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. 302, MARZO 2018/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SOMMARIO

FOCUS

3 L'Accademia deve essere pronta per le sfide degli anni Duemila *(Paolo Petroni)*

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

4 I Premi assegnati dall'Académie Internationale de la Gastronomie

CULTURA & RICERCA

6 Divina primavera della Pasqua in Calabria *(Adriana Liguori Proto)*

8 La zonclada, dal Medioevo a oggi *(Nazzareno Acquistucci)*

10 Cucina del tabacco *(Giovanni Ballarini)*

11 Acciughe alla riscossa *(Giancarlo Burri)*

13 L'uva spergola: dalle terre di Matilde di Canossa *(Giorgio Morini Mazzoli)*

16 I dolci degli sposi e dei Santi *(Maria Ledda Carboni, Salvatore Gullotta Di Mauro)*

18 Stelle cadenti *(Arcadio Damiani)*

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

20 L'evoluzione del *bon ton* *(Antonio Gaddoni)*

22 La chimica in cucina *(Angelo Tamburini)*

24 Avocado in tavola? *(Flavio Dusio)*

In copertina: *Particolare dell'opera "Gesù entra a Gerusalemme" (1461) di Nicolò da Siena, affresco sito nella Chiesa di Sant'Antonio a Cascia.*

26 Dal mandorlo al mandorlato *(Nicola Barbera)*

28 Dimmi cosa mangi… *(Roberto Dottarelli)*

30 Imputato aglio: assolto! *(Andrea Cesari de Maria)*

32 Educazione alimentare *(Antonio Ravidà)*

33 Alvise Cornèr e l'elogio della sobrietà *(Aldo E. Tàmmaro)*

I NOSTRI CONVEGNI

15 Törggelen: la festa d'autunno nei vecchi masi della Val d'Isarco *(Matteo Valdemarin)*

SICUREZZA & QUALITÀ

35 I sacchetti per la spesa al supermercato *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

12 Calendario accademico
14 Accademici in primo piano
36 In libreria
37 Dalle Delegazioni
46 Vita dell'Accademia
67 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.*

XVII ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI
Verona, 18 - 20 maggio 2018

Venerdì 18 maggio

Ore 16.00	Consulta Accademica (2015 - 2018). Sala Impero, Hotel Due Torri
Ore 18.30	Ritrovo nella hall del proprio albergo per il trasferimento in pullman a Lazise, incantevole borgo del Lago di Garda
Ore 20.00	Cena di benvenuto al ristorante Dimora Storica *Dogana Veneta* di Lazise
Ore 23.00	Rientro in pullman

Sabato 19 maggio

Ore 8.00	Assemblea ordinaria dei Delegati (I convocazione). Sala Mascagni, Hotel Leon d'Oro
Ore 9.00	**Assemblea ordinaria dei Delegati (II convocazione)**. Sala Mascagni, Hotel Leon d'Oro Elezione Organi Centrali: Presidente, membri elettivi Consulta Accademica, Collegio dei Probiviri, Collegio dei Revisori dei Conti
Ore 11.00	Coffee break
Ore 12.00	**Consulta Accademica** (2018 - 2021) - elezione del Consiglio di Presidenza, Hotel Leon d'Oro
Ore 12.30	**Consiglio di Presidenza** (2018 - 2021)
Ore 13.00	Pranzo di lavoro al ristorante *Leon d'Oro*
Ore 19.30	Ritrovo nella hall del proprio albergo per trasferimento in pullman a *Palazzo Verità-Poeta*, Dimora Patrizia del 1700 nel centro di Verona
Ore 20.30	Cena di gala in onore degli Organi eletti (cravatta nera o abito scuro)
Ore 23.30	Rientro in pullman

Per gli accompagnatori:

Ore 10.00	Visita guidata della città di Verona
Ore 13.00	Pranzo di lavoro al ristorante *Leon d'Oro*

Domenica 20 maggio

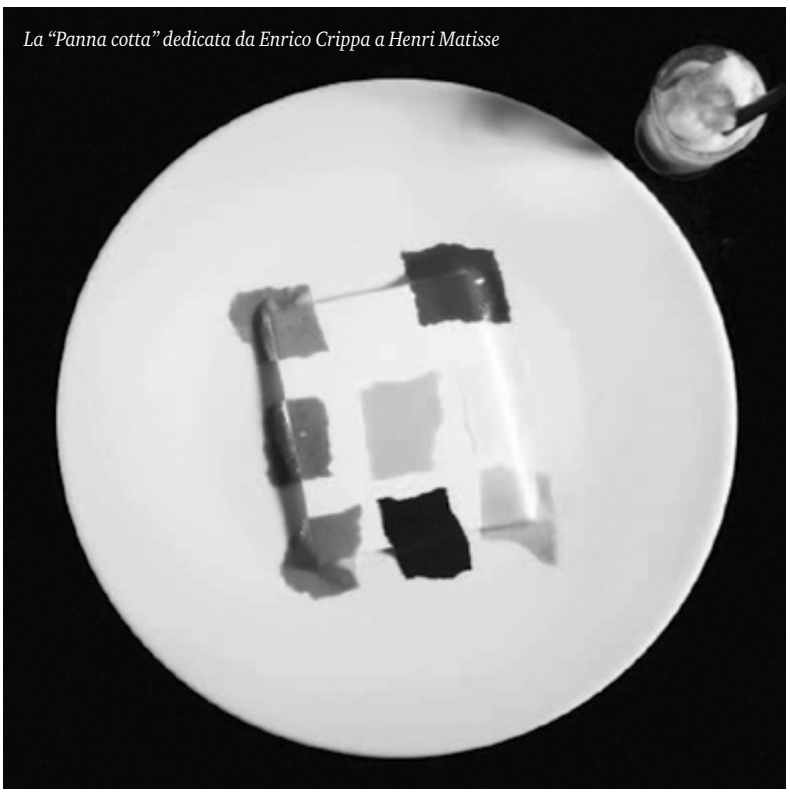
Ore 8.00	Prima colazione in albergo e commiato dei partecipanti

L'Accademia deve essere pronta per le sfide degli anni Duemila

Nata nel "Secolo breve", deve porre attenzione ai temi di oggi e di domani, con nuovi strumenti e nuovi criteri.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

L'età media degli Accademici di oggi coincide, più o meno, con la data di nascita della nostra Associazione: siamo attorno agli anni Cinquanta del "Secolo breve". Già, il 1900 è stato chiamato così dallo storico britannico Eric Hobsbawm. Un secolo drammatico e meraviglioso, volato via rapidamente con le sue contraddizioni e le sue straordinarie evoluzioni. È iniziato con "l'età della catastrofe", con una sorta di guerra dei Trent'anni, con due guerre mondiali consecutive terminate nel 1945. A essa ha fatto seguito "l'età dell'oro" dal 1946 al 1973. Sono gli anni della maggior parte di noi Accademici. Anni entusiasmanti di grandi sviluppi economici, tecnologici, scientifici e, soprattutto, di grandi speranze per i giovani di allora. L'Accademia Italiana della Cucina, come i suoi Accademici di oggi, è nata in quegli anni magici, irripetibili. Qui restano le nostre radici e i nostri cuori. Oggi, tuttavia, dopo eventi di portata planetaria come la dissoluzione dell'Unione Sovietica, la caduta del muro di Berlino, la fine della guerra fredda, le guerre del Golfo e del Medio Oriente, con il terrorismo e la globalizzazione dell'economia, ci troviamo negli anni 2000, storditi, con i nostri figli e nipoti privi delle speranze dei genitori. Per la prima volta una generazione si avvia a un peggioramento della vita rispetto a quella precedente. In questo contesto storico, la nostra cucina, anch'essa con radici e cuore nel secolo scorso, si trova a vivere in un contrasto fortissimo tra una rinata nuova cucina, tutta spettacolo e tecnica, e la tradizione ammodernata. Emblematico del clima attuale è quanto avvenuto al MoMa di San Francisco, dove lo chef tre stelle di Alba, Enrico Crippa del ristorante "Piazza Duomo", ha creato ricette dedicate a pittori e scultori contemporanei. Piatti bellissimi da vedere, creati con estro e capacità. Per molti americani, e, soprattutto, per i milionari californiani, l'immagine dell'Italia a tavola è cambiata molto. In meglio. Dimenticati gli spaghetti con *meat balls*, adesso vagheggiano *tour* enogastronomici nelle Langhe e nel Chianti a prezzi stratosferici. Tuttavia l'Accademia non resta zavorrata da un passato di piatti della nonna mal cucinati e mal serviti. Si percepisce ovunque un passaggio generazionale vivace, attento, preparato. Cultura non è solo sinonimo di ricerca del passato e studio polveroso di temi consunti, ma deve essere attenzione ai temi dell'oggi e del domani. Nessuno può ridarci l'età dell'oro, ma le sfide degli anni Duemila, nei quali siamo immersi, ci debbono trovare pronti per portare avanti, con lo stesso entusiasmo, i sogni dei nostri fondatori con nuovi strumenti e nuovi criteri.



La "Panna cotta" dedicata da Enrico Crippa a Henri Matisse

See English text page 70

I Premi assegnati dall'Académie Internationale de la Gastronomie

Si è tenuta a Parigi l'Assemblea Generale Ordinaria, nel corso della quale sono stati assegnati i Premi 2018.

L'Assemblea Generale

La delegazione cinese

Il 5 febbraio scorso, presso l'Hotel Prince de Galles di Parigi, si è riunita l'Assemblea Generale dell'AIG. Ventotto i partecipanti, in rappresentanza di 15 Paesi. Nell'occasione è stata ammessa, per la prima volta, un'Accademia cinese: era infatti presente Mr. Chen Yuecheng dell'Accademia Cinese di Gastronomia (Shenzen), che è stato accolto da un caldo applauso.
Per l'Accademia Italiana della Cucina era presente il Presidente Paolo Petroni, che nell'occasione è stato confermato membro del Consiglio d'Amministrazione. Petroni ha poi illustrato le motivazioni dei Premi proposti. Ha quindi spiegato che avendo la nostra Accademia già vinto due "Grand Prix" nei due anni precedenti (assegnati a Giovanni Ballarini ed Enrico Crippa), ha ritenuto corretto, quest'anno, non avanzare proposte, per consentire ad altri Paesi l'aggiudicazione dei Premi. Il "Grand Prix de l'Art de la Cuisine" è andato al Giappone, nella persona dello chef Yoshihiro Narisawa di Tokyo.
L'Assemblea ha poi votato all'unanimità i Premi proposti dalla nostra Accademia.
La sera antecedente l'Assemblea, ha avuto luogo il tradizionale Gala Dinner che, come sempre, vede in cucina uno chef "invitato", cioè esterno al ristorante. Quest'anno la cena è stata organizzata dall'Accademia greca e lo chef è stato Andreas Mavrommatis, con la supervisione del Presidente dell'Accademia di Grecia Ioannis Theodorou. Piatti buoni, ma di greco avevano davvero poco: erano soprattutto preparazioni di cucina internazionale. Solo i vini greci serviti erano davvero validi. Il pranzo, che ha seguito i lavori assembleari, è stato invece preparato, sempre

I PREMI NAZIONALI 2018

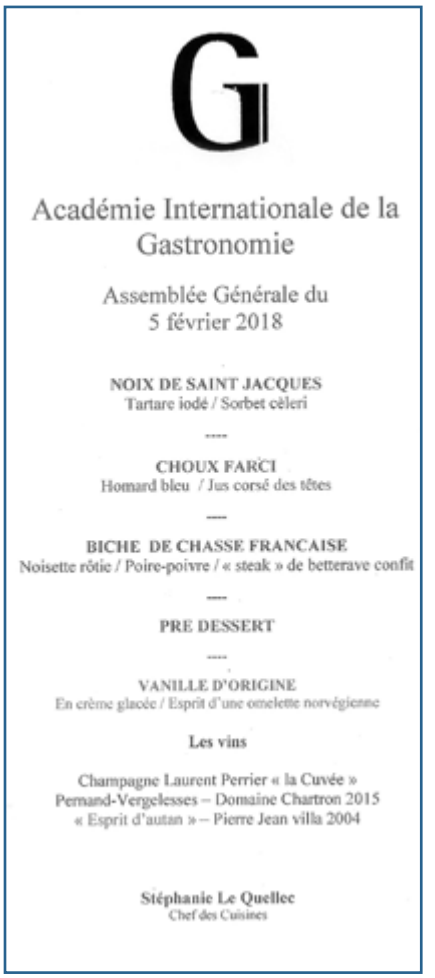
Chef de l'Avenir
Cristoforo Trapani
Ristorante la Magnolia, Hotel Byron, Forte dei Marmi (Lucca)
(proposto dalla Delegazione Versilia Storica)

Chef Pâtissier
Fabrizio Galla
Pasticceria Tre Colombe,
San Sebastiano Po (Torino)
(proposto dalla Delegazione di Asti)

Sommelier
Michela Berto
Ristorante San Martino, Scorzé (Venezia)
(proposto dalla Delegazione di Venezia Mestre)

Littérature Gastronomique
Davide Paolini "Il Gastronauta"
giornalista, scrittore

Multimedia
Paolo Marchi
giornalista, fondatore di "Identità Golose"



G

Académie Internationale de la Gastronomie

Assemblée Générale du
5 février 2018

NOIX DE SAINT JACQUES
Tartare iodé / Sorbet céleri

CHOUX FARCI
Homard bleu / Jus corsé des têtes

BICHE DE CHASSE FRANCAISE
Noisette rôtie / Poire-poivre / « steak » de betterave confit

---

PRE DESSERT

VANILLE D'ORIGINE
En crème glacée / Esprit d'une omelette norvégienne

Les vins

Champagne Laurent Perrier « la Cuvée »
Pernand-Vergelesses – Domaine Chartron 2015
« Esprit d'autan » – Pierre Jean villa 2004

Stéphanie Le Quellec
Chef des Cuisines

La chef Stéphanie Le Quellec ha realizzato l'ottimo menu tra le cui portate il cavolo verza farcito all'astice

all'interno dell'Hotel, da Stéphanie Le Quellec (nella foto tra Paolo Petroni e Jacques Mallard) vincitrice del titolo di "Chef de l'Avenir" nel 2014. Il menu e i piatti sono stati all'altezza del titolo ricevuto.

See International Summary page 70

Divina primavera della Pasqua in Calabria

Dai digiuni quaresimali ai ritrovati sapori della Resurrezione.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone

Da un desiderio intimo e profondo di assaporare una lunga stagione di serenità e di armonia, avvertiamo che è tempo di Pasqua, di rinnovamento dello spirito. Verranno le processioni e i riti a riportare il senso di una religiosità, che oggi, in clima di violenze, tirannie, e falsi idealismi, sentiamo ancora più vicina, e ne avvertiamo la necessità e l'urgenza. Sono le tracce di questa religiosità e, comunque, di un desiderio di trascendente che ritroviamo in questa "divina" primavera: tracce stratificate attraverso i secoli nel costume della gente calabra e nelle rappresentazioni sacre che esplodono nel corso della settimana santa.
Accompagnano e festeggiano il tempo sacro della Pasqua, come simboli della passione e della resurrezione del Cristo, vari elementi di cui tracceremo significati e valenze sotto il profilo storico-antropologico e gastronomico, attraverso un emozionante itinerario di fede.
Iniziamo, dunque, il nostro viaggio attorno al valore simbolico di due piante mediterranee di straordinaria bellezza, che fioriscono nei racconti biblici e nelle leggende popolari: la palma e l'olivo. Nel Meridione d'Italia, si usa portare nelle case un ramoscello di palma intrecciato a forma di croce e un altro di olivo, che vengono posti dai fedeli, dopo la cerimonia della benedizione in chiesa, a un lato del crocifisso, accanto al letto. In Calabria, secondo un'antica credenza popolare, la palma, essendo simbolo di pace e di prosperità, si dice che porti

