di commentare il menu e la sua riuscita realizzazione. Uno scambio di doni, con un ricordo padovano per Arcadia e Pamela, ha suggellato questo convivio anche nel ricordo di Nemo Cuoghi e con un simpatico pensiero al Delegato onorario di Rovigo Lucio Rizzi, entrambi maestri inimitabili di civiltà della tavola.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

CUCINA "GREEN"

Il convivio al ristorante "Botanica Lab Cucina" di Bologna, Simposiarca il Delegato Guido Mascioli, ha colto esclusivamente i frutti della terra: bandito ogni prodotto di derivazione animale, si è degustata una proposta tutta *green*, illustrata da Anna Artesiani, titolare del locale. Tutte le preparazioni sono risultate molto curate e ben presentate: è stato apprezzato, in particolare, il tortello di ortica (raccolta personalmente da Anna nel suo podere) il cui ripieno, in sostituzione della ricotta, è stato realizzato con un particolare tipo di noce, la macadamia. La sfoglia, inoltre, era priva di uovo ma comunque gustosa e di gradevole consistenza. Molto piacevoli anche i dolci, con una cheese cake naturalmente senza latte. Si è trattato di un'esperienza nuova, con sapori, odori e impatto molto diversi dalla cucina cosiddetta tradizionale ma che non ha assolutamente deluso le aspettative e, anzi, ha meritato il plauso unanime di Accademici e ospiti. Locale gradevole e informale, servizio attento ed efficiente hanno completato una serata molto piacevole.





TOSCANA

PISA

I FIORI EDULI IN CUCINA

Tra il verde della campagna pisana e negli ampi spazi della “Locanda Sant’Agata” si è svolta la riunione conviviale della Delegazione. “I fiori eduli o commestibili e il loro uso in cucina” è stato il colorato e gioioso tema della serata, suggerito da Anna Maria Ranieri, brillante e appassionata Accademica, Simposiarca della serata. Relatore sugli aspetti nutrizionali e benefici dei fiori commestibili, il dottor Stefano Benvenuti, ricercatore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa. Ha guidato i numerosi ospiti e gli Accademici in un viaggio sensoriale alla scoperta di sapori e peculiarità delle numerose qualità di fiori che possono non solo contribuire alla salute ma anche a insaporire le insalate o a conferire gusti nuovi e ricercati alle pietanze più tradizionali. Alla riunione conviviale ha partecipato l’azienda Carmazzi di Torre del Lago che, affiancata da ricercatori esperti del settore, produce, con metodo biologico, diverse varietà di fiori edibili.

Un vero capolavoro il menu, curato dal titolare della locanda, Luca Micheletti, e dal figlio Nicola, giovane chef, coadiuvati dalla Simposiarca.

Il successo della serata è stato sottolineato dal Delegato di Pisa, Franco Milli, che ha ringraziato, oltre ai numerosi Accademici intervenuti, gli esperti di fiori commestibili e del loro uso in cucina, per la collaborazione. (Mara Borsini)

MARCHE

PESARO-URBINO

DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE A MASSIMO BIAGIALI

La Delegazione ha conferito, al patron e chef Massimo Biagiali del ristorante “Giardino” di San Lorenzo in Campo, il “Diploma di Cucina Eccellente” quale riconoscimento dell’alto livello gastronomico della sua arte culinaria. Numerose autorità hanno presenziato all’evento: per l’Accademia, il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e il Direttore del Centro Studi Territoriale Piergiorgio Angelini; per le Istituzioni pubbliche e militari, il Sindaco di San Lorenzo in Campo Davi-

de Dellonti, con i componenti della Giunta e del Consiglio Comunale, e il Comandante della Stazione dei Carabinieri Luogotenente Maresciallo Stefano Appignanesi.

Massimo Biagiali è un ricercatore di materie prime, scelte tra le eccellenze locali per scoprire ricette e sapori perduti, personalizzandole attraverso la propria arte gastronomica, senza tuttavia far perdere loro l’identità che riporta ai gusti e alla civiltà della tavola di una volta. L’evento si è svolto splendidamente, con commozione da parte dello stesso Biagiali quando il CT Magagnini gli ha consegnato il Diploma.

Da lodare anche la splendida carrellata di piatti in menu, ove è emersa, in particolare, la tradizionale “pasticciata di manzo marchigiano in pomodoro e aroma di chiodo di garofano”: è stata particolarmente felice la scelta di una carne morbida e “connettivata” qual è il “cappello del prete”, al posto del più comune e, seppur pregiato ma un po’ “asciutto”, girello. Senza entrare in una pedissequa descrizione, piace citare le ottime “tagliatelline ai funghi porcini”, di stagione, freschissimi, appena colti in quel dell’aretino Palazzo del Pero, nota località ricca di ovoli e porcini. Una pic-

cola digressione mico-gastronomica: le tagliatelline erano guarnite del più caldo (in senso termofilo) e meridionale porcino nero (*Boletus aereus*) delle querce e del cerro in particolare, non solo considerato il migliore dei quattro “porcini classici” - *edulis*, *reticulatus*, *pinicola* e, appunto, *aereus* - ma indubbiamente anche il più bello e fascinoso, da giovane, per il suo cappello di denso velluto nero. (Floro Bisello)

LAZIO

LATINA

TRA LE MEMORIE STORICHE DELLA TERRA PONTINA

Per chi attraversa Borgo Montello per recarsi a Nettuno, il ristorante “Colombini” passa quasi inosservato, in quanto ubicato in fondo a una strada traversa, subito dopo l’uscita dalla SS 148 Pontina. Il locale, tuttavia, è frequentato da una clientela di intenditori della buona cucina e da turisti che si recano al borgo per visitare luoghi di memorie storiche. Come riferito dal Simposiarca, l’Accademico Giuseppe Macale, nella sua interessante relazione, la frazione di Borgo Montello è stata fondata, con il nome che ricorda uno dei teatri dei grandi scontri della Prima guerra mondiale, negli anni Trenta del secolo scorso, nell’ambito della bonifica e colonizzazione delle paludi pontine. In realtà, il paese esisteva già dall’anno Mille con il nome di Conca. Ne restano, a testimonianza, nel centro storico, il castello e le mura antiche che racchiudono la chiesa dell’Annunziata del XVII secolo. Nelle vicinanze, presso il fiume Astura, si trovano le rovine della città volsca



di Satricum, del VI secolo a.C., con il santuario della Mater Matuta, la Madre del Mattino protettrice delle partorienti, di cui esistono importanti resti. La strada che attraversa Borgo Montello prosegue fino a Nettuno tra verdeggianti colline ricoperte da vigneti, ove si trovano importanti aziende vinicole premiate a Vinitaly, produttrici, tra l'altro, del vino bianco denominato "Cacchione", ricavato dalle uve del vecchio vitigno autoctono. Tra queste, la Cantina "Casa della Divina Provvidenza", il cui vino ha accompagnato le vivande del convivio, bene apprezzato dai commensali. Si tratta di una zona vocata, fin dall'antichità, alla produzione di vino, grazie al terreno ricco di minerali, tra cui il ferro. Proprio l'abbondante presenza di tale minerale, fece sorgere, nel XVII secolo d.C., le ferriere per la lavorazione del ferro, estratto nelle vicine cave di Conca, che hanno dato il nome alla località. Qui si trova la casa del martirio di Santa Maria Goretti, patrona di Latina, dove ella fu uccisa nel 1902, meta di devoti e visitatori. Il ristorante Colombini è a ca-

rattere familiare: Gianni è il cuoco, la moglie Alessandra cura l'organizzazione della sala, coadiuvata dalle figlie Sonia e Natascia. Si sono stabiliti nel locale a Borgo Montello nel 2013 dopo esperienze in altri esercizi della provincia. L'ambiente è tranquillo, accogliente e informale; la cucina prevalentemente a base di pesce. (Giuseppe Macale, Gian Luigi Chizzoni)

ROMA APPIA

PROFUMO DI MIRTO

La Delegazione si è recata al ristorante sardo "Profumo di Mirto", aperto da circa 25 anni. Quando si entra, la prima "attrattiva" è sentire il dialetto sardo dei proprietari, Luigi e Sandro, per proseguire con la vista dei cibi dell'isola, come la nota carta musica, il pesce, in una mostra-frigorifero, che spesso giunge dalla Sardegna, e i dolci tradizionali, quai le seadas e gli amaretti. Gli Accademici hanno potuto gustare la cucina sarda con un copioso antipasto; due primi tra cui gli spaghetti al

granchio porro, presente pure nelle coste sarde e che ricorda la granseola; un trancio di spigola; un dessert con dolci dell'isola. Non potevano mancare il classico mirto rosso, dal sapore deciso, e quello bianco dal gusto delicato. Il locale può essere definito, a ragione, uno storico ristorante della Sardegna, che a pieno titolo rientra tra le molteplici scelte della ristorazione a Roma.

Il Simposiarca, dopo aver presentato il locale e le caratteristiche del menu, ha ricordato che non tutta la cultura della gastronomia italiana riconosce le cucine regionali, ma che, invece, privilegia quelle dei paesi e delle città. Secondo questo filone di pensiero, l'interesse verso i cibi della penisola italiana, in un primo tempo, è stato localistico, ma nonostante l'unificazione la cucina non è ancora riuscita a proporre in pieno una sua cultura, italiana e/o regionale che sia.

Motivi economico-turistici, probabilmente, hanno evidenziato tradizioni culinarie regionali, che invece traevano origine da piccoli centri ed erano diverse tra loro. Infatti,

nel 1909, Agnetti pubblicava *La nuova cucina delle specialità regionali* e, vent'anni dopo, il Touring Club stampava la *Guida gastronomica d'Italia*. Qualche anno dopo, anche Artusi propose una "rete italiana di sapori culinari". Tali tentativi non sono riusciti, mentre si è andata ancor più potenziando la cucina localistica. La prevalenza dei volumi in libreria o di cui si parla sui mezzi di comunicazione depone ancora per un orientamento zonale, quasi di campanile. Quindi, l'Italia si è unificata ma, secondo alcuni, non sarebbe ancora riuscita ad aggregare, uniformare e a realizzare del tutto una cultura e una tradizione della cucina nazionale o quanto meno regionale. (Claudio Di Veroli)

VITERBO

VISITA AL BEL GIARDINO DI VIGNANELLO

La Delegazione si è recata a Vignanello, ridente paese nei Monti Cimini, per la visita al castello Ruspoli e al suo giardino, prima della riunione conviviale. Impagabile ideatore e realizzatore del tutto è stato, come di consueto, l'Accademico Giovanni Faggiolani, che ha tessuto le fila della non facile organizzazione. Numerosa, quindi, la Delegazione, per la visita guidata eccezionalmente dalla principessa Claudia Ruspoli, la quale non ha lesinato particolari e aneddoti.

Il castello, passato da fortezza su disegno di Antonio da Sangallo a villa rinascimentale, abitata dai Ruspoli fin dal 1700, mostra ambienti dell'epoca, tuttora perfettamente mantenuti. Fulcro della gita è stata la visita dell'eccezionale giardino all'italiana, unico esempio di im-





modificata struttura dalla sua realizzazione, di cui peraltro si è potuta ricavare, con discreta precisione, l'epoca (i primi anni del 1600), dalla "firma" apposta da Ottavia Orsini che ha lasciato le sue iniziali nell'aiuola centrale più vicina al castello. Il giardino costituisce un esempio tipico dei giardini dell'epoca, con uno spazio rettangolare percorso da quattro viali e suddiviso in dodici quadrati, con al centro una fontana di forma originale, per ricordare lo stretto legame tra le parti verdi e l'elemento acqua, caro agli architetti del tempo. Il giardino è raccordato con l'ambiente circostante mediante straordinarie prospettive, l'uso di piante locali, originariamente salvia e rosmarino, oggi anche bosso, a favorire il senso di naturalità dei boschi che lo circondano quale parte integrante, e l'utilizzo del peperino, pietra locale. Il tutto secondo i dettami teorizzati da Leon Battista Alberti, e cioè la costruzione sulla collina, linee di grande solennità, visione del paesaggio circostante e rapporto con gli aspetti naturali che fanno da contorno al piano del giardino vero e proprio, con aiuole ancora puramente geometriche, non influenzate dai disegni a

spirali e arabeschi degli ornati francesi.

Terminata la visita, la Delegazione si è diretta verso il ristorante "Palazzo Pretorio", nei cui suggestivi locali si è svolto il pranzo, con i piatti e i prodotti tipici del territorio, bene eseguiti e altrettanto apprezzati dai convitati, tra i quali la Vice Delegata di Parigi, Mariella Giannetti-Haskell.

Ringraziamenti e rallegramenti a fine giornata, già progettando l'appuntamento del prossimo anno! (Fabio Ludovisi)

CALABRIA

CROTONE

A TAVOLA CON PITAGORA

Su richiesta di collaborazione da parte del Centro Interculturale "Mondinsieme", Adriana Liguori Proto, in qualità di Delegata di Crotone, ha curato la serata di chiusura del convegno organizzato dal suddetto Centro Interculturale, sull'accoglienza e l'integrazione di soggetti e culture "diversi". L'evento, in perfetta sintonia con il tema del convegno, ha avuto come oggetto: "La cena pitagorica", anche in onore della città

di Crotone, patria del celebre filosofo. Dicono, infatti, che il cibo abbia lo straordinario potere di unire popoli e Paesi di diverse aree geografiche, e di favorire gli scambi culturali e l'integrazione. Questo sentimento di unione e di condivisione di intenti è stato certamente vissuto dai numerosi partecipanti al seminario di studi internazionali, che sono intervenuti alla cena, a chiusura dei lavori congressuali. La serata conviviale, che si è svolta nel suggestivo anfiteatro di Capo Colonna, tra i resti del tempio di Hera Lacinia, è stata un valore aggiunto alla conoscenza e alla diffusione della cultura dei territori di antica origine storica. La Delegata ha curato, avvalendosi della collaborazione degli istituti alberghieri di Cirò e di "Le Castella" di Isola Capo Rizzuto, l'allestimento e l'imbandigione delle "Tavole pitagoriche". Le vivande, tutte a base di verdure, ortaggi, erbe aromatiche, miele e frutti di bosco, sono state elaborate seguendo uno scrupoloso itinerario alimentare storico-geografico dell'area mediterranea. La semplicità ed essenzialità di alcuni cibi hanno esaltato il rigore dietetico che vigeva al tempo di Pitagora. Una particolare attenzione è stata riservata all'allestimento delle tavole dalle varie forme geometriche, decorate con serti di alloro, di mirto e di fiori campestri, nei colori giallo-oro e viola, che, nella cultura magnogreca, e particolarmente nei culti e rituali pitagorici, racchiudevano stupendi simbolismi.

La serata conviviale è stata allietata da danze, eseguite dal corpo di ballo della scuola "Olimpia". Gli ospiti hanno ricevuto in dono un'elegante *brochure* curata da Adriana Liguori Proto, con la lista delle

vivande della cena, e immagini e notizie storiche sul valore culturale della mensa al tempo di Pitagora.



EUROPA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

SERATA DEDICATA ALLA CUCINA EMILIANA

La Delegazione ha tenuto, al ristorante "Fani" di Roeser, piccola cittadina nei pressi di Luxembourg-ville, una serata dedicata alla cucina emiliana, dal titolo "Mercato di mezzo". L'evento si è sviluppato all'interno della manifestazione *Italian Festival* promossa dall'Ambasciata d'Italia e dall'ICE di Bruxelles, che raggruppa eventi di diversa natura: dal cinema al design, dal teatro alla letteratura, alle serate di carattere gastronomico. Per tale occasione la Delegazione è stata invitata a curare la stesura del menu e a illustrare la storia, il valore, le tecniche di preparazione di ogni piatto servito.

Alla serata era presente l'Ambasciatore d'Italia S.E. Rossella Franchini Sherifis, e il Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese (nonché Accademico Consultore) Fabio Morvilli, che ne ha curato l'organizzazione.

La Delegata Maria Cristina Sansone, dopo il rituale rintocco della campana, ha presentato le finalità dell'Accademia e le



attività che svolge in tutto il mondo, mentre l'Accademia Simonetta Amato ha introdotto i singoli piatti in modo eccellente, dando quindi un importante e apprezzato valore aggiunto alla cena.

I piatti preparati dallo chef e proprietario del ristorante, Roberto Fani, sono stati un ottimo esempio di come le nuove tecniche in cucina riescano a reinterpretare i grandi classici della tradizione. Un esempio di originalità, a questo proposito, è stato il "brodo nei tortelli": tortelli con il brodo contenuto al loro interno e con la carne come condimento. I commensali hanno poi avuto l'occasione di gustare il "bollito non bollito", un piatto originale che è stato la vera sorpresa della serata. Ideato dallo chef Massimo Bottura e presentato egregiamente da Roberto Fani, ha ottenuto grandi apprezzamenti confermando lo chef come uno dei cuochi italiani più bravi presenti a Lussemburgo.

A fine serata, molte le domande alla Delegata relativamente alle attività accademiche, insieme ai complimenti dell'Ambasciatore per il lavoro svolto.

(Maria Cristina Sansone)



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

AL RISTORANTE "INSIEME" BUONA CUCINA E CONVIVIALITÀ

Serata piacevolissima in un ambiente simpatico e nuovo, situato nel centro di Adelaide: il ristorante "Insieme", acquistato in aprile 2016 delle attuali proprietarie, Raffaella Del Vecchio e Caroline Swaffield. Entrambe appassionate di cucina, Raffaella contribuisce alla conoscenza della cucina regionale e Caroline porta l'esperienza acquisita lavorando nel settore, per circa 20 anni, sia in Australia, sia all'estero e in particolare in Italia. Il ristorante offre piatti moderni e innovativi, sempre tenendo conto del proprio *background* culturale, dell'esperienza culinaria e della cucina re-

gionale. Con una vasta gamma di cucina vegetariana e senza glutine può accontentare qualsiasi esigenza dietetica. Tutta la pasta, tra cui ravioli, tortellini, gnocchi, è prodotta artigianalmente dal *team* in cucina. Offre sia vini italiani sia australiani. Dopo il cordiale benvenuto con un Prosecco veneto, i partecipanti hanno potuto gustare un menu invernale vario, gustoso e interessante. I primi piatti - taglierini al granchio; risotto al nero di seppia; gnocchi con gorgonzola - hanno avuto un alto consenso da parte degli Accademici. Ottima la presentazione. I vini italiani Pandolfa erano ben abbinati alle varie portate. Il servizio gentile e attento.

LIBANO

BEIRUT

PREMIO NUVOLETTI AL GIOVANE CHEF ELIE ABOU DIB

La Delegazione ha organizzato una cena conviviale al ristorante "Mario e Mario" in occasione della consegna del premio "Giovanni Nuvoletti 2017". Erano



presenti il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Beirut, Edoardo Crisafulli, e la Direttrice dell'ICE, Francesca Zardo. La serata, che si è svolta nella terrazza-giardino del ristorante, è stata molto gradevole, con un sottofondo di musica italiana degli anni Sessanta. Dopo un Prosecco di benvenuto, i commensali hanno molto apprezzato il menu preparato dal giovane chef Elie Abou Dib, tutto da condividere. Per cominciare, un'insalata d'indivia rossa, con pere e noci e una delicata vinaigrette al miele; subito dopo, un'impepata di cozze, e un'insalata di polpa di granchio fresco con fagioli e portulaca (i piccoli granchi, buonissimi, sono di stagione, nel Libano, in ottobre). Per terminare con gli antipasti, una piz-zetta, tipo focaccia, guarnita di pomodorini, prosciutto, mozzarella e basilico, e, infine, una parmigiana di melanzane. Due i primi piatti: un delicatissimo risotto (leggermente insaporito da zafferano) alle triglie e succo di limone; spaghetti con zucchini fritte, pomodorini e olive verdi, con pesto di zucchini e mandorle, belli da guardare e gustare! Due specialità del ristorante che hanno incontrato un successo meritato. Classici i dessert: granita di cocomero; panna cotta e tiramisù. A parte il Prosecco, l'unico vino servito è stato un Frascati (Cantine San Marco). Prima del dessert, a nome del Presidente dell'Accademia, il Delegato Mario Haddad ha consegnato il premio Nuvoletti allo chef Elie Abou Dib, e a tutto il personale del ristorante, riunito insieme per un Prosecco d'onore! (Mario Haddad)





PIEMONTE

BIELLA

I PIATTI DEI MARGARI

Un'allegria serata in armonia ha caratterizzato il convivio ecumenico, dove la maggior parte dei partecipanti ha contribuito alla realizzazione della cena. Prima di sedersi a tavola e dare inizio al banchetto, la Delegata Marialuisa Bertotto ha ricordato, con commozione, la figura di Carlo Greppi, fondatore della Delegazione biellese e Delegato onorario, recentemente scomparso.

Il referente del CS, Giorgio Lozia, ha sapientemente illustrato il menu e la scelta dell'immagine del cartoncino della lista delle vivande: un affresco proveniente dall'antica chiesa romanica di San Germano a Tollegno. L'immagine rappresenta San Lucio di Cavargna, Patrono dei margari e fabbricanti di formaggi. Il Santo, anche lui pastore e casaro, è raffigurato con una forma di formaggio in mano e il coltello per tagliarlo. Il tema proposto è stato interpretato scegliendo piatti legati alla tradizione e tuttora presenti sulle tavole del territorio. Si è iniziato con un *furmagin*, fresco, ottenuto con latte crudo, intiepidito con caglio, posto in un telo e in una forma cilindrica con fondo bucherellato (la *faciura*), lasciato riposare per una notte affinché scoli la parte acquosa. Il piatto è stato condito con prezioso olio di noci e accompagnato da *lacidit*, ossia valeriana. A seguire, uno sformato di spinaci e patate servito con fonduta di toma grassa, purtroppo non molto ben amalgamata. Un piatto tipico del Biellese è il *risotto in cagnone*: questa volta la ricetta è stata rivisitata e al posto della



toma maccagno, la titolare del ristorante ha utilizzato il *pian bress*, di puro latte vaccino a pasta gessosa, prodotto in un caseificio locale. Altro piatto antico della tradizione, un tempo preparato dai margari, è il *fricc dal marghè*, con burro fuso, toma grassa e uova sbattute amalgamate fino a ottenere un filamento pastoso color oro. Peccato che il risultato sia stato più simile a una fonduta. Il momento *clou* della serata è stato il grande buffet di formaggi vaccini e caprini di alpeggio e non, tutti delle vallate locali e abilmente serviti dal "mastro furmagiat", Dario Torrione. Gli ospiti hanno potuto degustare il *beddu*, formaggio grasso a pasta molle simile al camembert francese, prodotto dai margari della valle di Sant'Eurosia e ora non facilmente reperibile; tome grasse e semi grasse; un erborinato e un caprino alla cenere. Per concludere, non poteva mancare una torta alle pere con gelato alla crema e Ratafià di ciliegie nere. L'incontro è terminato con i ringraziamenti allo staff del locale per l'ospitalità, offrendo loro un omaggio accademico. (Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

ALTO MILANESE

PURCHÉ FORMAGGIO SIA!

Con questo tema ha preso il via la cena ecumenica, con una prolusione tecnico-scientifica tenuta, presso il bar dell'Hotel Poli di San Vittore Olona, dal relatore Roberto Ferrario, titolare di un'azienda locale produttrice di formaggi di capra a distribuzione nazionale. Dall'esposizione è apparso chiaro a tutti che la preparazione e la passione per il lavoro svolto vanno ben al di là della semplice tecnica ormai facilitata dalla tecnologia disponibile. Il relatore ha inoltre mostrato vecchi attrezzi trovati negli alpeggi e utilizzati per la produzione di formaggi, illustrandone l'utilizzo e soprattutto l'inventiva di coloro che li hanno realizzati. L'aperitivo si è svolto con un assaggio "guidato" di formaggi messi a confronto (produzione artigianale e industriale) sia per i luoghi sia per i metodi di stagionatura. Si è poi passati alla riunione conviviale in un ambiente riservato e il Delegato, dopo il

benvenuto, ha commentato uno scritto di Luigi Pellegrini, del 1837, dal titolo *Memorie intorno al miglioramento dei formaggi lombardi*, in cui vengono spronate anche le piccole realtà contadine ad allevare vacche e a produrre formaggio, perché "tutte le minime cure ed economie sono preziose".

Le proposte realizzate dal più che collaudato ed esperto chef Vincenzo Marconi hanno soddisfatto gli Accademici, i quali hanno iniziato con le "sfere di lodigiano alle noci su funghi porcini"; un'unica pecca: erano poche!

Con tempi perfetti si è arrivati al soufflé alla toma grassa degli alpeggi comaschi su crema di zucca e briciole di focaccia al cacao amaro; commento univoco: splendido!

Anche il primo (ravioli di patata e taleggio con funghi chiodini) e il secondo (lingotto di polenta taragna con fontina in crosta di pane) sono stati molto apprezzati ma, al momento del dessert, la millefoglie con crema al gorgonzola e pere al vino rosso e cannella ha superato ogni aspettativa. Un convinto applauso ha accolto lo chef che aveva presentato ogni portata



illustrandone le varie fasi della preparazione e gli ingredienti. Tutta la cena è stata accompagnata da un gradito Cabernet Sauvignon (Castello di Spessa) suggerito dal sommelier Simone.

L'incontro si è concluso con la consegna della pubblicazione dedicata ai formaggi sia agli Accademici sia al patron del ristorante Luigi Poli.

BERGAMO

DAL G7 ALL'ECUMENICA

Poco dopo la metà di ottobre, la città di Bergamo aveva cessato, con grande e meritato successo, di ospitare, in Piazza Vecchia (una delle più belle piazze d'Europa), i sette Ministri dell'Agricoltura dei Paesi fra i più importanti del mondo, con una grande partecipazione di bergamaschi che hanno seguito, con interesse, i lavori del convegno.

Al G7, in Città Alta, erano subentrati, la sera dello scorso 19 ottobre, gli Accademici bergamaschi che, con parenti e amici, trascorrevano una gaia e importante serata dedicata alla cultura gastronomica, di fianco alla sveltante torre del campanone, alla "Taverna del Colleoni". Tra gli ospiti, il Presidente provinciale di Confagricoltura, dottor Renato Giavazzi, e un relatore d'eccezione, il dottor Massimo Taddei, grande esperto di formaggi e apprezzato produttore di taleggio esportato in tutto il mondo, il quale ha ricordato che la provincia detiene il record nazionale, come numero di Dop di formaggi: ne ha ben nove e attende la decima.

Il menu, molto stuzzicante, è stato attentamente studiato dalla Consultrice Anna Marina Bisutti con lo chef Pierange-

lo e nelle varie portate vedeva la presenza di otto formaggi lombardi, tutti illustrati, piatto per piatto, dal relatore. Gradito omaggio per gli Accademici è giunto al Delegato lo splendido volume della Collana "Biblioteca di Cultura Gastronomica", *L'uso dei formaggi*. Dopo il suono della campana e il saluto di benvenuto agli oltre cinquanta commensali, il Delegato Lucio Piombi ringraziava in particolare l'amica Tilde che da anni sostituisce il marito, l'Accademico bergamasco Giorgio Invernizzi, scomparso da pochi mesi.