Le suggestive "cuzzupe"

fortuna a chi la possiede, e, pertanto, una volta benedetta, è di cattivo augurio regalarla.
La tradizione popolare della palma benedetta si ispira, come è noto, al racconto evangelico, in cui Giovanni narra che all'arrivo di Gesù a Gerusalemme una gran folla gli andò incontro agitando rami di palma. Per capire il significato dei ramoscelli in onore del Cristo, occorre però risalire alle tradizioni religiose precristiane, dove quest'albero ha ispirato, con la sua simmetria e bellezza solare, i simboli dell'immortalità, della gloria, della vittoria e della regalità.
L'altra pianta, l'olivo, carica di stupendi simbolismi, legati al periodo pasquale, è ritenuta per eccellenza simbolo di pace, prosperità e rigenerazione. I contadini, ancora oggi, in segno di propiziazione, usano cospargere le abitazioni e i campi con le foglie dell'olivo: ed è risaputo che, una volta, i guaritori di campagna, con i ramoscelli di questa virtuosa pianta fumigavano le bestie malate, gli ambienti della bachicoltura e chi era colpito dal malocchio.
Al di là di questi straordinari simbolismi, in Calabria, tutto il tempo della Quaresima che precede la Pasqua è vissuto con grande sentimento di religiosità. Tra i riti più suggestivi, frutto di approfondite ricerche antropologiche, figura quello dei "flagellanti" di Nocera Terinese (in provincia di Catanzaro), che si svolge nel giorno della processione, con il Cristo morto. Il lungo corteo viene spesso arrestato nel suo lento avanzare da uomini in coppia, vestiti uno in rosso e l'altro in nero, i due colori rituali della passione e della morte. Il flagellante è in nero, l'accompagnatore (l'*Ecce homo*) è in rosso. Innanzi alla statua della Madonna addolorata, il flagellante, durante la processione, cui assiste una gran folla di fedeli, si percuote le gambe con funi metalliche sino alla formazione di ferite sanguinanti e di piaghe sulla pelle, in segno di penitenza e di espiazione dei propri peccati. Fare Quaresima è, dunque, per la gente del popolo, un dovere al quale non ci si può sottrarre, un impegno spirituale legato alla speranza

di ottenere il perdono dei peccati, perseguito con rigidezza fin dagli albori del cristianesimo, con l'obbligo del digiuno e dell'astinenza dai cibi più agognati.
Nella cucina popolare della Quaresima, il piatto forte era l'umile aringa. Nelle case contadine dei paesi agricoli del Marchesato di Crotone, secondo quanto racconta la memoria collettiva, l'aringa era tenuta appesa, in lunghi filari, alle travi del soffitto, assieme alle collane di peperoncini, di aglio e di cipolle. Al di là delle aringhe, delle sarde e delle alici, il più rappresentativo dei cibi permessi in questo periodo di penitenza era, e lo è tutt'oggi, il "cattolico" baccalà: ne sono consapevoli i contadini dei nostri paesi agricoli quando, per la festa di San Giuseppe, che di solito cade in pieno periodo quaresimale, celebrano un grande convito popolare con tredici portate magre, tra le quali trionfano il baccalà fritto e quello "arriganato", le zuppe di verdure primaverili e le minestre di legumi.
I dolci, nel periodo quaresimale, non erano, una volta, consentiti, ma le brave massaie addolcivano il pane con il miele aromatico e i semi dell'anice. La ricetta di queste pagnottine è riportata in un vecchio ricettario di casa datato 1867, come "pane nuziale". Ed ecco allora, che il pane assume, nei giorni di Quaresima, il valore della penitenza, a Pasqua quello della speranza, e nelle feste agrarie quello della fecondità della terra.
Riti e credenze pasquali, dopo i lunghi giorni quaresimali del digiuno, confluiscono nei nostri paesi in un sontuoso banchetto nel giorno del "Gloria", la domenica: l'agnello è il cibo universale, più simbolico, della Pasqua, secondo l'invito biblico; ma una sorta di straordinarie suggestioni gastronomiche pasquali le troviamo nella preparazione dei dolci, che variano da un paese all'altro della regione. Alcune tradizioni dolciarie, alquanto suggestive, sono le "cuzzupe", ottenute da un impasto di farina, uova, zucchero; sono modellate in varie forme, in cui vengono incastonate una o più uova rassodate nel guscio, quasi fossero gemme trattenute da una crociera formata dalla stessa pasta. In questo straordinario abbraccio tra il grano in farina e l'uovo c'è molto dell'arcaico spirito della festa.
Un altro dolce pasquale dall'irresistibile profumo primaverile è un sontuoso "pan di Spagna", in uso a Verzino (paese agricolo dell'entroterra crotonese), generosamente innaffiato con uno sciroppo di viole al momento di servirlo, e accompagnato da una squisita crema calda allo zabaione.
Non possiamo non menzionare le "cassatelle" con la ricotta, ricoperte da un sottile strato di pasta reale, decorate con scorzette di arancia caramellate. Questi dolcetti pasquali, dall'ineguagliabile profumo di chiostro e di spiritualità, erano preparati dalle suorine dei conventi di clausura. Solitamente li inviavano in dono alle famiglie della nobiltà crotonese, che elargivano loro, durante l'anno, laute offerte in denaro e prodotti della pastorizia.
Qualche pasticceria locale cittadina, da alcuni anni, sta riproponendo le cassatelle pasquali delle suorine di clausura, ma quel profumo e quel sapore non sono facilmente riproducibili.
Per ragioni di spazio ci siamo soffermati solo su alcune tra le più suggestive tradizioni legate alla Santa Pasqua nella nostra Calabria, che, al tempo d'oggi, caratterizzato dal nostro frettoloso vivere, non vengono forse colte nella loro intima essenza e bellezza primordiale.

See International Summary page 70

La zonclada, dal Medioevo a oggi

Un antico dolce trevigiano ricco di ingredienti e di gusto.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

Dalle conoscenze che emergono nei vari ricettari di cucina trevigiana, è facile imbattersi in un dolce ormai quasi dimenticato che ha origini antiche. Si tratta della zonclada, una torta di sicura origine medievale, che veniva offerta, agli ambasciatori e ai notabili provenienti da altre zone d'Italia, da parte degli amministratori trevigiani.
Il nome sembra derivi da *zonchiada*, cioè "giuncata", formaggio fresco molle di latte ovino, caprino o vaccino che veniva messo in una fascera di giunco.
Qualcuno vorrebbe farlo derivare dai verbi dialettali *zoncar* (mozzare, troncare), nel senso di tritare, e *zontar* (unire, aggiungere), cioè mescolare insieme vari ingredienti tritati.
Della sua esistenza non rimane che un antico documento manoscritto, conservato presso la biblioteca Capitolare del Duomo di Treviso, chiamato *Statuta*, datato 1313 ed emesso dal Comune, scoperto negli anni Venti del secolo scorso dal canonico e arcidiacono, Angelo Marchesan.
Il manoscritto ne dava le linee guida

per la produzione e ne disciplinava l'uso. Dalla composizione degli ingredienti, che è stato possibile individuare, si deduce che non era un dolce popolare perché realizzato con un miscuglio ricco di componenti, non alla portata di tutti, come la cannella e la frutta secca e candita.
Può essere utile riportare il testo tradotto dal latino dallo stesso Marchesan: "Decretiamo che tutti i confezionatori di zonclada devono farle ben cotte e del peso sempre di una libra e non devono venderle oltre sei denari l'una. E se questa prescrizione non viene rispettata, che si paghi al Comune cinque soldi denari piccoli per ciascuna zonclada. Non si ammette né si deve accettare di togliere dal latte, con il quale sono confezionate le stesse zonclade, la parte grassa per fare questa panna o il burro, nonché diventano meno buone e piuttosto insipide togliendo da esse il detto grasso, e si paghi venti soldi denari piccoli sempre e dovunque per ogni volta. E i giurati di giustizia sono obbligati, almeno tre volte alla settimana, di indagare in proposito".
Attraverso i secoli, la preparazione ha avuto una storia altalenante, ma abbiamo testimonianze che, nel 1800, le famiglie contadine preparavano ancora un dolce, da loro chiamato zonclada, realizzato come una torta ripiena di tanti ingredienti amalgamati con uova, burro, latte non scremato e frutta secca. Solo nel 1987, su iniziativa della Camera di Commercio locale, si predispose un concorso fra i pasticcieri per riportare in auge questo dolce dai nobili natali.
Oggi, forse perché troppo ricco di calorie o perché non competitivo con altri dolci tradizionali delle feste, non è possibile trovarlo facilmente.
C'è solo una pasticceria, in città, che ne conserva gelosamente la ricetta riconosciuta, a suo tempo, come la più rispondente ai canoni risalenti al periodo medievale.
La ricetta che si riporta può essere ritenuta sufficientemente valida. Al posto del latte, senza scrematura e con semolino, si utilizza la ricotta.

See International Summary page 70

ZONCLADA MODERNA

Ingredienti *(per 6/8 persone): 1 panetto da 450 g di pasta frolla pronta, 20 g di farina 00, 500 g di ricotta, 2 uova, 40 g di burro fuso, 100 g di zucchero semolato, 50 g di albicocche candite, 50 g di mandorle, 50 g di gherigli di noci, 50 g di fichi secchi, 50 g di uvetta, 50 g di cedro candito, 50 g di arance candite, 50 g di pinoli, la buccia grattugiata di 1 limone, 1 cucchiaino di cannella in polvere, sale, zucchero a velo.*

Preparazione: *ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua; tagliare il cedro a cubetti molto piccoli. Riunire in una zuppiera la ricotta con i tuorli d'uovo e gli albumi montati, lo zucchero, il burro sciolto, l'uvetta sgocciolata, il cedro preparato, i gherigli di noce, i pinoli, le mandorle, i fichi secchi tagliati e la cannella. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Cospargere il panetto di frolla con un po' di farina, stenderlo con il matterello sul piano di lavoro fino a ottenere uno spessore di 4-5 mm. Formare un disco di pasta frolla con circonferenza di circa 30 cm. Dai ritagli ricavare, con la rotella dentata, tante listarelle della larghezza di ½ cm. Foderare uno stampo antiaderente di 24 cm con il disco di frolla, riempirlo con il composto di ricotta e intrecciare le listarelle di frolla sul ripieno, formando una grata in modo da ricoprire quasi interamente il dolce. Spennellare le listarelle con un tuorlo d'uovo. Cuocere la zonclada nel forno caldo a 150° per 40 minuti. Farla raffreddare, sformarla, aggiungere sopra lo zucchero a velo e servire.*

Cucina del tabacco

Estromesso come fumo dalle sale dei ristoranti, sta rientrando sulle tavole per aromatizzare nuovi piatti.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente Onorario dell'Accademia

L'Italia non è terra di *solanacee*, tuttavia quando queste arrivano, tutte trovano un posto in cucina. La prima solanacea che giunge dall'Oriente è la melanzana e dopo molti secoli, dall'Occidente, arrivano la patata, il pomodoro, il peperone e il tabacco. Grande è il successo delle prime quattro, ma anche la quinta, il tabacco, trova un posto in cucina. Esso non è solo fumato, ma anche fiutato, masticato e mangiato, con alterni successi e abbandoni. Consultando la rete di Internet già centomila sono le ricette con la presenza del tabacco abbinato a carne, pesce e dolci e non manca un raffinato filetto in crosta di tabacco, presentato, qualche anno fa, a *MasterChef 4*.

Nel passato, il tabacco finissimamente tritato era contenuto in tabacchiere anche preziose e coloro che ne facevano uso ne mettevano un pizzico fra il labbro inferiore e la gengiva.

In Svezia si produce lo Snus, polvere di tabacco compressa, dall'aspetto simile a una caramella, che si scioglie in bocca e che si può assimilare a un *lambitivo* rinascimentale, un'antica forma di medicamento liquido, usato per lambire (da qui la denominazione) le parti ammalate, specialmente i mal di gola e di petto. Tra le diverse ricette vi è anche quella dell'Abate D. Benedetto Stella il quale, nel 1669, a Roma, pubblica un volumetto intitolato *Il Tabacco*.

Il *lambitivo* al tabacco dell'Abate Stella non ha successo, diversamente dai bon-bon, dove il tabacco è associato al cioccolato. È il chimico di Lione Pietro Perlont che li porta a Torino, dove sono adottati dalle dame della buona società che come profumo usano un *Tabacco di dama all'acqua angelica*, sapiente composizione di muschio, ambra, benzoino, acqua di rose e fior di cedro. Un profumo femminile che ben si accosta al gusto dei bon-bon.

In cucina, oggi, il tabacco è usato come aroma, in particolare nelle schiume o arie divenute di moda con la cucina molecolare. Gli aromi di tabacco sono disponibili sul mercato, ma vi è chi preferisce prepararli in proprio, partendo dalle foglie di tabacco o dai sigari, e molti ristoratori usano il tabacco nelle loro proposte culinarie: dolci, carni e pesci. Superati lo stupore e le perplessità iniziali, il cuoco Marco Fadiga dichiara che chi prova la crema leggera al Rhum, con infuso di sigaro e croccante alla frutta secca, non la abbandona più. Lo chef Filippo Chiappini usa il tabacco in infusione per elaborare una salsa di accompagnamento a un pesce leggermente affumicato. Davide Scabin stupisce con la sua scatola affumicatrice, con la quale ogni commensale affumica piccoli tranci di pesce e molluschi, sul proprio piatto, partendo dal fumo del suo sigaro. Aimo e Nadia Moroni scelgono il tabacco da pipa, morbido e più piacevole in bocca, per un dessert con tre mousse di diversi tipi di cioccolato. Luciano Tona, per chiudere un pranzo o una cena di grande livello, propone una cioccolata bianca con gel di Rhum e aria al tabacco. Il gastronomo Andrea Grignaffini con entusiasmo parla di *tabacco chef* e si dichiara grato ai cuochi i quali, accogliendo il tabacco nelle loro cucine, fanno scoprire che esso si può gustare come elemento di un grande piatto.

L'approccio all'aroma di tabacco non è facile, come per il vino, e vi è chi ha dichiarato che, prima di scoprire il tabacco giusto, avrà fumato trecento sigari, alla fine scegliendo il sigaro Winston Churchill, di foglia dal sapore robusto e aromatico.

I piatti al tabacco con la sua nicotina sono pericolosi? Oltre che nella *Nicotiana tabacum*, la nicotina è contenuta in altre *solanacee* alimentari come melanzana, patata, peperone e pomodoro. A bassi dosaggi l'alcaloide ha effetti di tipo stimolante: cosa di meglio per un pranzo o una cena a volte pesanti? Inoltre i danni del fumo di tabacco derivano dalla combustione e non dalla nicotina.

See International Summary page 70

Acciughe alla riscossa

"L'acciuga è l'animale più lungo che esista perché la sua coda è nella scatola e la testa... vattelapesca" (Ettore Petrolini).

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

Un gradito ritorno e la giusta rivalutazione di un piccolo pesce dalla grande storia, dalla pesca alle tecniche di conservazione, all'utilizzo come alimento. Vuole la leggenda che le Engrauline, piccole e lucentissime stelline, fossero state relegate in mare a causa della loro vanità, e proprio *Engraulis encrasicolus* è il nome scientifico attribuito al popolare pesce azzurro diffuso in tutto il Mediterraneo: l'acciuga o alice.
Pesce gregario, le acciughe, che trascorrono la loro vita nelle profondità del mare, in primavera salgono in superficie prima della deposizione delle uova sui fondali sabbiosi: è il periodo migliore per la loro cattura, considerato il perfetto equilibrio tra carne e grasso.
I branchi, in passato individuati solamente a vista (quando "fanno pallone" in superficie per difendersi dall'attacco dei predatori), oggi più praticamente mediante ecoscandagli, vengono catturati prevalentemente di notte con il sistema dell'accerchiamento. Attratti in superficie mediante una fonte luminosa (la lampara), sono intrappolati in tipiche reti a circuizione con chiusura, chiamate *ciàncioli*. Poi, a terra, la salagione, con le acciughe impilate in barili di legno, vasi di terracotta o latte - rigorosamente solo a mano - in strati regolari, alternati da sale marino in quantità prestabilita, in modo da determinare l'ottimale maturazione della carne e stabilizzare la conservazione del prodotto.
Giovanni Verga dedica molte pagine de *I Malavoglia* a descrivere proprio questa attività, pilastro dell'economia dei poveri pescatori di Aci Trezza: "Ti rammenti le belle chiacchierate che si facevano la sera, mentre si salavano le acciughe?".
A partire dal Medioevo, le acciughe sotto sale rappresentarono il "pesce della terra" per tutte le regioni che non si affacciavano sul mare, e il loro florido commercio era affidato agli acciugai. Sembra che il commercio delle acciughe salate ne coprisse anche uno parallelo e di contrabbando, quello del sale, evitando di pagarne gli elevati dazi: mastelli pieni di sale presentavano al controllo dei gabellieri, nella parte superiore, un artificioso strato di acciughe salate.
Tante e interessanti testimonianze nella storia gastronomica delle acciughe: apprezzato ingrediente del *garum* dei Romani; cibo consigliato per il "mangiar di magro" dal Concilio di Trento; erano

tanto stimate da Michelangelo Buonarroti da essere meticolosamente raccomandate, in una sua lettera spedita dalle Alpi Apuane a un amico della Versilia, per il menu di un incontro conviviale cui avrebbero dovuto partecipare insieme.
Il medico e filosofo Girolamo Fracastoro (*De contagione et contagiosis morbis et curatione libri tres,* 1546) le descriveva come "…un buono pesce che risveglia l'appetito e dà buono nutrimento", mentre per Baldassarre Pisanelli (*Trattato della natura de' cibi et del bere,* 1611), "... salate risvegliano l'appetito e nettano lo stomaco dalla flemma e però se ne dà tal volta a' convalescenti per primo pasto".
Colpito dal gustoso stuzzichino di pane, burro e acciughe - il "paninetto" del caffè Mulassano di Torino - Gabriele D'Annunzio, rivolgendosi al barista, chiese: "Ci sarebbe un altro di quei golosi tramezzini?", sostituendo così l'inglese *sandwich* con l'italico nome ormai popolare in tutto il mondo.
Insolito e provocatorio, il suggerimento del futurista Filippo Maria Marinetti di ascoltare la "Nona Sinfonia" di Beethoven degustando datteri farciti con acciughe salate!
Sebbene dal Nord al Sud del nostro Paese il sapiente utilizzo delle acciughe in cucina sia attestato da numerosi piatti dai sapori unici e inimitabili, dalla *bagna càuda* alla *pasta cà muddica*, dalle *puntarelle* ai *bigoli in salsa*, dalla *piscialandrea* alle *orecchiette con cime di rapa*, complici le mutevoli tendenze gastronomiche del "benessere", le acciughe salate sembravano destinate, inesorabilmente, alla dimenticanza.
Negli ultimi tempi hanno, invece, riconquistato dignità e credibilità nelle cucine di numerosi chef, anche perché l'attenzione alla natura della materia prima e alla sua lavorazione ha fatto notevolmente crescere il valore di questo prodotto.
Perché, tuttavia, al *fixing* del mercato, le acciughe del Cantabrico sopravanzano di gran lunga le nostre, pur buone, alici di Cetara, di Monterosso e di Menaica? A detta degli esperti l'eccellenza delle *anchoas* del Cantabrico deriva, innanzitutto, dalle caratteristiche del tratto di mare tra le coste settentrionali della Penisola Iberica e quelle della Francia Occidentale: le acque profonde, la bassa temperatura e l'abbondanza di plancton fanno sì che le acciughe sviluppino un ottimale strato di grasso che rende la loro carne succosa e morbida, dal sapore intenso, dolce e raffinato.
Il riconoscimento a livello gastronomico è anche dovuto alla trasformazione del prodotto mediante un processo artigianale, rigorosamente a mano, indubbiamente di rilevante qualità.
E pensare che la fortuna delle blasonate acciughe del Cantabrico si deve proprio a un italiano, Giovanni Vella Scatagliota, trapanese, giunto verso la fine del 1800 a Santoña (porto commerciale della Cantabria) insieme ad altri "cacciatori di acciughe" italiani: un gruppo di esperti pescatori inviati dalle aziende conserviere italiane per migliorare la pesca, la costruzione delle botti, e soprattutto le tecniche di conservazione in uso localmente.
Proprio Giovanni, considerata l'alta qualità della materia prima, dopo vari tentativi, riuscì a migliorare l'offerta commerciale eliminando la pelle e la spina dorsale delle acciughe, separandone i filetti e inscatolandoli, inizialmente con copertura di burro fuso, poi con ottimo olio di oliva, in una piccola lattina da lui disegnata: l'*octavillo*, contenente 8 filetti di acciuga, ancora oggi la confezione più diffusa.
Santoña ha voluto onorare la memoria di Giovanni Vella e di tutti *los salazoneros italianos* dedicando loro, nel 2011, una strada e una suggestiva targa commemorativa.