Su come si realizzi un formaggio di qualità, e quali siano le sue caratteristiche nutritive, si è soffermato il relatore, apprezzato e applaudito per la chiarezza. Taddei ha risposto alle domande degli Accademici, specie sui formaggi di capra che, con il loro particolare gusto, si stanno diffondendo sempre più. È stato, per esempio, proposto dal Delegato, e fatto assaggiare, un abbinamento adeguato ai primi mesi autunnali: quello dei formaggi di capra con una marmellata di pomodori verdi con zenzero.

Quando lo storico campanone suonava la mezzanotte, l'allegria compagnia si è sciolta, con un ultimo sguardo alla bellissi-

ma fontana del Contarini, con il Palazzo della Ragione illuminato sullo sfondo. (Lucio Piombi)

MILANO

IL BAGOSS E LE SUE VIRTÙ

La cena ecumenica di quest'anno è stata una di quelle incredibili riunioni conviviali in cui non ci sono critiche, ma tutti si trovano d'accordo sulla qualità (vini compresi) e l'interesse della serata. Merito di Max Pagani, che ha scovato formaggi di grande interesse, e di Pino Saetta, che ha portato due ospiti autorevoli, Giovanni Ferrari (un mito dell'industria casearia lombarda) e Tiziano Fusar Poli (Amministratore delegato della Latteria Soresina), i quali hanno intrattenuto condividendo piacevolmente con i commensali ricordi e opinioni. Merito anche della cucina dell'"Osteria Grand Hotel" che, come in altre occasioni, si è prestata con competenza a realizzare le ricette richieste, le quali, tranne la *turta gelada*, erano sconosciute alla brigata di cucina come alla maggior parte degli Accademici. E, a questo proposito, la scelta di preparazioni lombarde un po' fuori

dai sentieri normalmente battuti è stata vincente; come pure quella di proporre formaggi (per esempio il salva cremasco) di assoluta qualità, ma che erano letteralmente ignoti a molti commensali. Con l'aperitivo sono stati serviti grana padano riserva, salva cremasco a tocchi e taleggio fuso in vol-au-vent; come antipasto freddo, il salva cremasco con le *tighe* (il tipico peperone verde lombardo). A seguire, un risotto alle zucche e bagoss, secondo l'antica ricetta. Il piatto di mezzo è stato rappresentato dal *taròz*, un importante pasticcio valtellinese di verdure e formaggi (casera e grana padano), poco conosciuto in pianura; per finire, *turta gelada*: un semifreddo a base di mascarpone e Marsala.

La serata è stata anche l'occasione per dare il benvenuto a due nuovi Accademici: Filippo Resini, che si è trasferito da Shanghai a Milano, e Giorgio Erede, un vecchio amico che finalmente si è unito ai soci.

Divertente l'intervento di Carlo Valli a proposito del bagoss e delle sue presunte virtù afrodisiache.

(Dino Betti van der Noot)

VENETO

ALTO VICENTINO

IV EDIZIONE DELLA BORSA DI STUDIO "LUCIANO RIZZI"

La Delegazione ha organizzato, per la quinta volta, la cena ecumenica all'IPSSAR "P. Artusi" di Recoaro Terme, con la partecipazione di due classi quarte, una per la cucina e una per la sala, accompagnate dai loro insegnanti. Il Delegato, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulla cucina dei formaggi nell'Alto Vicentino unitamente





al Simposiarca della serata, Renato Zelcher.

Si inizia con l'aperitivo: spiedini di tosella e speck, polentina al rosmarino e formaggio ubriaco, sfogliatina di formaggio cimbro con mousse di carciofi, tartare di formaggio di capra, crostino con crescenza e pomodoro concassé, crema di semolino con zafferano, erba cipollina e scaglie di asiago stravecchio, flan di formaggio della Lessinia con lenticchie e pancetta croccante, scaglie di grana. Il tutto accompagnato da un effervescente spumante locale: il Bellaguardia extra brut millesimato 2010, metodo classico 66 mesi su lieviti selezionati. Dopo la proiezione di un breve filmato realizzato dagli studenti dell'Università di Padova, coordinati dal professor Danilo Gasparini, loro docente e componente del CS "Franco Marengi", alcuni "malgari" recoaresi, in abiti tradizionali, hanno mostrato e offerto i loro prodotti. Il Delegato ha introdotto la serata con aneddoti sui formaggi, e il Simposiarca ha descritto i piatti e i vini abbinati, relazionando anche sui vari aspetti dei formaggi e del loro uso. L'antipasto era composto da rotolini di crespella di mais Marano con crema di casatella della Valle dell'Agno e pistacchi: il tutto ben presentato e dal gusto gradevole, con un buon contrasto fra gli elementi e sensazione di croccantezza. Al piatto è stato ben abbinato un bianco locale, il San Nicolò, una garganega in purezza (Casa Cecchin). Primo piatto in omaggio a Recoaro Terme: gnocchi con la fioretta delle Piccole Dolomiti, ora prodotto De.Co, realizzati a regola d'arte e della giusta consistenza, conditi con ricotta affumicata grattugiata di provenienza, come la fioretta e il burro, da malghe locali. In abbinamento,

un buon Pinot Grigio del Friuli (Cantina Cà Bolani). Il secondo, una rollatina di carne bianca con asiago pressato e aceto balsamico, patate williams e radicchio spadone gratinato, era coreografico e dai gusti decisi ma armoniosi. Abbinato, un buon vino rosso locale, il San Martino (Masari). Prima del dessert, sono stati premiati uno studente per il settore enogastronomia e uno per il settore sala, diplomati lo scorso anno, ai quali sono stati consegnati un attestato e la borsa di studio, IV edizione, intitolata a Luciano Rizzi, Delegato fondatore. La bavarese alla ricotta con frutto della passione, gradevole e stuzzicante, abilmente realizzata dagli allievi del reparto pasticceria, è stata abbinata a un classico Vinsanto di Gambellara, di grande struttura (riserva privata della famiglia Giuseppe Zonin).

A fine serata, sia la brigata di cucina sia quella di sala, con i professori, hanno ricevuto i complimenti degli Accademici e del Delegato per la buona riuscita dell'evento. (Renzo Rizzi)

TREVISO

UN PONTE GASTRONOMICO TRA LE GENERAZIONI

Nell'ormai consueto "tour degli Alberghieri", quest'anno la cena ecumenica è stata celebrata presso la sezione di Montebelluna dell'Istituto "Giuseppe Maffioli" di Castelfranco Veneto. Come sempre, la Delegazione è stata accolta molto bene, in quanto gli insegnanti considerano estremamente formativa l'esperienza che gli allievi devono affrontare nel confrontarsi con ospiti considerati altamente qualificati come gli Accademici. L'impegno profuso da docenti e



studenti è stato eccezionale e il risultato tra i più lusinghieri fin qui riscontrati.

Il tema di quest'anno era particolarmente ostico in quanto di formaggi, nel Veneto e nel Trevigiano, ce ne sono molti, ma vengono consumati quasi esclusivamente crudi e il loro uso in cucina è molto limitato. Si è, pertanto, ritenuto opportuno lasciare libertà alla fantasia, fermo restando l'impegno di privilegiare le eccellenze del territorio. Ne è scaturita una cena varia, dove tutte le tipologie di prodotto più importanti della zona sono state utilizzate, creando piatti dai sapori diversi, ma ciascuno dotato di eleganza e di grande equilibrio, come risulta dal ricco menu: mousse di ricotta e bavarese di spinaci; focaccia al pecorino; panna cotta di caprino con gelatina di Passito; barchette con mousse di melanzane e scamorza affumicata; fagottino di sfoglio con asiago e funghi; bavarese di porri con pancetta croccante; piccoli cannoli fritti con mousse di gorgonzola; maltagliati di saraceno con pomodorini confit e fonduta di morlacco; filetto di maiale con senape, pistacchi e fonduta di gorgonzola accompagnata da fagiolini nature e chips di patata viola; cheese cake con zabaione tiepido al Moscato. Come d'uso, il "passaggio" della Delegazione ha lasciato alla scuola un "dono"

significativo in attrezzature richieste dagli insegnanti.

L'esperienza di quest'anno conforta ancora e sempre più nel ritenere molto importante la scelta operata dalla Delegazione e cioè considerare gli Istituti Alberghieri partner istituzionali e ineludibili, per creare un ponte "gastronomico" tra le generazioni e soprattutto per dare un senso di continuità all'impegno nella salvaguardia delle tradizioni, che se non trova chi ne perpetui la conoscenza e la frequentazione diventa sterile e fine a se stesso.

(Roberto Robazza)

TREVISO-ALTA MARCA

CAPRINO, CASATELLA E MORLACCO DI MALGA

Per la cena ecumenica è stato scelto un locale a ridosso della pedemontana trevigiana, dove i formaggi di malga e di nicchia trovano la loro naturale collocazione. L'osteria "dai Mazzeri" ha predisposto un menu, concordato con la Siniscalca Vice Delegata Marisa Fontanin, semplice ma significativo per i formaggi impiegati, come il caprino di latte intero di capra; la casatella, simbolo della provincia di Treviso, e il morlacco, anche esso di malga, che è possibile trovare fino ai primi freddi, quando gli animali la-



sciano i pascoli montani. Non si è voluto appesantire il menu con le tante varietà di formaggi che la Marca è in grado di proporre e, perciò, si è evitato di impiegarli nel secondo piatto. Sono intervenuti quasi tutti gli Accademici, molti ospiti, giornalisti e la Consultrice di Barcellona Vanessa Forlanelli. Un libretto, stampato dalla Delegazione, con le caratteristiche di tutti i formaggi della Marca Trevigiana, le ricette e il menu della serata, ha fatto da segnaposto. Due relatori si sono alternati per parlare sia della storia del formaggio nel territorio sia della tecnica che si è sviluppata nel tempo.

Il professor Danilo Gasparini, membro del Centro Studi "Franco Marengi", ha fatto un *excursus* culturale su questo alimento fondamentale nella storia dell'uomo. Il Presidente dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, Carlo Piccoli, titolare della locale Latteria Perenzin, ha parlato delle tecniche usate per le molteplici varietà casearie e delle loro peculiari caratteristiche. La degustazione dei formaggi è avvenuta all'accoglienza con crostini caldi. La zucca, prodot-

to tipico stagionale, ha concorso nella preparazione di un risotto dove il morlacco, formaggio caratteristico dei pascoli montani trevigiani, ha dato un sapore particolare, nobilitandolo e mantecandolo perfettamente. Per secondo, un piatto *cult* del locale che ha sempre creduto nella validità dei sapori più caratteristici del territorio: i galli dell'aia, cotti lentamente in tegame con tutti i sapori dell'orto e il vino Prosecco, che conferisce la giusta acidità e sapidità. Per finire, un tortino di ricotta farcita e arricchita con salsa di cachi: altro piatto in sintonia con il territorio, la stagione e con il tema assegnato. I vini sono stati perfettamente abbinati, compreso lo Zibibbo finale, aromatico ed equilibrato. Durante la serata, è stato anche assegnato il "Diploma di Cucina Eccellente 2017" a Nino e Antonietta Baggio, titolari del ristorante "Locanda Baggio" di Asolo, che propone la migliore tradizione della cucina trevigiana. Con i complimenti alla brigata di cucina e la consegna del guidoncino, si è conclusa una serata all'insegna della cultura e del buon mangiare. (Nazzareno Acquistucci)

VERONA

IL MONTE VERONESE DOP INCONTRA IL DURELLO DOC

In occasione della cena ecumenica dedicata ai formaggi della tradizione regionale veneta, gli Accademici scaligeri, con un folto gruppo di amici, si sono incontrati al ristorante "Il Convivio Trattoria" di Monteforte d'Alpone, per celebrare il formaggio "monte veronese" Dop unito a un vino spumante tipico della medesima area, la Doc Lessini Durello. Il monte veronese è un formaggio prodotto con latte vaccino dei pascoli della Lessinia e del monte Baldo, nelle sue due varietà: una a latte intero da assaporare fresco (25-60 giorni), l'altra "d'allevato" a latte scremato, dedicata alla stagionatura (da 90 giorni a 1-2 anni). La Doc Lessini Durello è ottenuta dal vitigno autoctono durella, su terreni di origine vulcanica, basaltici e tufacei, che conferiscono al vino un'eccezionale freschezza e mineralità.

Erano presenti nell'occasione Adolfo Ambrosi, Responsabile Relazioni del Consorzio Tutela monte veronese Dop, che ha illustrato le tipologie di formaggi

e le loro caratteristiche sensoriali; Matteo Fongaro, Vicepresidente del Consorzio Tutela vino Lessini Durello, unitamente ai rappresentanti di dieci cantine produttrici del Durello Doc spumante che hanno sapientemente descritto le peculiarità dei loro vini, proposti alla degustazione nelle tipologie "Metodo Charmat" (aperitivo d'ingresso) e "Metodo Classico" a tutto pasto. Gli Accademici hanno apprezzato come tutti i rappresentanti delle cantine fossero giovanissimi, molti laureati in Tecnologie enologiche, ma già dotati di grande esperienza e capacità di comunicazione. *Deus ex machina* della serata, Aldo Lorenzoni, Direttore del Consorzio Tutela del Soave.

In cucina, lo chef Luca Comerlati ha magistralmente interpretato il tema della serata offrendo una serie di portate dedicate al monte veronese e ad altri formaggi Dop di aree vicine, dimostrando grande competenza nell'abbinamento di profumi, gusti e presentazione. All'aperitivo è stato proposto un monte veronese 24 mesi ottenuto da latte d'alpeggio estivo. A tavola: tenero e croccante di patate e zucca, crema al monte veronese "6 mesi" e tartufo locale; risotto al radicchio rosso di Verona con "formajo imbrigo" e polvere di semi di zucca; filetto di maiale su spuma di patate e "vezzena" con cipolla in carpione e salsa all'uva durella; seadas con "morlacco del Grappa", miele di castagno e lamponi.

Nell'abituale discussione tra Accademici, a fine pasto, è stata sottolineata la piena riuscita della serata, con i complimenti allo chef e ai rappresentanti delle cantine per l'eccezionale qualità dei prodotti. Il Delegato Fabrizio Farinati ha consegnato allo chef e alla sua squadra il guidoncino e il piatto in silver





dell'Accademia a ricordo dell'evento. (Pietro Canepari)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO

CIRCONDATI DALLE FORME DI PARMIGIANO

La cena ecumenica si è svolta presso il caseificio "Castellazzo" tra oltre 15.000 forme di parmigiano reggiano. Nel corso della riunione conviviale, il Sindaco di Campagnola Emilia, Alessandro Santachiara, ha portato i saluti della cittadinanza e ringraziato gli attori della serata. Il Comandante della compagnia CC di Guastalla, Maggiore Luigi Regni, ha speso parole di ammirazione per la struttura e l'allestimento dello stabilimento e per l'organizzazione dell'Accademia. Il Presidente del caseificio, Roberto Rondini, e tutti i soci e amministratori si sono detti onorati di avere presso la loro sede consigliare un convivio con tanti commensali di elevato livello e competenza culturale.

Il Delegato Pier Paolo Veroni ha sottolineato e ringraziato i convenuti, in particolare il Presidente della cantina sociale di San Martino in Rio, la quale ha fornito i vini del me-

nu, ricordando i principi cardine dell'Accademia e presentando la pubblicazione sui formaggi. Un esempio di vera collaborazione e azione sul territorio, che avvicina le persone tra di loro nel rispetto dei ruoli, in un'atmosfera di approfondimento culturale e positivo confronto.

Il ruolo decisivo dello chef Massimo Guidetti, dell'"Osteria La Comenda" di Rio Saliceto, ha consentito di trarre dal convivio la certezza che organizzazione e talento devono essere coniugati in modo coerente, per ottenere risultati straordinari. Gli applausi per la brigata di cucina hanno raggiunto i 3 minuti.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA, BOLOGNA, BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO, RAVENNA

PERFETTA OSPITALITÀ DELL'ISTITUTO "SCAPPI"

La tradizione oramai consolidata si ripete ancora una volta con enorme soddisfazione degli Accademici e cogliendo appieno il significato vero della convivialità. Il Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola, Andrea Stanzani, ha fatto gli onori di casa con la consueta energia e con la perfetta ospitalità dello staff dell'Istituto "Scappi" di Ca-

stel San Pietro Terme. Serata davvero riuscita, che ha visto la partecipazione massiccia delle altre tre Delegazioni con oltre cento commensali in totale.

La riunione conviviale è stata preceduta da un ricco e variegato aperitivo di benvenuto, che ha aperto il menu della serata in tema con i formaggi nella cucina della tradizione: uovo "cotto non cotto" con vellutata di taleggio; risotto con spinaci freschi e ravviggiolo; spoja lorda con prosciutto di Parma ed erba cipollina; coppone di mora romagnola con salsa allo squacquerone e polenta frita; cheese game (4 formaggi con abbinamenti). Dalla cantina: Chardonnay Isola (Balìa Di Zola, Modigliana); Sangiovese di Romagna superiore Solano (Podere la Berta, Brisighella); Albana passita Domus Aurea (Ferrucci, Castelbolognese). Nel corso della cena, infine, l'Accademia Lia Collina ha illustrato una breve pubblicazione distribuita ai convitati con ricette, citazioni e aneddoti sul formaggio in cucina.

TOSCANA

PRATO

CENA ECUMENICA E REALTÀ TERRITORIALI

La scelta dei formaggi come tema dell'appuntamento ecumenico non ha privilegiato la terra di Toscana, che conosce grandi tradizioni nelle carni e nelle verdure, ma non certo nei prodotti caseari. A confronto di altre regioni, e non solo del Nord, i formaggi toscani, ottimi nella qualità, cedono il passo - per la varietà - ad altri che spaziano dai caprini, agli erborinati, agli stagionati. A dispetto di questo handicap, tuttavia, la giornata

dedicata alla cena ecumenica è stata occasione per una rivisitazione della cucina locale nello stretto binario del consentito, e se ne è tratta grande utilità nel rinverdire opportunità gastronomiche che altrimenti sarebbero rimaste sopite e che così, dunque, tornano alla giusta attenzione. Questo il significato che la Delegazione ha tratto dal menu, ottimamente eseguito dallo chef dell'"Art Restaurant" di Prato, e che è consistito in: frittatine con pecorino a latte crudo e pecorino di Pienza; trippa con pecorino grossetano; patata novella tostata con bufala maremmana; risotto con porri e formaggio blu; arista di cinta con radicchio stufato e fonduta di pecorino; tortino di ricotta vaccina. Tutti i formaggi sono stati reperiti presso produttori locali o, come vuole oramai una certa cultura gastronomica, a Km 0. (Renzo Dell'Anno)

VALDARNO FIORENTINO, FIRENZE PITTI

IL TEMA DELL'ANNO INTERPRETATO DAI GIOVANI DELL'ALBERGHIERO

Cena ecumenica all'insegna della convivialità con quasi tutti gli Accademici e numerosi ospiti delle due Delegazioni. Una serata trascorsa, anche quest'anno, insieme agli studenti e ai professori dell'istituto alberghiero "Giorgio Vasari" di Figline Valdarno, che ha piacevolmente ospitato e offerto ai convenuti un momento di alta professionalità alberghiera, di sala e di cucina. Il tema ecumenico sulla cucina dei formaggi e le proposte dello chef Rosario Caruana, interpretate dal collega Ghiori, non hanno tradito l'attesa. Nella biblioteca dell'I-



stituito si sono alternati diversi relatori. Il Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, ha spiegato il significato della cena ecumenica e come il libro sulla cucina dei formaggi, presentato e offerto agli Accademici nell'occasione, venga realizzato dai Centri Studi Territoriali. Ha preso, poi, la parola la professoressa Claudia Beni, che ha illustrato la funzione dell'insegnamento e di come sia importante per i ragazzi poter fare tale tipo di prove. Entrando, quindi, nel merito del tema della serata, è intervenuta la nutrizionista, dottoressa Valentina Guttadauro, che ha spiegato quali siano i tanti vantaggi dei formaggi e come sia opportuno consumarli, secondo il tipo e la stagionatura. È successivamente intervenuto Paolo Pellegrini, Vice Delegato di Firenze Pitti che ha relazionato su alcuni dei formaggi tipici della Toscana. Infine, il Delegato di Firenze Pitti, Massimo Lucchesi, ha sottolineato l'importanza degli incontri tra Delegazioni, per cementarne l'amicizia. Scesi in sala, gli ospiti hanno trovato un abbondante buffet di antipasti: cestino di brisée con spuma di guttus e croccante tarese del Valdarno; coccoli con brusco e pasta d'acciughe; cestino di

salsiccia toscana, raveggiolo e polvere di castagne. A tavola, la signora Nadine, dell'azienda Carpineto, ha motivato la scelta e le caratteristiche dei vini in abbinamento. I ragazzi "della sala" hanno servito i vari piatti: tortino di verdure con trucioli di pecorino toscano e olio al cavolo nero; gnudi di ricotta di Casamona su gâteau di patate di Cetica e pomodorini caramellati; controfiletto di coniglio con marzolino del Chianti e crema di fagioli zolfini; nodino di cinta senese in crosta di fonduta di Montefollinico su insalata di campo e topinambur. Come dessert, un trionfo di formaggi con confetture e pere williams. I piatti sono stati tutti apprezzati, dagli gnudi, graditissimi, alla cinta senese in crosta, morbida e saporita. Il tutto accompagnato da un Chianti Classico 2013 e da un Cabernet Sauvignon in purezza 2011. Con l'antipasto di benvenuto, un ottimo vino spumante brut Carpineto. Al termine della piacevole cena, i Delegati hanno offerto ai rappresentanti degli insegnanti e virtualmente ai ragazzi tutti, il libro sui formaggi, un volume del Centro Studi Toscana e un vassoio personalizzato in ricordo della serata.

**VOLTERRA,
COSTA DEGLI ETRUSCHI**

SULLE ORIGINI DEL FORMAGGIO

Le due Delegazioni si sono ritrovate con i loro rispettivi Delegati, Maria Gloria Nannini e Maurizio Luperi, e i rispettivi Accademici, per celebrare la cena ecumenica presso il ristorante "Mocajo", a Guardistallo, località Casino di Terra. Simposiarca della serata la Vice Delegata di Volterra, Maria Rita Landini, che ha saputo cogliere l'attenzione dei commensali con una piacevole e competente conversazione sulle origini del formaggio. La cena è iniziata con "caramella" di pecorino toscano, acciughe e miele di castagno offerto dallo chef Laura Lorenzini. A seguire, una battuta di chianina al coltello con burrata e pesto di rucola; nido di pasta kataifi con uovo di gallina in doppia cottura con crema di parmigiano e tartufo; gnudi di ricotta e bietola al ragù di chianina; bistecchine di cinghiale con i funghi; assaggio di formaggi toscani con frutta e ristretto di Vinsanto. Per dessert, la meringata alla crema di tiramisù e cioccolato "9" Amidei. Il clima di amicizia e le ottime pietanze hanno fatto sì che la serata abbia avuto un successo clamoroso. Complimenti sono stati rivolti alla cuoca e allo staff anche per l'ospitalità che li contraddistingue.

L'ingresso di una nuova Accademica nella Delegazione di Volterra ha contribuito a far sentire, in una serata speciale, la vitalità dell'Accademia.
(Maurizio Luperi)

UMBRIA

TERNI

ORIGINALE INTERPRETAZIONE DEL TEMA DELL'ANNO

Per la celebrazione della diciassettesima edizione della riunione conviviale ecumenica, i Simposiarchi Giuseppe Metastasio e Dino Vittori hanno scelto il principesco salone del palazzo Gregori-Canale-Morelli, nel centro storico della città. L'edificio fu fatto edificare dalla famiglia dei conti Gregori alla fine del XVII secolo, e fu ampliato e abbellito dal cardinale Canale che lo rese degno di un Papa: vi sostò, infatti, il Pontefice Pio VI diretto a Vienna. Al piano nobile si trova il salone, realizzato a corpo unico fino al tetto, lungo trenta metri e variamente affrescato: particolare la decorazione del soffitto con la glorificazione dello stemma del cardinale Canale. La tavola imperiale è stata apparecchiata con tovagliati bianchi sui quali spiccavano due grandi trionfi di fiori e foglie autunnali. Il Delegato Guido Schiaroli ha illustrato la storia e i significa-





Gli studenti dell'Alberghiero di Amatrice nella sede temporanea di Rieti



ti della cena ecumenica; sono seguite le parole dei due Simposiari e la relazione su "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale" a cura del Direttore del Centro Studi Territoriale Umbria, l'Accademico Giuseppe Fatati. Nell'aperitivo di benvenuto è stata abbinata ai salumi di produzione locale la pizza al formaggio che a Terni viene proposta in occasione della Pasqua. A tavola, *entrée* con caprino in crema di lattuga, piatto armonico e riuscito anche dal punto di vista cromatico, dove il verde smeraldo della lattuga faceva da contrasto con il bianco splendente del formaggio. La portata successiva ha dimostrato la capacità tecnica dello chef David Aprile: un raviolone grande quanto il piatto, ripieno della farcia di ricotta e spinaci, che racchiudeva un tuorlo che si spargeva liquido intorno. Da notare la cottura uniforme della pasta anche ai bordi e la perfetta esecuzione dell'uovo in camicia; completavano il piatto i fili di fungo porcino. Gradevolissima anche la faraona farcita, nata da una complicata ricetta che lo chef Aprile ha voluto dedicare e intitolare alla nostra "Accademia", originale per gusto e presentazione. Si concludeva, sempre in tema, con gelato al fior di latte e frutti rossi. In prima pagina del menu, selezionato dal Delegato, un particolare di *Banquet Piece*, olio su tela di Floris van Dyck, 1622. (Guido Schiaroli)

LAZIO

RIETI

UN EVENTO MOLTO SIGNIFICATIVO

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso la Scuola Alberghiera di Amatrice, nella sede temporanea di Rieti. In tale occasione, alla presenza del Vice Sindaco del Comune di Rieti Daniele Sinibaldi, della Presidente dell'Istituto Formativa dottoressa Licia Alonzi, del Direttore dottor Fabio Barberi e della Direttrice dottoressa Anna Fratini, il Delegato di Rieti Francesco Maria Palomba ha consegnato il premio "Dino Villani 2017": al salumificio Sano per il guanciale amatriciano; all'azienda agricola Antonio Aureli per il pecorino amatriciano e dei Monti della Laga; all'azienda agricola Antonio Di Marco sempre per il pecorino amatriciano e dei Monti della Laga. È stato inoltre consegnato all'Accademico Gianni Persio il distintivo per i trentacinque anni di appartenenza accademica. Il menu, studiato con l'utilizzo dei formaggi della tradizione sabina, è stato realizzato dai professori e dagli allievi del corso di cucina ed è stato servito dagli allievi del corso di sala, coordinati dal professore. A tavola sono stati utilizzati i prodotti delle aziende premiate, le quali, con pecorino, primo

sale, ricotta e guanciale, hanno riscosso enorme successo tra i partecipanti. I vini a tavola sono stati gentilmente offerti dall'azienda agricola Casale del Giglio. (Francesco Maria Palomba)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

PECORINO E NON SOLO ALLA "FABBRICA DEI SAPORI"

Particolarmente sentita e partecipata, questa cena ecumenica: forse per il tema, forse per la *location* mai visitata prima. Certamente per l'interessante relazione culturale affidata al Vice Delegato Stefano Maggi. Quanto alla *location*, la "Fabbrica dei Sapori", un'imponente struttura adagiata sulla corona che racchiude l'ex-lago Fucino, con la maestosità del castello Piccolomini alle spalle, accoglie Accademici, familiari e ospiti, con la promessa di orizzonti culinari inesplorati in un ambiente elegantemente apparecchiato. Dopo un ricco buffet e un calice di benvenuto, al suono della campana, il Delegato Franco Santellocco Gargano apre il convivio: la tromba del M° Marcello D'Angelo ne sottolinea la solennità con l'Inno di Mameli. Stefano Maggi, nelle vesti di Simposiarca, descrive i piatti scelti per il tema della serata specificando che, non potendo inserire in tutte le pietanze l'eccellente pecorino locale, sono stati comunque scelti formaggi del territorio, a eccezione del gruviera nel secondo piatto, cui il cuoco non ha voluto rinunciare. L'intervento dell'Accademica Arianna Fiasca ha ricordato il significato e l'importanza della cena ecumenica: esclusiva caratteristica dell'Accademia.

Si prosegue con la brillante relazione di Stefano Maggi che centra lo spirito dell'ecumenica: l'arte della caseificazione e i formaggi abruzzesi. Parlando del latte e dei suoi derivati, si sofferma sull'importanza del "casaro", il quale, a dispetto della tecnologia, è ancora oggi il vero artefice della lavorazione manuale della cagliata, spinendosi a perfezionare l'affinamento e la stagionatura. Dopo aver menzionato brevemente i pecorini locali, ricorda come nel disciplinare del famoso pecorino Dop di Farindola, dove per tradizione si utilizza solo caglio suino, siano le donne a curarne l'affinamento, massaggiando con olio di oliva le pezze in stagionatura e girandole di tanto in tanto. Il relatore focalizza l'attenzione proprio sull'arte dell'affinamento e come sia possibile trasformare, con innovazione e fantasia, un semplice formaggio caprino o pecorino in forme d'autore dosando sapientemente erbe aromatiche e oli essenziali. Un tema ricco, con immagini esemplificative, e particolarmente piacevole. Quanto alla cucina, le premesse sono state rispettate: piatti tipici regionali, con equilibrata accentuazione al territorio. Orecchiette che incontrano felicemente formaggio e pistacchio; chitarrina al giusto punto di cottura, con salsa ben elaborata a base di cacio e pepe. Meno centrato lo straccetto, che avrebbe gradito una cottura più morbida. Servizio gestito dalla direttrice di sala, con alta professionalità. Pure notato il discreto supporto dell'Accademica Paola Mariani nelle incombenze del cerimoniale. La consegna del guidoncino e della vetrofania da parte del Delegato, la tromba del M° D'Angelo con le note de *Il Silenzio* chiudono il brillante convivio. (Stefano Maggi)



CALABRIA

REGGIO CALABRIA

UN RITO PIENO DI SIGNIFICATI CULTURALI

La cena ecumenica è stata celebrata dagli Accademici della Delegazione, come è ormai gradita consuetudine, nel raffinato ristorante guidato da Nino Rossi, da alcuni anni chef ben noto fra i giovani calabresi emergenti in campo nazionale, il "Villa Rossi" di S. Cristina d'Aspromonte.

L'incontro è stato preceduto dall'introduzione della Delegata Cettina Princi Lupini e da due brevi interventi dei Consulitori Roberto Cuzzocrea e Michele Salazar (DCST Calabria). Il primo ha fornito una descrizione storico-etnografica di un'antica ricetta di crostata ai formaggi; il secondo ha trattato il tema dell'anno, soffermandosi sul valore della convivialità nel micro fenomeno rappresentato dal riunirsi a una tavola imbandita in un determinato luogo, e in quello della cena ecumenica che raccoglie idealmente i commensali di ogni parte del mondo, senza barriere di spazio, in una comunione spirituale che affratella e dà senso alla celebrazione di un rito, divenuto ormai tradizionale, carico di significati culturali, patrimonio dell'Accademia.

Lo specifico tema dell'anno è stato affrontato con una degustazione di formaggi e confetture, che ha consentito agli Accademici di analizzare le affinità e le differenze fra il gusto di formaggi e marmellate calabresi (rappresentati *in primis* da caciocavallo silano e marmellata di cipolle di Tropea) con gli analoghi di regioni vicine e lontane, apprezzandone le peculiarità e le eccellenze.



Numerosi i commenti positivi sul nuovo volume dell'Accademia *L'Uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*, consegnato nell'occasione, mentre i ricordi degli Accademici sul tema trattato hanno alimentato simpatici scontri dialettici. Ben meritati, e unanimi, gli apprezzamenti per l'eccellenza del menu, concluso con fantasia e professionalità dallo chef, con la proposta de "il gioco dei tre cioccolati", un ben equilibrato confronto, anche estetico per la raffinata presentazione, fra tre piccoli dessert realizzati con diversi tipi di cioccolato. (Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

SIRACUSA

I FORMAGGI TIPICI DELLA CUCINA SICILIANA

Presso il ristorante "Eduardo", dove un'unica tavola imperiale ha accolto gli Accademici, il Delegato Angelo Tamburini ha relazionato sul tema dell'anno mettendo in evidenza aspetti etimologici (*formos* = "cane-

stro di vimini per produrre il formaggio"); mitologici (Aristeo, primo pastore, e Polifemo, il ciclope monocolo narrato da Omero sono i primi produttori di formaggio del territorio); storici e archeologici (Pindaro cita la Sicilia per la sua ricca produzione di formaggi; Archestrato, *gastronauta* dell'antichità, esalta la produzione di formaggi siciliani).

Tamburini ha poi ricordato le tipologie di formaggio siciliano: il pecorino siciliano Dop, il caciocavallo ragusano Dop; la tuma persa (detta così per una fase del suo processo di produzione che prevede una giacenza ossia un abbandono di circa 10 giorni); la provola, formaggio storico, come riferisce l'Abate Paolo Balsamo nel suo volume *Viaggio in Sicilia*; il piacentinu ennese, prodotto utilizzando anche lo zafferano; la vastedda del Belice, la cui pasta viene composta in forma schiacciata o acciambellata; "u padduni", ottenuto dal latte di capra e considerato prodotto di nicchia. "La ricotta attraversa il territorio siciliano e della sua storia - ha aggiunto il Delegato - ne parlano i grandi scrittori siciliani: Vittorini, Quasimo-

do, Pirandello, Sciascia, Verga; storicamente pare che la prima versione del cannolo di ricotta sia stata gustata da Cicerone (con cialda ovviamente diversa dall'attuale)". "Per Siracusa, la ricotta diviene importante anche come ingrediente fondamentale del dolce della tradizione religiosa: la cuccia di Santa Lucia". Infine: "La cucina siciliana ha creato pietanze che esprimono l'essenza del territorio, che ricordano la gente di un tempo andato, i profumi e i sapori di una volta, suscitando sensazioni sopite ed emozioni dimenticate, coinvolgendo tutti i sensi!". Un lungo applauso ha sottolineato l'apprezzamento per l'interessante intervento. A seguire è stata servita, con professionalità e sollecitudine, dallo staff di sala coordinato dal maître Vincenzo Moncada, la cena: una sequenza di ottime preparazioni, impiattate artisticamente dall'executive chef Vincenzo Lunetta e dalla sua brigata di cucina. Il Delegato lo ha poi chiamato in sala, accolto da applausi, chiedendo riferimenti sulla confezione delle pietanze e consegnandogli il guidoncino e la vetrofania accademica. Infine, Tamburini ha accolto il



neo Accademico Gabriele Carnemolla, con la consegna delle insegne accademiche. (Angelo Tamburini)



NEL MONDO

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI

UN'ECUMENICA NON CERTO A CHILOMETRO ZERO

Trovandosi la Delegazione a oltre seimila chilometri dalla Penisola, i formaggi della cena hanno percorso tanti chilometri. Malgrado la distanza, gli Accademici sono riusciti a fare arrivare i prodotti delle loro città, delle loro regioni. Ognuno con la sua storia, il suo aroma e, spesso, molta nostalgia: il formaggio riesce forse più di tanti altri piatti a riportarci molto indietro nei profumi dell'infanzia.

Accolti sulla Palma, nella bellissima casa del Delegato Giovanni Maria Rossi e della straordinaria moglie Caroline, la tavolata figurava come una vera e propria mappa dell'Italia. Ogni regione era rappresentata da più di trenta meraviglie a pasta tenera, dura, giovane, stagionata, salata, dolce, con profumi di miele, di sottobosco e persino di frutteti. Uno scenario felliniano sull'abbondanza, la bontà e la ricchezza di quello che secoli di tradizione sono riusciti a tramandare.

Ogni Accademico ha presentato in modo sintetico il "suo" for-

maggio, la sua provenienza e il suo uso; poi, con pani elaborati appositamente da un maestro panettiere a Dubai, tutti si sono lanciati all'arrembaggio della golosità.

Dopo questo inizio dantesco, lo chef, con l'aiuto della Consultrice Francesca Caldara Ricciar-delli, ha presentato un risotto ai funghi mantecato in una mezza forma di parmigiano reggiano stagionato 14 mesi, proseguendo con un assaggio di gnocchi al gorgonzola e pere e di bucatini al cacio e pepe.

Non potevano mancare i dolci al formaggio, ossia il classico tiramisù, una pastiera napoletana e infine una crostata ricotta e limone.

Sui vini una scelta molto buona di Lorenzo e Gaia Moncada di Paternò (considerando la difficoltà nel reperire vino in un paese arabo), che si sono soffermati su un Prosecco Col Salici; un Cervaro della Sala; un La Grola 2014 di Allegrini e un eccellente Guidalberto 2013.

Vini corposi ma non troppo forti da tenere capo alla scelta di formaggi.

Insomma una bellissima serata, sulla Palma di Dubai, con i piedi nella sabbia e la testa nel nostro bel Paese. (Pablo V. Dana)

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

MENU E LOCATION A TEMA

La cena ecumenica della Delegazione si è tenuta al ristorante "Pecorino". Proprio così: questo ristorante è specializzato in piatti dove regna il famoso formaggio. Lo chef e proprietario Raffaele ha deliziato e sorpreso il palato degli Accademici per aver usato magistralmente il pecorino abbinandolo anche al pesce e all'agnello. Nella tradizione culinaria si direbbe un accostamento decisamente sbagliato, ma in Abruzzo, regione di provenienza dello chef, sanno bene

quello che fanno. Anche altri tipi di formaggio sono stati presenti nel menu della serata.

Per aperitivo, una flûte di Bellini accompagnata da fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico. Nell'antipasto, servito a tavola, non potevano mancare la treccia di bufala campana (che arriva due volte a settimana dall'Italia), con rucola e pomodorini, e la pizzella napoletana spolverizzata di pecorino: il tutto abbinato a un Pinot Grigio Fontana Gina. Come piatto forte sono stati serviti tagliolini alla chitarra cacio e pepe, preparati nella forma di pecorino e accompagnati dal vino bianco Grillo - Branciforti del Bordonaro. Il secondo è stato particolarmente ricco perché ha compreso pesce e carne di agnello. Al filetto di sogliola al forno, ricoperto da zucchine e patate finemente tagliate e spolverizzate con il pecorino, è stato abbinato uno Chardonnay - Piano Maltese. Ed ecco lo stupore di tutti: l'agnello in cassetta di terracotta con cacio e uovo, accompagnato da carciofi, servito al centro di ogni tavolo e abbinato al rosso Montepulciano d'Abruzzo. Quest'ultimo piatto fa parte della tradizione montanara abruzzese e ha stupito i commensali per la sua delicatezza e novità. Il dolce, infine: la sfogliatellina napoletana e un assaggio di tiramisù servito singolarmente in un cucchiaino di porcellana.

La Simposiarca Mariella Salvatori ha redatto e letto una ricerca sul formaggio e le sue origini, fornendo, nel contempo, dati sull'esportazione italiana di questo prodotto che costituisce un'eccellenza culinaria. Sono state distribuite, inoltre, alcune schede in cui erano illustrate le varie qualità di formaggio e le regioni di produzione. (Mariella Salvatori)





PIEMONTE

TORINO

21 settembre 2017

Ristorante "Villa Somis" di Stefano Chiodi Latini, anche in cucina. ●Strada Comunale Val Pattonera 138, Torino; ☎011/6312617; info@villasomis.it, www.villasomis.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (Pasqua-settembre), domenica (ottobre-Pasqua). ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone maccato 4 giorni in sale e zucchero, artemisia, foglia di pepe, ananas, salsa di yogurt e fumo di quercia; riso Carnaroli, zafferano, cozze e patate in tre consistenze; petto di anatra laccato al pompelmo e lumache di Cherasco; bavarese con aria e gel di agrumi.

I vini in tavola: Champagne Pinot Noir 100% (Remy Massin); Amphora bianco 2015 (Castello di Lospida, Moncelice); Ribolla Gialla 2010 (Radikon, Oslavia); SP68 rosso 2016 (Arianna Occhipinti, Vittoria).

Commenti: È ripresa l'attività di esplorazione gastronomica e pratica del gusto degli Accademici alla ricerca di un "nutrimento identitario". Allo scopo si è prestato Stefano Chiodi Latini, figlio d'arte, chef e patron nella villa liberty fatta costruire, nei primi contrafforti collinari torinesi, dal conte Somis, primo medico di casa Savoia. Con scelta coraggiosa lo chef ha proposto un menu non consueto, impegnativo, interpretato con una vena creativa stimolante, quantunque dai risultati talora disomogenei, ove, per esempio, la cottura e le consistenze del primo piatto hanno suscitato qualche discussione, mentre il salmone e la bavarese sono risultati assai accattivanti. L'atmosfera di ricerca della serata è stata esaltata dall'audace scelta dei vini, lontani dagli standard consueti, ispirati al movimento Triple A; la sapiente guida del noto blogger ed enogastronomo Gil Grigliatti ha aiutato a orientarsi tra profumi e gusti atipici, talora estremi.



LOMBARDIA

BRESCIA

26 settembre 2017

Ristorante "Camplani" di gestione familiare, in cucina Anna Camplani. ●Via San Pietro 19, Marone (Brescia); ☎030/987216, cell. 335/6202940; info@ristorantecamplani.it, www.ristorantecamplani.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: entrée con pâté di olive verdi e degustazione olio di produzione propria; polpettine di persico dorato su letto di insalata soncino; gnocchi di patate violette con coregone e verdure croccanti; grigliata di lago e verdure saltate; sfogliatina di frutta con gelato fior di latte.

I vini in tavola: Franciacorta Riva brut sboccatura 2017; Moscattello selvatico del Salento 2016.

Commenti: Sulle pendici delle colline che dominano il lago d'Iseo, dove si contempla una vista panoramica mozzafiato, sorge il ristorante che porta il nome della famiglia, la quale, dal 1980, lo gestisce con quella attenzione che inizia con l'accoglienza, spazia

alla cucina, fino al servizio in tavola. Una cucina del territorio che utilizza prodotti locali per piatti dai gusti delicati, in perfetta armonia con i sapori del pesce di lago. L'impiego dell'olio extravergine di produzione propria al posto del burro va a vantaggio della leggerezza e dell'espressione autentica dei sapori e dei profumi. Dalle polpettine di persico fritte, agli gnocchi di patate violette con coregone, alla grigliata con trota bianca, salmonata, coregone e salmerino, gli Accademici hanno avuto il piacere di gustare piatti unici. La cuoca ha soddisfatto non solo i loro palati ma anche rispondendo alle loro domande e spiegando il percorso nella scelta dei vini.

LECCO

30 settembre 2017

Ristorante "La Cascata" della famiglia Magni. ●Via Vittorio Emanuele 42, Introbio (Lecco); ☎0341/980212; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: assaggio di frittate alle verdure; insalatina di coniglio; risotto mantecato al bitto storico; oca nostrana arrosto con verdure al burro e patatine al forno; fonduta di cioccolato amaro con frutta esotica.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc; Gutturino Piacentino mosso Doc; Morsi di Luce (Cantine Florio).

Commenti: Dopo i saluti del Delegato, Claudio Bolla, il Simposiarca, l'Accademico Erminio Annovazzi ha ricordato le caratteristiche del locale, votato alla

ricerca di prodotti di qualità provenienti del territorio, e una cucina che ha saputo mantenere, con un'ottima ed equilibrata innovazione, le caratteristiche della tradizione lecchese di montagna. Gli Accademici hanno apprezzato sia il risotto al bitto, sia il clou della cena con l'oca arrosto, perfetta nella qualità delle carni e nella cottura. Piacevolissimo anche il dessert, creato con l'abbinamento di un'ottima fonduta di cioccolato amaro con un mix di frutta esotica maturata nel luogo d'origine e trasportata via aereo.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

20 settembre 2017

Ristorante "L'Airone Agriturismo" di Dario Stefani e Rossana Gilberti ●Strada Comunale per Isola Dovarese 2, Drizzona (Cremona); ☎0375/389902; info@laironeagriturismo.com, www.laironeagriturismo.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focacce della casa, luccio in salsa con crostino di polenta abbrustolito, strudel di verdure con provolone cremonese, flan di zucca con fonduta di salva cremasco; risotto di zucca con spalla cotta e salva cremasco, capunsei con crema di ortiche e pinoli; coppa al forno con patate al rosmarino; costata di manzetta ai ferri con verdure saltate; tris di dolci.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco mantovano (Leboviz); Garda Cabernet 2016; Garda Colli Mantovani 2016; Passito bianco Dolce Volpe (tutti Bretagna).





Commenti: Una grande cascina, ben ristrutturata, che ospita un ristorante, un salone per congressi e una decina di camere. La cucina si ispira a quella del territorio, con l'utilizzo di prodotti locali come si è potuto apprezzare sin dall'aperitivo di benvenuto che ha accolto gli Accademici. Da ricordare, tra le proposte del ricco menu, il risotto con zucca, spalla cotta e salva cremasco; la coppa al forno con patate al rosmarino e la costata, servita porzionata, con le verdure saltate. Gustoso il tris di dolci e ben abbinata la proposta dei vini. Il servizio è stato sollecito e attento; sicuramente favorevole il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

21 settembre 2017

Ristorante "Concordia" di Rudi e Maria Pescosta, in cucina Rudi Pescosta. ●Strada Roma 41, Ortisei (Bolzano); ☎0471/796276; info@restaurantconcordia.com, www.restaurantconcordia.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dopo Pasqua-giugno, metà ottobre-dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quaglie marinate alla salvia su insalatina con vinaigrette di pomodorini secchi e balsamico; risotto al pino mugò con formaggio fresco di capra; tagliolini al caffè in crema di tartufo bianco; chateaubriand con frittelle di patate e

verdure; semifreddo al torroncino e pistacchio nel manto di pan di Spagna su salsa al mango.

I vini in tavola: Chardonnay 2015 (Georg Ramoser); Cabernet Sauvignon Campaner 2014 (Cantina sociale di Caldaro).

Commenti: Si incomincia benissimo con la delicata mousse al gorgonzola quale saluto della cucina e, a seguire, i tenerissimi e gustosi pezzi di quaglia marinata su fresca insalatina. Il risotto lascia tutti molto perplessi: passata la cottura e salato. Buono il sapore della pasta dei tagliolini al caffè, molto "pannoso" la crema al tartufo. Il secondo riscatta i primi: spettacolare la chateaubriand, carne morbidissima e cottura a puntino, ottime le frittelle di patate. Eccellente il semifreddo avvolto in un pan di Spagna sottilissimo, quasi impalpabile. I primi hanno abbassato la media della votazione che per gli altri piatti sarebbe stata al massimo.

MERANO

19 settembre 2017

Ristorante "Zum Mohren" della famiglia Holzner, in cucina Mathias Pescolderung. ●Prissiano 90, Tesimo (Bolzano); ☎0473/920923, fax 0473/920750; info@mohren.it; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: testina di vitello frita su insalatina di patate e crescione marinato con ravanelli e vinaigrette allo scalogno; crema di zucca al profumo di Saronno con amaretti e focaccia; risotto al rosmarino con mele caramellate e petto di quaglia; spalla di vitello brasata in salsa al vino Zweigelt con purea di sedano e patate e verdure miste; variazione Mohren della casa.

I vini in tavola: Spumante altoatesino von Braunbach brut (Cantina von Braunbach, Settequerce, Terlano); Sauvignon Priscus 2016; Zweigelt 2015 (entrambi Castel Wehrburg, famiglia Holzner, Prissiano); Pinot Bianco Gewürztraminer (Tenuta Großkemmat, Prissiano).

Commenti: È sempre con grande piacere che la Delegazione visita questo locale. Qualità, tradizione, innovazione, cortesia e spiccato senso dell'ospitalità: questi, in sintesi, i pregi che contraddistinguono la cucina e le persone del locale. Dopo un pregevole spumante assaporato attorno a un caldo caminetto, la cucina dà il suo benvenuto con un saporito salmerino affumicato. Antipasto a base di testina di vitello croccante accostata al crescione marinato: piatto insolito, gustoso. Aspetti piuttosto interessanti rivela la crema di zucca al profumo di amaretto, alquanto saporita. Ottimale la cottura del risotto al rosmarino dal profumo e dal sapore intensi, con una nota tendente, però, al dolce, piatto oggetto di apprezzamento e di discussione. Ineccepibile il brasato di spalla di vitello. Particolare menzione merita lo straordinario Sauvignon Priscus. Una serata molto piacevole, che si è conclusa con l'incontro con la brigata di cucina e di sala alle quali sono state riservate le meritate lodi.



VENETO

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

22 settembre 2017

Ristorante "Osteria Arcadia" di Pamela e Mauro Veronese. ●Via L. Longo 29, Località Santa Giulia, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426/338334, anche fax, cell. 347/7476359; veronesepamela@libero.it, www.osteria-arcadia.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sarde in "saore", polpettine di pesce su vellutata di pomodoro, vongole di Scardovari in

bianco con crostoni; risotto di pesce a polpa bianca, caserecce alla pescatora; sorbetto al cucchiaino limone e zenzero; cefali al forno; "broeto" di anguille selvatiche in umido; insalata di Lusina e radicchio di Rosolina; semifreddo.

I vini in tavola: Lugana brut; Lugana 2015 (entrambi Cà Maiol).

Commenti: Serata preceduta da un'escursione in barca lungo i canali del delta del Po, con un suggestivo aperitivo in un capanno in riva al mare. La cena, curata dal Simposiarca Donato Sinigaglia, ha avuto un esito positivo ed è stata ben apprezzata dai partecipanti, pur se qualche piatto non è stato del tutto all'altezza del livello consueto di questo ristorante ben curato, già visitato più volte in passato con grande soddisfazione. Al termine, scambio di doni tra le due Delegazioni e consegna, alla cuoca, di un menu con le firme dei commensali.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

23 settembre 2017

Ristorante "La Subida" della famiglia Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎048/160531, fax 048/161616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sirova supa; kefir; patate e ricotta salata; toc in braide; prosciutto D'Osvaldo; frico croccante; formadi frant; fossa di Cormons; jamar; asino e blu di capra; fiori di zucca, mela seuka e kren; pasta ripiena di burrata con i primi porcini; mlinco con dadolata di oca; sorbetto di sambuco; petto di faraona con pesche e misticanza; estragon della Mitteleuropa; uva fragola; strudel di mele.

I vini in tavola: Brut (Buzzinelli); Friulano; Cabernet Franc (entrambi Sirk).



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Commenti: A conclusione del convegno organizzato dalla Delegazione "Dal latte alla tavola - Tradizioni ed eccellenze di un territorio di confine", un buon numero di Accademici e di ospiti si sono ritrovati presso "La Subida" per una cena che ha avuto il latte e i suoi derivati come *leitmotiv*. Accolti all'arrivo da una calda e corroborante sirova suppa, zuppa di formaggio, gli Accademici hanno gustato i tipici antipasti, arricchiti da una ricca selezione di formaggi del territorio e da un favoloso prosciutto crudo "dimenticato" in cantina per ben dieci anni! A tavola, dopo i saluti del Delegato Roberto Zottar, il Presidente del CS "Franco Marengi", Sergio Corbino, ha consegnato ufficialmente le insegne al nuovo Accademico Alberto Marson. La cena è proseguita con alcuni piatti della tradizione per poi concludersi con un tripudio di dolci.



EMILIA ROMAGNA

**CASTEL SAN PIETRO-
FIRENZUOLA**
12 settembre 2017

Ristorante "Osteria Il Sapore Antico" di Franco Benelli e Catia Cavalieri, in cucina Catia Cavalieri. ●Via San Martino 64, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/940165, cell. 334/1388246; osteriasaporeantico@gmail.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi e formaggi con ficattola; tortellini in brodo; carne alla griglia con friggione; cantucci toscani.

I vini in tavola: Argo Pignoletto frizzante (Bacco & Co.); Sangiovese superiore; Albana dolce (Fratta Minore).

Commenti: Piccolo locale, caldo e accogliente, con giardino esterno per il periodo estivo, servizio cordiale e molto spontaneo. Serata interessante in quanto, dopo aver discusso sui programmi della Delegazione per i prossimi mesi, la Consulta ha assaporato

i piatti proposti dall'oste Franco. Ottimi i salumi e le ficattole; interessanti i tortellini in brodo con dimensioni piccole come si usa fare nel Bolognese, rigorosamente in brodo e di ottima qualità e qui è scaturita una diatriba sul ripieno differente tra Bologna e i paesi limitrofi. Nei piatti si sentiva nettamente la cucina emiliana della moglie Catia; nella carne alla griglia risaltava molto il castrato, eccellenza di Castel San Pietro e ottima la tagliata di filetto al sale, proveniente da allevamenti del Mugello, accompagnata da un eccellente friggione, per poi finire con buoni cantucci abbinati a una notevole Albana passata.

**CENTO-
CITTÀ DEL GUERCINO**
24 settembre 2017

Ristorante "Antica Osteria Il Trucchiolo" di Mattia Farnè e Rosalia Albergamo, in cucina Carmine Russo. ●Via Nazionale 38, Altedo (Bologna); ☎051/871858, cell. 331/3409800; info@osteriailtrucchiolo.it, www.osteriailtrucchiolo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mortadella e crescentine; flan di zucca con crema di parmigiano reggiano; consommé di passatelli; strettine asparagi e prosciutto; gramigna alla salsiccia, zafferano e scaglie di parmigiano reggiano; cotoletta alla petroniana con punte di asparagi, patate saltate in padella; ciambella alle mele; panna cotta; gelato alla crema.

I vini in tavola: Trebbiano del Rubicone della casa; Lambrusco Oro Reggiano Doc 2015 (Alfredo Bertolani, Scandiano); Sangiovese Superiore

Prugneto Romagna Doc (Poderi dal Nespoli 1929, Nespoli).