Giancarlo Burri

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

MARZO

16 marzo - ***Brescia***
Convegno "Il Novecento e la sua cucina"

APRILE

14 aprile - ***Versilia Storica***
Convegno "Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero"

21 aprile - ***Caltanissetta***
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Palazzo Moncada: le antiche tavole tra la quotidianità e l'eccezionalità"

MAGGIO

5 maggio - ***Rovereto***
Convegno "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana"

19 maggio - ***Verona***
Assemblea ordinaria dei Delegati

OTTOBRE

18 ottobre - ***Cena Ecumenica***
"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale"

L'uva spergola: dalle terre di Matilde di Canossa

La rinascita dell'antica uva e del suo vino, un prodotto di nicchia dai sentori di pesca, se fermo, e con quelli di mela renetta nella versione spumantizzata.

DI GIORGIO MORINI MAZZOLI
Accademico di Reggio Emilia

Reggio Emilia vanta, sul suo territorio, la dimora più emblematica di Matilde, il castello di Canossa, da dove la grancontessa fu protagonista non solo della grande storia europea ma anche di "piccole storie" curiose e piacevoli. Attraverso sue biografie e cronache del tempo, scopriamo che già allora si faceva uso di prodotti enogastronomici locali arrivati, poi, sulle nostre tavole.
Sembra, infatti, che nel 1077 Papa Gregorio VII, dopo aver concesso il perdono all'umiliato Enrico IV, lasciato per tre giorni all'addiaccio invernale sotto il castello di Canossa, abbia suggellato l'evento insieme a Matilde brindando con un bicchiere di un buon vino bianco, molto apprezzato dal Papa, prodotto con le uve coltivate nelle terre della contessa.
Un altro ricordo storico di quel buon vino lo ha lasciato la granduchessa di Toscana, moglie del granduca Francesco I, la quale, nel 1580, annotava "il piacere di bere il fresco e frizzante vino di Scandiano".
L'ultimo ricordo è quello lasciato dal famoso agronomo reggiano, conte Filippo Re, il quale, all'inizio del 1800, parla di questa uva e degli ottimi spumanti con essa prodotti. Poi più nulla; se ne perde il ricordo e la genealogia, confondendola, solo per l'aspetto ma non per il gusto ormai dimenticato, con un'altra uva: il Sauvignon.

Pochi anni fa, all'inizio del terzo millennio, un personaggio reggiano noto per la passione degli antichi frutti da lui recuperati e salvati dall'oblio, Enzo Maioli, decide di arricchire la sua collezione, già ricca di 700 antiche varietà, con la rinascita dell'uva Spergola.
Dopo l'interessamento del Comune di Scandiano, che decide di promuovere uno studio per isolarne il gene, e il meritevole impegno dell'Università di Bologna, si riesce, tramite l'ampelografia (disciplina che studia, identifica e classifica la varietà dei vitigni) e grazie ad analisi genetiche, a isolare e definire con assoluta certezza il Dna di questo storico vitigno, totalmente diverso da quello del Sauvignon. Conseguentemente arriva l'entrata di diritto nel Catalogo delle Doc Colli di Scandiano e Canossa e la Doc Reggiano e, a chiusura di questo percorso, nel novembre dello scorso anno, la presentazione a Roma, in Senato, dei risultati di questa affascinante ricerca. Oggi la Spergola è tornata a rivivere e con essa il suo delizioso vino, un prodotto di qualità assoluta che ben figura su ogni tavola ad allietare le feste con la sua frizzante freschezza, come affermava la granduchessa di Toscana, Bianca Capello, che la storia narra essere stata una buona intenditrice anche di feste.
Dalla Spergola, definita "uva alata" perché ogni grappolo è sempre corredato da uno più piccolo a mo' di aletta, si ottiene un vino prodotto "in purezza", generalmente vinificato in botti di acciaio per evitare che assorba gli odori tipici delle barrique.
I suoi grappoli sono mediamente densi (da qui, molto probabilmente, nasce il suo nome) e gli acini mediamente piccoli; la loro buccia pruinosa è di colore verde/giallo e, nella versione spumantizzata, si ottiene un vino con profumi floreali e sentori di mela renetta.
I nostri trisavoli stappavano la Spergola nelle occasioni festose come le fiere del paese o i compleanni e i matrimoni in famiglia e la accompagnavano con la "brasadéla", la ciambella reggiana con il buco in mezzo, "pocciandola" nel vino che, quando è quello fermo, assume intensi sentori di pesca. La grande duttilità del vitigno fornisce un prodotto finale di qualità assoluta che può ben figurare su tavole raffinate abbinato a piatti ricercati e di alta creatività. E su una tavola dove un Lambrusco salamino, vinificato in purezza, ha soddisfatto il palato di chi ha gustato piatti della tradizione reggiana, una Spergola spumantizzata secondo il metodo classico può essere un piacevole epilogo al momento della "zuppa inglese" o della "torta di riso", altre specialità di questa terra.
Straordinaria è la sua capacità di sopportare intense siccità (il 2017 ne è stata un'ulteriore prova), abituata da sempre a crescere in località dove i terreni sono ricchi di minerali, gesso, sostanze che forniscono profumi e aromi all'uva, ma poveri di acqua. Le sue note distintive così particolari, dovute all'habitat della piccola area in cui può essere coltivata, sono irripetibili e fanno di tale vino un prodotto di nicchia.
In questo momento in cui l'enografia nazionale premia i vini spumanti come il Prosecco o il Pignoletto per le loro caratteristiche di freschezza e giovanilità, la Spergola reggiana Doc ha tutte le carte in regola per diventare un'ottima alternativa di eccellente livello.

Giorgio Morini Mazzoli

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico della Svizzera Italiana, **Francesco Cerea**, è stato nominato Cavaliere di Prima Classe del "Sacro Angelico Imperiale Ordine Equestre Costantiniano di San Giorgio".*

*L'Accademico di Asti, **Carlo Alberto Goria**, è stato nominato Presidente del Distretto Paleontologico dell'Astigiano e del Monferrato.*

*L'Accademico onorario di Asti, **Antonio Guarene**, è stato nominato Gran Maestro del Palio di Asti per l'anno 2018.*

*L'Accademica di Avezzano e della Marsica, **Ilenia Lucci**, è stata eletta Presidente dell'Associazione Culturale "Mario Lucci - Musica e Cultura", per il prossimo triennio.*

*Il Delegato di Muggia-Capodistria, **Diego Paschina**, è stato eletto Presidente CAO (Commissione Albo Odontoiatri) Provinciale; Tesoriere dell'Ordine dei Medici di Trieste; Componente della Commissione Albo Odontoiatri Nazionale.*

*Il Delegato di Cervia-Milano Marittima, **Gian Bruno Pollini**, è stato nominato Membro della "Rubiconia Accademia dei Filopatridi" di Savignano sul Rubicone, per meriti acquisiti in vari settori culturali.*

L'Accademico di Cervia-Milano Marittima, **Marco Tupponi**, *ricopre l'incarico di Presidente del Club Rotary Forlì Tre Valli per l'anno rotariano in corso.*

Törggelen: la festa d'autunno nei vecchi masi della Val d'Isarco

In occasione del raccolto dell'uva, nelle osterie della frasca, si gustavano piatti tipici accompagnati da vino nuovo e castagne arrostite.

DI MATTEO VALDEMARIN
Accademico di Bressanone

In occasione del decennale della fondazione, la Delegazione di Bressanone ha organizzato un convegno su un tema molto conosciuto, quanto poco studiato: il "Törggelen", ossia l'usanza tipicamente sudtirolese, in origine circoscritta alla zona della Val d'Isarco, di festeggiare il raccolto dell'uva aprendo le "Buschenschank", osterie della frasca, e offrendo piatti tipici accompagnati da vino nuovo e castagne arrostite.
Dopo la visita dell'antica città di Bressanone, resa viva da attori e figuranti che hanno interpretato diverse figure storiche, i numerosi partecipanti al convegno si sono ritrovati nelle splendide sale barocche dell'Abbazia benedettina di Novacella, accolti dal Delegato Piergiorgio Baruchello.
Un benvenuto e un ringraziamento sono giunti anche dal Sindaco di Varna, Andreas Schatzer, che ha ospitato la manifestazione, e da Raoul Ragazzi, Coordinatore Territoriale del Trentino-Alto Adige. In seguito, un appassionato intervento del Segretario Generale Roberto Ariani ha introdotto l'inizio dei lavori.
L'Accademico Daniel Bosio ha presentato e moderato le relazioni, collegando i diversi ambiti di studio con spigliatezza e aneddoti che hanno deliziato l'uditorio.
Lo storico e archivista Hans Heiss ha tinteggiato un affresco diacronico di grande respiro, partendo dal Medioevo e arrivando ai nostri giorni, nel quale ha puntualizzato come il difficile rapporto tra popolazione e risorse abbia sempre caratterizzato l'esistenza di tutte le società dell'arco alpino; in questo contesto ha poi analizzato il sistema agricolo tirolese, di cui il "Törggelen" è diretta espressione, per mettere a fuoco la storia di tale usanza dalla Grande Guerra a oggi.
L'Accademico Matteo Valdemarin ha passato in rassegna il cibo del "Törggelen", sottolineando come si tratti di un vero e proprio rito, basato su immutabili caratteristiche che si ripetono costantemente: lo Speck con il Schüttelbrot (pane croccante), i Knödel e gli Schlutzkrapfen, lo Schlachtplatte (piatto misto di carne e crauti), i Krapfen e le castagne sono parte fondamentale di ogni ritrovo autunnale nei masi contadini.
L'Amministratore delegato dell'Abbazia di Novacella, Urban von Klebelsberg, ha presentato i vini che accompagnano tipicamente il "Törggelen", analizzandone aromi e caratteristiche che meglio si abbinano ai piatti della tradizione.
Il Direttore dell'Associazione turistica di Bressanone si è soffermato sull'importanza del "Törggelen" riguardo al turismo e sull'opportunità che tale usanza offre al Sudtirolo per emergere rispetto ad altre aree alpine, a patto di tenere in primo piano qualità e autenticità di cibo e vino.
Infine, il Delegato Baruchello ha chiuso i lavori ringraziando i relatori e festeggiando i cinquanta anni di Accademia di Gildo Spagnolli.
Alla sera, la cena di gala si è tenuta nell'antico "Pacherhof" di Novacella e ha permesso di gustare qualche piatto tipico reinterpretato e di consolidare legami e conoscenze in un momento conviviale molto riuscito.
Il giorno dopo, a pranzo, si è potuto tenere un "Törggelen" vero e proprio nel maso Griesserhof, provando, di fatto, l'oggetto di studio del giorno prima. Grande soddisfazione è stata espressa dai commensali per i sapori genuini, per la tipicità delle ricette e per la qualità del cibo e del vino.

See International Summary page 70

I dolci degli sposi e dei Santi

Impegnativi e scenografici, sanciscono l'importanza degli eventi cui sono tradizionalmente legati.

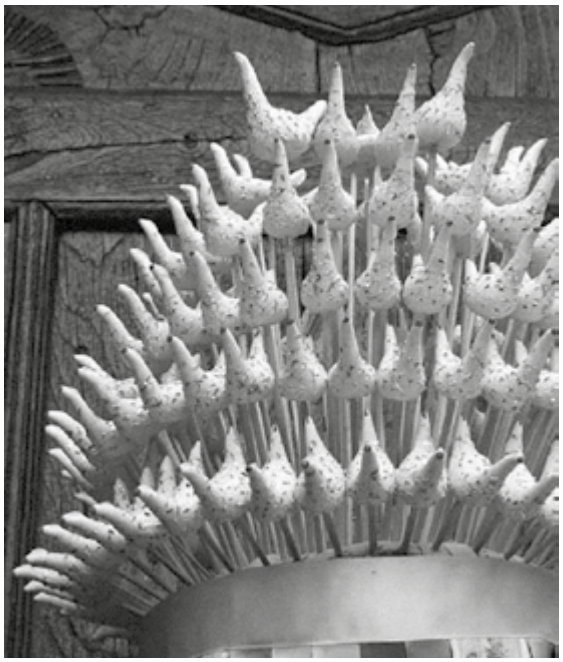
DI MARIA LEDDA CARBONI E SALVATORE GULLOTTA DI MAURO
Accademici di Cagliari Castello

Nel vasto panorama dei dolci tradizionali di Sardegna, si distinguono quelli che le donne confezionano, con intensa applicazione dell'anima, esclusivamente per i matrimoni, per sottolineare l'importanza dell'evento e del legame che unisce gli sposi, e in occasione delle feste patronali. In essi si vede realizzata la magnificenza delle forme e della *pintadura*, cioè dell'arte di imprimere le diverse decorazioni, immagini e figure, con l'uso sapiente e delicato di piume di gallina o di pennellini o di un tubetto di carta. A Nuoro, la tradizione vuole che i dolci per la sposa, chiamati *druccis finis* perché particolarmente impegnativi e scenografici, siano esclusivamente *sos coros* (i cuori), i *coricheddos*. La decorazione è fatta tutta intorno al ripieno che, a sua volta, è coperto con confettini colorati. Si tratta di dolci di circa 35 cm di diametro che, un tempo, la suocera regalava, in numero fisso di nove, alla futura sposa. Almeno uno di essi doveva avere la forma dei doni preziosi che lo sposo le avrebbe fatto: un rosario, un anello, o i *bottones* (gioielli di filigrana, complementi del costume tradizionale). Versioni mignon dei *coros*, detti *durchicheddos*, erano regalati ai parenti e agli amici al momento dell'invito al matrimonio. I *garminos* (o *germinos* o *gesminus*), tipici dei comuni di Atzara e Neoneli nel Nuorese, sono decorati - quando è possibile permetterselo - con piccoli frammenti di sfoglia d'oro.

Altri dolcetti matrimoniali, appartenenti alla categoria dei *druccis finis*, davvero particolari per la minuscola e accuratissima bellezza, sono i *candelaus*, tipici della zona di Quartu S. Elena e di Sinnai. Essi sono vere e proprie opere d'arte di pasta di mandorle, che ormai poche donne sanno confezionare con la tecnica tradizionale. Si dividono in *candelaus prenus* e *candelaus sbuidus*. I primi sono scodelline di pasta di mandorle, chiuse da un coperchio di glassa bianchissima, decorate con glassa reale e *pasta di cortza*. I secondi sono paste di mandorle modellate in un'infinità di forme e poi glassate, tra le quali magnifiche sono quelle di colombelle, isolate o in coppia. Sono grandi più o meno 3 cm e del peso di non più di venti grammi. Entrambi i tipi sono decorati anche con finissime strisce e piccoli particolari di sfoglia d'oro.

Sempre nello stesso territorio, troviamo i *mustazzoleddus*, generalmente a forma di rombo, decorati con elementi tridimensionali di glassa reale e pasta di zucchero e poi confezionati in carta dai colori pastello. I *pistoccheddus prenus*, tipici del Cagliaritano, grandi più o meno 10 cm, hanno forma di cuori e anelli intrecciati, glassati dopo la cottura con glassa reale e decorati con colombelle, rose, confettini e anche sfoglia d'oro. Di straordinaria bellezza i *caschettes* di Belvì (Nuoro), fatti di pasta tirata in sfoglie

sottili come la carta velina e strette. La decorazione con confettini colorati dà l'impressione di un velo ricamato.
Di carattere votivo, almeno due dolci, entrambi tipici di Orune, continuano a essere confezionati in occasione della festa della Madonna della Consolata; un pane-dolce a Fonni per la ricorrenza di S. Giovanni, oltre ai cosiddetti "dolci monumentali". Il primo tipo dei pani-dolci votivi è dato da *sos puzzoneddos de su Cossolu*. Si tratta di un pane-dolce benedetto, a forma di colomba, confezionato in grandi quantità e distribuito ai fedeli dopo la benedizione durante la messa che si tiene in quel paese della Barbagia. La lavorazione è alquanto laboriosa. L'impasto, costituito da semola con il lievito sciolto nell'acqua, un tempo veniva lavorato a mano con la forza delle braccia e con l'uso sapiente di *su canneddu* (il mattarello). Con un coltellino (*leppedda*), dalla sfoglia si ricavava la sagoma di un uccellino, poi decorato con incisioni di vario tipo, talvolta con significato religioso. Sforbiciando sul resto del corpo si ottiene un effetto aggiuntivo per dare l'impressione del piumaggio. Si possono realizzare, con stampi di vario tipo, ulteriori decorazioni, raggiungendo talvolta una complessità e un grado di elaborazione corrispondenti alla fantasia e all'esperienza di chi esegue la *pintadura*.
L'altro esempio è dato dal *pane modde*, sempre di Orune, una sorta di pane-dolce decorato, usato particolarmente nei matrimoni, che ha forma circolare con 8 tagli effettuati in modo da ottenere 4 listarelle di pasta che vengono ripiegate verso l'interno. La superficie è sottoposta a *pintadura* con complicate timbrature e intagli, trecce e fili realizzati con il medesimo impasto.
Attesta anche l'antichità del dolce tradizionale sardo il pane-dolce confezionato a Fonni per la festa di S. Giovanni, chiamato *cohone'e vrores*. Sebbene dedicato a un santo cristiano, sembra risalire - secondo l'opinione di uno studioso che l'ha descritto nei particolari - all'età paleolitica per via del suo ornamento con numerosi uccellini collocati sopra sottili assicelle di legno che richiamano l'immagine raffigurata su una parete delle grotte di Lascaux.
La preparazione di questo pane-dolce va dai 5 ai 6 mesi, e richiede una complessa lavorazione, consistente nel modellare la pasta seguendo una ritualità e una sapienza tramandate gelosamente. La composizione prevede bastoncini di canna, infilati sulla pasta, che reggono ben 160 *pugiones* (uccelli) e cinque *puddas* (galline). Al centro, si trova il nido decorato con chicchi di grano sul quale vengono collocati tre *pugioneddos* (uccellini). Nella categoria dei dolci votivi, sembra potersi includere anche la tipologia dei cosiddetti "dolci monumentali", così denominati per la loro notevole dimensione, confezionati con il famoso *cattò*, o *gattò* o *gattou*, a base di mandorle, acqua pura, zucchero o zucchero e miele, scorza di agrumi o acqua di fiori d'arancio. Vi è il *gattò* confezionato a Cagliari per S. Efisio, riproducente il palazzo municipale; il *cattò* di Bono (Sassari), fatto da *sas maistras de su cattò* (le maestre di *cattò*), che sono le depositarie della tecnica e dell'arte di costruire modellini di case intere con tutti i particolari. Vi è anche quello, alto due metri, di S. Antioco e quello di Quartu S. Elena, anch'esso di un paio di metri, a formare un intero isolato di palazzi e decorato con infinite opere d'arte che, nel solco della tradizione, riproducono fiori, colombe, foglie, frutti, merletti, realizzati con glassa reale e pasta di zucchero, come fossero ricami di seta simili agli abiti e agli scialli dei costumi della festa.



Le forme conferite, sin dalle epoche antiche, ai dolci, che sono vere e proprie sculture, e le decorazioni che li impreziosiscono non sembrano affatto casuali, rispondendo a precisi schemi che si ripetono in ogni parte dell'isola. Esse sembrano rappresentare, talvolta, esigenze umane in rapporto con le divinità e, ancora più recentemente, espressioni di pura fantasia con l'intento di arricchire la base originaria tramandata nel tempo. Si rivelano espressioni della civiltà e del patrimonio culturale del popolo che abita l'isola da millenni. E sono le donne sarde, come sacerdotesse rigorose e fedeli, che hanno avuto il ruolo esclusivo nella loro creazione e nel tramandare le tradizioni, secondo le istanze di ordine estetico, magico e religioso che vengono loro dallo stretto e intimo legame con la natura, e con il fatto di essere depositarie - pur inconsapevoli - della memoria di un mondo primordiale. Le forme e le decorazioni di questo tipo di dolci sardi contribuiscono a rivelare e a comprendere i caratteri identitari di un popolo. Si tratterebbe di figure che, come quelle incise su pietra e riportate sui tessuti, nella ceramica, nel mobilio e nell'oreficeria, vengono dal passato remoto della gente di Sardegna. Sembra, quindi, un organico, profondo racconto d'arte e di storia, quello che si ritrova fissato nelle colombelle, negli uccelli, nelle torte, nei dolcetti delle occasioni particolari.
Un racconto rimasto nella tradizione familiare e comunitaria a evocare un'arcaicità unica al mondo, con tutte le sue magie e i significati, talvolta misteriosi, che fanno di questi dolci importanti simboli della cultura isolana.

See International Summary page 70

Stelle cadenti

Con la terza stella Michelin allo chef Norbert Niederkofler, forse c'è un mutamento di tendenza: si premiano i cuochi che stanno in cucina.

DI ARCADIO DAMIANI
Accademico di Pescara Aternum

Di recente ho assistito al convegno organizzato dalla Delegazione di Chieti dal titolo *"La cucina che cammina: l'avanguardia della tradizione"*: poche ma intense ore ove si è fatto il punto della situazione su cosa rappresenti oggi la nostra cucina e soprattutto come la si interpreti, la si valorizzi e la si diffonda. Ed è stato un piacere udire quanto esposto dal Presidente Paolo Petroni, in gran parte sostenuto dal convitato Presidente della Federazione italiana cuochi, Rocco Pozzulo, in merito alla preponderante deriva mediatica degli artisti del solletico papillare. L'eccessiva esposizione degli chef si sarebbe potuta interpretare come un mezzo per una maggiore conoscenza di un mondo complesso, mix di scienza, storia, antropologia, chimica, medicina, benessere. Molte azioni umane, tuttavia, spesso partono con nobili propositi e finiscono per avere pessimi risultati quando si travalica il confine del semplicemente utile verso la noiosa e dannosa pleonastica prolissità foriera di un fine ben diverso dal proposito. Come tutte le forme d'arte, è giusto che anche quella culinaria abbia una sua scala di prestigio, come un dipinto che può avere un valore oscillante dai 450 milioni (come l'ultimo attribuito a Leonardo) ai 30 euro dell'autodafé del piano di sopra. Tuttavia se un dipinto o una vera opera d'arte è privata, se li gode solo chi ne è proprietario; se è museale, ne godono a milioni, a prezzi accessibili via ticket.

Si dice che la "cucina" deve emozionare come l'arte, ed è giusto, ma l'emozione non può essere ricondotta solo al batticuore di un conto spropositato. Un'opera d'arte contempla l'inveramento di un'idea che può agitare la mente di un artista per anni, il mutamento in corso d'opera per la sovrapposizione di linee e colori corretti al momento, l'angoscia e la passione che si fondono per esprimersi in una forma che assume la consegna di un messaggio quando l'artista appone la sua firma a conclusione. Ora cerchiamo di ricondurre a più miti consigli i *corifei del palato*, perché

se è vero che molto pochi dipingono, tutti gli esseri umani cucinano per autoalimentarsi alla meno peggio, e come una fotografia scattata da un dilettante può meritare la copertina di "Life", di contro a studi fotografici blasonati, anche una massaia della Bassa può far godere il nostro gusto a livelli paradisiaci più che l'elegante piatto dello chef, molto bello esteticamente ma molto difficile a raggiungere il nostro senso del golosamente buono o eccellente.

Una volta, tutti quelli che producevano idee innovative in vari campi trascorrevano la maggior parte del loro tempo al "desco", stavano sul "pezzo", che fosse un microscopio, un pc o un blocco di marmo, e la maggior parte di loro aveva quella scarsa propensione a relazionarsi con il grande pubblico in quanto immersa nel lavoro, tesa a realizzare la propria idea. Oggi, nell'epoca fluida di quello che possiamo realmente accreditare come post Umanesimo, e che stiamo vivendo, siamo passati dalla costruzione dell'essere a quella dell'apparire. Se non vai in tivvù sei nulla, non sai cucinare, le tue quotazioni valgono meno di zero, come i professori, che se non vanno in giro a concionare nei congressi rischiano la progressione di carriera. Ma i laboratori, come le cucine, hanno bisogno di loro! Come può un grande cuoco, dal titolo meritato, aprire almeno quattro o cinque punti di ristorazione in luoghi prestigiosi, a suo nome, illudendo la clientela che, a questo punto, guadagna il danno oltre che la beffa del conto salato per un selfie con il piatto famoso? Lo chef diventa "virtuale", come tante altre azioni umane, anche quelle relazionali. In un mondo ove regna la finanza, anch'essa spesso "virtuale", al posto del prodotto finito, ecco che arrivano le "provvidenze siderali" a concedersi per il prestigio terreno di chi agogna la "stella", l'astro ignoto, sinonimo di riconosciuta eccellenza, ma da parte di chi? In ogni dove "*pecunia non olet*", e anche la Michelin, che si è inventata la graduatoria stellata, spesso è stata accusata di "vendere" il prestigio, come d'altronde si evince dalla caduta libera delle sue guide "rosse", che non si vendono più tanto. E diventa notizia nazionale la perdita di una stella al nostro blasonato Carlo Cracco, per la sua eccessiva esposizione mediatica in ruoli di demolitore di piatti, a fare scena con quel tantino di violenza che non dispiace a un pubblico sempre pronto a sorprendersi. Ma da Cracco, come molti sanno, si mangia da dio e lui festeggia la caduta stellare con 7,5 milioni di fatturato!

Massimo Bottura è stato insignito con il premio del miglior cuoco al mondo e credete che se andate nella sua "Osteria Francescana", a Modena, troverete sicuro lui in cucina a deliziarvi? Molto difficilmente! Come riporta scherzosamente il nostro Presidente, se un cuoco ha una stella il conto pro capite si aggira sui 100 euro, se ne ha due sui 200, se ne ha tre dai 300 in su. Sono veramente tanto costosi gli ingredienti che adoperano o questi chef si nascondono dietro sotterfugi esoterici come, ultimamente, le "polveri", di caffè, di liquirizia, da addizionare al piatto per renderlo innovativo (ma ben poco originale) e dispendioso?

E che dire se è venuto alla ribalta delle guide un cuoco "di territorio" come Norbert Niederkofler nel suo "St. Hubertus" di San Cassiano di Badia, con la sua terza stella? Ora toccherà ai soliti gastrofighetti e guidaroli a gettone spiegare come mai questo chef non stia sotto i riflettori televisivi, e perché non lo coccolino, come altri tristellati molto poco visibili in tivvù ma molto presenti tra i fornelli.

A capo delle "brigate di cucina" che si diversificano sui vari modi di cuocere e allestire il cibo, essi sono diversi da quelli che, con cucina "a vista", si sperticano sotto i cappelloni e la telecamera a comporre il piatto, ognuno per aggiungere un componente già preparato al solo scopo della pseudobeanza estetica. Forse perché alla direzione della Guida è arrivato, da un po' di tempo, Sergio Lovrinovich, uno che pone molta attenzione alla qualità della cucina secondo il territorio e poco propenso a seguire le mode! E quello chef ha basato la sua cucina sulla massima valorizzazione degli ingredienti autoctoni e della semplicità, tanto da fondare una specie di "movimento gastronomico etico". Chef che dovrebbero, come lui, tornare nelle segrete stanze, al servizio amorevole verso il cliente che va coccolato non oltraggiato, ascoltato e non distanziato, istruito ma non sottomesso. Allora, a questo punto, mi ritrovo a essere fiero e orgoglioso di appartenere all'Accademia, che vanta un ruolo istituzionale e non solo associativo, e che ha sempre difeso i valori della nostra arte culinaria nel mondo, viste le numerose sedi sparse nel Globo, che si avvale della più numerosa variabilità delle materie prime essendo il nostro territorio altamente variegato. Valori che vanno dall'ottima trattoria al ristorante stellato, con quell'idea, ricordata ancora dal nostro Presidente, che la tradizione esiste in quanto relativa al presente con uno sguardo al passato, come la Chiesa, che "*semper reformanda est*" ma è ben salda nei suoi dogmi. Un passato che non può definirsi temporalmente e che pertanto rappresenta un valore malleabile ma non irriferibile. E sotto le stelle, purtroppo, siamo ancora troppo pochi, specie al Sud!

See International Summary page 70

L'evoluzione del *bon ton*

Il galateo moderno chiama in causa nuove regole di comportamento a tavola.

DI ANTONIO GADDONI
Delegato di Imola

A tavola, come nei comportamenti di tutti i giorni, una buona educazione e il rispetto di regole condivise e accettate possono allietare un convivio o una normale cena tra le mura di casa.
Va da sé che nel corso dei secoli il modo di stare a tavola, di banchettare stando sdraiati, di passare dalle mani alle posate con l'apparizione medievale della forchetta, di non allungare le mani nel piatto di portata, si è via via evoluto fino ai giorni nostri, quando il galateo moderno ha chiamato in causa la compostezza degli arti, l'uso e abuso del cellulare e moltissimo altro ancora. Cosa intendiamo per quelle buone maniere o quel buon gusto che si sono così modificati nel tempo? A decidere quali siano le buone e quali le cattive, come ricorda anche il docente di storia dell'alimentazione Massimo Montanari, è colui che pratica, all'interno di una convenzione sociale o di una comunità, le regole condivise ma anche distintive rispetto ad altri gruppi. Per esempio, nei primi trattati di buone maniere risalenti al XIII secolo, si insegna come a tavola, oltre al cucchiaio, si usano le forchette naturali che altro non sono che le mani. E in questo caso, però, per riaffermare la distinzione di gruppo, solo tre dita e non cinque come fanno i "contadini". Tra le raccomandazioni c'erano quelle di non intingere totalmente le mani dentro il sugo e di non asciugarle sul vicino di tavolo ma sul tovagliolo. Già allora, tuttavia, non si

doveva succhiare dal cucchiaio quando lo si portava alla bocca perché, annotava Bonvesin de la Riva, "se fai così fai come le bestie".
La carne sulla tavola veniva tenuta ferma, durante il taglio col coltello, da un forchettone, e il protagonista di simili tagli, con un pizzico di teatralità, aveva assunto nel tempo la qualifica di "trinciante".
La vera svolta arrivò, nel 1800, con il servizio alla russa, avviando un mutamento radicale in un gesto che passò dal banchetto, o dal gruppo, all'individuo. Non è più il commensale a comporre il suo piatto ma il cuoco, e l'utilizzo della forchetta, salvo qualche eccezione in Oltralpe a metà del 1600, ebbe un crescente successo, specie in Italia, con la necessità di mangiare la "scivolosa" pasta.
Venendo all'oggi, da alcuni anni c'è una riscoperta dell'utilizzo delle mani con i *finger food* a fare da apripista nel piacere del contatto con il cibo. Non va tralasciata, tuttavia, la premessa storica "futurista" degli ultimi anni Trenta, con il Manifesto marinettiano della cucina e le undici regole del pranzo perfetto, una delle quali prevedeva l'abolizione della forchetta e del coltello "per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile pre labiale".
In anni recenti, lo stare a tavola è divenuto sempre più oggetto di indicazioni, commenti, insegnamenti, inondando anche rubriche e salotti televisivi. Di fatto, a prescindere dal tipo di ristorante, c'è ancora molta strada da fare e c'è chi non fa mistero, come il maestro di *bon ton* Valter Rossi, di poter giudicare una persona dal modo in cui sta a tavola. E allora come muoversi? Intanto, quando ci rechiamo al ristorante, è l'uomo a varcare per primo la soglia seguito a circa mezzo metro alla sua sinistra dalla donna, lato questo da conservare anche a tavola. Piedi e gambe devono stare perpendicolari alla sedia e mai all'indietro, niente gomiti sul tavolo; i tovaglioli, semplicemente piegati per motivi igienici con l'apertura a destra, vanno sollevati da un lembo con la mano destra, mentre la sinistra lo fa appoggiare con eleganza sulle gambe. Il brodo va bevuto riempiendo il cucchiaio a metà, con un movimento che parte dal tavolo verso se stessi e non va mai ingerito più di un terzo della sua lunghezza. Mai poi soffiare sul brodo, che va mangiato e non bevuto o succhiato, pensando che si raffreddi, mentre il piatto non va mai inclinato. Mangiando, per esempio, la carne, è la posata che si avvicina alla bocca e non viceversa. Importante anche il linguaggio delle posate che non vanno mai appoggiate sulla tovaglia, mentre saranno posizionate nell'"orologio" del piatto alle ore 4 e 20, solo quando abbiamo terminato, posando il tovagliolo sul lato sinistro. Poi, nel caso di una coppia, con la tavola come *incipit* del corteggiamento, quando la signora si reca alla *toilette* l'uomo la deve accompagnare e aspettarla, mentre se si è in più persone è normale che sia un'amica a farlo. E ora, per concludere, una riflessione: non si può essere sempre d'accordo al 100% con i vari modi di stare a tavola, ma l'interesse sull'educazione e sulle buone maniere, siano esse moderne o contestualizzate nei secoli, sarà sempre di attualità, anche per gli Accademici, per ben sapere come comportarsi.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2018

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 18 ottobre alle 20,30, e avrà come tema ***"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale".*** *L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni da forno, asciutte o farcite, tipiche del territorio, di cui la cucina familiare italiana è ricchissima, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.*

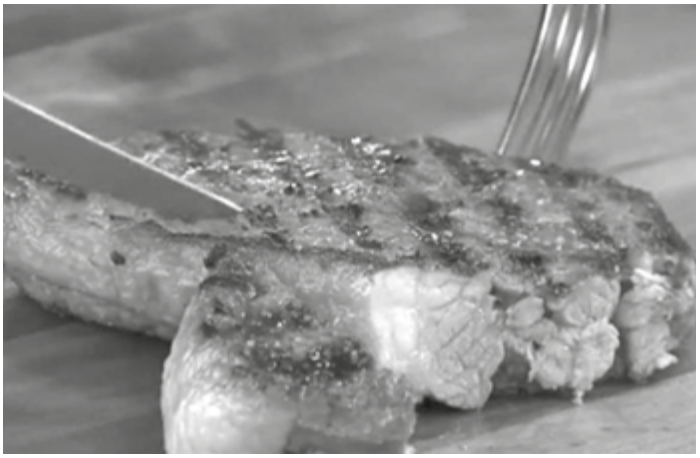
La chimica in cucina

Una "scienza" che sta alla base dei segreti del gusto di alcuni piatti.