Commenti: Il locale nasce agli inizi del 1900, come un negozio di alimentari e vecchia dogana; poi nel tempo viene ampliato con un'adiacente sala, per raggiungere i 40 coperti; oggi si trova sotto il vincolo delle Belle Arti: pertanto è rimasto molto caratteristico. Mattia Farnè, il titolare, ricorda che il menu proposto è rigorosamente espressione delle ricette della nonna e poi della mamma e i prodotti usati debbono essere della massima qualità, possibilmente del territorio, vedi la cotoletta petroniana con gli asparagi (di Altedo) raccolti il giorno prima, che hanno fatto la differenza. Scorrendo le valutazioni si è riscontrato complessivamente un gradimento di tutte le portate. È stata una piacevolissima sorpresa riscoprire questo stupendo locale da consigliare agli amici.

CESENA
21 settembre 2017

Ristorante "Onda Blu" di Maurizio e Jane Campedelli, anche in cucina. ●Via Orsa Minore, San Mauro Mare, Cesena (Forlì Cesena); ☎0541/3448866, cell. 333/6665529; info@ristondablu.com, www.ristoranteondablu.com; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudità dell'Adriatico; spaghetti Felicetti con battuta di gambero rosso; scampi alla Mauri; pesce alla carta; millefoglie con crema al mascarpone e fragole; mini pasticceria artigianale.

I vini in tavola: Riserva 2008 (Maso Martis); Pierre Sauvignon 2015 (Vie de Romans).

Commenti: Ottima la partecipazione con un clima di gioiosa amicizia per l'inizio di una nuova annata, unita alla curiosità per la novità dei piatti di pesce crudo che rappresentano un'eccellenza del ristorante. Simposiarca della serata l'Accademico Arturo Santini, il quale, con grande passione, aveva concordato un menu molto vario. Particolarmente apprezzato l'antipasto di crudità dell'Adriatico, ottimo nel sapore, attraente e bello come una tavolozza di colori. Interessante e innovativo il piatto di scampi alla Mauri. Ospite della serata, il Direttore di Alce Nero, dottor Massimo Monti. Il Delegato Gianluigi Trevisani ha presentato il programma delle attività dei prossimi mesi e l'Accademica Lilli Babbi Cappelletti ha fatto il punto della situazione del reperimento di testimonianze della ricetta di "cappelletti in brodo con cedro candito". Una serata molto piacevole.

FAENZA
29 settembre 2017

Ristorante "Trattoria la Pavona" della famiglia Galassi, in cucina Antonella Valgimigli. ●Piazza S. Lucia 45, Faenza (Ravenna); ☎0546/31075, fax 0546/636419, cell. 328/2842652; info@ristorantelapavona.it, www.ristorantelapavona.it; coperti 95+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini ai fegatini, pizza frita, squacquerone e giardiniera; passatelli in brodo al profumo di noce moscata; garganelli allo scalogno romagnolo; coniglio da cottura in forno a legna; faraona alla griglia al profumo di ramerino; patate al rosmarino e cipolle al forno; zuppa inglese della tradizione romagnola.

I vini in tavola: Albana secca Docg (azienda Leone Conti); Sangiovese Dop 2015 (I Sabbioni); Albana passata Lilla (Devoto, Riolo Terme).

Commenti: Dopo la pausa estiva, gli Accademici si sono ritrovati in un ristorante, nella prima campagna faentina, dove dal 1979 Beppe e Antonella propongono una cucina tipica della tradizione romagnola, cui si aggiungono piatti stagionali e originali. La serata già fresca ha consigliato di cenare in una delle sale interne del locale, dotato anche di un caratteristico giardino, ambito in estate. Una cena semplice, "casalinga", con piatti che competono





ad armi pari con quelli della mamma. Apprezzata in particolare la faraona, cotta a puntino. Sui passatelli, però, vince la mamma. Indiscutibilmente buoni i vini, migliorabili gli abbinamenti ai piatti. Materie prime curate e di qualità, veloce e premuroso il servizio.

PARMA-BASSA PARMENSE 10 ottobre 2017

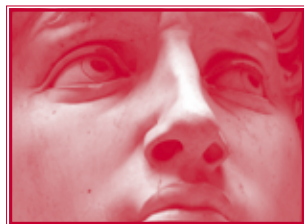
Ristorante "Al Vedel" di Marco Bergonzi. ●Via Vedole 68, Vedole (Parma); ☎0521/816169; info@alvedel.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano con stagionatura 24 mesi; strolghino di maiale nero e lumache alla bourguignonne; tortino di lumache e patata di Bologna con fonduta al taglieggi e zucca croccante; culatello di Zibello podere Cadassa; gentile di maiale nero biologico; polenta frita con lardo di suino allevato allo stato brado; raviolo alla mela con tartufo nero autunnale, aromi e pecorino di fossa; zuppetta ai cereali e lumache con crostoni aromatici; faraona in casseruola con patate arrostiti e tortino di verdura brasata; degustazione di dessert.

I vini in tavola: Gran Millesimato metodo classico brut 1870 (Giorni); Albana di Romagna 2014 (La Berta); Lagrein 2015 (Tramin).

Commenti: La Delegazione ha dedicato la cena conviviale alle lumache, approfondendone i vari aspetti storici, gastronomici e nutrizionali. Il Delegato, Giulio Dall'Olio, ha introdotto l'argomento descrivendo il ruolo delle lumache nella storia e co-

me l'uomo nei secoli le abbia allevate e cucinate. È intervenuto poi Fabrizio Parizzi che alleva un'ottima qualità di lumache. La serata si è conclusa con l'intervento di Gianfranco Beltrami, noto nutrizionista e Accademico, che ne ha esaltato le proprietà mediche e gastronomiche. Le lumache e i prodotti del territorio sono stati apprezzati, magistralmente cucinati e preparati dal padrone di casa Marco Bergonzi e dal suo staff. Finita la cena, alla quale hanno preso parte anche alcuni amici Accademici di Milano Navigli curiosi di poter gustare le lumache, la Delegazione ha visitato la bellissima cantina di stagionatura dei culatelli annessa al ristorante.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 30 settembre 2017

Ristorante "Carnaby Street" di Gianluca Esposito, in cucina Natale Esposito. ●Via Aurelia Sud 6, Venturina Terme (Livorno); ☎0565 881119; carnaby-street6@virgilio.it, www.carnaby-street6.it; coperti 220+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polpo croccante in mousse di patata con gambero ros-

so di Mazzara e bufala maremmana; zonzella con fegatini toscani o burrata e pomodorini su letto di maionese di pomodoro; gnocchetti di patate artigianali con molluschi, crostacei e pescato del giorno; tortellaccio toscano al ragù di cinta; degustazione di pesce con tonno, spada, filetti di pesce e scampi sgusciati, in crema di datterino giallo; filetto maremmano in vinaigrette di mirtilli; mousse di cioccolato e crema.

I vini in tavola: Prosecco (Casa Gheller, Valdobbadiene); Sant'Antimo rosso Nearco Doc (Col d'Orcia); Torre del Falasco Custoza Doc (Valpantena).

Commenti: Presente dalla fine del 2014 nella realtà del luogo, il moderno locale ha un fronte-strada che sembra indicare più un ritrovo da apericena che non un vero e proprio ristorante. L'ingresso si apre su un'ampia sala, con bancone a vista; tavoli curati nel tovagliato e apparecchiatura, così come curata è la presentazione dei piatti. Servizio attento, gentile e disponibile, agli ordini di Natale, cuoco autodidatta, ma animato da una forte e ben indirizzata passione per la cucina, alimentata da una continua curiosità e voglia di ricerca di novità. Piccole imperfezioni nella temperatura degli antipasti sono state ampiamente compensate, in particolare, dal filetto maremmano in vinaigrette di mirtilli che ha avuto ampio apprezzamento da parte dei commensali. Il ristorante è sicuramente da tenere in considerazione nell'ambito dell'offerta gastronomica del territorio.

LUNIGIANA 28 settembre 2017

Ristorante "Trattoria Norina" di Matteo Bonghi, anche in cucina. ●Via Garibaldi 16, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/460628; coperti 33+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: torta d'erbi e torta di patate e porri, frittelle di fiori di zucca, cipolline e peperoni in agrodolce; tagliolini con funghi porcini in bianco; scaloppine ai funghi accompagnate di bietole e spinaci passati in padella; amor.

I vini in tavola: Durella, Igt Val di Magra; Pollera, Igt Val di Magra, (entrambi Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli).

Commenti: Il menu ha entusiasmato, dagli antipasti con buone torte, agli ottimi tagliolini con freschissimi porcini, alle scaloppine tenere, impreziosite di funghi profumati, ai deliziosi amori fatti al momento in casa. I vini locali molto gradevoli, l'ambiente caldo e accogliente con *charme*, il servizio efficiente e garbato e il buon rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo della serata. Cena di buon livello enogastronomico, non solo sotto il profilo culinario, ma anche interessante sul piano culturale: l'Accademico e Consulatore Giuseppe Benelli ha presentato, in maniera brillante, i libri finalisti della XII edizione del premio letterario "Bancarella della Cucina". Tra i presenti il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, che ha portato il suo saluto istituzionale, e il CT Toscana Ovest, Franco Milli, che ha sottolineato l'importante ruolo dell'Accademia per la valorizzazione della cucina italiana anche all'estero.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 22 settembre 2017

Ristorante "W.O.W" di Alessandro Giuntoli e Mirella Pieri Papini, in cucina Alessandro Giuntoli. ●Via F.lli Guermani 2, Montecatini Terme (Pistoia); ☎057/2911381; ristorantewow2006@gmail.com, www.riorantewowmontecatinterme.com; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, a pranzo martedì-sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calamari pieni di ricotta; caprino e begonia su vellutata di pomodoro al pepolino; risotto alle rose con battuta di gamberi rossi di Mazara; tulipano di branzino con crema di patate e tagete; crème caramel profumato al diantus.

I vini in tavola: Particolare brut; Viognier 2016 (entrambi Tenuta del Buonamico, Montecarlo); Müller Thurgau 2016 (Bottega Vinai); Particolare dolce (Tenuta del Buonamico, Montecarlo).

Commenti: Positivo esito della prima riunione conviviale d'autunno, con una buona partecipazione di Accademici e ospiti. Per l'occasione, l'Accademica Anna Guidi ha riportato la Delegazione in questo locale, dopo molti anni, ma con esito più soddisfacente. Il bel panorama ha fatto quasi dimenticare la rumorosità, ostica alla convivialità, esaltata dal numero dei



TOSCANA segue

commensali. Buon apprezzamento per i calamari e il branzino, entrambi belli e buoni; riserve sul risotto, cui i pur ottimi gamberi e le rose tardive non sono riusciti a conferire carattere. Buono il dessert, che per il gusto meritava il toscano (e artusiano) appellativo di latte alla portoghese. Ben scelti i vini. Riuscito l'utilizzo dei fiori eduli in cucina, di cui ha parlato, in una breve e interessante relazione, Francesca Chiappini, insieme a note sulle loro caratteristiche anche nutrizionali e il loro uso in età romana e nel Rinascimento, anche in Estremo Oriente e fra gli Arabi.



PISA 26 settembre 2017

Ristorante "Locanda Sant'Agata" di Luca e Stefano Micheletti, anche in cucina. ●S.S. 12 dell'Abetone e del Brennero km 5+812, S. Giuliano Terme (Pisa); ☎050/820328, fax 050/825974, cell. 335/535004; info@locandasantagata.it, www.locandasantagata.it; coperti 90+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polenta 8 file croccante su crema di fagioli rossi e diantus, guacamole con fegatelli, cialda di parmigiano accompagnato da petali di pancetta croccante e nasturzio, coniglio alla cacciatora rewind con pane croccante, salsa alla clorofilla e consistenza di agerato; riso Vialone nano al tè verde; anatra affumicata e tagete in aria e petali; rigatoni agli agrumi e pepe di Sichuan su crema di ricotta del parco; finocchio confit, impantiens e anthirrinum; filetto di cinta senese alla liquirizia con purea di sedano rapa e geranio; panna cotta al fieno; cremoso alla begonia; terra di cioccolato e aspic di rosa.

I vini in tavola: Kalendamaia Doc Vermentino Val di Cornia; Rose is A Rose, Igt Toscana rosato; Rubido Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon (tutti Sant'Agnese, Piombino).

Commenti: Colorato e gioioso il tema della serata "I fiori eduli o commestibili e il loro uso in cucina", curato dalla Simposiarca Anna Maria Ranieri del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Relatore il dottor Benvenuti, ricercatore presso lo stesso ateneo. Particolarmente graditi gli ottimi e assortiti antipasti i quali, nelle valutazioni, han-



no riscosso diversi 9, seguiti dal filetto di cinta e dalla panna cotta; eccellenti i vini in tavola e i loro abbinamenti. Servizio molto curato e disponibile, più che buono il rapporto qualità-prezzo. Un particolare plauso al patron-chef Luca e al figlio Nicola che, con grande interesse e passione, si sono voluti cimentare in un tema gastronomico non certo dei più consueti e conosciuti e che ha richiesto numerose sperimentazioni e prove per la realizzazione. Fiori eduli rigorosamente biologici.



PISTOIA 28 settembre 2017

Ristorante "Sq'Amami" di gestione familiare, in cucina Chiara Di Mauro. ●Via Panciatichi 4, Pistoia; ☎0573/1971708, cell. 339/7269771; info@squamami.it, www.squamami.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a giugno; giorno di chiusura lunedì; a cena: martedì, mercoledì, domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: panini al nero e marinati; insalata di legumi di mare; salmone all'arancia e maionese di sesamo; calamaro alla piastra con ricotta limonata; crema di ceci con pane croccante, cozze e vongole; panciotti ripieni di capesante e gamberi con crema di tartufo; calamarata con ragù di mare; vasocottura (ombrina, spigola e ricciola al timo e colori dell'orto); cheese cake al cioccolato bianco e pistacchio; sorbetti di frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco; Rosè mosso il Brusco di Carmignano; Dorato (Fattoria Casalbosco).

Commenti: Il nome "Sq'Amami" è un richiamo alla proposta di piatti di

pesce, ma anche un voluto sigillo che la coppia dei giovani gestori ha voluto dare al loro amore. Il locale si trova in pieno centro storico, a fianco del medievale palazzo Panciatichi. Gli ambienti, da poco ristrutturati per questa nuova gestione, sono molto curati e rilassanti: rifugio dalla movida cittadina che si manifesta appena fuori dal locale. Grande attenzione alla selezione della materia prima. Degni di nota gli antipasti e i panciotti di capesante, gamberi e crema di tartufo per non parlare della superlativa cheese cake. Luca e Chiara, emozionati, hanno favorevolmente colpito per l'impegno e la disponibilità dimostrata durante la riunione conviviale. Una piacevole sorpresa è stata la degustazione, a fine pasto, di rosoli di una piccolissima azienda siciliana. Presenti alla serata due aspiranti Accademiche, oltre ai graditi ospiti Roberto Doretti, CT Toscana Est, e Gianni Limberti Presidente dei Revisori dei Conti.



VALDARNO ARETINO 28 settembre 2017

Ristorante "La casa del buono" di Jonathan Rampi, anche in cucina. ●Via Val d'Ascione 84, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎335/441622; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre - gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di verdure di stagione su crema di ceci; millefoglie di melanzane alla parmigiana su bufala tiepida; crostino di pane antico con cremoso di mucca e gota croccante; tortelli di patate e tarese con porcini freschi; guancia di maiale brasata con cipolle rosse in agrodolce e fagioli zolfini; fritto di coniglio e verdure;

crostata di pasta frolla integrale con crema e fichi caramellati.

I vini in tavola: Bollicine Boncitto; Poggio ai Grilli 2015 (entrambi tenuta San Jacopo); Governo 2016 (agricola San Leolino); Passito Maximo Igt (Umani Ronchi).

Commenti: Il Simposiarca della serata Michele Bindi illustra il menu agli Accademici. Ambiente familiare, in un agriturismo gestito dal giovane chef e titolare Jonathan Rampi, coadiuvato dal suo altrettanto giovane staff. La prova di questo ristorante è stata una piacevole sorpresa, per la disponibilità e per la competenza di tutto lo staff, oltre ai piatti che hanno pienamente convinto. La serata si concludeva con la consegna del guidoncino da parte del Delegato Roberto Vasarri allo chef e titolare.



VOLTERRA 1° ottobre 2017

Ristorante "Mocajo" della famiglia Lorenzini. ●Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎0586/655018; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

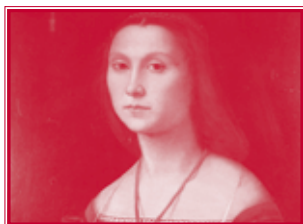
Le vivande servite: polpettine di baccalà farcite di spinaci e spuma di lardo alle erbe; baccalà e ceci in carpaccio con purea di ceci al pepe nero; caciucco di ceci con millefoglie di carasau e baccalà mantecato; mazzetto di trippa nel guanciale affumicato e asparagi; fagottini di baccalà dolce e forte, zeste di limone e menta; totano ripieno di olive taggiasche; stoccafisso ragno con cipolle e polenta biancoperla; sorbetto agli agrumi; mousse al toscano white con yogurt intero e mango.

I vini in tavola: Spumante millesimato metodo classico 2012; Spumante Trentasei Lambrusco di Modena 2012; Spumante rosé da uve Lambrusco 2012 (tutti Cantina Della Volta).

Commenti: Un nutrito gruppo di Accademici ha voluto essere presente a questa serata per gustare un menu impostato su sapori diversi da quelli che, di solito, sono serviti al Mocajo. Il risultato è stato strepitoso: tutti gli intervenuti hanno fatto gli elogi allo chef che ha saputo dosare gli ingredienti e realizzare piatti dal sapore unico. Le portate sono state precedute dal benvenuto del ristorante: piccole polpettine di baccalà farcite, molto



buone. È stato un susseguirsi di piatti ottimi come pure di qualità sono risultati i vini serviti in abbinamento. Un'esperienza da rifare sicuramente.



MARCHE

MACERATA
8 ottobre 2017

Ristorante "Il Vecchio Molino" di Silvia Fronzi, anche in cucina. ●Casa-vecchia Alta, Pieve Torina (Macerata); ☎339/8712991; silviett.fronzi@gmail.com, www.ilvecchiomolino.it; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggi e ricotta dell'azienda Angeli; porchetta di pecora e salsiccia matta della norcineria Calabrò; vincisgrassi in bianco con tartufo; pezzata di pecora dei Sibillini; cinghiale; patate arrosto, insalata mista e rugni di montagna; dolci assortiti del forno Fronzi.

I vini in tavola: Rosso Piceno Superiore Roccaviva (Moncaro); Vernaccia di Serrapetrona (Quaccharini).

Commenti: La seduta accademica, organizzata dal Simposiarca Pierpaolo Simonelli, è stata dedicata alle due

sorelle Silvia e Serena Fronzi, che non hanno mai chiuso il loro locale, come altri, subito dopo gli eventi sismici dell'ottobre 2016, ma anche a tutte quelle aziende che, sebbene danneggiate dal terremoto, hanno ripreso la loro attività. Inoltre, i prodotti serviti a tavola dovevano provenire dal territorio terremotato, e in gran parte da produttori colpiti dal sisma. Interessante è stata la riproposizione di un piatto antico, risalente al tempo della transumanza: la pezzata di pecora dei Sibillini. Molto apprezzata la salsiccia matta (confezionata con carne magra di maiale ma anche con patate e trippa di maiale, così come si preparava durante l'ultima guerra quando la fame imperversava in montagna). Gustosissima soprattutto la porchetta di pecora.

PESARO-URBINO
29 settembre 2017

Ristorante "Giardino" di Massimo Biagioli, anche in cucina. ●Via Enrico Mattei 4, San Lorenzo in Campo (Pesaro - Urbino); ☎0721/776803, fax 0721/735323; info@hotelgiardino.it, www.hotelgiardino.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: degustazione di focaccia laurentina e pizza stirata, prosciutto di tacchino al sale; polentina di mais otto file di Roccacontrada con finferli; tagliatelle ai funghi porcini; gnocchi di patata "agricola Pagliarino" all'anatra; pasticcata di manzo marchigiano con pomodoro aromatizzato ai chiodi di garofano, patate dell'azienda agricola Pagliarino sabbiate

al forno; pomodoro farcito con mozzarella, melanzane e basilico; panettone artigianale con lievito madre.

I vini in tavola: Spumante Perlugo Zero (Pievalta Barone Pizzini); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Verde Ca' Ruptae (Moncaro); Marche Igt 2015 Merlot bio, Sangiovese Fortecole (Tenuta Santi Giacomo e Filippo); Passito Pergola Doc Camburino (Pandolfi Orsini).

Commenti: Il grande camino che domina l'ingresso è il simbolo dell'atmosfera familiare del locale. Il culmine della riunione conviviale si è avuto con la consegna del "Diploma di Cucina Eccellente" nelle mani esperte del patron e chef Massimo Biagioli, da parte del CT Mauro Magagnini. Splendido menu per l'occasione, ove è emersa in particolare la tradizionale pasticcata di manzo marchigiano con pomodoro e aroma di chiodo di garofano con contorno di ottime patate sabbiate al forno dell'azienda agricola Pagliarino di Rocca Contrada di Arcevia, ottimale base anche per gli gnocchi all'anatra. Il panettone artigianale con lievito madre, creazione dello chef Biagioli, ha concluso splendidamente la cena.



UMBRIA

SPOLETO
29 settembre 2017

Ristorante "San Lorenzo" di gestione familiare. ●Piazza Sordini 6, Spoleto (Perugia); ☎0743/223340; info@ristorantesanlorenzo.com, www.ristorantesanlorenzo.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi, bruschette e formaggi tipici umbri; strapazzata al tartufo; strangozzi con farina di grano duro ai porcini e pachino; guancia di chianina, cotta a bassa temperatura, brasata al Sagrantino e rosmarino; parmigiana di melanzane; insalata di frutta con gelato al fior di latte.

I vini in tavola: Prosecco; Trebbiano spoletino; Rosso Umbria.

Commenti: Il Rotary Club di Perugia ha organizzato una visita al deposito di Spoleto ove vengono conservati i beni e le opere d'arte danneggiate dopo gli eventi sismici del 2016. La Delegazione è stata invitata a partecipare a tale visita e a organizzare una cena tipica del territorio. Un pomeriggio istruttivo, sia per rendersi conto di quanti danni ha riportato il patrimonio culturale, sia per ammirare da vicino le opere e il loro accurato e lungo restauro. La serata è trascorsa in maniera piacevole e soddisfacente: ottimi e graditi gli aperitivi in piedi con fiori di zucca fritti, assaggi di farro e stuzzichini ai salumi e formaggi. Perfette e ben presentate tutte le altre portate su cui spiccavano la strapazzata al tartufo e la guancia di chianina. Insolita e molto gradita la tagliata di frutta a chiudere il pasto. La serata si è conclusa con uno scambio di doni, significativi di un reciproco piacere per la giornata trascorsa.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
20 settembre 2017

Ristorante "Lo Stuzzichino" di Fabrizio Traini. ●Via Pietro Manzi 30, Civitavecchia (Roma); ☎0766/32945; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di mare, polpettini alla Luciana, alici marinate; risotto classico alla pescatora; maltagliati con pesce spada e melanzane; filetto di pesce bianco al cartoccio con molluschi e frutti di mare; frittura di pesce; insalata mista; delizia al limone; millefoglie alla crema.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Mionetto); Falanghina Beneventano Igp (Vinicola del Sannio srl, Castelvenere).

Commenti: La Simposiarca per l'occasione, l'Accademica Maria Mautone,





LAZIO segue

ha proposto la prima visita a questo locale. Lo chef Fabrizio ha realizzato un invitante menu. Dopo un ricco aperitivo con snack e frittini vari, seguito da un gustoso antipasto, gli Accademici hanno valutato positivamente i primi piatti rispondenti alla tradizione locale. Meno apprezzato il pesce al cartoccio in quanto, pur se ben presentato, è stato penalizzato dalla pasta in cui era avvolto che ha creato difficoltà a separare il pesce dagli scampi e dai frutti di mare inseriti all'interno: sicuramente il piatto avrebbe avuto maggior successo, anche visivamente, e sarebbe stato gustato maggiormente se tutti i componenti fossero stati serviti senza il cartoccio. Apprezzati anche i due assaggi di dolce a chiusura della riunione conviviale.

LATINA 29 settembre 2017

Ristorante "Colombini" di Giovanni Colombini, anche in cucina. ●Via Cursori della Palude, Borgo Montello, Latina; ☎0773/481561; colombini.coes@gmail.com; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti caldi e freddi: alici marinate, insalata di mare, rotolo di mozzarella ripieno con salmone affumicato e rucola, sauté di cozze e vongole, persico panato, bruschette con calamaretti e pachino, baccalà in umido; mezzi paccheri di Gragnano con rana pescatrice e

pachino; torchietti di Gragnano con gamberetti e pomodorini verdi; calamari alla piastra con gamberoni; torta millefoglie con crema al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Ruggeri); Malvasia puntinata (Casa della Divina Provvidenza, Nettuno).

Commenti: Il convivio è iniziato con una serie di assaggi cui sono seguiti i mezzi paccheri di Gragnano con rana pescatrice e pachino, apprezzati per il sapiente equilibrio dei sapori e per l'indovinata cottura della pasta, non sempre facile da raggiungere con le paste di grano duro. Anche i calamari alla piastra con gamberoni hanno confermato la valente maestria del cuoco nel cucinare il pescato. Una torta millefoglie con il logo dell'Accademia e il brindisi finale hanno concluso l'interessante convivio. Il bianco di Malvasia puntinata, di un'azienda situata nelle vicinanze del Borgo, ha accompagnato degnamente i piatti.

RIETI 7 ottobre 2017

Ristorante "Arco del Seminario" di Corrado Corradi, anche in cucina. ●Via Terenzio Varrone 85, Rieti; ☎0746/482790, cell. 348/2764762; arcodelseminario@tiscali.it, www.arcodelseminario.it; coperti 40+32 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto di montagna; salsiccia di cinghiale; polenta con stracchino stagionato fuso; pappardelle al ragù di lepre con pecorino; fettuccine ai funghi porcini; spezzatino di cinghiale in bianco con pure speziato; pizza di San Martino.

I vini in tavola: Rosso di Montefalco 2013 (Adanti).

Commenti: Il locale si è prestato perfettamente alla serata a tema: "Il sigaro incontra i sapori del Centro Italia", organizzata insieme al Cigar Club Umbilicus Italiae. Sono stati serviti piatti molto ben realizzati dallo chef Corrado Corradi, tipici della cucina montana del Centro Italia, che prevedessero l'uso di spezie, utilizzando prodotti del territorio reatino.

ROMA APPIA 28 settembre 2017

Ristorante "Profumo di Mirto" dei fratelli Luigi e Sandro. ●Via Amelia 8a/8b, Roma; ☎06/786206, fax 06/7839592; info@profumodimirto.it, www.profumodimirto.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare, alici marinate, salmone marinato, gamberi e rucetta, verdure grigliate, cozze marinate, carta musica calda con salmone affumicato; spaghetti al granchio; riso alla crema di scampi; trancio di spigola con patate gratinate; frittura di calamari e gamberi; torta di

ricotta e pera; crostata con fragoline di bosco o altro a scelta.

I vini in tavola: Vermentino.

Commenti: Il Simposiarca, l'Accademico Consultore Claudio Di Veroli, dopo aver presentato la serata, ha ricordato, con dovizia di particolari, che non esiste una cucina delle regioni nella nostra Penisola, ma cucine locali che insieme danno vita a quelle regionali. La riunione conviviale è riuscita bene, nel suo complesso, considerando anche che è stata messa a disposizione una sala molto funzionale. La cena, con taglio decisamente sardo, ha regalato alcuni peculiari sapori dell'isola. Eccellente è stato l'abbondante antipasto, di cui sono state apprezzate le alici marinate e la calda carta musica con il salmone. Anche gli spaghetti con il granchio erano buoni e, per alcuni, una novità. A molti Accademici è piaciuta la spigola, pur ritenendola di allevamento. Il dessert invece non è stato gradito da tutti. Unica pecca, il continuo vociò che proveniva da altri ambienti del ristorante.

VITERBO 27 settembre 2017

Ristorante "Tenuta di S. Lucia" dell'azienda agricola La Bigattiera, in cucina Bettina Sabatini. ●Strada Ortana km 13.200, Soriano nel Cimino (Viterbo); ☎0761/759529; info@tenutadisantalucia.com, www.tenutadisantalucia.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di pasta brik ai funghi porcini con zuppetta di cicoriella e patate; ravioli al pecorino primo sale con crema di broccoletti e chips di guanciale; stinco di vitello; patate fritte e ratatouille di verdure; meringata con chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Bianco Tyur (Sabina Brugnoli); rosso Villa Tirrena (Paolo e Noemia D'Amico).

Commenti: Splendida serata, che ha addolcito il ritorno dalle ferie e la ripresa di ogni attività, anche accademica. La Tenuta è una certezza e anche questa volta ha soddisfatto tutte le aspettative della Delegazione. Molto apprezzati il primo e il secondo piatto; votazione di eccellenza per il dolce, davvero eccezionale e con i frutti rossi dell'agriturismo. L'ambiente è suggestivo, il servizio attento, la cucina estremamente curata e lo chef





proprietario impagabile. Peccato la chiusura invernale. Vini adeguati.



ABRUZZO

TERAMO
4 ottobre 2017

Ristorante "The Green Park" di gestione familiare, in cucina Salvatore Fontanarossa. ●Via della Pace, San Nicolò a Tordino, Teramo; ☎0861/588040, cell. 393/7282535; ilparcoverdesrl@gmail.com, www.thegreenpark.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; timballo 2.0; gnocchetti allo zafferano di Navelli, guancia, zucca candita e pecorino di Farindola; brasato al Montepulciano e castagne; ricordo di casereccia (pan di Spagna bagnato con Alchermes accostato a crema gialla, cioccolato, amarene sciropate e foglie di mentuccia).

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Terzini).

Commenti: Alla presenza del Presidente Paolo Petroni si è tenuto il passaggio della campana. Filo conduttore sono stati i colori aranciati della zucca e dello zafferano, a richiamare le tonalità della stagione autunnale. Per iniziare, un fagottino di parmigiana di

melanzane dal cuore aromatizzato al finocchietto, scorza di arancia e mentuccia, una personalizzazione audace ma poco convincente. A seguire, un timballo 2.0: un cestino di scrippelle croccanti ripiene di carne macinata, mozzarella e zafferano con il risultato di una colorazione giallastra, insolita ma gradita. Gnocchetto con salsa di zucca e zafferano in contrasto col sapore deciso del pecorino di Farindola. Brasato di vitello, nella versione al Montepulciano d'Abruzzo, la portata più apprezzata. Originale il dessert per una chiusura allegra e gustosa.



MOLISE

ISERNIA
22 settembre 2017

Ristorante "L'Elfo" di Michele e Franca Sozio, in cucina Michele Sozio. ●Scalinata Luigi Campanella, Capracotta (Isernia); ☎0865/949131, cell. 328/7317945; info@ristoranteelfo.it, www.ristoranteelfo.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a maggio, 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì (aperto in agosto). ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: nido di m'nestra e patan con lenticchie di Capracotta e lardo fuso; ravioli di stufato di vitello con orapi e porcini; cosciotto di agnello al profumo di limone e lavanda su letto di cicoria con dadini di patate viola; ferratelle con spuma di ricotta e more.

I vini in tavola: Calidio, rosso del Molise Doc (Cantine Campi Valerio, Monteroduni).

Commenti: Sempre piacevole l'incontro in questo accogliente locale, dove fiabeschi elfi ammiccano ai clienti e al proprietario cortese e capace, che viene invitato a raccontare le sue motivazioni e il suo operato. Spinto dal suo amore per Capracotta e per il territorio, dichiara di portare avanti la sperimentazione, interesse e stimolo della propria attività, e l'organizzazione, indispensabile all'andamento di un locale, dove la scelta dei piatti viene affidata con assoluta priorità ai prodotti locali disponibili. Le pietanze hanno avuto un ottimo successo confermando la bravura del maestro di cucina: molto graditi sia l'intrigante antipasto sia i saporiti ravioli dall'inusuale ripieno; il tenero, profumato agnello e il dolce semplice e colorato, buono ed esteticamente bello.



CAMPANIA

NAPOLI
25 settembre 2017

Ristorante "Terrazza Calabritto" di Franco Politelli. ●Piazza Vittoria 1, Napoli; ☎081/2405188, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie Natale - Pasqua; giorno di chiusura domenica a cena, lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di gamberi rossi di Mazara del Vallo; polpo grigliato; baccalà fritto (un unico piatto con tre sistemi di cottura differenti: il primo con cottura tradizionale, il secondo a bassa temperatura e il terzo ad alta temperatura); vermicelli con granseola; carpaccio di ananas con sorbetto al limone.

I vini in tavola: Greco di Benito Ferrara (Cicogna).

Commenti: Un antipasto con tre sistemi di cottura differenti ha costituito l'ottima *entrée* dello chef, da tutti apprezzata. In attesa del piatto che ha reso famoso questo ristorante, è stato

offerto un piatto di riso Acquerello alle cozze, con colatura di alici e lime di California: il riso "perfetto", protetto dal brevetto internazionale, fiore all'occhiello di Carnaroli. Una sfilata di camerieri, che portavano piatti veramente spettacolari con le granseole, ha veramente stupito. La grossa granseola, con il carapace aperto e incorniciata dalle sottili zampe e che presentava al centro un grosso gomitolo di vermicelli al sugo del crostaceo, è stata molto apprezzata. Il carpaccio di ananas con sorbetto di limone ha concluso degnamente questo saporito menu.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE
21 settembre 2017

Ristorante "Corteinfiore" di Michele Matera, anche in cucina. ●Via Ognisanti 18, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/508402; info@corteinfiore.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Epifania-fine gennaio; giorno di chiusura lunedì; festivi la sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: triglia, mandorla, sedano candito; gamberi, mais, ketchup di datterino; filetto di baccalà, patata, pomodorini al sole; riso selezione Acquerello, crostacei, limone, capperi; mezzi paccheri fatti in casa, calamari, cicala, pomodorini infornati; gamberi gallipolini, sale e olio extravergine; crostata di frolla, frutta, fior di latte.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc; Fiano Doc (Spagnoletti Zeuli); Moscato di Trani Doc (Villa Schinosa).

Commenti: Riuscitissima serata presso un ristorante di affermata professionalità nella gastronomia locale. Il Delegato ha posto l'attenzione sulla puntuale pubblicazione dell'attività della Delegazione e sull'impegno dei propri Accademici. Particolarmente apprezzato il menu, per cui il Delegato, a fine serata, ha consegnato allo chef Michele Matera il guidoncino e la vetrofania e ha formulato l'augurio di



PUGLIA segue



sempre maggiori affermazioni nella città in cui opera, Trani, nota non solo per le sue bellezze naturali, ma anche per le sue realtà gastronomiche di primo livello.

FOGGIA 2 ottobre 2017

Ristorante "Da Italo" di Italo Cavaliere, in cucina Irma Cavaliere. ●Via Fiume 6, Foggia; ☎0881/771354, cell. 335/423346; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pizze fritte, olive, bufalina; fave e cicorie; pancotto; pasta e fagioli; filetto di orata con patate al forno (eventuale alternativa di carne da scegliere al momento); frutta di stagione e sorbetto.

I vini in tavola: Negroamaro; Falinghina.

Commenti: Il menu è stato servito in modo accurato per quantità di addetti e professionalità eccellente. Nella scelta delle materie prime si privilegiano, possibilmente, quelle a km 0 non escluse le primizie. Tutte le pietanze sono di alta qualità, sia quelle a base di carne, sia di pesce e i vari contorni. Dolci della casa, molto buoni e curati. Il locale dispone di una fornita cantina e offre una scelta di formaggi caratteristici della zona. Il rapporto qualità-prezzo è buono, anche se vini, pesce o cibi pregiati, se richiesti, giustificano la lievitazione del conto.

FOGGIA-LUCERA 12 settembre 2017

Ristorante "Da Mimmo" di Domenico Di Latte. ●Via Molfetta 23/g, Foggia; ☎0881/685601; coperti 45. ●Parcheg-

gio comodo; ferie dal 14 al 28 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartine di pâté di olive, di pâté di tonno, bruschettine con pomodorini e rucola e affettato di culatello; riso patate e cozze; fritto di calamari e agostinelle; pastiera napoletana; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Ratino (Coppadoro, San Severo).

Commenti: Nel corso della riunione conviviale, che ha visto la partecipazione di quasi tutti gli Accademici, si è designato, su richiesta del Presidente, chi avrebbe dovuto sostituire il Delegato Luigi Altobella prematuramente scomparso. Al termine, si è passati a gustare una cena sobria ed equilibrata presentata dal Simposiarca Consulatore-Tesoriere Pietro De Martinis. La serata si è conclusa con la responsabilità da parte di tutti gli Accademici di continuare a impegnarsi sempre di più per la Delegazione, onorando così il fondatore scomparso che tanta passione ha profuso durante gli oltre dieci anni ormai trascorsi dalla costituzione.



BASILICATA

POTENZA 24 settembre 2017

Ristorante "Masseria Straziuso - La Vaccariccia" di Beniamino Straziuso,

in cucina Rocco Danzi. ●Contrada Valle della Lamia, San Chirico Nuovo (Potenza); ☎393/9431259; www.masseria-straziuso.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggi misti della masseria (podolico, caciocavallo, ricotta, mozzarella); patate saltate con cipolla, fave, cicoria campestre, pane cotto; friggittelli; lagane di grano Capelli con fagioli; manate al ragù lucano; "sciscillo": agnello in umido con verdure dell'orto e uova; semifreddo alle noci della Vaccariccia.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Complice una splendida temperatura ancora estiva, gli Accademici hanno trascorso una piacevolissima domenica, accolti con grande cordialità dal titolare e dalla sua famiglia. Il pranzo, all'insegna dei prodotti locali, ha convinto i partecipanti che hanno apprezzato, in modo particolare, il pane cotto, piatto tipico della regione rivisitato secondo l'uso del luogo, i gustosissimi peperoni fritti e il ragù "tirato" e saporito come vuole la tradizione. Ineccepibile l'esecuzione della pasta e fagioli servita in apposite terracotte, molto interessante l'agnello con uova e verdure, piatto che a Pasqua prevede l'utilizzo degli asparagi e, negli altri periodi, di erbe campestri. Al termine del convivio, un'interessante visita alla fattoria, con la guida del giovane proprietario.



CALABRIA

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI 7 ottobre 2017

Ristorante "La Cascina 1899" di Salvatore Agostino, in cucina Salvatore Agostino e il fratello. ●Strada Statale 106, Roccella Jonica (Reggio Calabria); ☎0964/866675, anche fax; info@lacascina1899.it, www.lacascina1899.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte

accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi di suino nero di propria produzione e focacce; degustazione dell'olio extravergine nuova annata; bocconcino di baccalà su fonduta di caciocavallo; carpaccio tiepido di lampuga con gambero di nassa al vapore; spaghetti (aglio, olio, peperoncino, polvere di bergamotto, gambero di nassa e la sua tartara); omaggio alla Corte d'Assise alla vecchia maniera di Gaetano; dama di ombrina scottata sulla sua pelle con patate al limone; gelato al bergamotto; fantasia al bergamotto.

I vini in tavola: Rosso e bianco Bivongi (Cantina Lavorato); Passito Mantonico (Tenuta Dioscuri Latella).

Commenti: Tutto il menu di ottimo livello: antipasti ricercati nella preparazione e raffinati nel gusto oltre che ben impiattati. Ricetta innovativa, per il primo, con un accostamento ardito di sapori, ottimo e in linea con gli antipasti. Il secondo tradizionale per presentazione ed esecuzione, esaltato dall'assoluta freschezza e genuinità della materia prima. Il dessert (fichi, nactole e torroni ricoperti di glassa al bergamotto) buono e di qualità, tutto di superba pasticceria, accompagnato da un ottimo Passito. Alla riunione conviviale erano presenti i Delegati di Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia e Area Greca-Terre del Bergamotto.



SARDEGNA

SASSARI 30 settembre 2017

Ristorante "Il Pescatore" di Marco Fogarizzu. ●Platamona Lido 1° pette, Sassari; ☎345/3122238; coperti 70+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - venerdì (ottobre-aprile). ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pescatrice alla catalana; crudité di gamberi e ostriche; gattuccio in agliata; zuppetta di frutti di mare; raviolini di cernia; paccheri



alla granseola; grigliata mista di mare; tris di dolci al cucchiaino.

I vini in tavola: Sauvignon Le Arenarie; Monteluze Passito (entrambi Sella e Mosca).

Commenti: Una splendida giornata di sole accompagna gli Accademici durante tutta la permanenza in questo ristorante sul litorale di Platamona, a pochi passi dalla battigia. Lo chef Marco Fogarizzu ha preparato, in accordo con i Simposiarchi, un menu totalmente a base di pesce. Dopo le consuete bollicine di benvenuto, sono stati particolarmente apprezzati, fra gli antipasti, l'ottima pescatrice alla catalana, i gamberi e le ostriche, tutti freschissimi. Fra i primi hanno ottenuto i maggiori consensi i paccheri alla granseola. La grigliata mista di pesce è ben presentata, cucinata alla perfezione con gli ingredienti di qualità. Con questi piatti si sposa benissimo il Sauvignon. Ottimo il tris di dolci al cucchiaino abbinato al Passito Monteluze, ottenuto da un antico vitigno: il Nasco. Servizio discreto. Giusto il rapporto qualità-prezzo.

 **SASSARI SILKI**
29 settembre 2017

Ristorante "Bella Bè Ristorantino" di Paolo e Andrea Dettori, in cucina Paolo Dettori. ●Via Usai 8, Sassari; ☎079/4816373, cell. 328/3625345; info@bellabe.it, www.bellabe.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo

fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: menu di mare: passatina di ceci con gamberi rossi; caramelle di pasta fresca ripiene di zucchine e ricotta mustia condite con calamari al salto e bottarga di muggine; mattonella di pesce su guazzetto di cozze, arselle e pomodoro; cremoso al cioccolato bianco con zuppetta di more e croccante alle mandorle. Menu di terra: vitello tonnato, cotto a bassa temperatura, con pomodorini confitti; pappardelle al ragù di bue rosso; guancia di maiale brasata con purea di patate di Fonni; millefoglie alle due creme con frutta fresca.

I vini in tavola: Merù Vermentino di Sardegna Doc (Argiolas); Spera Vermentino di Gallura Docg (Siddura); Dominariu Bovale di Torralba Doc (Melis); Antonio 100 rosso Passito Igt (Argiolas).

Commenti: Paolo e Andrea hanno fatto numerose e prestigiose esperienze lavorative che permettono loro di accogliere e mettere a proprio agio il cliente, accompagnandolo, con garbo e cortesia, verso i piatti più adatti e i vini che li accompagnano. Con questo spirito hanno proposto due menu, mare e terra, per offrire un'alternativa a chi, per diversi motivi, non gradisce una cena totalmente di mare. Del menu di mare sono stati apprezzati la passatina di ceci con gamberi rossi e le caramelle ripiene di zucchine e ricotta mustia (affumicata) con calamari e bottarga, anche se la cottura della pasta non era perfetta, mentre il

pesce in guazzetto non è stato gradito perché troppo cotto e asciutto. Del menu di terra, ottime sia le pappardelle al ragù di bue rosso sia la guancia di maiale brasata. Gustosi e ben presentati i dessert, pienamente riusciti l'accostamento con i vini. Particolare menzione ha meritato il servizio, garbato e accurato.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
26 settembre 2017

Ristorante "Costa d'Amalfi" della Società Costa d'Amalfi, in cucina Giacinto Magliano e Antonio Paoletta. ●Rue Stevin 192, Bruxelles; ☎022/3307099; info@costadamalfi.be, www.costadamalfi.be; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannoncini di scampi; parmigiana di alici e mozzarella; gnocchi di polpo con crema di zucca; pescatrice con emulsione

di patate e cozze; delizia al limone.

I vini in tavola: Falanghina del Benaventano Igp Vesuvio 2016 (Celsi di Fiorino); Sorbo Serpico, Greco di Tufo Doge 2016 (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Il ristorante, situato nel pieno centro delle Istituzioni comunitarie a Bruxelles, ha accolto con entusiasmo la riunione conviviale organizzata dal Simposiarcha Christian Fife. Come da lui ricordato non poteva esserci migliore luogo per il primo evento dopo la pausa estiva, a ricordare il clima e i sapori delle migliori tavole italiane. La proposta dello chef si è basata su piatti di pesce, preparati per questa particolare occasione. Tutti sono stati presentati con gusto e con un servizio all'altezza delle attese. Particolarmente apprezzato l'antipasto di cannoncini di scampi, preparati dal giovane chef con cura e con ingredienti di altissima qualità. La scelta di vini regionali ha completato il successo dell'indimenticabile serata.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
24 settembre 2017

Ristorante "Novikov" di Arkady Novikov, Stealthwave Ltd, in cucina Marco Torre e Baldassarre Amodio (vice chef). ●50a Berkeley Square, Londra; ☎020/73994339; reservation@novikovrestaurant.co.uk, www.novikovrestaurant.co.uk; coperti 260. ●Parcheggio scomodo; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di salami italiani e melanzane tiepide con mozzarella di bufala; risotto ai carciofi; brasato al Chianti servito con puree di patate e spinaci; tortino al mango e frutto della passione con gelato allo yogurt.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut millesimato Docg (Ombra di Panthera); Cataratto, Chardonnay; Nero d'Avola & Sirah (entrambi Principe di Corleone).

Commenti: Una colazione davvero eccellente in tutti i sensi. Piatti squisiti, con tocchi innovativi (melanzane, tortino al mango, ecc.) preparati con ingredienti freschi, usciti dagli orti di proprietà, fuori Londra. Personale tutto italiano e menu che rispetta





EUROPA segue



chia la tradizione regionale di base; il proprietario è un imprenditore russo amante dell'Italia e della sua cultura, con oltre 30 ristoranti, per lo più italiani, a Mosca. Riunione conviviale di successo, organizzata dalla Vice Delegata Sidney Ross, con le vivande molto apprezzate da tutti gli Accademici: in particolare, ha riscosso applausi il risotto.

SPAGNA

 **BARCELONA**
27 settembre 2017

Ristorante "Un'altra Storia" di Giuseppe Palo e Maria Brusca. ●c/de Saragossa 122, Barcellona; ☎935/662814; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: olive cunzate e sfincione palermitano con caciocavallo e acciughe; caponata e polpette di sardina e menta; spaghetti fatti in casa con le sarde e finocchietto; cannolo di ricotta di pecora.

I vini in tavola: Grillo Doc 2015 (Ariddu); Nero d'Avola Doc 2013 (Kerasos).

Commenti: Una storia di famiglia, della madre Maria e del figlio Giuseppe, dalle straordinarie doti culinarie, che mettono in tavola un pezzo di autentica cucina della Sicilia Occidentale. Aperitivo favoloso: olive di Sciacca, "cunzate" con grande maestria al coltello e servite in ciotole di originale ceramica siciliana, e il tipico "sfincio-

ne" o "sfinciuni", gustoso pane pizza arricchito di formaggio caciocavallo e acciughe, una delle più antiche ricette di *street food* palermitano. La caponata, perfetta per gusto e corposità, a contrasto con le delicatissime polpette di sardine e menta, che richiedono una lunga e meticolosa preparazione. Un vero e proprio inno alla ricchezza di sapori e profumi della Sicilia, con i classici spaghetti sarde e finocchietto, spettacolare connubio tra mare e terra. Un cenno particolare all'uso della ricercata uva passa nera o passolina di Pantelleria. Freschissimo il cannolo. Scelta perfetta anche per i vini. Un grande plauso di merito.



NEL MONDO

ARGENTINA

 **BUENOS AIRES**
18 settembre 2017

Ristorante "IKE Milano" di Alberto Giordano. ●Dardo Rocha 2602, Martinez (Buenos Aires); ☎011/4717-2993; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: mini raviolo ripieno di ragu' genovese; lamina di sal-

siccia su letto di friarielli napoletani; burrata; bruschetta con melanzane a funghetto; arancini classici con salsa amatriciana; calamaro scottato su letto di purè aromatizzato all'nduja calabrese; spaghetti gamberi e zucchine; calamarata cozze e fagioli; sorbetto classico al limone; medaglione di manzo alle erbe con misticanza di verdure scottate; tiramisù classico; torta di mele con gelato al miele e amarene.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso; Malbec Saint Felicien (Catena Zapata).

Commenti: In un ambiente familiare e accogliente, IKE Milano si propone di coniugare i piatti tipici della tradizione con uno spirito innovativo, grazie alla presenza del giovane direttore Giordano, italiano doc, con la volontà di reinventarsi senza perdere quel gusto familiare. Menu degustazione, in collaborazione con l'azienda vinicola Catena Zapata, con l'ampia selezione di oli e liquori. Tocco esotico di curry per il cavallo di battaglia: spaghetti gamberi e zucchine; ma è assaporando il classico tiramisù che si può sentire, nonostante l'ambiente dinamico e moderno, che non si è perso il sapore di "quello della nonna".

GIAPPONE

 **TOKYO**
12 settembre 2017

Ristorante "Elio Locanda Italiana" di Elio Orsara, in cucina Germano Orsara. ●2-5-2 Kojimachi, Chiyoda-ku, Tokyo; ☎03/32396771; info@elio.co.jp, www.elio.co.jp; coperti 60. ●Parcheggio pri-

vato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichino con prosciutto crudo, burrata, nduja, olive spaccate e crostino con melanzane; polpetta di melanzane; costina di maiale al sugo; gambero con asparago; quenelle di baccalà mantecato su polentina con bottarga e pepe rosa; pasta con le sarde; fusilli al "ferro da calza" con ricotta e pomodoro; orata gratinata con mandorle e purè di carote; agnello con salsiccia e spinaci; gelato fatto in casa mantecato all'olio d'oliva e agrumi; piatto di dolci misti.

I vini in tavola: Quarto Calabria, Colalicio 2013 Igt (Villa Orsara).

Commenti: Il ristorante vanta una presenza ventennale nel panorama di Tokyo e molti estimatori sia tra la comunità internazionale sia tra quella giapponese. Il patron Elio è sempre presente in sala e alla Legazione di Tokyo ha riservato un'accoglienza straordinaria. Negli anni ha dimostrato di non fermarsi mai e di tendere al miglioramento continuo, senza paura di mettere alla prova il suo team di cucina capitanato da un sempre più maturo Germano Orsara. Prodotti freschi e bio da fornitori anche di piccole dimensioni affiancano prodotti importati dalla Calabria per una cucina sempre ancorata alla tradizione regionale con preparazioni casalinghe. Particolare entusiasmo hanno suscitato i fusilli al "ferro da calza", preparati secondo la tradizionale ricetta calabrese, ma è l'agnello con salsiccia e spinaci che ha messo d'accordo tutti gli Accademici. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Una serata memorabile per riprendere le attività accademiche.





PIEMONTE

BIELLA

Ristorante "Trattoria La Rocca" di Serena Dealberto, in cucina Serena Dealberto. ●Via Della Vittoria 90, Biella; ☎015/20737, cell. 377/3047061; info@trattorialarocca.net, www.trattorialarocca.net; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: furmagin e insalata di latic condita con olio di noci; sformato di spinaci e patate con fonduta di toma grassa; ris al pian bress con burro fuso color nocciola; fricc dal marghè e polenta fritta; tagliere di formaggi degli alpeggi biellesi; torta di pere e gelato di crema.

I vini in tavola: Piandoro Piemonte Doc; Orbello Coste della Sesia (entrambi Sella, Lessona).

Commenti: I Simposiarchi Lozia e Meliga hanno scelto un locale molto rustico per celebrare il tema dei formaggi. La cuoca ha pazientemente seguito e accettato i consigli dati da Accademici esperti in storia locale, formaggi e vini, eseguendo i piatti richiesti, nonostante esulassero dal suo repertorio culinario. Si è deciso di esaltare la tradizione di pietanze ancora attuali come il formaggio fatto in

casa, la fonduta, il risotto, il fricc e la polenta. È spettato, invece, ad alcuni Accademici il compito di recuperare delle forme di formaggio nostrano per il grande buffet di fine pasto: il quasi introvabile beddu, tome grasse e semi grasse sia di alpeggio sia di latteria, un erborinato e un caprino. Sono stati scelti vini biellesi per accompagnare il cibo. Servizio gentile e disponibile. Serata piacevole, ma velata da malinconia per la scomparsa della guida del past-Delegato, Carlo Greppi che è stato ricordato con affetto.

CIRIÈ

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014; info@ristorantelacredenza.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì - mercoledì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rotolo croccante farcito con tommino, salsa verde, pomodorini di mozzarella di bufala, buffet di formaggi; battuta di fassona, carciofi, ricotta affumicata; melanzane fritte, fontina e misticanza; biete, consommé di cappone e grana 90 mesi; risotto alle tome delle viole (plaisentif) e rosmarino; astice, blu del Moncenisio e cavolo rosso all'aceto; insolito orto con ricotta di capra; dolce pecorino, miele e arancia.

I vini in tavola: Brut (La Montina); Terlaner magnum 2015 (Produttori di Terlano); Fiano di Avellino 1999 (Mastroberardino); Verduzzo (Ronchi di Cialla).

Commenti: La cena ecumenica ha indubbiamente posto una notevole sfida agli chef nel difficile compito di sposare il tema della serata con il

loro bagaglio di esperienze, compito parzialmente mitigato dalla grande qualità e varietà dei formaggi nella regione. Giovanni Grasso, con la sua brigata, ha dato prova di grande capacità e fantasia che si è espressa in una serie di proposte, tutte ottimamente "presentate" con estrema eleganza, che hanno sposato i prodotti dell'orto con una varietà di formaggi delle valli. Lo chef ha inoltre accompagnato ogni portata con una breve presentazione su origine e tipologia dei formaggi che hanno fatto parte delle singole proposte. Grande interesse ha riscosso la proposta di una birra "Grecale - birificio Giulia" come aperitivo; qualche perplessità ha sollevato la scelta del Fiano del 1999 molto profumato, per accompagnare il primo e il secondo. Grande professionalità del servizio in un ambiente accogliente e molto raffinato.