DI ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa

La cucina è certamente un laboratorio chimico, ma ogni essere umano dietro i fornelli diviene, in realtà, uno scienziato impegnato a miscelare sostanze (gli ingredienti) che poi finiscono per tramutarsi in altre (una pietanza più o meno elaborata). Le reazioni chimiche che avvengono in cucina sono estremamente complesse, poiché coinvolgono contemporaneamente decine di sostanze. Proviamo, quindi, a svelare qualcosa di questa "scienza" che sta alla base dei segreti del gusto di alcuni piatti, sia che vengano serviti in ristoranti che impiegano tecniche culinarie all'avanguardia, sia che si trovino sulle tavole casalinghe. Cominciamo, per esempio, col capire come quei liquidi (succo di limone) racchiusi in *sfere gelificate* dipendano dalla reazione di due composti chimici: l'*alginato di sodio*, sostanza gommosa estratta dalle alghe, e il *cloruro di calcio*, simile al comune sale da cucina (cloruro di sodio). Basta immettere con una siringa alcune gocce del liquido prescelto, che sia stato frullato con alginato, in una soluzione di cloruro, perché si formi una doppia catena molecolare tra le due sostanze: le catene si ripiegano fino a formare scenografiche sfere che trattengono il liquido all'interno. Per rendere perfetto il risultato, occorre però toglierle in fretta dal composto gelificante perché, se il processo chimico continuasse, le sfere diverrebbero solide anche all'interno.
Un'altra trovata (figlia della cucina molecolare) è la creazione di piatti in cui

Una "finta" bistecca



sia presente un misto di diversi tipi di carne o pesce, però trasformati in un unico "pezzo", proprio come un plaid cucito a mosaico. Il segreto per ottenere un risultato così sorprendente è l'utilizzo di un enzima di origine animale chiamato *transglutaminasi*, volgarmente detto "*colla di carne*": si trova in commercio sotto forma di polvere bianca da applicare sul cibo prescelto e dona una consistenza uniforme a vari alimenti "fondendoli". L'enzima in questione funziona bene con carne, pesce e frutti di mare, ricchi di proteine come il collagene, perché lega insieme i loro aminoacidi. Alcuni chef ne fanno largo uso, riciclando tagli o residui di carni altrimenti inutilizzabili e realizzando polpette, girelli e bastoncini.

Uno dei sistemi più usati dagli chef per cuocere le verdure conservandone le proprietà nutrienti e mantenendone, nello stesso tempo, il colore brillante, è la cosiddetta "*sbiancatura*". Risultato: nel piatto, broccoli verde smeraldo o radicchio rosso vivo. Il segreto consiste nel far cuocere per pochi minuti gli ortaggi in acqua bollente per poi immergerli in acqua molto fredda: lo shock termico che ne consegue evita il processo chimico di trasformazione della clorofilla, da cui deriva il loro colore, che altrimenti assumerebbe una tonalità scura e poco invitante dovuta agli acidi sprigionati per effetto del calore.

Una reazione chimica importante in cucina è, ancora, quella responsabile dell'imbrunimento della pelle di un pollo allo spiedo, che la rende così gustosa: è la "*reazione di Maillard*". Si tratta, in realtà, di un insieme di reazioni che avvengono contemporaneamente ogni volta in cui il cibo cuoce ad alte temperature, tra i 140 e i 180 °C (non importa il tipo di cottura: fritto, alla brace o al forno, è il calore il fattore più importante), assumendo un colore bruno ambrato. Perché avvenga, è fondamentale la presenza di alcuni zuccheri, che si trovano in gran parte dei cibi riducenti e degli aminoacidi delle proteine, i quali, legandosi con il calore, formano nuove molecole, quelle che in genere associamo alla "bontà" del gusto. Ovviamente, date le diverse quantità di zuccheri e aminoacidi nei vari alimenti, ogni pietanza avrà un sapore differente dall'altra. Tale reazione è così importante per dare gusto che alcune ricette contengono trucchi per facilitarla. È il caso, per esempio, della selvaggina, che non contiene molti zuccheri riducenti, e che viene quindi marinata nel limone o nel vino, che ne sono ricchi, prima di cuocerla.

Per fare un risotto con i fiocchi, bisogna mescolarlo senza sosta, aggiungendo gradualmente il brodo fino a raggiungere il giusto grado di cottura; mescolare consentirebbe, infatti, all'amido rilasciato dal riso di essere assorbito al meglio dal brodo. Che i chicchi di riso rilascino *amilopectina* (uno dei componenti dell'amido) e che sia questa a donare la tipica consistenza cremosa al risotto è indubbio, ma sulla necessità di mescolare continuamente le opinioni sono discordanti. Osservano alcuni chef che il vero segreto per ottenere una perfetta cremosità consiste nell'aggiungere poco brodo alla volta; alcuni ritengono che non sia utile mescolare se non per qualche minuto a fine cottura, con un risultato praticamente identico in termini di cremosità.

Veniamo, infine, a parlare di polpi e calamari che, pur freschi e teneri in origine, corrono sempre il rischio di indurirsi, divenendo gommosi e non eduli. Scaldando per lungo tempo il polpo in ambiente acquoso, il *collagene*, presente nei tentacoli e che circonda le fasce muscolari, si scioglie, formando la cosiddetta *colla di pesce*, una *gelatina* che ne determina l'ammorbidimento: ecco quindi il rimedio e... non solo da chef !

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).***

Avocado in tavola?

Una ragione in più per consumarlo: la malattia diabetica.

DI FLAVIO DUSIO
Accademico di Novara

Il nuovo secolo si è aperto con sorprendenti ricerche, come la codificazione del genoma di animali e di vegetali. Fra questi, il sequenziamento del genoma della *Arabidopsis thaliana*, confrontato con il genoma umano, ha portato evidente sconcerto. La pianta di cui si parla non è coltivata, e non è commestibile né bella, ma è, per diverse ragioni, la più studiata di sempre nelle discipline delle scienze vegetali.
Più di un suo gene è condiviso con quelli umani, tra i quali quelli responsabili della menomazione dell'udito. Tali geni, e altre centinaia, si sono evoluti oltre 1,5 miliardi di anni fa dall'antenato evolutivo comune, sia delle piante sia degli animali.
Possiamo dire, per esempio, che le piante "vedono" senza occhi la luce ultravioletta che ci scotta, e l'infrarossa, che ci riscalda. Un recettore chiamato "fitocromo" misura le lunghezze della luce: quella blu per indicare la direzione verso la quale piegarsi, quella rossa per misurare la lunghezza della notte. Una pianta che non ha orecchie, può essere sorda? Sì. Alcuni dei 50 geni coinvolti nella sordità umana sono presenti anche nelle piante. Uno di questi codifica per le "miosine" che, nell'uomo, concorrono a formare le cellule ciliate dell'orecchio interno, nella pianta servono al corretto funzionamento delle ciglia radicali, alla loro estensione, pena il difetto di assorbimento dei nutrienti e dell'acqua. Potremmo continuare all'infinito considerando i 25.000 geni della *Arabidopsis* e i 22.000 geni umani, ma veniamo all'argomento oggetto di interesse.
Le piante producono, come noi umani, molti ormoni, che chiameremo "fitormoni". Fra questi, uno in particolare chiamato "Acido Abscissico" detto ABA, molto simile ai carotenoidi, induce "dormienza" nelle piante. Gli effetti dell'ABA sono molteplici e paragonabili al cortisolo umano: agisce da regolatore negativo della crescita e dell'apertura stomatica in condizione di stress ambientali; regola la dormienza dei semi; previene l'apertura degli stomi in presenza di luce, cioè regola il turgore o la disidratazione secondo necessità; determina la capa-

cità di sopportare repentini cambiamenti ambientali, escursioni termiche, esposizione eccessiva ai raggi ultravioletti, alla siccità o all'abbondanza di acqua.
Tutto questo ha a che fare con noi umani? Certamente. Le cellule del sistema immunitario, del tessuto adiposo e del pancreas producono ABA, proprio come le piante. Da noi facilita l'utilizzo del glucosio, riduce le concentrazioni di insulina. Nei soggetti affetti da diabete di tipo 2, si ha una ridotta produzione di ABA, in risposta all'aumento della glicemia e all'incremento dell'insulina. Come nelle piante aiuta a sopportare gli shock, l'ABA nell'uomo aumenta la tolleranza al glucosio, riducendo l'infiammazione del tessuto adiposo.
Il diabete e l'insulinoresistenza sono le pandemie tanto dei Paesi sviluppati quanto di quelli emergenti. Consumi di cibi raffinati, zuccheri, carenza di frutta e vegetali, formano un mix letale con oltre 415 milioni di diabetici nel mondo, destinati ulteriormente ad aumentare.
L'insulina è l'ormone che ha il compito di indirizzare il glucosio nelle cellule, le quali, a loro volta, lo trasformano in energia necessaria. Quando, però, la quantità del glucosio oltrepassa il fabbisogno energetico, le cellule si oppongono al segnale dell'insulina, che, invece, intima loro di aumentare l'ingresso del glucosio: è così che le cellule sviluppano la tanto temuta "insulinoresistenza", la "sindrome metabolica", il diabete, le malattie cardiovascolari, neurodegenerative e i tumori.
Più le cellule resistono all'insulina, più il pancreas invia ulteriormente quest'ultima. Si scatena una guerra interna con danno per la salute.
Ecco allora apparire in aiuto l'avocado, uno dei vegetali più ricchi di acido abscissico. Il fabbisogno giornaliero è di circa 300 microgrammi, garantiti da 5 porzioni di frutta e verdura. L'avocado apporta vitamine, potassio (più delle banane), acidi grassi omega 3, fibra saziante, pochi glucidi, in un contesto di sole 160 Kcal per 100 gr. Decine sono le ricette possibili. Ne elenchiamo alcune fruibili anche da persone diabetiche: pollo con salsa di avocado; fusilli con gamberi e avocado; tartare di avocado con prosciutto crudo; insalata di avocado, gamberi e zucchine; maiale speziato con guacamole allo yogurt; insalata lattuga, uova e avocado.

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.*

Dal mandorlo al mandorlato

I suoi fiori annunciano la primavera,
i suoi frutti entrano in dolci preparazioni.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

Il mandorlo (*Prunus Amygdalus*) è un albero della famiglia delle rosacee, con fiori bianchi o leggermente rosati che sono i primi a sbocciare all'inizio della primavera. Fu introdotto nell'area mediterranea dai Fenici e poi diffuso dai Romani. Il suo frutto, la mandorla, è una drupa (come le olive), che i Romani chiamavano "noce greca", di colore verde, ricoperta da una peluria vellutata che racchiude un nocciolo legnoso, con piccoli alveoli superficiali; all'interno, un seme commestibile dolce o amaro, di forma ovale.
Una leggenda greca, sull'origine del mandorlo, vuole che, mentre Acamante e Fillide stavano per sposarsi, per l'improvvisa morte del padre, Acamante fu costretto a recarsi ad Atene, promettendo di tornare presto; invece ritardò molto e Fillade, per nostalgia d'amore, s'impiccò. Quando, tre mesi dopo, Acamante tornò, pianse lacrime disperate abbracciando l'albero spoglio del sepolcro di Fillide. Gli dèi, commossi, fecero allora fiorire anzitempo un albero dalle foglie verdi e fiori bianco-rosa, il mandorlo, appunto. Da questa leggenda nacque, forse, l'usanza di donare confetti (mandorle ricoperte) di valore simbolico in occasione di nozze e battesimi.
Nell'iconografia cristiana, la mandorla (in latino *amandula*) è l'aureola di Gesù e della Madonna con, all'interno, il seme a forma di culla.

Il frutto del mandorlo selvatico contiene "amigdalina" che può trasformarsi in acido prussico o anche nel mortale acido cianidrico. Le mandorle degli alberi coltivati, invece, per mutazione genetica, hanno eliminato il "glucoside amigdalina" e non sono quindi tossiche. Le mandorle dolci si possono consumare anche crude, ma non quelle amare perché l'acido prussico si inattiva solo con la cottura. Le mandorle hanno molte proprietà benefiche, come tutta la frutta secca, in particolare, a parità di peso, contengono quasi il doppio delle proteine della carne di manzo.
Si ritiene che il mandorlo sia stato addomesticato agli inizi dell' Età del Bronzo (3000 - 2000 a.C.), come testimoniano alcuni frutti trovati nella tomba di Tutancamon e datati intorno al 1350 a.C. La mandorla, quindi, può essere considerato il primo frutto coltivato dell'antichità. Del mandorlo si utilizzano soprattutto i semi: le mandorle, ma anche il legno della mandorla che, ridotto in cenere, era usato, fino all'ultimo conflitto mondiale, nell'industria dei saponi e delle liscive.
La raccolta delle mandorle, tipico prodotto (PAT) siciliano, in particolare della zona di Avola, è manuale, utilizzando verghe flessibili lunghe 3/5 metri. Dopo la raccolta, esse passano nell'impianto di sgusciatura e di smallatura (con cui viene tolto il mallo); segue l'asciugatura al sole per 2 o 3 giorni, poi, negli stabilimenti: la calibratura, la tostatura e il confezionamento.
Le varietà di mandorle sono tre: *fascionella, pizzuta* e *romana*. Ricoperte con farina, miele e, molti secoli dopo, anche zucchero, diventano confetti, già conosciuti da Apicio e graditissimi dal coevo imperatore Tiberio. Assai apprezzati, oggi, i confetti di Sulmona (L'Aquila).
Tra le varietà di mandorle, la più famosa è la *pizzuta* di Avola, che fiorisce in inverno, destinata, in particolare, alla produzione di mandorlato e torrone; la *fascionella*, preferita per fare i confetti, e la *romana* (dal nome di una famiglia di Avola, che la introdusse nel territorio) la più utilizzata per la pasticceria. In proposito, ricordiamo il marzapane o pasta di mandorle e i tipici "frutti della Martorana", perché inventati nel secolo scorso dalle suore benedettine del monastero della Martorana a Palermo. Di marzapane sono fatti anche molti altri soggetti, come, per esempio, l'agnello pasquale.
Un altro utilizzo è il latte di mandorle, ottenuto mettendo in infusione in acqua, per almeno 6 ore, mandorle pelate e finemente tritate; quindi, poste in un panno, vengono spremute per farne uscire il succo al quale viene aggiunto lo zucchero.
Il mandorlato è un dolce a base di mandorle, miele, zucchero (non sempre) e albume d'uovo montato a neve. L'impasto va messo in forno, a temperatura costante non molto elevata, come per le meringhe, per diverse ore; va quindi versato nel tipico recipiente a forma di parallelepipedo basso foderato con ostie bianche. Tradizionale è il mandorlato di Cologna Veneta per la festa dell'Immacolata.
Simile al mandorlato, è il torrone. La differenza sostanziale tra i due, oltre al metodo di lavorazione, è che nel mandorlato vengono usate soltanto mandorle, mentre nel torrone pure le nocciole, come in Campania; anche leggermente tostate, in Piemonte; i pistacchi in Sicilia. Del torrone esistono due varianti, duro o morbido, secondo il tempo di cottura, a temperatura costante: veloce (circa 2 ore) per quello tenero e fino a 12 ore (8 ore quello classico) per quello duro.

See International Summary page 70

Dimmi cosa mangi...

Le scelte alimentari sono il nucleo dell'identità psicologica e culturale di una persona o di una società. Esse uniscono ma possono anche dividere un gruppo da un altro.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

Il detto "noi siamo ciò che mangiamo" pare abbia origine da un'espressione di Anthelme Brillat-Savarin, politico e gastronomo francese, riportata nella sua opera del 1826 *La Fisiologia del Gusto*: "*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce qui tu es*".
In effetti, il nostro corpo si riproduce, attimo dopo attimo, attraverso la trasformazione del cibo in elementi che rinnovano i nostri tessuti e sembra giusto attribuire il senso della frase di Brillat-Savarin all'opportunità di scegliere bene ciò che si mangia. Tuttavia, con un'ottica più moderna, la frase si presta egregiamente anche a rimarcare l'importanza delle scelte alimentari nella costruzione dell'identità individuale e sociale.

Nel primo caso, le scelte alimentari intervengono nel processo di formazione della personalità e dei legami affettivi. Detto in altri termini, gli individui più giovani codificano i propri gusti alimentari, progressivamente, in funzione delle relazioni sociali che intrattengono con gli adulti con cui trascorrono la maggior parte del tempo. E, ovviamente, le loro scelte possono essere identiche a quelle degli adulti, se il rapporto affettivo è sano e funzionale; in questo caso, i più giovani copieranno le scelte alimentari delle persone più care, per potersi sentire simili a esse.
Oppure le scelte potranno essere opposte, magari evitando un cibo che piace all'altra persona o selezionandone positivamente uno che a lei non piace,

Cucina cinese e giapponese

Hummus e pane azzimo della cucina ebraica

quando si sentirà la necessità di distinguersi, di prendere le dovute distanze da qualcuno che ci sta molto, forse troppo, vicino.
Le scelte alimentari sono quindi il nucleo dell'identità psicologica e culturale di una persona. Ma non solo.
Infatti, l'alimentazione ha un ruolo fondamentale anche nella formazione della società. L'offerta di cibo, sia che venga fatta ai propri simili o a una divinità, è un *medium*, una forma di comunicazione non verbale, finalizzata alla creazione di una relazione affettiva. E così, ovunque e da sempre, le persone formano alleanze mangiando insieme, sia nei convivi associati alle celebrazioni personali (compleanni, battesimi, comunioni, matrimoni), sia negli eventi istituzionali o, più semplicemente, nei pranzi d'affari.
Tuttavia, se la condivisione del cibo è un meccanismo per avvicinare le persone, per socializzare, allora, il rifiuto di un cibo non può che essere letto all'inverso, come una volontà di distinzione, di separazione.
Concordo con Steven Pinker, linguista e cognitivista della Harvard University, sul fatto che i tabù alimentari abbiano poco a che fare con la sfera del sacro e molto con la costruzione di una specifica identità sociale.
Tale identità potrà, per esempio, avere un connotato etnico, quando si vogliano rimarcare le differenze rispetto a popoli vicini, portatori di usanze diverse, a volte connesse con culti e rituali, legati a divinità diverse dalle nostre.
Un caso storico indiscutibile, riportato da padre Stefano Bittasi sul mensile dei gesuiti *Aggiornamenti Sociali* (novembre 2013), riguarda le prescrizioni alimentari bibliche. "Non farai cuocere un capretto nel latte di sua madre" (*Esodo* 23, 19). Spiega padre Bittasi che, "proprio per evitare di violare questo divieto, anche inconsapevolmente, tra gli ebrei osservanti è vietata qualunque mescolanza tra il latte e i suoi derivati e la carne; né si possono usare le stesse stoviglie per cuocerli e servirli (anche se in tempi diversi), a meno di lavarli osservando precise regole". L'aspetto rilevante sta nel fatto che alcuni studi documentari e archeologici hanno dimostrato che il cibarsi di carni di agnello o vitello, cotte nel latte delle loro madri, facesse parte dei rituali dei culti della fertilità delle popolazioni che vivevano nelle aree mesopotamiche di Ras Shamra e Ugarit, da cui gli estensori della Bibbia intendevano indubbiamente prendere le distanze.
Pur utilizzando lo stesso meccanismo, cioè la costruzione dell'identità sociale, selezionando negativamente uno o più cibi, i tabù alimentari potrebbero anche non avere finalità di separazione etnica, ma di divisione in classi. Lo dimostra un secondo esempio, riportato da padre Bittasi, sulle categorizzazioni alimentari nel rigido sistema di distinzione delle caste indiane. "Più ci si colloca in basso nella scala delle caste, meno si hanno proibizioni alimentari. Se le caste più alte, al vertice della struttura sociale, non solo sono vegetariane, ma spesso selezionano anche i soli vegetali 'puri', le caste inferiori possono mangiare praticamente tutto. Il concetto di 'purezza rituale' delle caste superiori è così potente, che non è lecito mangiare nulla che sia stato preparato o toccato da qualcuno di casta inferiore alla propria".
Di fronte a questi esempi, non sembra possibile "nutrire" dubbi sul fatto che gli usi alimentari e la loro ritualizzazione siano utilizzati per produrre differenti identità societarie, ossia per "separare", "distinguere" un particolare gruppo umano da altri che gli vivono vicino.
Ma, allora, la frase di Brillat-Savarin, da cui siamo partiti, dovrebbe essere riveduta in: "Dimmi cosa non mangi e ti dirò chi sei".