PINEROLO

Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio, in cucina Giulia Porta e Claudio Farina. ●Via Roma 9, Cavour (Torino); ☎0121/600821, anche fax; info@lanicchia.net, www.lanicchia.net; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccolo stuzzichino ai formaggi; peperone di Carmagnola, sairas, acciughe e colatura di alici; gnocchi di patate ripieni di cevrin di Coazze, crema di barbabietola; fonduta di plaisentif con cardo gobbo di Nizza Monferrato; cassata di sairas, fondente Caffarel.

I vini in tavola: Brut Eli 30 mesi in miniera Val Germanasca; bianco Pinerolese Vertblanc (entrambi L'Autin); Barbera Pinerolese Foravia; Merenda con Corvi (entrambi Bea); Dulcis in fundo (Scuola Malva Arnaldi).

Commenti: Sono due i formaggi forse più rappresentativi del Pinerolese: il sairas (o sairas) del fen e il plaisentif, che non potevano mancare, insieme al cevrin della vicina Coazze, sul desco allestito per la cena ecumenica. L'abilità dello chef ha messo in luce la versatilità del sairas, utilizzato sia come ripieno del peperone al forno sia come base per la cassata (il risultato ottenuto è stato tecnicamente ineccepibile). Alcune considerazioni merita il plaisentif, o formaggio delle viole, ricco di suggestioni e di storia, dal momento che è citato in alcune fonti

del 1500. La sua produzione è circoscritta a un piccolo territorio; quello degustato proveniva da Sestriere ed era eccellente. Il professor Giuseppe Zeppa, docente alla facoltà di Agraria dell'Università di Torino e relatore d'eccezione per la Delegazione, ha descritto le caratteristiche dei formaggi, spiegando tra l'altro le differenze tra prodotti vaccini e caprini.



LOMBARDIA

LODI

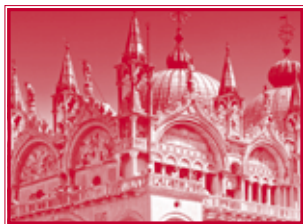
Ristorante "Villa Fabrizia" di Andrea Goldaniga, in cucina Francesco Carra. ●Via Mirabello 1, Bertonico (Lodi); ☎0377/85352, cell. 348/0065752; villafabriziaresort@gmail.com, www.villafabrizia.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatine con raspadura; risotto al panterone; faraona al mascarpone; turta gelada (semifreddo al mascarpone).

I vini in tavola: Prosecco (Villa Selli); Ribolla Gialla (Primosic); Cabernet Sauvignon (de Tarczal); Moscato d'Asti (La Gatta).

Commenti: Menu basato su ricette tradizionali, che utilizzano alcuni degli eccellenti formaggi locali. Nonostante le diverse prove effettuate, anche per l'origine mantovana del cuoco, la riuscita di alcuni piatti è stata inferiore alle attese e alle prove stesse. Eccellenti la raspadura e il grana in 2 stagionature, offerti da un noto produttore locale, relatore della serata. Frittatine molto buone, ben contrastate con le erbe saltate. Risotto ben eseguito, ma smorzato nella sua tipicità dall'aspirazione, non prevista, di miele. Faraona eseguita alla maniera tradizionale, ma non cotta a sufficienza e presentata con poco sugo. Dolce con dose eccessiva di mascarpone, tra l'altro non di grande qualità, ricoperto di cacao, non previsto. Molto buoni i vini, giustamente messi in risalto da un grande enologo.





VENETO

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Osteria dai Mazzari" di Vito e Mauro Mazzari, in cucina Vito Mazzari. ●Via Pallade 18, Follina (Treviso); ☎0438/971255, fax 0438/971766; info@osteriadaimazzari.it, www.osteriadaimazzari.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini caldi con formaggio caprino, con casatella, con funghi porcini; zuppa di porcini; risotto con la zucca e formaggio morlacco; gallo di corte in tecia al Prosecco, patate corrette e polenta biancoverla; tortino di ricotta farcita con salsa ai cachi.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Frezza); Verdiso 2016 (Gregoletto); Cabernet Sauvignon 2016 (Giorgio Cecchetto); Zibibbo 2016 (Buffa).

Commenti: Il menu concordato con la Simposiarca Vice Delegata Marisa Fontanin è stato semplice ma significativo. La degustazione dei formaggi è avvenuta all'accoglienza, con crostini caldi. La zucca ha concorso nella preparazione di un risotto dove il morlacco, formaggio dei pascoli montani trevigiani, ha dato un sapore caratteristico nobilitandolo e mantendolo perfettamente. Il piatto *cult* del locale: i galli

dell'aia cotti lentamente in tegame con tutti i sapori dell'orto e il Prosecco, che conferisce la giusta acidità e sapidità, sono stati molto apprezzati. I vini sono stati tutti perfettamente abbinati e lo Zibibbo finale, particolarmente aromatico ed equilibrato di sapore, ha lasciato pienamente soddisfatti. Due relatori si sono alternati per parlare sia della storia del formaggio nel territorio sia della tecnica che si è sviluppata nel tempo. Il professor Danilo Gasparini del CS "Franco Marengi" ha tenuto un *excursus* culturale sul formaggio, alimento fondamentale nella storia dell'uomo.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

Ristorante "Valeria 1904" di Tom Oberdan, in cucina Tom Oberdan. ●Strada per Vienna 52, Trieste; ☎040/9220286; info@trattoriavaleria.it, www.trattoriavaleria.it; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì, domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di pane di segale con liptauer; tortino di verdure con stracchino del Carso; gnocchi morbidi di ricotta e spinaci; zuppa di cipolla e formaggio jamar; ljubljanska e patate "in tecia"; strudel di ricotta "in straza".

I vini in tavola: Carso White brut spumante (Sancin); Collio Pinot Bianco (Villa Russiz); Carso Chardonnay La Bora (Kante); rosso Monte d'Oro (Sancin); COF Verduzzo Friulano (Dorigo).

Commenti: La serata è stata estremamente piacevole e i piatti serviti molto curati sia da un punto di vista estetico sia gastronomico, perfettamente allineati con il tema. Il locale si è dimostrato all'altezza di questo appuntamento accademico e il servizio è stato ineccepibile. Lo chef, Tom Oberdan, che è anche il proprietario del ristorante, con professionalità e grande cura, ha seguito tutte le indicazioni del Simposiarca, Enrico Pobega, con il quale ha avuto diversi incontri per meglio orchestrare il convivio. I convenuti hanno apprezzato i cibi semplici, della tradizione locale, arricchiti con formaggi autoctoni, prodotti sul Carso triestino. Agli Accademici sono state fornite schede tecniche, in cui il Simposiarca ha spiegato la scelta dei vini e gli abbinamenti ai piatti, attraverso una precisa analisi gustativo-olfattiva e di struttura dei prodotti scelti. Una serata all'insegna della convivialità ma anche della tradizione, della cultura e degli antichi sapori.

UDINE

Ristorante "Trattoria Da Nando" della famiglia Uanetto. ●Via Divisione Julia 4, Mortegliano (Udine); ☎0432/760187, fax 0432/761786; info@danando.it, www.danando.it; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con "strisules" (fettine di formaggio fritto), frico croccante, baci di frico e frico morbido; ricotta friulana di Malga Pramsoio rivisitata; cocotte di formaggio al tartufo bianco; gnocchi di mais bianco e tartufo nero; "polente cuinciade" (polenta condita) con funghi; dolce udinese e meringhe alla panna fresca.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Marinig); bianco (Dorigo); Pinot Nero (Prepotto); Pra Zenar (Rodaro).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica con piena partecipazione degli Accademici, nell'elegante *dependance* di uno dei locali storici della pianura friulana, curata dai Simposiarchi Massimiliano Basevi e Andrea Cudini. Il formaggio in cucina è stato proposto

in una forma molto elegante e in abbinamento a prodotti stagionali e del territorio: il tartufo bianco e nero, i funghi porcini, cantarelli e chiodini, nonché la polenta realizzata con il mais locale. Molto graditi i primi piatti e gli antipasti. Giudizi meno unanimi sulla polenta servita come secondo piatto, forse per la non eccelsa qualità dei funghi, e sul dessert. Abbinamento dei vini decisamente indovinato, con prodotti locali di qualità. Il servizio impeccabile e cortese ha confermato l'alta professionalità dello staff di Ivan Uanetto anche a fronte di un numero elevato di commensali. La cena è stata preceduta da una breve relazione sulla produzione casearia delle latterie turnarie.



EMILIA ROMAGNA

CESENA

Ristorante "Osteria dei Frati" di Giorgio Clementi e Valentina Grandotti, in cucina Giorgio Clementi. ●Via Romolo Comandini 149, Cesena (Forlì Cesena); ☎0541/949649, anche fax; cell. 392/1487260; info@osteriadeifrati.com, www.osteriadeifrati.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e formaggi della fossa Abbondanza, formaggio bazzotto, coppa e misticanza all'arancia e Alchermes; monfettino risottato al formaggio di fossa; guancia di manzo al vin brulé, patate schiacciate e pecorino; crema di squacquerone, cetriolo marinato e castagne.

I vini in tavola: Vini della Cantina Podere Vecciano delle colline di Rimini.

Commenti: Renato Brancaleoni, grande affinatore di formaggi di fama nazionale, ha tenuto, su richiesta del Delegato Gian Luigi Trevisani, un intervento di apertura sul tema della serata. In premessa la storia del locale, il cui nome deriva dal fatto che fu costruito sui resti di un convento distrutto durante l'occupazione napoleonica. Ha proseguito con una ve-





ra lezione sui formaggi del territorio, sulla loro stagionatura, sulla modalità di trasformazione di latte in formaggio, appassionando gli Accademici. In particolare si è soffermato sulla stagionatura in fossa del formaggio. Brancaloni possiede la fossa Abbondanza, nella quale stagiona più tipi di formaggio di sua produzione. Molto apprezzati i formaggi offerti all'aperitivo e il piatto di monfettino risottato con formaggio di fossa e aceto balsamico.

IMOLA

Ristorante "Le Bistrot" di Angelo Costa e Daniele Sangiorgi, in cucina Daniele Sangiorgi. ●Via Valsellustra 18/g, Dozza (Bologna); ☎0542/672122, cell. 3405574589; info@ristorantelebistrot.it, www.ristorantelebistrot.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in febbraio; giorno di chiusura martedì; lunedì e mercoledì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bettelmatt d'alpeggio, fontina d'alpeggio Dop, bra stagionato, pecorino Pienza stagionato nero, uva-cream cheese con granella pistacchio, polpettine di melanzana con provola affumicata su centrifuga di pomodoro fresco accompagnate da burrata; passatelli con guanciale e noci su crema di pecorino; scaloppa alla petroniana con fontina accompagnata da sformatino di patate; cassatina di ricotta; crostatina con crema di formaggio fresco e frutti di bosco; vasettino di crema alla panna con crema cioccolato.

I vini in tavola: Chardonnay, Sauvignon (Russolo); Pignoletto frizzante (Merlotta), Sangiovese di Romagna (Monticino Rosso).

Commenti: È stato un *excursus* sui formaggi delle svariate regioni a caratterizzare la cena ecumenica presentata dal Simposiarca e Consultore Enrico Menzolini. A introdurre l'insieme dei piatti è stato uno specialista del ramo formaggi nel gruppo Selecta, Andrea Pasi, documentando le peculiarità delle varie tipologie, tra cui il parmigiano reggiano e il formaggio di fossa che potrà venire alla luce solo dal 25 novembre. Dopo l'ottimo approccio con sapienti e preziosi prodotti dell'alpeggio, si è passati alle gustose polpettine di melanzane e ai passatelli asciutti resi assai saporiti dal pecorino. È seguita una scaloppa con salsa di pomodoro. Dopo l'assaggio di diversi tipi di dolci, dalla cassatina alla crostatina e a un vasettino di crema alla panna, il Simposiarca e il Delegato hanno espresso il loro apprezzamento alla brigata di cucina consegnando il guidoncino dell'Accademia.

RAVENNA ROMEA

Ristorante "Taverna di San Romualdo" di Antonio Mazzetti. ●Via Badanera 1, Ravenna; ☎054/4483447, cell. 338/9333071; info@tavernasanromualdo.it, www.tavernasanromualdo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: degustazione di formaggi (ricotta, Alighieri erborinato, mariola, vecchio Franco, fossa, sboccato, squacquerone, ravignolo, tumè delicata); salumi casentinesi (soppressata di maiale brado, finocchiona, lardo di brado) con sottaceti; flan di formaggio e pere con guanciale rosolato; tortelli con l'Alighieri; tagliolini alla coratella di agnello e olive; rollè di agnello farcito arrostito; ver-

dure fondenti di stagione; dolce alla ricotta e gocce di cioccolato; mousse al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Rebuli); Il Prugnato 2014 Doc; Sangiovese Superiore 2013 Doc; Sangiovese Superiore Riserva (entrambi Podere dal Nespole); Albana Passito Doc (Poderi delle Rocche).

Commenti: Dopo un inizio di degustazione di formaggi dei caseifici "Il Buon Pastore" di Sant'Alberto (ovini) e "Boschetto" di Conselice (bovini) e, prima di iniziare la cena, l'Accademico Simposiarca della serata, Francesco Donati, ha svolto una breve ma chiara, esaustiva e apprezzata relazione su "I formaggi nella cucina della tradizione regionale", seguendo le indicazioni del tema annuale. Buono il rollè di agnello farcito al formaggio, accompagnato da verdure arrostiti. Delicata la mousse al mascarpone. A fine pranzo il Delegato ha manifestato ai gestori e allo staff l'apprezzamento di tutti gli Accademici e degli ospiti.



TOSCANA

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Enoteca Giovanni" di Giovanni Rotti, in cucina Sandro Clamor. ●Via Garibaldi 25, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71695; info@enote-

cagiovanni.it, www.enotecagiovanni.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15-28 febbraio; 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostone alla frantoiana con scoppolato di Pedona e olio di frantoio 2017; crema di zucca nostrale con pistilli di zafferano e mousse di caprino fresco; polenta taragna con pecorino e ragù di funghi misti; gnudi di ricotta e spinaci con passata di pomodoro; filetto di fassona scaloppato con crema di "blu Mugello"; tartellette con pecorino e pere williams rosse.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino di Monteverro 2016; Scapestrato di Bolgheri 2016; Moscato d'Asti 2016.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, organizzata dall'efficiente Simposiarca Massimo Di Vita, ha avuto ottimo esito, sia per il menu predisposto dal sempre bravissimo Giovanni Rotti, sia per l'alto numero di partecipanti, che hanno letteralmente riempito il locale. Il non semplice reperimento di particolari prodotti del territorio è stato superato con la proposta dello scoppolato e del blu Mugello, che son stati una piacevole scoperta. Ottima idea l'assaggio di un olio nuovo locale, apprezzato come tutti i piatti, in particolare gli gnudi a grana fine e il filetto; molto buono anche il dessert. Lodati i vini. Al termine, il Delegato Giovannini ha donato al titolare il piatto dell'Accademia, a ricordo della serata e in riconoscimento dei 50 anni di attività al servizio del buon cibo e dei buoni vini e, in fondo, della città.

SIENA VALDELSA

Ristorante "Tipiche Tentazioni" di Caterina Morandi. ●Località Il Capannino della Suvera, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/961048, cell. 339/6683578; tipichetentazioni@libero.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con saliccia e stracchino, con pâté di fegato e crostini vegetariani con olive; sformatini mignon di asparagi, patate e gorgonzola; ribollita; lasagne al pesto; arista; peposo; selezione di pecorini: stagionato, con tartufo, al miele, alle pere, semistagionato da latte crudo, stagionato in grotta, isolano stagionato; stracciatella "il cuore della bur-



TOSCANA segue



rata" e ricotta, tutti accompagnati da marmellate e mostarde; selezione di salumi con prosciutto crudo toscano, salame di Siena, sbriciolona al finocchio, salsiccia secca di Siena, soppresata gigante al prezzemolo, serviti con sott'oli; millefoglie.

I vini in tavola: Chianti Docg biodinamico (Piticciano, Colle di Val d'Elsa); Toscana rosso Igt (Camporignano, Casole d'Elsa).

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica, sempre nell'ottica di esplorare e conoscere le varie tipologie di ristorazione e in ossequio al tema accademico dell'anno, è stato individuato un locale dove è stato possibile degustare, tra le altre prelibatezze, una varietà eccezionale di formaggi. Con una formula di servizio inusuale, per gli Accademici, in parte a buffet, peraltro molto apprezzata, la titolare Caterina Morandi ha allestito un menu ricco di tipicità locali, di alto livello, le caratteristiche delle quali sono state illustrate da esperti invitati per l'occasione. Serata veramente ben riuscita.

VALDICHIANA- VALDORCIA SUD

Ristorante "Dopolavoro La Foce" di Asia Chirido, in cucina Katie Gallego. ●Strada della Vittoria 90, Pienza (Siena); ☎0578/754025, cell. 339/3024595; info@dopolavorolafoce.it, www.dopolavorolafoce.it; coperti 85+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° novembre-21 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: assaggi di pecorino fresco con miele locale; pecorino stagionato sotto vinacce con mostarda di pomodori verdi; focaccia bianca al rosmarino; bico caldo con acciughe

sotto pesto; ravioli ripieni di peconzola con pere e riduzione di Nobile; coniglio in fricassea; patate ripiene al pecorino fondente; erbe di campo ripassate; torta di mele e cannella con crema pasticciera; caldarroste.

I vini in tavola: Vermentino di Maremma Acquiagusta 2016 (Tenuta la Badiola); rosso di Montepulciano Fossolupaio 2015 (Bindella); Passito di Sangiovese (Nicolini, Seggiano).

Commenti: Il ristorante è un luogo caro, da sempre, alla gente locale: si andava per un bicchiere di vino, una merenda, una partita di bocce. Dopo uno splendido tramonto sulla Val d'Orcia, gli Accademici si sono concessi, prima della cena, mezz'ora di buona musica, grazie alla fisarmonica di Alessandro Moretti. Raffinata, ma al tempo stesso rustica e calda, l'accoglienza, guidata da Asia Chirido, molto coerente con la cucina, l'arredo e la storia del locale. Particolarmente lodati gli antipasti e i ravioli al peconzola, di altissimo livello, mentre gli Accademici ascoltavano con piacere l'arguta e interessante relazione della Simposiaria Patrizia Capraro Ippolito sul formaggio in Val d'Orcia.

VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "La Dogana" della famiglia Pierucci, in cucina Vittoriano Pierucci. ●Via delle Pianore 20, Cappezano Pianore, Camaiore (Lucca); ☎0584/915159; info@ristoranteladogana.com, www.ristoranteladogana.com; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: benvenuto con focaccine morbide ai grani antichi

con panna fermentata di Careggine e trota marinata; acciuga in beccafico di pecorino stagionato di Stiava con insalata speciale; raviolini di ricotta e blu toscano in crema di zucca e salsa; farrotto alla faraona con fonduta di buccia di rospo; piccione in doppia cottura con timballo di patate e blu toscano; presa di Patanegra con spinaci e fonduta di pecorino fresco di Stiava; manifregoli con cioccolato, pere e ricotta fresca di pecora.

I vini in tavola: Spumante metodo classico (Tenuta Mariani); rosso Il Corzanello 2015 (Corzano e Paterno, San Casciano Val di Pesa).

Commenti: La scelta del ristorante è stata ben accolta da tutti gli Accademici. L'idea è stata quella di far incontrare i formaggi toscani con la tradizione territoriale. Il menu, ricco, ben presentato e servito, ha permesso di conoscere e apprezzare alcuni formaggi toscani, dal pecorino, al blu, al buccia di rospo e altri ancora, che sono stati protagonisti dei piatti degustati. Vittoriano e Daniele Pierucci hanno dato il meglio, eccellendo con un memorabile piccione in doppia cottura e formaggio blu dell'azienda Corzano e Paterno. La lieta serata, all'insegna della convivialità accademica, ha valorizzato un alimento, il formaggio, che forse più di altri parla della terra da cui nasce ed è parte del nostro patrimonio di memorie.



MARCHE

MACERATA

Ristorante "Il Poggio delle Armonie" della famiglia Sulpizi, in cucina Anna Maria Marini. ●Località Pecciane in Frazione Pievebovigliana, Valfornace (Macerata); ☎0737/615265, cell. 334/5035188; info@ilpoggiodellearmonie.it, www.ilpoggiodellearmonie.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultimi 15 giorni di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: plateau di formaggi selezionati; tegliette sfiziose al

gratin; tagliatelle all'ortica con pecorino; calcioni con cagliata di pecora e tartufo; filetto di maiale al formaggio di fossa; "grugni" ripassati in padella con aglio e peperoncino; crema al croccante.

I vini in tavola: Verdicchio; Sangiovese (entrambi Vignedileo, Staffolo).

Commenti: La cena si è aperta con una selezione di ottimi pecorini, provenienti da greggi dei Sibillini. Assai gustosi i due sformatini: uno alle melanzane e l'altro con patate e formaggio. Luca Angeli, uno dei titolari dell'azienda "Frattelli Angeli" (nata nel 1960 e giunta alla terza generazione), ha descritto le vicissitudini subite a causa del terremoto e ha disquisito sui vari criteri di preparazione del formaggio. Anche i successivi piatti sono stati dominati dal pecorino, sia fresco sia stagionato, delle migliori qualità. Chiusura in bellezza con i "grugni" e con un delicato dessert. Infine, sono stati consegnati agli Accademici il libro *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale* e il volumetto *I formaggi delle Marche* con la descrizione di una rarità riscoperta dalla Delegazione: "il caciocione dei Sibillini". Chiusura di seduta con gli applausi per il titolare del ristorante e il suo staff.



UMBRIA

PERUGIA

Ristorante "Fortebraccio del Perugia Plaza Hotel" della famiglia Menzoni. ●Via Palermo 88, Perugia; ☎075/34643; perugiaplaza@umbriahotels.com, www.hotelplazaperugia.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

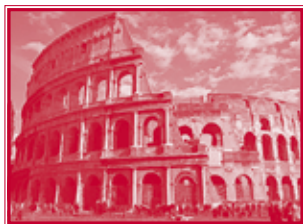
Le vivande servite: foglie di verza farcite di patate e porcini con roccaccio di Fossato di Vico al tartufo; caramelle di pasta fresca con cipolla rossa di Cannara e crema di pecorino di Norcia; baccalà su letto di bietola all'aringa affumicata con fonduta di caciotta allo zafferano; gelato di ricot-



ta accompagnato da salsa al caramello e polvere di cioccolato amaro.

I vini in tavola: Chardonnay 2016 Igt (Briziarelli); Rubesco 2014 Doc (Lungarotti, Torgiano).

Commenti: L'Accademico Tommaso Sediari, nella duplice veste di Simposiarca e di relatore, ha introdotto il tema della serata premettendo che l'Umbria non ha una ricca tradizione in materia di formaggio: l'unico prodotto regionale insignito della Dop è il "pecorino toscano", che porta il nome della confinante regione, seppure prodotto in terra umbra. La decisione, nella scelta del menu, è di affidarsi alla fantasia creativa dello chef, Mario Urbanelli, che ha preparato piatti realizzati con prodotti rigorosamente locali. Il roccaccio di Gualdo Tadino - di pecora, a pasta dura - nell'antipasto; il pecorino di Norcia, che nulla ha da invidiare al titolato "pecorino toscano", unito alla cipolla rossa di Cannara nel primo; la caciotta per la fonduta, audacemente accostata ai pesci del Nord Europa nel secondo; la ricotta con cui è stato confezionato il gelato, che è risultato meno particolare. Al termine, il Delegato Massimo Alberti ha presentato lo chef e ringraziato tutti gli Accademici.



LAZIO

ROMA EUR ROMA APPIA

Ristorante "Locanda Marchesani" di Bruno Marchesani, in cucina Bruno Marchesani. ●Piazza Bellini 13, Pomezia (Roma); ☎06/9107720; b.marchesani@libero.it, www.locandamarchesani.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 24 dicembre-2 gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: profiterole di gorgonzola Prato Sefia con miele di castagno e pistacchio fresco di Bronte, ricottina di bufala con julienne di calamari al profumo di limone; tonarelli con fonduta di crosta fiorita di latte vaccino crudo al rosmarino e muffieno alla menta peperita; degustazione di

formaggi: toma piemontese a latte crudo, infiltrato al Cartizze, infiltrato al Raboso con confetture, erborinato affogato al vino rosso con mirtilli rinvenuti in Passito di Pantelleria; fabergée di cheese cake con frutti di bosco e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Champagne réserve (Jean Lallement, Verzenay); Donnaluce, bianco del Lazio Igt (Poggio le Volpi, Monte Porzio Catone); Gocce Primitivo di Manduria Doc (Feudi Santini, Leporano); Kius brut spumante millesimato da uve bellone (Marco Carpineti, Cori); Oberhäuser Brücke Riesling Eiswein (Dönnhoff, Oberhausen an der Nahe).

Commenti: Protagonisti assoluti della riunione conviviale i formaggi di Elio Testa, maestro di salumeria e mastro affinatore caseario, e di Bruno Marchesani, chef e sommelier. Dopo l'introduzione del Simposiarca Claudio Nacca, Testa ha presentato i suoi formaggi e le tecniche di affinamento attraverso le quali sono stati valorizzati e ha illustrato il loro utilizzo nel menu, mentre Publio Viola, Delegato di Roma Appia, ha intrattenuto i convitati con la storia e le qualità del formaggio. Apprezzatissime le portate e i connubi tra formaggi, condimenti, salse e, in particolare, i vini ai quali sono stati sapientemente abbinati, attraverso un'esaltazione reciproca di sapori e sentori. Veramente eccezionali i vini a cominciare dallo Champagne riserva per finire a un rarissimo e preziosissimo Riesling renano da vendemmia invernale, autentica perla, che Bruno Marchesani ha voluto generosamente offrire a

conclusione di una cena memorabile. Servizio cortese e preciso.

ROMA CASTELLI

ROMA

ROMA AURELIA

ROMA NONENTANA

Ristorante "EPOS - Poggio le Volpi" di Enoteca Poggio le Volpi, in cucina Dante Corona. ●Via di Fontana Candida 3, Monte Porzio Catone (Roma); ☎06/9416641, cell. 342/1086072; rossellamacchia@hotmail.com, www.enotecapoggiolevolpi.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, domenica sera. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di formaggi: hoamatks, caciocavallo podolico, taleggio di bufala, caprino loira, livarot, carublu, pecorino laziale; spaghetti cacio e pepe; ravioli di caciotta e maggiorana con salsa di pomodori; arzilla ripiena di provola affumicata con lattuga romana con nocchie e maionese allo zenzero.

I vini in tavola: Frascati brut metodo classico (Asonia); bianco Lazio Donnaluce Igp Magnum 2015; Frascati Superiore Doc (People); Cannellino.