See International Summary page 70

Cous cous della cucina araba

Imputato aglio: assolto!

Le numerose virtù di questo bulbo, sia per la salute sia in gastronomia, superano gli svantaggi causati dal suo forte odore.

DI ANDREA CESARI DE MARIA
Delegato di Milano Duomo

L'aglio, nei secoli, ha assunto valenze non tutte certamente positive, ben oltre le sue proprietà intrinseche. In numerosi Stati europei si riteneva che tenesse lontani i vampiri, bastava portarne un sacchetto al collo: i vampiri, considerati parassiti, non si avvicinavano grazie alle proprietà antisettiche dell'aglio. Del resto i medici, durante il Medioevo, usavano mascherine imbevute di succo d'aglio per proteggersi dalle infezioni.
Durante il solstizio d'estate, nella notte del 23 giugno, si consigliava di indossarlo per proteggersi dalle streghe che, in quella data, pare celebrassero il loro sabba annuale.
Addirittura Shakespeare, in *Sogno di una notte di mezza estate*, invita i suoi attori a non farne uso: "E soprattutto attori, anime mie, badate a non mangiar aglio né cipolla, ché dobbiamo esalare tutti un alito che deve riuscir dolce e gradevole".
Nell'Islam, l'aglio viene di fatto interdetto a quanti devono recarsi alla Moschea, il venerdì, per la preghiera comunitaria del mezzogiorno: sembra che Maometto non gradisse il suo odore come quello della cipolla.
Anche in tempi recenti, la guerra sotterranea contro l'aglio non ha tregua: presente in preparazioni storiche quali il pesto o la bagna cauda, vengono inventate soluzioni nuove in cui l'aglio semplicemente scompare, come nel pesto (ma allora perché chiamarlo pesto e non più semplicemente salsa al basilico?) oppure nella bagna cauda in cui viene sostituito da un più innocuo topinambur.
Più di uno chef di rango si vanta di proporre una cucina dalla quale risultano banditi sia aglio sia cipolla, un po' come se Manzoni togliesse da *I Promessi Sposi* il personaggio di Lucia o di Don Abbondio. Quasi uno snobismo intellettuale, come se l'utilizzo dell'aglio fosse prerogativa di classi in qualche modo inferiori.
Tuttavia, non tutti i giudizi sull'aglio sono negativi. Nell'antico Egitto veniva dato agli schiavi che costruivano le piramidi, al fine di aumentare le difese delle maestranze ed evitare che si ammalassero.
Era una sorta di "*doping*" nell'antica

Grecia, in quanto pare migliorasse la *performance* sportiva. Ippocrate, il padre della medicina occidentale, utilizzava l'aglio per ovviare a tutta una serie di malattie, dai problemi respiratori a quelli digestivi, oppure, ancora, contro i parassiti.
Gli antichi Romani lo portavano in battaglia, convinti che desse loro forza incutendo terrore all'avversario: un imperatore romano, prima di una battaglia, si adirò davanti all'odore femmineo di un soldato augurandosi che tutti i suoi prodi puzzassero d'aglio.
Durante la Seconda guerra mondiale, i soldati russi avevano nel loro zaino spicchi d'aglio come unico disinfettante da applicare sulle ferite.
Forse non tutti sanno che un bulbo d'aglio, sotterrato nelle immediate vicinanze di un cespo di rose, non danneggia il profumo dei fiori, anzi. Esercita il benefico effetto di tenere lontano gli afidi dalle piante in quanto le radici assorbono una sostanza contenuta nell'aglio la quale si rivela un ottimo insetticida.
Anche molti detti popolari hanno l'aglio come protagonista. "Se ogni bugia sapesse d'aglio al mondo non si potrebbe respirare". "Che ci resti almeno l'aglio", ultima speranza degli agricoltori in anni di magri raccolti.
Le critiche all'aglio sono tutte improntate a un certo disagio per gli effluvi che, chi lo utilizza, inevitabilmente porta con sé.
Siamo sicuri che la bilancia del giudizio penda decisamente come condanna nei confronti dell'aglio, attenti come siamo, nei tempi moderni, all'apparire, ai giudizi degli altri, non tanto per quanto siamo ma per come ci presentiamo? Non è che i meriti superino di gran lunga i demeriti, soprattutto alla luce delle ultime scoperte scientifiche?
L'aglio è un anticoagulante, contrasta l'aggregazione piastrinica e i coaguli nel circolo sanguigno; favorisce la vasodilatazione, tenendo, quindi, sotto controllo la pressione sanguigna e prevenendo l'ipertensione; contiene l'accumulo del colesterolo cattivo, principale nemico della salute del nostro

cuore. È fedele alleato contro batteri, virus, parassiti e funghi, capace di rafforzare le difese immunitarie dell'organismo; contrasta l'invecchiamento a carico dei tessuti grazie alla sua azione antiossidante; controlla i livelli di glicemia nel sangue, tenendo a bada gli zuccheri.
È, inoltre, un ottimo rimedio contro le infezioni delle prime vie aeree; esercita una notevole azione antispastica che previene spasmi muscolari e dolori addominali; combatte l'accumulo di metalli pesanti presenti in concentrazioni sempre più marcate nell'atmosfera, con danni evidenti alla pelle. Ultimamente, se ne indagano anche le presunte proprietà antitumorali.
E allora, di fronte a vantaggi così marcati ed evidenti, come si può emettere una sentenza di condanna, pur tenendo in debito conto le giuste rimostranze di chi vede attentati al proprio odorato, in considerazione del fatto che i forti consumatori di aglio arrivano a essere avvertiti anche dagli effluvi che emanano dalla pelle?
Non esiste una sentenza, fosse anche pilatesca, che concili le esigenze di accusa e difesa? E se la soluzione a questa incertezza fosse quella di adottare qualche stratagemma per ridurre al minimo i disagi di chi ci sta davanti? Per esempio, tagliare a metà l'aglio, eliminando il filamento verde che, spesso, è fonte del cattivo odore.
Oppure abbinare l'aglio a cicoria, sedano, patate, prezzemolo, menta piperita, mele, lattuga, basilico e funghi. E ancora, consumarlo insieme a nuovi rimedi, quali hummus di ceci, aceto di mele, guacamole. O ancora masticare qualche chicco di caffè.
Altrimenti, prendere spunto da tante coppie che decidono, di comune accordo, le serate in cui l'aglio non è più *off limits*, in modo da non arrecarsi fastidio a vicenda. Anche perché pensare di rinunciare a una fetta di pane, tagliato col coltello, abbrustolito su un fuoco di legna, con una strofinatina di aglio e un velo di olio extravergine, magari appena molito, sarebbe un sacrificio non da poco. Se quindi già si prefigurava una sentenza di assoluzione per insufficienza di prove a fronte dei tanti meriti dell'aglio, questa non può prescindere da un'ulteriore osservazione, che fa pendere decisamente il piatto della bilancia verso una sentenza di non colpevolezza. Si dice sempre che si comprende il valore di certe cose solo nel momento in cui queste si perdono, siano esse un lavoro, un'amicizia, un amore, un oggetto.
Tra questi valori il principale è la salute: allora perché condannare un dono della natura, magari scomodo, che ci consente però di preservare quanto di più prezioso abbiamo, la salute appunto, della cui importanza ci accorgiamo soltanto quando un medico ci dice che qualcosa non va come dovrebbe?

See International Summary page 70

Educazione alimentare

Fatti e misfatti della nutrizione e della denutrizione che condizionano l'esistenza.

DI ANTONIO RAVIDÀ
Delegato onorario di Palermo Mondello

Negli asili, nelle scuole e nelle università, l'educazione alimentare dovrebbe essere obbligatoria a patto che anche in famiglia, e in tutti i luoghi della ristorazione, poi si facesse tesoro degli insegnamenti. Ed è inutile nascondere che stiamo parlando di una questione di dimensione planetaria, dunque non soltanto italiana, che ha una straordinaria importanza dovuta alle innumerevoli ricadute sulle comunità, dalla prima infanzia all'ultima stagione della vita. Sappiamo bene che sono moltissimi - e spesso si rivelano irrimediabili - gli errori alimentari dovuti a più fattori: dall'ignoranza alla superficialità, dall'ingordigia che porta alla bulimia, al rifiuto del cibo, causa dell'anoressia. Fatti e misfatti della nutrizione e della denutrizione, con tutto ciò che comportano, riempiono e condizionano l'esistenza di noi terrestri che siamo circa 7 miliardi. Secondo dati recenti, e probabilmente approssimativi per difetto, sono 160 milioni i bambini affamati i quali, per oltre il 10%, muoiono: soprattutto in Africa, dove nacquero i nostri antenati che proliferarono cibandosi secondo stili di vita, primordiali quanto si voglia, ma che, a conti fatti, si rivelarono positivi. Ora, nel terzo millennio dopo Cristo, è impossibile ogni paragone: occorre misurarsi con le infinite disomogeneità e insufficienze che affiorano anche tra le popolazioni industrializzate dove, nelle famiglie, più cresce il reddito e meno tempo si dedica all'alimentazione.
Insegnamenti, dicevamo dunque all'inizio, da non evitare né centellinare e semmai da elargire senza economie. Così i lattanti vanno abituati alle poppate dal seno materno dopo i primi vagiti e in seguito, nel seggiolone, è consigliabile abbandonare le acrobazie del "vola, vola" con il cucchiaino, le insistenze, i rimproveri ai quali i bimbi oppongono i capricci o il desiderio di giocare più che di mangiare. E quando i pargoletti sono un po' più grandi, vale abbastanza il "richiamo storico" sui bambini della Tanzania (o di dove si preferisce) "che poverini non hanno niente da mangiare". Lo stesso vale per quel che rimane nel piatto: "Non è giusto lasciare nulla!". E Papa Francesco, poco tempo fa, ha rammentato che, quand'era bambino, nella sua casa in Argentina, il pezzo di pane che cadeva a terra veniva prontamente raccolto, gli si soffiava sopra per togliere eventuali impurità e lo si mangiava fedeli al detto "Il pane è grazia di Dio".
Il precetto "Non si butta niente" - uno dei tanti da non smettere di insegnare - non dev'essere trascurato e fa parte delle scelte economiche e culturali delle famiglie prima del consumismo dilagante che tante volte sconfina nello sciupio. Anche nelle case non povere, e addirittura in quelle ricche, si cuoceva più pasta e quella che avanzava, la sera, veniva fritta: buonissima con le uova o senza! Il pane che rimaneva era conservato e, abbrustolito, diventava parte di un'appetitosa zuppa magari con salsa di pomodoro, cipolla, aglio, spezie, sedano o prezzemolo. Insomma il "pancotto", parente della celebre "ribollita". Sull'educazione alimentare dovrebbero essere approfonditi numerosi argomenti, come la prima colazione al mattino che, a giudizio di vari studiosi, è il pasto più importante della giornata, consumato da circa 7 milioni di italiani, di corsa al bar o nei fast: il 40% degli scontrini è tra le 6 e le 10 del mattino. Dov'è il passato dell'Italia contadina con pane e latte?

See International Summary page 70

Alvise Cornèr e l'elogio della sobrietà

Bieco antiedonista o paladino di un equilibrato stile di vita?

DI ALDO E. TÀMMARO
Accademico di Milano Brera

C'è una corrente di pensiero, basata su una conoscenza superficiale delle concezioni salutistiche di Alvise Cornèr, che tende a considerare alla pari di un crimine contro l'umanità il suo suggerimento di votarsi alla sobrietà, riducendo al minimo tutti (proprio tutti!) quei piaceri materiali che rendono a noi mortali la vita degna di essere vissuta. E perché mai? Per arrivare in buona salute a quell'età di circa 100 anni che, a sostegno delle sue argomentazioni, il nostro millantava di avere raggiunto: infatti, i 56 anni che lui si attribuiva correttamente, nel 1540, erano diventati 70 nel 1551, 80 nel 1557, 85 nel 1559 e addirittura 95, anziché 81, nel 1565. Al contrario, i documenti ufficiali attestano che Alvise Cornèr, noto anche come Luigi Cornaro, nacque a Venezia, parrocchia di San Bartolomeo, nel 1484 e morì a Padova nel 1566, quindi a 82 anni; un'età comunque ragguardevole considerati i parametri demografici del tempo. Perché i centenari cominciassero appena a uscire dal campo dell'eccezionalità si dovrà arrivare ai tempi nostri, cioè quasi cinque secoli più tardi.

All'età di 5 anni, il piccolo fu inviato a Padova presso lo zio materno, il sacerdote Alvise Angelieri, che disponeva di un ingente patrimonio: egli lo nominò suo unico erede e lasciò questa valle di lacrime nel 1511. In omaggio alla legge non scritta, secondo cui "piove sempre sul bagnato", alle già cospicue proprietà di Alvise si aggiunse la ricca dote della fanciulla che impalmò sei anni dopo. La sua invidiabile posizione economica gli consentì di seguire i prediletti studi di arti, lettere e scienze, nonché di agricoltura, idraulica e architettura; realizzò costruzioni edilizie e si dedicò a opere di controllo delle acque e di bonifica nel territorio della Serenissima. Scrisse opere su argomenti diversi, e all'età di 74 anni pubblicò per la prima volta l'opera che l'avrebbe reso celebre: *Discorsi della vita sobria*. Alla prima edizione ne seguirono altre in italiano e fu tradotta in latino, francese, tedesco e inglese. Nei secoli successivi, altri studiosi, fra i quali gli illustri medici e docenti universitari Bernardino Ramazzini (1633-1714) e Christoph Wilhelm Hufeland (1762-1836), si espressero a favore delle concezioni corneriane. A suo onore va ricordato che egli assunse anche il ruolo di mecenate, proteggendo artisti come Angelo Beolco (il famo-

so Ruzante), il pittore e architetto Giovanni Maria Falconetto ed ebbe anche rapporti con il giovane Andrea Palladio. A questo punto, il lettore che non abbia ancora deciso di passare all'articolo successivo, è pienamente autorizzato a domandarsi che senso abbia riesumare le teorie di Alvise nel XXI secolo; nello stesso tempo chi ha deciso di scriverne ha il preciso dovere di fornire un "razionale" accettabile e tenterà di farlo servendosi delle parole dell'Autore.

DISCORSI
DELLA VITA
SOBRIA
DEL SIG. LVIGI CORNARO.
Nuouamente rilasciati, & dedicati
ALL'ILLVSTRISS. ET REVERENDISS. SIG.
MONS. MARCO CORNARO
Vescouo di Padoua.
CON LICENTIA DE' SVPERIORI.
IN VENETIA, M DC XX.
Appresso Marc'Antonio Brogiollo.

"Per cagione della crapula alla quale io mi era molto dato e della mia mala complessione …era caduto in diverse sorti d'infermità …ritrovandomi io in così mali termini nel tempo della mia etade che fu dai trentacinque insino ai quaranta anni …mi dissero i medici che c'era una sola medicina, la vita sobria e ordinata …mangiare e bere quanto digerisce il mio stomaco …in men di un anno fui risanato da ogni mia infermità".
È chiaro che per un soggetto di "mala complessione" la sobrietà si traduceva in una drastica limitazione dei piaceri esistenziali, al punto da giustificare per il Nostro la definizione di "bieco antiedonista" attribuitagli dai molti che non si erano peritati di approfondirne il pensiero. Continuando, tuttavia, nella lettura del testo corneriano, ci si accorge dell'equivoco: "la vita ordinata è tanto utile e tanto virtuosa …ché qui non s'obbliga alcuno che facendola mangi sì poco come fo io, o che non mangi frutti, pesci, e le altre cose che non mangio io …perché sì fatti cibi mi nuocono, onde io li lascio …quelli a cui giovano, ne possono, anzi ne debbono mangiare, ché a loro tali cose non sono vietate… a loro è vietato il mangiare tanta quantità, quanta non possa esser digerita dal loro stomaco con facilità e così è del bere".
Possiamo affermare che alla luce di questi approfondimenti, il pensiero corneriano assume un significato di viva attualità. Mentre i progressi legati all'attuazione di un corretto approccio terapeutico tendono a ridimensionare il ruolo dei fattori di rischio per morbilità e mortalità, diciamo così, tradizionali (fumo, dislipidemia, ipertensione, diabete e via dicendo), elementi come la sedentarietà e l'obesità hanno assunto una crescente importanza. Per non uscire dal seminato, basti ricordare che l'obesità è presente in un italiano su dieci e il sovrappeso che, se non controllato, ne è l'anticamera, in quattro su dieci. Secondo dati recenti, l'obesità riduce di circa quindici anni la durata di vita di un individuo.

Alvise Cornèr andrebbe in brodo di giuggiole leggendo, quasi mezzo millennio più tardi, questi dati; così come berrebbe un dito (non di più!) di buon vino apprendendo che i geriatri del XXI secolo la pensano esattamente come lui a proposito dei presunti elisir di lunga vita: "medicina così perfetta che potranno vivere in vita disordinata, e liberarsi con quella dal male …ma mai si trovò che riuscissero queste alchimie". In realtà, non esistono sostituti dell'equilibrato stile di vita che ci consente di "poter godere la godevole età vecchia". E, se ciò non bastasse, il Nostro potrebbe compiacersi per lo sviluppo delle iniziative che, in campo enogastronomico, si propongono di diffondere il gusto per la qualità dei prodotti e delle loro tecniche di preparazione.

Aldo E. Tàmmaro

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 Marenghi":
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.

I sacchetti per la spesa al supermercato

Un argomento di attualità che ha suscitato malcontento nei consumatori.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

La borsa della spesa era, un tempo, un oggetto presente in tutte le case, poi, con i supermercati comparvero i sacchetti di plastica, pratici, igienici, preziosi alleati dei consumatori. Passarono gli anni e i sacchetti divennero i pericolosissimi agenti della "plastificazione" dei rifiuti. Ne ebbero coscienza le autorità responsabili in tutte le sedi e si proposero iniziative per contenerne il consumo.
In Italia, come in altri Paesi, con una tempestiva e poco preannunciata decisione del gennaio scorso, i supermercati devono far pagare al consumatore il contenitore per frutta e verdura che deve essere di esile spessore, di materiale compostabile e rispondere a requisiti di biodegradabilità. La notizia è stata al centro delle cronache dei giornali e, in mancanza d'indicazioni precise, ha creato una certa confusione nei consumatori.
Alcune notizie si devono comunque sapere. Il prezzo al pubblico è stabilito liberamente da ogni punto di vendita. I supermercati pagano i nuovi sacchetti 2 centesimi circa. Una recentissima circolare del Ministero dello Sviluppo economico dà la possibilità di rivenderli sottocosto a 1 centesimo. Si è calcolato che la spesa annuale per una famiglia di 3 persone oscilla dai 4 ai 12 euro. Il Ministero della Salute ha dichiarato, inoltre, che è possibile portare da casa i sacchetti monouso e biodegradabili e ciò ha creato la convinzione errata che si possano portare borse o buste, assolutamente non consentito per motivi igienici facilmente intuibili, se non altro per la contaminazione sulle bilance all'atto del peso. Poi c'è la tara. Le bilance dei supermercati sono tarate in modo da sottrarre dal peso di frutta e verdura la tara del sacchetto (4-6 g circa). La scelta di usare contenitori portati da casa impedirebbe il calcolo corretto della tara. Pesando frutta e verdura senza sacchetto, è sottratta la tara e il conteggio finale del prezzo non è esatto. Per i guanti da usare obbligatoriamente per la scelta dei prodotti freschi, la legge non dice nulla e per il momento si possono usare gratuitamente.

ANTIBIOTICI NEGLI ALLEVAMENTI

Gli allevamenti di animali destinati al consumo umano sono sempre nel pericolo di essere attaccati da batteri che potrebbero comprometterne la salubrità, causando enormi danni economici alle imprese allevatrici. Un pericolo che viene allontanato con gli antibiotici, in grado di rallentare o frenare la proliferazione dei batteri. L'uso eccessivo o smodato di questo farmaco, tuttavia, compromette la salute del consumatore. L'Assemblea Generale dell'ONU lo ha definito "la più grande minaccia alla medicina moderna", anche per la capacità dei batteri di resistere all'azione dei farmaci. Negli Stati Uniti, circa l'80% degli antibiotici prodotti non viene usato nell'uomo bensì negli animali da allevamento. Anche in Italia, comunque, non scherziamo: siamo il terzo più grande utilizzatore negli allevamenti, con l'impiego del 71% degli antibiotici venduti in tutto il Paese. Circa venti associazioni ambientalistiche, di consumatori e sindacali hanno invitato gli Organi di Governo a prendere provvedimenti in merito.
Nel 2013, nelle stalle e nei capannoni di tutto il mondo, sono state profuse 131 mila tonnellate di questi farmaci, un quantitativo triplo rispetto a quello utilizzato dagli umani, destinato a salire nel futuro. I ricercatori delle Università di Princeton, Cambridge e Zurigo hanno richiamato con forza l'attenzione su tale argomento a conclusione di uno studio approfondito i cui dati si riferiscono a 38 Paesi del mondo. Gli autori dello studio auspicano un limite massimo d'impiego di 50 milligrammi al chilo da imporre a tutti i Paesi OCSE. Sarebbe anche auspicabile introdurre misure per scoraggiare allevatori e veterinari dall'impiego di farmaci in animali sani. In Italia un segnale positivo s'inizia a vedere: qualche impresa di grande distribuzione ha messo in vendita prodotti segnalandoli con uno specifico bollino "pollame e uova allevati senza antibiotici".

MENU DELLE MONTAGNE
a cura di Aldo Audisio

Priuli e Verlucca Editori - Scarmagno (Torino)
www.priulieverlucca.it
€ 35,00

È l'undicesimo volume di una collana per il Centro di Documentazione del Museo Nazionale della Montagna di Torino, nato nel 1874, che ha arricchito nel tempo le sue collezioni realizzando un patrimonio culturale e storico di grande valore. Il libro si affianca all'omonima Mostra espositiva inaugurata in dicembre, e raccoglie le copie di più di 400 menu, tra metà Ottocento e prima metà del Novecento, dando vita, attraverso immagini evocative, a un percorso iconografico con protagoniste le montagne.
A volte esili foglietti impersonali, a volte preziosi cartoncini, ornati da simboli e immagini che richiamano il ristorante o l'occasione del banchetto, talvolta scritti con mano veloce, molte volte con grafia elegante, i menu sono interessanti anche sotto l'aspetto grafico ed estetico come testimoni dei tempi, dell'evoluzione dei gusti e della cultura, rivelatori di progetti gastronomici e della creatività di cuochi e artisti.
Una storia di costume che si rivela attraverso un viaggio sulle tavole di alberghi e ristoranti di molti Paesi, ma anche un ricco campionario proveniente da treni e compagnie di navigazione e aeree.
Il volume è corredato di testi che osservano i preziosi cartoncini da diverse angolazioni: Aldo Audisio (Direttore del Museomontagna) si focalizza soprattutto sui pranzi sociali del CAI e dell'escursionismo alpino; Piercarlo Grimaldi e Gianpaolo Fassino (Università di Pollenzo) mettono in rilievo gli aspetti antropologici; Elisabetta Cocito (Centro Studi "Franco Marenghi" dell'Accademia) tratteggia gli aspetti storico-culturali; Enrico Sturani (storico e saggista) propone una riflessione sugli elementi iconografici.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Monterosa
"La Cucina dei Formaggi in Valle d'Aosta"
(Aosta: Tipografia Valdostana, 2017)

Sergio Corbino - Delegato onorario della Penisola Sorrentina
"I Monzù. Storie e ricordi di cuochi del tempo che fu" di Vittorio Accardi
(Napoli: Edizioni Scientifiche Italiane, 1993)

Renzo Pellati - Accademico di Torino
"Conoscere e gustare il Burro con ricette squisite di rinomati chef"
di Renzo Pellati
(Torino: Daniela Piazza Editore, 2017)

Rosa Maria Rossomando Lo Torto - Delegata di Venezia
"Il cibo dipinto. Dalle pitture rupestri di Lascaux e Altamira alla pop art"
di Aldo Andreolo
(s.l: Edizioni De Bastiani, 2017)

Giancarlo Valente - Accademico di Asti
"L'apericena non esiste. Magri e in salute tra aperitivi e cene fuori casa"
di Federico Francesco Ferrero (Milano: Cairo Publishing, 2017)
"Arsetari dla cusin-a piemonteisa" di Camillo Brero
(Lavis: il Punto - Piemonte in bancarella, 2011)

Cesare Longhi - Bolis Edizioni
"Orval da Canossa alla birra trappista" di Oliviero Arzuffi e Cesare Assolari
(Bergamo: Bolis Edizioni, 2017)

PIEMONTE

ASTI

BAGNA CAUDA DAY

Anche quest'anno, il rituale appuntamento, in un giorno così peculiare per la città di Asti, ha richiamato moltissimi Accademici da varie Delegazioni. È stato scelto, come *location*, un paese piccolo, ma ricco di storia, Grazzano Badoglio, dove c'è un ristorante, "Il Bagatto", che si è fatto onore, ma soprattutto dove l'Accademico Alfio Orecchia è un po' il demiurgo.
La parte culturale, con la visita alla cattedrale ove si possono ammirare la tomba del marchese Aleramo e le tele del Moncalvo, ha preceduto quella gastronomica. La "bagna" servita in una sala abbellita dai disegni di Guarene, è stata controllata a vista dalle Simposiarche Donatella Clinanti e Piera Rabino, onde rispondesse ai dettami codificati dal notaio (ricetta che proprio in questi giorni è stata pubblicata sulla pagina Facebook della rivista gastronomica "La Cucina Italiana") e realizzata con pazienza e attenzione dalla cuoca Franca. Il risultato si è visto: non solo bis, ma tris!!!
Prima della "bagna", un lauto aperitivo caratterizzato dalla squisitezza dei salami cotti: un ringraziamento a Dario Tappa, il quale non solo ne ha fatto dono, ma li ha affettati con la sua rustica simpatia. Persino il pane era da manuale, per non parlare dei vini veramente degni di menzione (dal Bianc 'd Bianc, Alta Langa, ai Barbera d'Asti e del Monferrato). Eccellente anche il servizio, ben orchestrato dalla figlia e dal genero della titolare. (Donatella Clinanti)

LOMBARDIA

MONZA E BRIANZA

PASSIONE E SOLIDARIETÀ

L'esperienza presso l'"Osteria Visconti" di Monza è stata molto interessante e ha riscontrato la calorosa approvazione e l'alta valutazione da parte degli Accademici, non solo per i piatti proposti, studiati con passione e competenza, ma anche per l'atmosfera calda e familiare che si respira e avvolge. È un ristorante nuovo, aperto nell'aprile 2017, lungo il Lambro, con la cucina a vista, dove lavora lo chef Mauro Michelini. Personaggio simpatico e gioviale, molto coinvolto nel suo ruolo. Dopo la Scuola Alberghiera frequentata a Milano, nel 1976 inizia, giovanissimo, a lavorare come aiuto cuoco al St Andrews di Milano; prosegue quindi la sua formazione presso il "Charlie Max", il "Nepenta" e altri locali. Dopo un'esperienza oltreoceano, è chef della "Cascina Malingamba" di Origgio per 10 anni. Successivamente, spinto dalla passione per la pasta, apre "El Pastèe", facendolo diventare uno dei migliori negozi di pasta fresca e gastronomia di Milano. Ora ha realizzato il suo sogno: il ristorante. La principale attenzione è rivolta alle materie prime, rigorosamente di stagione, prodotti a filiera corta da fornitori seri e competenti. E alcune sfiziosità, come le peschiole, pesche acerbe in agrodolce, che pochissimi conoscono. I piatti proposti si ispirano alla tradizione italiana, ma sono innovati con creatività e leggerezza. Fa testo l'involtino di verza, che la Delegazione ha avuto modo di gustare, rievocazione del "polpet de verz" di Ottorina Perna Bozzi, rivisitato nel tipo di cottura: al forno, a 120°, con una spennellata di burro, e con l'aggiunta di mandorle nel ripieno. Sabrina, la moglie di Mauro, gestisce la sala e, da buona sommelier, propone

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI *pagina* **37**

VITA DELL'ACCADEMIA **46**
Piemonte **46**
Liguria **47**
Lombardia **48**
Trentino - Alto Adige **49**
Veneto **50**
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna **51**
Toscana **53**
Marche, Umbria **57**
Lazio **58**
Abruzzo, Molise, Campania **60**
Puglia, Basilicata **61**
Calabria, Sicilia **62**
Sardegna **63**
Europa **64**
Nel mondo **65**

CARNET DEGLI ACCADEMICI **67**

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.

ottimi vini. Ha dedicato la sua vita professionale alla promozione e al benessere delle persone svantaggiate; ha sostenuto adolescenti e giovani nell'inserimento lavorativo, contribuendo, con l'Associazione Olinda, all'apertura di un ristorante e di un ostello nell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini. Oggi, entrambi ancora sostengono progetti di inserimento lavorativo, offrendo l'"Osteria" come luogo di tirocini professionalizzanti per persone in difficoltà.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE, PAVIA

PIACERE PER GLI OCCHI E PER IL PALATO

Dopo appena due mesi, gli Accademici sono tornati alla "Locanda dei Beccaria", a Montù, e questa era un'occasione particolarmente importante dal momento che l'evento si sarebbe svolto insieme alla Delegazione di Pavia. La scelta, d'accordo con il Delegato di Pavia, Pino Rossetti, è stata ben indovinata, perché Luisa e Franco Casella hanno dato il meglio della loro sapienza per realizzare un'ottima cena. Dopo le bollicine accompagnate da stuzzichini appetitosi, sia per il palato sia per gli occhi, si è iniziato con un delizioso pâté di foie gras farcito di fichi secchi e marmellata di cipolla rossa di Tropea, seguito dal salmone selvaggio marinato e dai gamberi reali di Mazara del Vallo (entrambi eccezionali). Gustosi e delicati i tortelli di carciofi con totanetti saltati con origano, pinoli e polvere di capperi (gli aromi erano sapientemente dosati in un perfetto equilibrio di sapori) e la coscia d'anatra all'aceto balsamico, sedano rapa e mostarda di Voghera, gradita e apprezzata da tutti i convitati. La "fantasia di dessert natalizi" con il Moscato di Pantelleria dell'azienda Pellegrino è stata la degna conclusione.
Ottimi anche gli altri vini: Sauternes (Barton e Guestier) con il pâté; Vermentino Lunae con antipasti e il primo, e Barbaresco 2013 (Vinchio) abbinato all'anatra.

TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO

CUCINA E VINI: UN ABBINAMENTO *AD HOC*

La "Casa del Vino della Vallagarina", a Isera, non è un semplice ristorante: questo locale, ospitato dallo storico Palazzo de Probizer, è stato fondato, infatti, nel 1999, dai principali produttori di vino della Vallagarina che ne hanno fatto il loro ambasciatore del gusto, dove la cucina è pensata *ad hoc* per valorizzare le etichette dei soci. Il menu è fisso e varia in continuazione, con piatti legati alla tradizione locale, valorizzando la materia prima trentina, a partire dalla collaborazione con il vicino caseificio di Sabbionara di Avio. Nel menu degustato dagli Accademici, in occasione della cena ecumenica, organizzata dai Simposiarchi Francesca Negri e Stefano Andreis, a spiccare sono stati sicuramente la fonduta al trentingrana e i ravioli ripieni alla ricotta di Sabbionara, che si fondevano alla perfezione con i gustosi aromi di porcini e porri. Di buona fattura anche il girello di vitello, impreziosito dal particolare formaggio affinato all'Enantio, vitigno tipico quanto raro della zona della bassa Vallagarina. Il gioco di contrasti caldo-freddo del sufflé accompagnato dal gelato alla panna ha concluso una degustazione piacevole e perfettamente in accordo con la proposta enologica della serata: Grecante Colli Martani Grechetto Doc 2016; Montefalco rosso Vigna Flaminia Maremmana Doc 2015; Valdimaggio Montefalco Sagrantino Docg 2012 (tutti Arnaldo Caprai); vino dolce da uve passite San Martim 2015 (Grigoletti).

EMILIA ROMAGNA

CERVIA-MILANO MARITTIMA

RICETTE NOTE E SEGRETE

La Delegazione è tornata a far visita alla famiglia Battistini al ristorante "Il Moro" di Cervia, in occasione della cena ecumenica. Aperitivo di benvenuto e illustrazione del tema da parte del Delegato Bruno Pollini. Elegante il flan di squacquerone leggermente disidratato, avvolto nella pancetta; originale la frittella di formaggio raviggiolo con uova e farina di farro, servita con una salsa ridotta di sciroppo al miele e zenzero. Due i primi: strozzapreti della tradizione romagnola conditi con una salsa fredda di formaggio delle fosse di Sogliano al Rubicone, e ravioli ripieni con caciotta morbida di latte di capra e formaggio scoparolo su vellutata di zucca. I medaglioni di filetto di manzo, scottati in padella con olio aromatizzato al pepe verde, sono stati serviti con un cestino di cialda di parmigiano e spuma di formaggi. Non poteva mancare l'erbazzone, una torta salata composta da biete, lardo, pancetta, cipolla, aglio, prezzemolo e parmigiano. Per finire, budino di ricotta, dalla ricetta segreta, i cui ingredienti sono ricotta di mucca primo fiore, zucchero, uova, vaniglia e mandorle.

FERRARA

RICCO MENU DELLA TRADIZIONE

In occasione della la tradizionale riunione conviviale degli auguri, la Delegazione si è riunita al ristorante "La Capanna di Eraclio", a Codigoro, importante riferimento per la gastronomia tradizionale ferrarese, incastonato nel suggestivo paesaggio della bonifica estense.
I saluti di benvenuto del Delegato Luca Padovani hanno aperto il convivio, in un clima di grande amicizia. I Simposiarchi Giovanni Bragliani e Massimo Masini hanno introdotto il ricco menu, descrivendo rispettivamente la

sequenza delle pietanze e la selezione dei vini.
La grancevola e le canocchie, con i loro sapori schietti ma non ingombranti, hanno permesso di valorizzare la scelta del primo piatto delicato e leggero: il riso con capetonde e verze.
Il piatto principale, il branzino fritto con i carciofi, è stato oggetto di particolare plauso da parte di tutti gli Accademici, che hanno apprezzato come la preparazione proposta abbia saputo esaltare le caratteristiche proprie della materia prima.
L'originale selezione dei vini, in particolare del Derthona (Claudio Mariotto), 100% da uve Timorasso, ha contribuito in maniera sostanziale alla buona riuscita del pranzo, che si è concluso con la degustazione di un tipico dolce natalizio ferrarese: il panpepato, preparato secondo l'antica ricetta della tradizione estense.