Commenti: L'incontro si è aperto con il saluto del Delegato e CT di Roma Gabriele Gasparro, in nome dei Delegati romani intervenuti con i loro Accademici: Salvatore Di Giulio, Alessandro Di Giovanni, Tullio Sorrentino e il Delegato onorario Bruno Cesaroni. Il Simposiarca Roberto Dottarelli ha

illustrato il menu e svolto una relazione sui formaggi del Lazio. Particolarmente gradito il tagliere con i vari formaggi ben accoppiati con il vino Donnaluce, illustrato dall'Accademico Consulatore Sandro Tomassi. Nella norma della rigida tradizione, il cacio e pepe; gradevolissima la pasta dei ravioli di caciotta; gusto particolare e saporito quello dell'arzilla ripiena. Un menu ben articolato e vario. Ottimi i vini. Particolarmente numeroso il personale di servizio, premuroso e rapido. Apparecchiatura elegante. La bellezza del posto, l'amenità del panorama della notte sulle mille luci di Roma, il clima ancora con il sentore estivo, hanno contribuito al successo della serata.



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Ristorante "Fabbrica dei Sapori" di Ermanno Piccone. ●Via della Fossa (Incrocio S.S. 5 Km 126,1), Celano (L'Aquila); ☎0863/793661, cell. 338/9763688; info@fabbricasapori.it; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grana, pecorino, olive, rustici, pizze calde; orecchiette, crema di formaggio e pistacchio; chitarrina cacio e pepe; stracotto con groviera, rucola, pachino e pinoli; patate al forno, verdure ripassate; dolce, macedonia.

I vini in tavola: Prosecco; Trebbiano; Montepulciano; Cerasuolo (tutti Lepore).

Commenti: Rispetto dei piatti tipici di una cucina regionale, con accentuazione del riferimento territoriale (Marsica), quanto anticipato dal Simposiarca Stefano Maggi. Il calice di benvenuto accoglie con le bollicine italiane e una stuzzicante ricchezza di fragranze locali, declinate nei piccoli capolavori salati che racchiudono formaggi tipici del territorio con inediti accostamenti. Felice il connubio tra il





ABRUZZO segue



formaggio e il pistacchio che accompagna le orecchiette; la giusta collosità della pasta incontra la morbidezza del formaggio e la delicata croccantezza del pistacchio in un perfetto equilibrio di sapori e consistenze. Ineccepibile la realizzazione della chitarrina che dà il meglio grazie al punto di cottura perfetto, esaltante la salsa elaborata e ben equilibrata nei componenti essenziali (cacio e pepe). Forse lo straccetto avrebbe gradito una cottura più morbida: bene l'accostamento con rucola, pachino e pinoli e sorprendente l'incontro tra la nota amara della rucola con la dolcezza del formaggio. Alta professionalità nel servizio.

CHIETI

Ristorante "Villa Maiella" di Peppino e Angela Tinari. ●Via Sette Dolori 30, Guardiagrele (Chieti); ☎0871/809319, fax 0871/809360; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana a gennaio e due a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bacio al cacio; crispy cheese; formaggio scottadito; capra e prezzemolo; cicoria, pecorino, cozze; gnocco di patate cicero e castelmagno Dop; spaghetti cacio e pepe; uovo e caciocavallo; pera farcita con ricotta e caramello all'arancia.

I vini in tavola: Pinot Bianco Alto Adige Doc (Kettmeir, Caldaro); Pecorino Igt 2016, Colline Teatine Mimi (Sarchese, Ortona); Baldovino Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2016 (Tenuta i Fauri, Chieti); Concerto Lambrusco Reggiano Doc 2016 (Ermete Medici, Gaida); Vermouth rosso vino aromatizzato (Antica Distilleria Quaglia, Castelnuovo Don Bosco).

Commenti: È difficile descrivere la perfezione: l'uomo, per natura imper-

fetto, non ne possiede la dimensione. La cena ecumenica è stata perfetta. La relazione iniziale, svolta da Angela Di Crescenzo Tinari, sovrana della cucina di Villa Maiella, ha presentato uno spaccato vivace della cucina regionale legata all'uso dei formaggi ed efficaci esempi sui limiti della tutela che la politica garantisce alla tradizione delle cucine italiane. Poi il menu, presentato dai Consulenti, ha affascinato i commensali, riuniti attorno al luminoso e gioioso tavolo imperiale. Dall'attesa ai primi, fino all'uovo e caciocavallo e poi alla pera farcita, ogni pietanza ha rappresentato la capacità di usare i prodotti, equilibrare sapori e donare sensazioni capaci di fare di una riunione conviviale un evento memorabile. Meravigliosa la scelta di abbinare vini come il Lambrusco al caciocavallo e il Vermouth rosso al dessert, passando per l'attimo magico della presentazione in anteprima del Lapis 2017, arrivata appena spillato dalla botte.

PESCARA

Ristorante "Bollicine" di Luca Panunzio. ●Via Trento 15, Pescara; ☎085/4415006; info@bollicinepescara.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto di fiadone; pallotte "cace e ove"; formaggio fritto alla teramana; agnello "cace e ove"; ravioli di ricotta di pecora al sugo di pomodori a pera d'Abruzzo; bistecca del pastore (una fetta di pane raffermo, inzuppato nel latte, ricoperto di fette di formaggio fresco di pecora e passato al forno); piccola degustazione di formaggi di diversa stagionatura e provenienza; crostata di ricotta con scaglie di cioccolato fondente e crema allo zafferano dell'Aquila.

I vini in tavola: Rosato degli Amici Doc 2016 (S. Lorenzo); Moscatello passito Colline pescaresi Igt 2012 (Tenuta Secolo IX).

Commenti: L'annuale cena ecumenica è stata molto affollata di Accademici che hanno dimostrato particolare interesse per la relazione di un cultore del formaggio, il signor Nunzio Marcelli, che ha illustrato le peculiarità casearie del territorio abruzzese e le modalità di produzione di questa leccornia gastronomica, nonché la sua versatilità culinaria. Il tema è stato ampiamente dimostrato nel menu che l'esperto Simposiarca, Massimo Di Cintio, ha fatto preparare, con una sventagliata di antipasti, in cui si è esaltata la cucina casearia abruzzese, e con un primo piatto che non poteva ignorare un'esaltante ricotta ovina. Non tutti conoscevano la "bistecca del pastore", una delizia che ha sorpreso il palato. Degno di nota è stato il "vino degli amici", un rosso fresco e profumato, che il produttore, Gianluca Galasso, ha presentato come un esperimento, da tutti riconosciuto positivamente.

SULMONA

Ristorante "Frangì al Casale" di gestione familiare, in cucina Leonardo Di Pietro, Giorgio Di Pietro, Veronica Girdea. ●Località Marane Via San Giuseppe 6, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212773, cell. 348/7666140; frangiosu@gmail.it; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di formaggi locali con salse; antipasti di formaggi caldi; spaghetti cacio e pepe; girasole di pasta tirata a mano con ripieno di ricotta e noci con salsa di fiori di zucca e zafferano; scaloppa alla fontina con contorni di ver-

dure; cheese cake con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Costantini.

Commenti: Dopo la simpatica e articolata esposizione del Simposiarca Gianni Febbo, la serata dedicata ai formaggi ha avuto come ospite eccellente il famoso Gregorio Rotolo: casaro e, come lui ama definirsi, pastore di Scanno. Produttore di 25 tipi di formaggi noti in tutto il mondo, tra cui il gregoriano e l'ultimo nato Francesco, dedicato al Santo Padre, ha intrattenuto gli Accademici parlando della sua lavorazione innovativa con latte crudo non pastorizzato che li differenzia da tutti gli altri. Particolarmente apprezzati gli antipasti, buoni gli spaghetti e innovativo il girasole, dove più gusti si armonizzavano. Ottimo il dolce. Il Delegato, dopo aver ringraziato la brigata di cucina, ha consegnato il piatto dell'Accademia a Gregorio.

VASTO

Ristorante "Dalla Padella alla Brace" di gestione familiare, in cucina Angelo Sarchione. ●C.da Rivullo 2, Montedorisio (Chieti); ☎0873/69739, cell. 328/6869013; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: roché di ricotta e cacao; pallottina cacio e uovo; pizza e fuj; cremoso d'uovo e spuma di canestrato di Castelli; ravioli vastesi (li graviul dugg); agnello con erborinato di Scanno; fiadone e fantasia di pecorini.

I vini in tavola: Spumante brut Pecorino (Cantina San Nicola, Pollutri); Trabbiano d'Abruzzo Doc 2016 (Pari-





de D'Angelo, Pianella); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013 riserva (Cantina San Nicola, Pollutri).

Commenti: In una *location* immersa tra i vigneti e gli oliveti a pochi chilometri da Vasto, si è svolta la cena ecumenica dedicata ai formaggi nella cucina della tradizione regionale. Semplice il locale, curato il servizio. Ai saluti del Delegato ha fatto seguito un'esauriente relazione sul tema curata da Giorgio Suriani maestro assaggiatore Onaf. Il menu, preparato dal giovane chef, è stato molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. Prelibati il roché di ricotta e la pizza di mais croccante con le verdure; vellutato e armonico il cremoso di uovo con spuma di canestrato; evocativo e tradizionale del territorio il raviolo dolce, la cui presentazione è stata curata dal Vice Delegato. Entusiasmante la croccantezza dell'agnello alla brace con crema di erborinato di Scanno. Il convivio si è concluso con il fiadone, dolce tipico a base formaggio, evocativo del periodo pasquale. Apprezzata la cena per la ricchezza dei sapori e l'abbinamento con i vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



CAMPANIA

● AVELLINO ● NOLA

Ristorante "Il Trifolajo" di Patrizia Urziolo, in cucina Eugenio Iavarone. ●Via Borgo Nuovo 39, Summonte (Avellino); ☎0825/691469; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in inverno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzarotti ripieni di scamorza e uova; crêpe al caciocavallo podolico e tartufo; tortino di patate cotte al latte, fior di latte e funghi porcini; formaggio caprino fresco; spaghetti quadrato Armando con funghi porcini e fonduta di caciocavallo; agnello latiticauda con cacio e uova; carmasciano stagionato e confetture di frutta.

I vini in tavola: Falanghina Jade spumante; Aglianico Neromora 2015 (entrambi Vinosia).

Commenti: I panzarotti e lo spumante sono stati serviti nella zona scoperta del ristorante, comunque riscaldata da due valide stufe per esterno. Dopo il tocco della campana, il Delegato di Avellino ha rivolto brevi parole di benvenuto al folto gruppo di Accademici di Nola e a Giuseppe de Martino. Ha poi proseguito parlando delle antichissime origini del formaggio e della sua attuale diffusione in Campania dove si contano più di 18 tipologie, molte delle quali entrano a far parte di numerose preparazioni gastronomiche regionali e, appunto, alcune di esse, dall'antipasto al dessert, fanno parte della cena. Le crêpe con tartufo e caciocavallo podolico sono state molto gradite. L'agnello cacio e uova, profumato, saporito e disossato, sarebbe stato apprezzato maggiormente se accompagnato dal contorno di piselli. Il formaggio carmasciano, servito insieme alle confetture di frutta, ha concluso degnamente la cena. Premuroso e sollecito il servizio.



PUGLIA

● BARI

Ristorante "Menelao a Santa Chiara" di Michele Boccardi, in cucina Gaetano Servidio. ●Via Sedile 45, Turi (Bari); ☎080/8911897, anche fax; info@villamenelao.it, www.menelaoasantachiara.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana in gennaio, una settimana in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rape, burrata e acciughe; crema di ceci con funghi cardoncelli e bignè di scamorza affumicata; risotto con asparagi mantecato alla caciotta; gamberi rossi con ricotta vaccina e pomodorini infornati; tiramisù pugliese con ricotta di bufala.

I vini in tavola: Verdeca (Cantele); Primitivo (Santi Dimitri).

Commenti: Il rituale incontro della cena ecumenica si è svolto in una cornice d'eccezione. Si tratta del raffinato ristorante "Menelao a Santa Chiara", ubicato in un palazzo signorile del bor-



go antico di Turi, dove la suggestiva atmosfera trova riscontro nell'eleganza degli ambienti, nell'impeccabile professionalità del servizio e nella delicatezza mediterranea dello chef Gaetano Servidio. Il momento conviviale è stato preceduto da una interessante conversazione della Vice Delegata Carla Pasculli sulla cucina dei formaggi. Nel suo discorso, ha voluto, inoltre, ricordare il compianto Dario Ciacci, citando alcuni passi dei suoi numerosi scritti sul tema ecumenico.

● FOGGIA-LUCERA

Ristorante "Le Nicchie" di Maria Rosaria Zolli. ●Contrada Pampanelle 5, Lucera (Foggia); ☎0881/548676; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: nicchiella con burrata, pomodori, pistacchi e alici; polpettine di mollica e formaggio al forno, caciocavallo; pecoraia con orecchiette, melanzane, pomodorini e abbondante pecorino dauno; straccetti di vitello al vino Cacc'e Mmitte con scaglie di caciocavallo; passionata.

I vini in tavola: Rosato, il Melograno (La Marchesa, Lucera).

Commenti: La cena ecumenica ha visto la partecipazione di quasi tutti gli Accademici della Delegazione con diversi ospiti. Simposiarca per l'occasione il neo Delegato Francesco Nardelli, che ha parlato delle tecniche di produzione e della salubrità dei formaggi della tradizione dauna e delle varie pietanze che sarebbero state servite. Prima dell'inizio della cena, alla presenza della professoressa Ida Altobella, vi è stato un minuto di raccoglimento per il Delegato scomparso recentemente Luigi Altobella, con un intervento dell'Accademico Vice Delegato Giuseppe Agnusdei che lo ha ricordato.



CALABRIA

● AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "Terrazza Le Rose" di gestione familiare, in cucina Tonino Mangano. ●Via Statale Ionica Boccale, Pellarò (Reggio Calabria); ☎cell. 340/3884720, 345/5984082; terrazzelerose@gmail.com; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caciocavallo silano alla piastra con funghi porcini saltati; degustazione di formaggi con confetture di peperoncino, cipolla e bergamotto; pecorino di San Lorenzo, pecorino in foglia di bergamotto, moro di Calabria, caciocavallo di Ciminà, ricotta affumicata di Mammola, caprino cosentino; stroncatura dello chef Tonino Mangano con ricotta salata; stracci di carne con scaglie di pecorino pepato e rucola, patate aspromontane alla cenere; mela cotta al bergamino con ciuffo di ricotta di pecora.

I vini in tavola: Palizzi Classico (Cantine Tramontana).

Commenti: Elegante *location*, con buon servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli efficiente e veloce. Buona cucina, con punte di eccellenza dovute anche alla capillare attenzione nella selezione dei fornitori della materia prima. Ottimo rapporto qualità-prezzo.





SICILIA

AGRIGENTO

Ristorante "La Scala" di Vincenzo Santalucia, in cucina Vincenzo Santalucia. ●Via Atenea 72, Agrigento; ☎0922/660497; info@ristorantela-scalaagrigento.it, www.ristorantela-scalaagrigento.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: raviolo fritto di tuma e mostarda di limone; soufflé di pecorini di Cammarata e spremuta di pomodoro datterino e basilico; pasta croccante alla Norma; carrè di maialino steccato alle castagne e primosale laccato al miele di carrubo e flan di melanzane e basilico; raviolo di ananas marinato all'arancia; finta cassata di loti.

I vini in tavola: Spumante siciliano; rosso Pietra Lava dell'Etna.

Commenti: Dopo il rituale saluto del Delegato Claudio Barba, l'Accademico Giuseppe La Mendola ha svolto un'interessante e piacevole conversazione sui formaggi, dall'origine al loro sviluppo, soffermandosi, in particolar modo, sui formaggi della tradizione agrigentina che ne vanta, fra l'altro, un tipo prodotto con un latte leggero, da una capra tipica ed esclusiva dell'Agrigentino: la capra girgentana. È seguita la cena magistralmente

preparata dallo chef Vincenzo Santalucia, che ha saputo sapientemente coniugare tradizione e innovazione presentando piatti della tradizione agrigentina rivisitati in maniera da esaltare i sapori, oltre a una presentazione ad alto livello. Durante la cena, l'Accademico Giuseppe La Mendola ha fatto dono ai commensali di quattro tipici formaggi della tradizione siciliana: caprino di girgentana, ragusano Dop, piacentino ennese Dop, fiore sicano, particolarmente graditi e ampiamente applauditi.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "Carrubo" della famiglia Lupo, in cucina Giada Lupo. ●S.S. 113 km 338,4, Calatafimi - Segesta (Trapani); ☎0924/53120, cell. 328/7043347; info@angimbe@gmail.com, www.angimbe.it; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: datteri con cuore di frutti secchi; purea di barbabietole con yogurt; zucca gialla e cipolle rosse con sesamo bianco; melanzane con lo yogurt; burek al formaggio con verdure amare; coniglio con crumble di caprino, miele e fichi alla provenzale con gratin di zucca al timo; riso con latte caprino.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Paolini, Marsala).

Commenti: Un viaggio che affonda le radici nel tempo. Già Omero, nell'Odissea, racconta del ciclope Polifemo che produceva formaggi nella sua grotta, poi le varie tappe nel corso dei secoli sino ad arrivare a nostri giorni: questo il

tema della relazione di Giada Lupo, titolare di relais ricavato in un casale rustico del XIX secolo, dove si è svolta la cena ecumenica. Il dottor Pino Discalfani ha poi illustrato i pro e i contro derivati dalla consumazione dei formaggi. Durante la serata, ha portato il suo saluto agli Accademici e agli ospiti il Delegato Liborio Cruciana, che ha aperto un confronto mirato sull'importanza della valorizzazione dei prodotti caseari locali. Un servizio perfetto, anche nell'arredo e nella disposizione dei tavoli. È stato manifestato un apprezzamento di lode all'unisono per le pietanze di gran classe, preparate dalla stessa Giada Lupo che le ha illustrate con dovizia.

CALTAGIRONE

Ristorante "La Casa degli Angeli" di Giuseppe Testa. ●S.P. Caltagirone-Niscemi, Contrada Angeli, Caltagirone (Catania); ☎0933/25317; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mandorle, uva e formaggio; tagliere di salumi, tagliere di formaggi, frittelle di tuma con acciughe, pannelle, crocchette di patate, melanzane con formaggio, caponata, cipolla in agrodolce, crostini di ricotta, involtini di zucchine e tuma; busiati con broccoletti e formaggio con granella di noci; involtini di carne; verdure di stagione con formaggio; pomodoro con cipolla e ricotta salata; uva, fichi; torta millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco; Nero d'Avola in brocca (Cantine del Nanfro).

Commenti: Un gradito ritorno in questo locale, dove i cibi della tradizione si armonizzano con un ambiente che ha mantenuto ancora intatte le caratteristiche originarie dell'antico casale. La Simposiarca, Maria Teresa Comite, ha saputo con sintesi e completezza attenersi al tema, concentrando l'attenzione sul formaggio tipico della zona del Calatino: il pecorino, illustrandone le varie fasi, dalla ricotta, alla tuma, per arrivare al pecorino primo sale e infine a quello stagionato, secondo un sapiente processo di graduale salatura e stagionatura. La Simposirca ha poi illustrato i dolci e le pietanze che la cucina tradizionale di Caltagirone ha saputo ricavare dall'uso del formaggio locale. Il menu ha ben interpretato il tema della cena ecumenica: molto apprezzati il variegato antipasto e il primo di busiati, che ha legato formaggio e verdure di stagione. Buoni il servizio e il rapporto qualità-prezzo.

CEFALÙ

Ristorante "Hotel Santa Lucia - Le Sabelle d'Oro" dell'Hotel Santa Lucia. ●S.S. 113 c.da Santa Lucia, Cefalù (Palermo); ☎0921/421565, fax 0921/422213; info@lesabbiedoro.it; coperti 26. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostacei di pane rustico con formaggio all'argentiera; crespelle di formaggio e funghi porcini; sella di agnello con salsa di funghi con patate fondenti alla fontina; sfoglio di Polizzi.

I vini in tavola: Prosecco; Nero d'Avola (Cantina Branciforti dei Bordonaro).

Commenti: In un'accogliente sala spaziosa la piscina dal sapore ancora estivo, la Vice Delegata Cettina Gerbino, che quest'anno ha organizzato la riunione conviviale, ha portato i saluti del Delegato Nicola Nocilla. Antonio Spallina, Simposiarca del convivio, soffermandosi, nella sua relazione, sul tema dell'anno, con il supporto di slide, ha sapientemente messo in luce e approfondito aspetti e caratteristiche della vastissima gamma dei prodotti caseari, per tipi e varietà, della tradizione siciliana e in particolare di quella madonita. Ha elencato, poi, i vari metodi di lavorazione, stagionatura e conservazione dei principali formaggi del territorio, soffermandosi, in particolare, sulle varie consistenze. Formaggi a pasta dura (pecorino), filata (caciocavallo) e molle (crescenza madonita di latte caprino). Il menu offerto con un servizio di prim'ordine per professionalità e cura nella scelta delle materie prime, ha trovato il gradimento dei commensali.

SIRACUSA

Ristorante "Eduardo dell'Hotel Parco delle Fontane" della famiglia Di Grano, in cucina Vincenzo Lunetta. ●Viale Scala Greca 371, Siracusa; ☎0931/756914; info@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: piccoli sfizi dello chef (arancinette al formaggio, pannelle, fritturine dell'orto), i formaggi siciliani, le mandorline di Avola tostate; sformatino di ragusano Dop stagionato su crema di ceci; ravioli di ricotta iblea erborinata al sentore di coriandolo; filettino di maialino nero





dei Nebrodi bardato di guanciale su ristretto di birra artigianale; cupoletta di cardoncello dell'Etna; tagliatina di frutta di stagione; trasparenza di dolcezze d'autunno (con crema di noccioline, ricotta e castagne).

I vini in tavola: Extra dry Accussi, Inzolia e Sirah Doc Sicilia 2016 (Feudo Arancio); Don Nuzzo, Moscato di Siracusa Doc 2016 (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: In molti hanno partecipato all'incontro più importante dell'anno: un'unica tavola ha accolto gli Accademici. Il Delegato ha dato il benvenuto al neo Accademico Gabriele Carnemolla. A seguire, Tamburini ha relazionato su "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale": ne ha messo in evidenza aspetti etimologici, mitologici, storici e archeologici; ha, poi, ricordato le tipologie di formaggio siciliano e il loro uso anche in cucina soffermandosi su quelli tipici siracusani. Il tema ha caratterizzato anche le pietanze realizzate dallo chef e ben proposte in tavola dallo staff di sala coordinato dal maître Vincenzo Moncada. I vini, in gradevole abbinamento con le pietanze, sono stati presentati dal sommelier Antonio Di Vita. Infine il Delegato ha invitato a brindare "all'Accademia e alle sue ambiziose finalità e lodevoli attività, volte alla conoscenza e difesa della cultura italiana della cucina nel mondo".

VAL DI NOTO

Ristorante "Da Antonio" di gestione familiare. ●Contrada Sant'Andrea, Buccheri (Siracusa); ☎0931/880058; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto ai porcini con scaglie di tuma persa; ravioli di ricotta su crema di zucca, granella di salsiccia di Buccheri e olio novello; bocconcino di vitello ripieno di verdure, piacentino ennese e olive nere di Buccheri; tagliata di vitello dell'altopiano ibleo con scaglie di provola; insalata; tagliere di formaggi siciliani; gelato con ricotta e cannella.

I vini in tavola: Nero d'Avola Costadune (Mandarossa).

Commenti: Cena ecumenica in "montagna". Per la gente di mare si chiama così l'alta collina, in questo caso immersa tra gli ulivi della cultivar tonda iblea. Antonio è nel cuore di un uliveto

secolare ed è stato incaricato di celebrare i formaggi siciliani. Lo ha fatto con un menu sovrabbondante, con punte di eccellenza come gli antipasti e le materie prime in genere, di altissima qualità (su tutto la ricotta nelle "cavagne", le custodie di canne che le conferiscono un sapore davvero speciale) e con qualche licenza probabilmente dovuta alla volontà di stupire discostandosi un poco dalla tradizione. I ravioli di ricotta, per esempio, sposati con la crema di zucca, son buoni ma diversi dal piatto tradizionale. Buona la tagliata, con ottima carne. Ottimi i formaggi, per chi è arrivato a degustarli tutti, visto che il cibo era davvero tanto, addirittura troppo. Superbo il gelato di ricotta la cui materia prima, che lo chef ha rispettato, parlava da sola.



SARDEGNA

NUORO

Ristorante "Il Portico" di Pepe Nero snc di Graziano Ladu & Vania Tolu, in cucina Graziano Ladu e Vania Tolu. ●Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 20-31 gennaio; 16-31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: casizzolu di capra "mannalita" con caponata autunnale e purea di pisellini; arrosto freddo di manzo con scaglie di distinte verdure in agrodolce; budino di pecorino con carciofi in cassola; carpaccio di filetto di manzo con frue di pecora; gnocchi di patate bio di Gavoi con cardoncello e fonduta di ovinfort; ravioli di melanzane e caprino con ragù di gallina ruspanne; arrosto di vitello locale farcito con caciotta e verdure; piccola sebada con gelato allo zabaione, pompia e sapa.

I vini in tavola: Akenta Vermentino spumante (Santa Maria La Palma); Neale Cannonau di Sardegna Doc (Cantine di Orgosolo srl)

Commenti: Il ristorante ha un ambiente accogliente, elegante, degno di

ospitare la Delegazione in occasione della cena ecumenica annuale. I cuochi Vania e Graziano hanno svolto il tema dedicato al formaggio con dedizione e cura, nel rispetto della storia e della vocazione pastorale nuorese. Il budino di pecorino e l'arrosto di manzo arricchito dal distinto di Dorgali ne sono stati la prima testimonianza. Così come la delicatezza dei ravioli di melanzane e caprino e l'arrosto di vitello con caciotta hanno dimostrato che la maestria dei due cuochi può arricchire piatti poveri e semplici della cucina del territorio. Buoni e di tono i vini. Servizio sempre all'altezza dell'evento, cortese, discreto e preciso nel compito.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "Carpaccio" di Orlando Scargiali, in cucina Orlando Scargiali, Nazareno Cotica, Carlo Previti. ●Chaussée de Waterloo 1033, Uccle (ACT); ☎02/3745767; www.il-carpaccio.be; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: paccheri cacio e pepe; ravioli di ricotta con fonduta di formaggio e tartufo; filetto di vitello con sfogliatina di funghi in salsa al taleggio; polenta mantecata all'asiago; cheese cake.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg; Misco, Verdicchio Castelli di Jesi Superiore Doc 2015 (Tenuta di Tavignano); Piano del Cerro, Aglianico del Vulture Doc 2012 (Vigneti del Vulture).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata organizzata in questo noto ristorante della città. Il cuoco Orlando Scargiali ha lavorato in vari ristoranti a Bruxelles, negli USA e in Europa, e ha apportato la sua personalità alla cucina, basata su un vasto menu classico, che è completato da una ricca scelta di piatti stagionali,

rinnovati settimanalmente. Pasta, pane e dolci sono preparati giornalmente nello stesso ristorante. Orlando ha accettato con entusiasmo di sviluppare il tema della cena ecumenica di quest'anno. La riunione conviviale, cui ha aderito un buon numero di Accademici, è stata molto apprezzata. Alla fine, i cuochi sono stati invitati in sala, dove hanno potuto scambiare impressioni e commenti con gli Accademici. Una serata decisamente riuscita.

FRANCIA

PARIGI

Ristorante "Artcurial" di Enrico Einaudi. ●7 Rond Point des Champs Elysées, Parigi; ☎01/5376393; cibolandia@orange.fr; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: golosità dello chef; ricotta di bufala fumée, gelato alle cipolle rosse di Tropea, quinoa croccante; risotto Vialone nano al castelmagno e castagne; cabillaud poché al latte e cannella, spuma di parmigiano; formaggio caprino fondente e fichi.

I vini in tavola: Prosecco (Aneri); Sauvignon (Vie di Romans); Pin Nebbiolo/Barbera (La Spinetta); Valpolicella Ripasso Classico Superiore (F.lli Vogadori); Moscato d'Asti bricco Quaglia (La Spinetta).

Commenti: Brillante serata ecumenica della quale la Delegata ha introdotto il tema, illustrandone l'importante ruolo identitario, specifico della gastronomia italiana. Menu appositamente studiato dall'accogliente ristorante situato in un prestigioso palazzo del centro. Il risultato non è tuttavia stato convincente. Dopo i gradevoli e vari stuzzichini dell'aperitivo, il tortino di ricotta di bufala affumicata è risultato troppo denso e non è bastato a salvarlo il pur delizioso sorbetto di cipolla di Tropea; il risotto al castelmagno era troppo cotto e il buon gusto del prelibato formaggio si perdeva nel composto di riso. Eccellente il merluzzo, di perfetta cottura e per fortuna poco influenzato dalla spuma di parmigiano; scarso il contorno; il caprino fondente è risultato compatto e i fichi non hanno apportato una pur necessaria morbidezza e armonia di gusto. Molto curata e ricca la selezione dei vini, tutti eccellenti, in particolare il Pin La Spinetta.



EUROPA segue

GERMANIA

COLONIA

Ristorante "Marcellino Pane e Vino" di Marcello Maldotti, in cucina Marcello Maldotti. ●Krefelderstrasse 39, Colonia; ☎0221/99878320, cell. 0152/27755522; m@marcellino.de, www.marcellino-pane-e-vino.de; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: amouse bouche con vari tipi di formaggi; tagliatelle nella forma di formaggio con prosciutto di Parma; filetto di manzo al pecorino con fichi al vino rosso; sebasas della Sardegna con miele; cannoli di ricotta.

I vini in tavola: Spumante Franciacorta; Magnum Chianti Classico (Badia a Coltibuono); Torricoda, Primitivo Tormaresca (Antinori); Spumante rosé.

Commenti: Lo chef Marcello Maldotti, con tanto entusiasmo, ha partecipato al tema della serata. Di sicuro effetto le tagliatelle nella grande forma di formaggio. Delicato il filetto di manzo coperto da una crosticina di pecorino e da fichi caramellati e cotti nel vino rosso. Tutto squisito e ben presentato. Il dolce, infine, tipico sardo, con sebasas al miele, e cannoli riempiti con una ricotta saporita. Solo elencando le diverse portate non si rende abbastanza omaggio alla perfetta presentazione di questi piatti che, insieme alla scelta dei vini di qualità, hanno trovato il pieno consenso dei commensali.

PAESI BASSI

UTRECHT

Ristorante "Acquavite" di Jozef Hupka e Sabina Cont, in cucina Jozef Hupka. ●Adriaan Dortsmanplein 3, Naarden-Vesting; ☎035/694258; info@restaurantacquavite.nl, www.restaurantacquavite.nl; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frico con patate; mozzarella in carrozza alla moda di acquavite con tartufo e prosciutto San Daniele; ravioli ripieni con melanzane e taleggio; arrosto di vitello con schiuma di gorgonzola servito con cicoria al balsamico, patate gratinate; seadas al pecorino fresco con pera stufata e gelato alla Vecchia Romagna.

I vini in tavola: Prosecco le Colture (Fagher); Trebbiano d'Abruzzo, Terra Raone 2016 (Lucanto); Montepulciano, Il Valore 2016; Negroamaro, Sammarco 2016; Florus Moscadello di Montalcino Doc (Banfi).

Commenti: Il Simposiarca e Delegato ha l'onore di ricevere tra gli ospiti della serata sua Eccellenza l'Ambasciatore d'Italia dottor Andrea Perugini. Aris Spada apre la serata con un piccolo convegno sulla storia del formaggio e passa la parola al produttore artigianale di formaggi di stile italiano, fatti con latte olandese, Rutger Pekelharing, che affascina i commensali raccontando la sua storia. Gli Accademici vengono accolti con un ottimo Prosecco e una moderna variante di frico friulano. Tutti restano molto entusiasti della preparazione della mozzarella in carrozza. Ottimi i ravioli, anche se il ripieno di melanzane pecca un po' d'insipidezza. L'arrosto di vitello, preparato con la tecnica dello *slow-cooking* con ben 26 ore di cottura, ha ricevuto ottimi riscontri. Molti avrebbero preferito alla schiuma di gorgonzola una salsa all'italiana. Le famose seadas buone, ma pesanti. Ottimi il servizio e la scelta dei vini.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, in cucina Graziano Cattaneo. ●Mozsar u.12, Budapest; ☎01/3318711; info@ristorantekrizia.hu, www.ristorantekrizia.hu; coperti 46. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a fine luglio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di fontina e salvia, spiedini di mozzarella in carrozza, lecca-lecca al parmigiano con semi di sesamo e papavero; tortino di zucca e pecorino primo sale siciliano, fagottini di pasta fillo pere e gorgonzola, fiori di zuccina ripieni di mozzarella; crespelle al radicchio, taleggio e speck; sorbetto allo stracchino con purea di mirtili; filettino di vitello alla fonduta tartufata con polenta mantecata con toma di latte d'alpe; cheesecake al cioccolato e castagne su crema al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Docg Prior brut 2016 (Bortolomol); Grof butler Viogner 2013; Szelesát Nomád 2015; Tokai Aszù 5 puttonyos 2009 (Oremus).

Commenti: Il ristorante costituisce un punto di riferimento importante per chi vuole gustare piatti autenticamente italiani a Budapest. Per la cena ecumenica, la scelta del Simposiarca Vice Delegato Michele Fasciano non poteva che essere qui dove lo chef Graziano Cattaneo ha preparato un particolare menu in cui ha, come al solito, dimostrato la sua abilità. I numerosi Accademici, accompagnati da un nutrito numero di ospiti stranieri, hanno gustato con piacere i piatti della tradizione regionale che si sono susseguiti. L'Accademico Carlo Volpe ha tenuto un'interessante relazione sul tema ecumenico, parlando delle diverse tipologie di formaggi tra cui l'insolita classificazione secondo la loro "puzza". A conclusione della serata, un caloroso applauso ha ringraziato lo chef e il suo staff.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO

Ristorante "Borgo del Conte" di Angelo Barzelloni. ●Rua Conde de Irajá 201, Rio de Janeiro; ☎021/35022991; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: polenta taragna con ragù di salsiccia; risotto al taleg-

gio con riduzione di balsamico; uovo poché con spuma di caprino e croccante di coriandolo; cannolo siciliano alla Michele alle due ricette.

I vini in tavola: Prosecco extra-dry (Anselmi); Dolcetto Vigna Tecc 2015 (Poderi Einaudi).

Commenti: La cena ecumenica, realizzata a base di formaggi, ha riscosso successi per la cura e l'originalità con cui il maestro di cucina ha interpretato il tema, presentando piatti che univano sapori consistenti con eleganza di colori e leggerezza di condimenti. Il piatto più apprezzato è stato la polenta taragna con ragù di salsiccia, che incorporava formaggio parmigiano con formaggio di minas tipico brasiliano. A seguire, nel gradimento, si segnala il risotto al taleggio con riduzione di balsamico che avrebbe ottenuto un punteggio maggiore qualora fosse stato più sobrio e con minore correzione di balsamico. Buono il dolce, ma da rifare con ingredienti più vicini al classico cannolo. Ottima la scelta dei vini, che avrebbe raggiunto nota massima con un terzo vino, possibilmente bianco.

ISRAELE

TEL AVIV

Ristorante "Pomo" di Simi Swarz, in cucina Shachar Barnea. ●Habarzel 11, Tel Aviv; ☎0392/25320; pomor1020@gmail.com; coperti 60+34 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cavolfiore su letto di yogurt di pecora; pizza capricciosa; ravioli ai quattro formaggi; salmone al forno; guancia di vitello al forno;





verdure di stagione; purea di patate; patate al forno; tiramisù; crostata al limone; gelato di produzione propria.

I vini in tavola: Pinot Grigio La Segreta (Planeta).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in un ristorante elegante, con arredamento particolare, quadri d'autore, tavoli in legno pregiato e un forno a legna del peso di due tonnellate con una canna fumaria di dieci metri d'altezza. Per rispettare il tema della cena, l'uso del formaggio nella tradizione locale, il menu scelto dallo chef ha presentato piatti realizzati con formaggi italiani di qualità e la relatrice, dottoressa Clelia di Consiglio, Segretario Generale della Camera di Commercio, ha parlato delle difficoltà nell'importazione dei formaggi italiani in Israele. L'incontro, piacevolissimo, ha visto la presenza di una numerosa rappresentanza dell'Ambasciata d'Italia, tra cui l'Ambasciatore S.E. Gianluigi Benedetti con la moglie Sabina, il Console Niccolò Maniello, il Primo Consigliere Gianmarco Macchia e l'addetto all'ufficio commerciale Francesco Meucci, oltre a importanti personalità israeliane, come il parlamentare Oded Ben Hur.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "Osteria Da Ciro" di Ciro Casola, in cucina Ciro Casola. ●Av. Gustavo Mejia Ricart 33, Naco, Santo Domingo; ☎809/5630939, cell. 809/8738140; osteriacompras@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Natale, Capodanno, Settimana Santa; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panino con porchetta, cipolla agrodolce e crema di ricotta tartufata; caprino avvolto in patate e panko con peperonata; risotto pera e gorgonzola; conchiglie alla sorrentina con mozzarella, pomodoro e pecorino; filetto di maiale alla valdostana con funghi, speck e fontina; asparagi gratinati al grana padano; dolce ricotta e pera.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc millesimato 2016 (Val d'Oca); Omnes Dies Alto Adige Doc 2016 (Abbazia di Novacella); Langhe Nebbiolo Doc 2015 (Costa).

Commenti: Il Delegato e Simposiarca per l'occasione, Mario Boeri, ha salu-

tato i partecipanti facendo notare che trattandosi di una Delegazione estera, si è deciso di spaziare tra le varie regioni italiane anche per promuovere localmente il Sistema Paese, in questo caso rappresentato dall'enorme varietà di formaggi che offre l'Italia. Per tale motivo, sono stati proposti ben sette piatti impiegando otto tipologie di formaggi che ultimamente sono reperibili localmente, grazie ad alcuni seri importatori e ad alcuni produttori locali di origine italiana, e ciò ha dato un ottimo risultato. Tra gli invitati speciali, il nuovo Ambasciatore Andrea Canepari, già Delegato fondatore della Delegazione di Ankara, e il Presidente della Casa d'Italia ingegner Renzo Serravalle che hanno molto apprezzato la cena ecumenica.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Basilico" di Regent Hotels/ Four Seasons Hotel Pte Ltd, in cucina Angelo Ciccone. ●1 Cuscaden Road, Level 2, Singapore; ☎065/672532332; basilicogm.rsn@fourseasons.com, www.regenthotels.com/EN/Singapore/Cuisine/Basilico; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: truffle stracciatella shooters, panzerotti, crocchette di mozzarella; radicchio trevisano brasato al balsamico extravergine, burrata affumicata e tartufo nero di Norcia; gnocchetti di patate e finocchietto saltati con datterini, melanzane croccanti e caciocotta; risotto di barbabietole e salsiccia piccante con robiola tre lattini di Langa e nocciole di Canelin; filetto di manzo angus gratinato al gorgonzola dolce, cialde ai frutti di bosco e salsa al pepe verde; selezione di dolci, gelati e sorbetti fatti in casa; vassoio di 30 varietà di formaggi italiani: alcuni dei gorgonzola dolci erano marinati al tartufo, al peperoncino, al cioccolato amaro; quelli piccanti, invece, marinati all'Amarone, al Vinsanto e nocciole e al balsamico.

I vini in tavola: Prosecco (Belusi); Pinot Grigio 2015 (Sartori); l'Appassione rosso Veneto 2014.

Commenti: L'executive chef Angelo Ciccone, assistito dallo chef Luca Beccalli, ha preparato un elegante

menu dove il formaggio ha trovato il suo giusto risalto, sollevando interesse, curiosità e complimenti per maestria e grafica dell'esecuzione. In particolare ha colpito il vassoio con più di trenta varietà di formaggi. Il Simposiarca Giorgio Maria Rosica si è soffermato sulla preparazione dei piatti con un breve accenno al mercato del formaggio in Asia, presentando le relatrici, le Accademiche Roberta Pasini Muscarella e Catia Camillini, cui vanno i complimenti per bravura e impegno. Lo chef ha illustrato con simpatia e professionalità le ricette e le scelte operate nella preparazione del menu. Dalle menti creative dei due chef sono stati preparati piatti che rappresentano l'Italia e i suoi formaggi dal Nord al Sud, in un connubio fra tradizione, stili e sapori, rivisitati in chiave moderna. Soddisfacente l'accompagnamento del Prosecco agli antipasti. Buona la scelta dei vini. Puntuale e accorto il servizio.

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

Ristorante "A 16" di Shelley Lindgren, in cucina Nicolette Maniscalchi. ●2355 Chestnut Street, San Francisco; ☎415/7712216; shelley@a16sf.com, www.a16sf.com; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza margherita e pizza bianca; insalata di cicoria con colatura, ravanelli e briciole di pane tostato; burrata con olio e crostini; lasagna con zucca e ricotta; capunti di grano arso con funghi, grana e rosmarino; involtini di maiale con pecorino e salvia; caciocavallo, pecorino e grana con i loro condimenti.

I vini in tavola: Lettere (Federiciana Monteleone); Sarno 1860, Fiano di Avellino spumante, Pas Dose 2014 (Valentina Passalacqua); Così Com'è, Falanghina Igp 2015 (Sergio Arcuri); Più Vite, Ciro rosso Riserva 2011 (Gostolai); Nepente di Oliena, Cannonau di Sardegna Riserva Sardegna 2007 (Barberani); Moscato Passito 2005 (Villa Montecelio).

Commenti: Cena ecumenica che ha visto un folto numero di Accademici riuniti per gustare i formaggi della tradizione italiana, presentati sia nelle pizze sia in tutti gli altri piatti proposti nel corso della cena. Shelley Lindgren, proprietaria e sommelier, ha abbinato

to il cibo con sei vini del Sud d'Italia riuscendo a sorprendere il palato dei commensali. Particolarmente gradita la visita a sorpresa del produttore Alfredo Falvo che ha condiviso con la Delegazione il suo Salice Salentino Riserva 2014 Li Veli. Di particolare nota i capunti di grano arso, pasta poco conosciuta da queste parti, abbinati splendidamente con un Ciro. A fine pranzo il Delegato Claudio Tarchi ha donato alla cucina Maniscalchi e a Shelley il piatto d'argento dell'Accademia.

URUGUAY

MONTEVIDEO

Ristorante "Duetto" di Pablo Paleo. ●Calle Bartolomé Mitre 1386, Montevideo; ☎598/29153231; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con mozzarella e alici; carpaccio di manzo con parmigiano; ravioloni di ricotta burro e salvia; involtini con fontina e prosciutto cotto, zucchine grigliate; pere allo sciroppo con roquefort.

I vini in tavola: Prosecco (Primadonna); Sauvignon Blanc 2017; Pinot Noir 2015 (entrambi Stabil, Pizzorno).

Commenti: Dopo un anno e per la terza volta, la Delegazione è ritornata in questo buon ristorante, dove il gestore Pablo Paleo, sebbene non italiano di origine, si è prodigato nell'interpretare positivamente il tema della riunione ecumenica, basata sull'utilizzo dei formaggi, essenziali nella cucina della tradizione italiana. Il risultato è stato in generale positivo, con punti alti nei ravioloni e nel dessert. Ottimo il Prosecco, molto buoni i vini prodotti in uno stabilimento di proprietà di antichi produttori di origine italiana. Ambiente cordiale così come l'attenzione ricevuta, ottimo il rapporto qualità-prezzo e, soprattutto, buona la volontà dei responsabili nel rispondere positivamente alle richieste dei Simposiari: il Delegato e il Tesoriere.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Fabio Avezzano

LIGURIA

Genova Est

Antonio Giacomo Orengo

La Spezia

Fiorenza Bichi Bonetti

Tigullio

Nicolò Gandolfo

VENETO

Verona

Luca Sartori

EMILIA ROMAGNA

Faenza

Paola Tampieri

Ferrara

Silvia Cacchi

Francesco Cristofori

Terre Modenesi

Giorgio Antonioni

Gabriele Ferrari

Vania Franceschelli

Alberto Piccinini

TOSCANA

Pisa Valdera

Paolo Masi

Siena

Fabio Pacciani

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Francesco D'Itri

Roma Aurelia

Sergio Dottarelli

ABRUZZO

Teramo

Nino Graziano Nori

Martina Palandrani

Antonello Troiano

SICILIA

Gela

Michele Giuseppe Greca

Angela Testa

Messina

Giovanna Pia Perroni

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Accademico onorario

Giovanni Sacchi

GERMANIA

Colonia

Sousan Moghaddam

GIAPPONE

Tokyo

Accademico onorario

Giorgio Starace

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Louissette Azzoaglio

Enrico Bardini

Fabrizio Gibelli

Laetitia Gibelli

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Accademico onorario

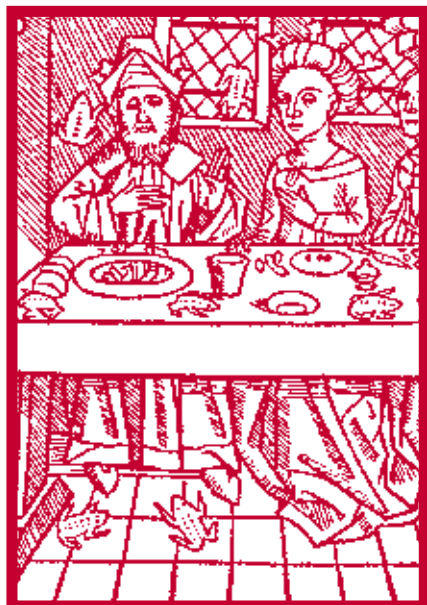
Raffaele Langella

SUDAFRICA

Johannesburg

Enrico Trabattoni





TUNISIA

Tunisi

Alessandro Neri

URUGUAY

Montevideo

Gerardo Cedrola Spremolla

TRASFERIMENTI

PUGLIA

Bari

Sergio Cagnazzo
(da Brindisi)

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Alberto Corazza
(da Bucarest)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Mantova

Consultore
Pier Luigi Gibelli

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento

Vice Delegato
Vittorio Falzolgher
Consultore-Segretario-Tesoriere
Lino Furlani
Consultori
Mario Basile
Patricia Deinies Benussi
Nino Fioroni

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna

Vice Delegato
Loredana Landi
Consultore-Segretario
Giorgio Grandi
Consultori
Fabio Monducci
Alberto Tonielli

LAZIO

Civitavecchia

Consultore
Marilena Autuoro

AUSTRALIA

Sydney

Consultore
Alfredo Schiavo

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Vice Delegato
Alberto Martinelli
Consultore-Segretario
Chiara Randi
Consultore-Tesoriere
Enrica Nicolini
Consultore
Giuseppe Francesco Scaccianoce

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Biella

Carlo Greppi

LOMBARDIA

Monza e Brianza

Pierangela Biraghi

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano

Bruno Businarolo

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Ermes Besutti

CAMPANIA

Napoli-Capri

Mario Putaturo Donati Viscido di Nocera

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro



FOCUS

see page 3

YOUTH AND THE ACADEMY

Among the many interesting themes featured in the recent gathering of the “Franco Marengi” Study Centre, one drew the greatest number of qualified and impassioned speakers: Academicians’ average age, and its decrease. This delicate issue has been tackled and debated on various levels and occasions in recent years. “If the young don’t join the Academy”, some say, “in a few years we’ll all be old and will achieve nothing”. An incomplete, pessimistic and unrealistic view. But a preliminary clarification is mandatory. By their very nature, associations can have differing aims: there are those for older and those for younger audiences; every age has its requirements and priorities. The Academy does not have a precise target regarding age, but by its nature it appeals to those who have, or should have, an extensive and mature connoisseurship of gastronomy and its culture, through experiences gleaned in the family, society and the restaurant world - and the socioeconomic status to sustain all of the above. Consequently its main audience is not the very young aficionados of happy hours, aperitif buffets, kebabs, sandwich cafes, and pizza or fast food restaurants. It is therefore futile to court their preferences and needs. The Academy conveys other messages, which are clearly comprehensible in view of its long history. This is demonstrated by the new Delegations founded in recent years, formed by young professionals and adults in the earliest phase of family life. Then time passes, and the Delegations age and often lose generational renewal without realising it. Furthermore, the average number of Delegation members does not increase; in other words, there is a virtual ceiling which many do not wish to transcend. This is one aspect of the issue. The other, far more positive aspect reveals a vital Academy with a steadily rising membership, increasing by over a thousand members over the past two years. This renewal has occasioned a surge in female participation and a sub-

A young Academician enters the Chieti Delegation



stantial reduction in average age, now 63 years overall and only 58 years abroad. Avoiding useless fee discounts and special deals to attract younger members, there remains the crucial point of language, which often does not make allowances for today’s world, thereby failing to reach the so-called ‘youthful sphere’ due to problems with vocabulary and communication technology. The Academy will have to assume an increasingly active and innovative role in today’s food culture aimed at younger generations.

PAOLO PETRONI



THE ACADEMY AS A DRIVING FORCE

see page 4

The members of the “Franco Marengi” Study Centre engaged in a very lively and fruitful gathering in which completed projects and new ideas were alternately discussed. The themes examined included the success of the collaboration between the Academy and the University of Milan as well as the Academy’s guiding role, aiming to tackle new subjects using straightforward language, as a proposed ‘sentinel’ qualified to stand against food-related ‘fake news’, transmit ancestral knowledge, and interpret and analyse current social change.



PANPEPATO FROM TERNI

see page 6

This confectionery from Terni has a humble history: it was prepared using whatever ingredients the rural economy permitted people to store year-round. Panpepato (literally ‘peppered bread’) remains the primary traditional Christmas sweet in Terni, still prepared according to family recipes inherited over generations: people will visit their trusted apothecary and ask for “the doses for panpepato”.

PORK SHANK

see page 8

Pork shank is a very common dish, infrequently found in ancient recipe books, and widespread in the German-speaking world. The paucity of specific recipes has caused a flourishing of creativity in its preparation among certain cooks. Edoardo Mori, Director of the Regional Study Centre for Alto Adige, seeks to introduce clarity regarding this dish and its preparation, involving only two cooking methods: baking and spit-roasting.



TORRONE FROM CALTANISSETTA

see page 10

During the restoration of the church and convent of Santa Maria degli Angeli

in Caltanissetta, ancient recipes were discovered. One is for torrone, a typical sweet of the area, whose main ingredient, almonds, was provided by the many trees in the woods around the convent.

GUILTY PARTIES

see page 12

While perusing restaurant menus, one is assailed by increasingly insistent qualms of guilt, shared by fellow diners, and often dinners become conversation circles with food as an accessory. Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria hopes that Academicians will manage to keep enjoying traditional recipes, perhaps judiciously, with lighter ingredients.

JOHN XXIII: THE GOOD POPE

see page 14

John XXIII was a Pope who strongly influenced society. Faithful to his principles, he loved simple cooking, which perhaps recalled his rural childhood in the foothills of the mountains of Lombardy. Above all delicacies, he preferred polenta with a variety of *taleggio* cheese from Bergamo.



CHRISTMAS RECIPES: A GIFT AND A WONDER

see page 15

Crotone Delegate Adriana Liguori Proto tells us about the traditional Christmas cuisine of Calabria. The display of culinary preparations is a feature of the Calabrian nativity scene, bound to the culture of a land proud of its historical origins, aiming to rescue family identities, values and culture to transmit to the new generations.

THE RISKS OF HIGH-PROFILE OENOLOGY

see page 17

Verdicchio di Matelica, the celebrated wine which Mario Soldati defined as “rustically refined”, has just celebrated the fiftieth anniversary of its recognition as a PDO (Protected Designation of Origin) product this year. The Macerata Delegation marked the occasion with a round table starring prominent wine and food experts including the oenologist Roberto Potentini, who has made a substantial contribution to the status of the Verdicchio grape.

ANCIENT PULSES OF ABRUZZO

see page 19

The rich variety of legumes present in Abruzzo represents a heritage which must not be lost, affirms Chieti Academician Gianni Di Giacomo. Some culturally aware farmers are resuming cultivation of ancient legume varieties. In the past, pulses were used, inter alia, for producing flours and making traditional sweets, including the chickpea-based Christmas pastries called *cagionetti*.



FINE POWDERS

see page 21

Fine powders, choreographic and colourful, reign supreme in creative cuisine. They exist in many varieties: powdered citrus rinds, prawn shell, bacon rind, even oil. Turin Academician Elisabetta Cocito believes that visual effect has been overemphasised in cuisine recently. Such



cuisine can be intriguing in small doses, but risks losing its identity when becoming ubiquitous.



WORTH ITS WEIGHT IN GOLD

see page 23

Saffron is paramount among spices. Known since prehistory and thought to have originated in Greece and Asia Minor, this precious ingredient is essential in many typical dishes, even in western cuisine. Exploiting its ability to take root easily, with self-sacrifice and tenacity some producers have even managed to cultivate excellent saffron in the Dolomite mountains around Belluno.



DELICIOUS SAN MARZANO

see page 25

Salerno Delegate Giuseppe Anastasio discusses the San Marzano tomato, known and appreciated internationally because of its characteristics which are enhanced by preservation as a 'tinned tomato'. Factors contributing synergistically to its worldwide success include the Mediterranean climate, optimal soil fertility and composition, and the ability and expertise acquired by its cultivators, all culminating in its PDO recognition by the EU in 1996.

DELVING INTO THE MEDITERRANEAN DIET

see page 27

The Mediterranean Diet is assuredly a valiant ally for maintaining health, having a documented ability to protect against ageing and serious diseases, such that the WHO and FAO have officially recognised it as the best nutritional model in existence. Roma Appia Delegate Publio Viola explains various detailed characteristics of this model.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

DICEMBRE 2017 / N. 299

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giuseppe Anastasio, Nicola Barbera,
Ugo Bellesi, Stefano Benvenuti,
Hilde Catalano Gonzaga Ponti,
Andrea Cesari de Maria,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
Gianni Di Giacomo, Gabriele Gasparro,
Adriana Liguori Proto, Cinzia Militello,
Edoardo Mori, Paolo Petroni,
Monica Sardonini Hirschstein,
Guido Schiaroli, Publio Viola.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Via NAPOLI 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