TOSCANA

EMPOLI

UNA SERATA TRA PRELIBATEZZE E MUSICA

Alla presenza dei Sindaci di San Miniato e Vinci, la Delegazione si è riunita nella sala refettorio dell'antico Seminario Vescovile di San Miniato per la cena degli auguri.
I piatti serviti dal ristorante "Papaveri e Papere" hanno riscosso un notevole successo: polenta di mais otto file con cacciucchino di molluschi; involtino di gamberi di Mazara e radicchio rosso; fregola con gallinella e lime; paccheri alla griglia con pomodori secchi e pistacchi; trancio di branzino al forno con verdure e salsa cremosa di pesce; pasticceria pre-dessert; cremoso alla nocciola con caprese e frutto

della passione. Il Simposiarca della serata, Alessandro Scappini, ha scelto piatti a base di pesce e specialità, come la polenta di mais otto file, che ha trovato entusiastica accoglienza da parte dei commensali. I vini sono stati graditi per il naturale abbinamento con i cibi. La professionalità del cuoco Paolo Fiaschi si è dimostrata all'altezza della sua fama sia per qualità sia per la presentazione dei piatti e, con i dolci, si è manifestata tutta la cura e la maestria del cuoco, con piccoli assaggi di raffinate prelibatezze. La serata, allietata dalla violinista Natalia Kubeshova, ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti.

VERSILIA STORICA

CRESCENDO DI SAPORI

L'atmosfera moderna ed elegante del ristorante "Filippo Mud", a Pietrasanta, si assapora già dall'esterno. All'interno, il locale si presenta luminoso, per via delle grandi vetrate, accogliente e interessante con l'imponente visuale sulla cucina a vista.
La riunione conviviale è impreziosita dalla presenza del Presidente Paolo Petroni, il quale si sofferma sul menu che lo chef Diego Poli ha preparato. Il giovane chef porta in tavola piatti nei quali si ritrovano una grande ricerca, un lavoro accurato e abbinamenti unici e particolari, pur rimanendo fedele a una cucina che non viene stravolta, non vive di eccessi, ma di materie prime concrete, abbinate con maestria.
Un approccio delicato nelle prime portate: il carciofo alla giudea e la cicala su crema di menta e fave di cacao, seguiti dal risotto stracchino e cavolo cappuccio con polenta bruciata e cardamomo.
Un crescendo di intensità con i bottoni di scorfano e cardi, rafano e fondo di cacciucco, e con l'agnello testa nera alle bacche di alloro e ghiande: questo piatto cattura l'attenzione degli Accademici in quanto l'agnello è una carne molto insidiosa da lavorare, talvolta troppo dura, o troppo secca, o poco cotta. Il problema viene ovviato nell'astuta preparazione: sfilacciato e ricomposto in una mattonella dalla consistenza perfetta, è gustato in maniera uniforme da tutti i commensali. Una deliziosa sorpresa nel pre-dolce: il finto ravanello da mangiare con delicatezza poiché riserva una morbida sorpresa all'interno.
Il Presidente Paolo Petroni assieme alla Delegata Anna Ricci elogiano, a fine serata, lo chef Diego e tutti i suoi collaboratori di cucina e sala per la preparazione accurata dei piatti e per il servizio a tavola. (Anna Ricci)

MARCHE

ASCOLI PICENO

AMPIA SCELTA DI FORMAGGI

Il Simposiarca Francesco Lucidi ha organizzato la riunione conviviale della cena ecumenica nello stesso locale dell'anno precedente: il ristorante "Casolare" di Vernarotta, in considerazione della maestria dello chef Rita Ciannavei nella preparazione di pietanze con i formaggi. A questo proposito, la Consulta della Delegazione ha inteso opportunamente allargarne la scelta geografica al "cratere" ove il sisma del 2016 ha scaricato la sua cruenta e luttuosa energia. Non solo formaggi delle Marche, quindi, ma anche quelli laziali, umbri, abruzzesi, come i "pecorini stagionati" di Arquata e di Acquasanta o il "primo vaccino" di Amatrice. Il menu prevedeva: polpettine "cacio e ova" con salsa di pomodoro fresco; zuppa al doppio gorgonzola; maccheroncino di Campofilone con salsa di datterini, ricotta stagionata e basilico; melanzana gratinata con prosciutto dei Sibillini e colata di scamorza del "cratere" (azienda "Sabelli" di Ascoli Piceno); pla-

teau di formaggi del "cratere"; cheesecake. Gli Accademici, come i tanti graditi ospiti, hanno unanimemente apprezzato sia la scelta dei formaggi sia, soprattutto, la preparazione dei piatti, segnatamente la "zuppa al doppio gorgonzola". Felice la scelta dei vini, pure del "cratere", da Controguerra (Teramo) e da Ripatransone: Montepulciano d'Abruzzo-Fonte Cupa (Camillo Montori); Passerina (Tenuta Cocci Grifoni).

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CONVIVIO DEL "TEMPO NUOVO"

La riunione conviviale del nuovo anno si è svolta presso il ristorante "Forchetta Volante", ad Avezzano. Un locale dove la buona cucina si abbina a un'atmosfera "di famiglia", come un tempo. Sullo sfondo, la cima del Monte Velino innevata. Poco distante, un raro esempio di "archeologia industriale" ben preservato, che concilia esigenze commerciali (interno) a "esigenze" della memoria (esterno). A tavola, lo chef ha proposto uno sfizioso menu di pesce: accattivanti gli antipasti costituiti da un'insalata di seppie alla julienne e arance, e da un delizioso sauté di cozze e vongole provenienti dal mare Adriatico. Ottimo il risotto all'aragosta in fumetto di champagne, e particolarmente apprezzata la chitarrina alle vongole in salsa di pomodorini freschi. Evidentemente lo chef ha trovato una sorta d'ispirazione costituita da ricordi impalpabili, quasi reali, di un popolo guerriero e pescatore ai tempi in cui l'altopiano del Fucino era ricoperto dal secondo lago più grande d'Italia. Lodevole è stata anche la frittura di calamari e gamberi, asciutta e croccante, il tutto mirabilmente accompagnato da un pluripremiato vino Cerasuolo (Cantina del Fucino). Buono anche il dolce, un millefoglie alle fragole abbinato al Moscato d'Asti.

Lo spazio culturale è stato interamente "occupato" dal Delegato Franco Santellocco Gargano per il suo "rapporto morale" sull'attività 2017, sancito da un caloroso applauso, e che si sintetizza in: dodici riunioni conviviali, due concerti di musica lirica (anche quale alto momento per illustrare scopi e finalità dell'Accademia), costanti relazioni per le rubriche della rivista accademica, un'elevata partecipazione ai convivi, le riunioni bimestrali della Consulta per i lavori programmatici e decisionali. Insomma, un'atmosfera fortemente positiva riguardo all'attività svolta, e con una prevalente impronta di amicizia e familiarità, ha dato inizio al "tempo nuovo" che la Delegazione si avvia a percorrere.
Il Presidente della Cantina del Fucino non ha fatto mancare la sua tangibile attenzione. I complimenti e le felicitazioni del Delegato allo chef, per l'ottima e delicata elaborazione culinaria, ha sancito la chiusura della prima riunione conviviale dell'anno. (Corrado Palma)

CHIETI

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Una giornata a dir poco storica, quella vissuta presso il ristorante "Villa Maiella" di Guardiagrele: la Delegazione ha un nuovo Delegato, dopo i 28 anni di ininterrotta guida di Mimmo D'Alessio. A sancire il "passaggio della campana" è stato il Segretario Generale Roberto Ariani, che ha sottolineato, davanti a tutti i responsabili delle Delegazioni abruzzesi, come il clima di amicizia e di rispetto che si respira in Abruzzo sia il migliore per celebrare un cambio così importante in una delle Delegazioni più attive dello Stivale.
Mimmo D'Alessio, Delegato uscente, è attualmente anche Coordinatore Territoriale e membro del Consiglio di Presidenza. Il nuovo Delegato è Nicola D'Auria, Accademico dal 1997 e Presidente del Movimento Turismo del Vino Abruzzo. D'Auria ha scelto anche i sei Consultori che lo affiancheranno nella guida della Delegazione: Paolo Albanese, Vice Delegato; Maura Amoroso, Segretario; Gabriella Orlando, cerimoniere; Antonello Antonelli, responsabile della comunicazione; Paolo Cacciagrano e Graziella Soldato. Su richiesta dell'intera Delegazione, il Presidente Paolo Petroni ha nominato Mimmo D'Alessio Delegato onorario di Chieti e gli ha conferito la medaglia di Orio Vergani.
"Per me è un momento di grande commozione - ha confidato il neo Delegato nel corso della riunione conviviale che ha sancito il passaggio della campana - perché mi è stata accordata una grande fiducia, sia dagli amici della Delegazione, sia dal Presidente dell'Accademia e credo che il mio compito sia quello di far crescere ancora di più il nostro sodalizio, garantendo

la continuità con una stagione eccezionale, quella guidata da Mimmo D'Alessio, sia pure con i giusti elementi di novità. Per questo ho voluto che il simbolo di questo passaggio fossero due piccole piantine di salvia e prezzemolo, che ogni Accademico ha ricevuto: è l'impegno di ciascuno di noi a custodire e accompagnare la crescita della Delegazione".
(Antonello Antonelli)

MOLISE

CAMPOBASSO

UNO CHEF DI SUCCESSO

La Delegazione si è ritrovata in un rinomato ristorante del capoluogo per celebrare due eventi. Si è voluto rendere omaggio al giovane chef Simona De Castro, titolare, con il fratello sommelier Stefano, del ristorante "Monticelli Saperi e Sapori", sorto inizialmente ai piedi del monte che sovrasta la città e su cui sorge il castello Monforte. Oggi l'attività si è trasferita in una struttura più ampia, ricavata da antiche grotte del centro storico della città, e Simona può fregiarsi di un titolo di rilievo nazionale: nel corso degli Awards 2017, gli Oscar della ristorazione italiana, ha sbaragliato la folta concorrenza (grazie a un'accurata selezione di recensioni incrociate sulle principali piattaforme e portali web di buon cibo) e ha ottenuto il riconoscimento di "Migliore chef donna", premiata a Milano fra i trenta finalisti. Gli Accademici le hanno fatto dono di un mestolo, abilmente lavorato dal maestro artigiano Aldo Perrella, secondo la più nota e apprezzata tecnica tradizionale dell'acciaio traforato. Ciò in omaggio alla perizia dello chef che, con un'attenzione ai prodotti di qualità rigorosamente del territorio, riesce a interpretare la cucina tradizionale con un tocco tutto personale, portandola con successo a valicare i confini regionali.
Tema dell'incontro conviviale è stato il vino nelle pietanze, in ricordo dell'Accademico recentemente scomparso, Alberto Battista, produttore di frutta e uve, in particolare nella zona del Basso Molise. Vari sono stati i momenti, commoventi e piacevoli al contempo, di racconti e ricordi personali sulla sua figura, da parte del Delegato onorario Antonio Vincelli e dell'amico Consultore Giorgio De Franciscis. Originario di Riccia, dove spesso egli ha accolto la "famiglia" accademica in occasione della festività del patrono San Pardo, quando bellissimi carri addobbati da fiori di carta multicolori, trainati da bovini, percorrono le strade del paese, è stato ricordato anche dalla Simposiarca Bruna Benevento, che ha realizzato, per l'occasione, i centrotavola evocativi dei "carri di Riccia".

ALLA "PERLA DEL MOLISE"

Scambio degli auguri natalizi tra gli Accademici riuniti in un ambiente familiare. Si è caratterizzato, infatti, come un pranzo in famiglia l'incontro attorno a un unico grande tavolo, "condito" da scherzosi intermezzi della Simposiarca Laura Marone, la quale, con l'altro Simposiarca e Vice Delegato Raffaele Cicchese, ha curato la scelta del menu, tutto a base di pesce. È questa la caratteristica del ristorante "La Perla del Molise", il cui proprietario, Cherubino Santangelo, si rifornisce di materia prima ai mercati dell'Adriatico, e che si colloca tra i ristoranti più frequentati del capoluogo molisano. Grande la varietà degli antipasti, crudi e cotti, freddi e caldi, che non a caso hanno incontrato il maggior favore; i "paccheri allo scoglio", un *must* del locale, hanno preceduto il tris di arrosto con spiedini di calamari, trancio di salmone e gallinella. Per concludere, ha deliziato tutti i commensali un sontuoso tronchetto di Natale realizzato dalla pasticceria Jolly, a conferma del giusto riconoscimento del premio Alberini 2017 attribuitole dall'Accademia.

CAMPANIA

CASERTA

IL GUSTO DEL CONCIATO ROMANO

Per la cena ecumenica dedicata ai formaggi, la neo Delegazione casertana ha scoperto il conciato romano, un antico formaggio territoriale rivalutato grazie a Manuel Lombardi e alla sua famiglia, gestori dell'agriturismo "Le Campestre". Per questo formaggio, nel 2016, Lombardi ha ricevuto dall'Accademia il premio "Dino Villani". Alla cena hanno preso parte i professori F. Addeo e L. Chianese, già docenti dell'Ateneo federiciano e ricercatori di rilievo internazionale nel settore lattiero-caseario. Si è parlato di alcuni aspetti tecnici del legame tra i formaggi e il territorio e del perché, nella tradizione casearia campana, molti prodotti rappresentativi, come mozzarella, scamorza, caciocavallo, fiordilatte, siano a pasta filata. La filatura della cagliata necessita di diversi minuti in acqua bollente ed è nata come soluzione per migliorare le caratteristiche igieniche del latte crudo e quindi la conservabilità del formaggio.
Protagoniste della cena le materie prime del territorio casertano, tutte prodotte in loco: pasta e pane integrali fatti in casa, olio extravergine d'oliva, mele annurche, maialino casertano e conciato romano ottenuto dal latte delle 200 pecore allevate nell'agriturismo. Prima del dolce, c'è stata la degustazione di conciato romano affinato 8 mesi, umido, friabile, pungente, dall'a-

roma intenso, molto persistente e unico che, anche a parere degli esperti, non è assimilabile ad altro formaggio. Esso si ottiene con latte crudo intero di pecora (ammessi anche capra e vacca). A due ore dall'aggiunta di caglio naturale di capretto lattante in pasta, la cagliata si rompe, è posta in fuscelle e poi salata. L'asciugatura all'aria (10-20 giorni) avviene in essiccatoi in faggio. Le forme sono poi lavate con acqua di cottura di una pasta fresca fatta in casa e sottoposte alla concia con una miscela di olio extravergine da olive caiazzana e leccino, vino rosso Casavecchia, timo, pimpinella e peperoncino. Poste in orci di terracotta chiusi con sughero, le forme effettuano stagionatura anaerobica (6 mesi-2 anni). I vasi sono mossi periodicamente per garantire l'omogeneità della maturazione, grazie al contatto della concia con tutte le forme.
Il racconto è stato arricchito dai ricordi di famiglia di Manuel Lombardi e da stimolanti interventi del professor Addeo che ha ipotizzato come il trattamento con l'acqua di cottura possa essere nato dalla necessità di impiegare un'acqua sicura in quanto sottoposta a bollitura. Ricca di amido, inoltre, potrebbe fornire il substrato necessario al proliferare dei lieviti grazie all'aggiunta di vino, in modo da avere un ruolo significativo sulle caratteristiche aromatiche, mentre il sapore piccante è da attribuire al caglio ovino.
(Paola Piombino)

PENISOLA SORRENTINA

RISTORANTE CON VISTA SUL GOLFO DI SORRENTO

La riunione conviviale degli auguri si è svolta al ristorante "Tiffany" dell'elegante "Grande Hotel La Favorita", a Sorrento, albergo di proprietà della famiglia di albergatori Manniello. In cucina un giovane chef sorrentino, Marco Erminione, a capo della brigata. Le vivande servite: tartine assortite, bocconcini di baccalà, calamari e bastoncini di zucchine, *finger food*; mousse di ricotta dei casari massesi al mandarino e gamberoni allo champagne; risottino in culla di limoni, calamari, vongole e tartufi di mare; trittico di mare: gamberetti rossi siciliani in panura saporita su foglie di limone, calamari in tempura su tortino di scarole, alici ripiene con provola affumicata in crosta croccante di mais, zucchina marinata al limone; panettone alla cassata napoletana, frivolezze natalizie. I vini in tavola: Dubl rosato (Feudi San Gregorio); Costa d'Amalfi Ravello bianco (Marisa Cuomo); Cartizze (Canavese).
L'accoglienza nell'elegante ristorante, con arredi ricercati, la sala ben riscaldata e il personale molto attento a ogni particolare sono stati molto graditi agli Accademici che hanno assai apprezzato anche il menu proposto. Dopo gli applausi alla brigata di cucina, si sono trattenuti sulle terrazze per godere del bellissimo panorama sul golfo di Sorrento.

SALERNO

UNO CHEF STELLATO E UN OTTIMO MENU

La Delegazione si è recata al ristorante "Il Faro di Capo d'Orso", a Maiori, accogliente cittadina della costiera amalfitana, per la festa degli auguri. Gli Accademici si sono ritrovati in un clima di grande entusiasmo e in un ambiente davvero fantastico, sia per la felice e incantevole posizione del locale, sia per la particolare attenzione da parte dei titolari. Sono state gustate le specialità stagionali, tutte con prodotti genuini del territorio.
I fratelli Gino, Pio e Pierfranco, proprietari del locale, ognuno secondo le proprie competenze, hanno adeguatamente seguito e accompagnato i commensali con un'accurata spiegazione delle vivande: crostone di polenta croccante, totani di paranza ripieni di provola, pistacchi e pomodori canditi; risotto mantecato con zucca rossa, mazzancolle e salsa mozzarella; raviolo di sfoglia allo zafferano ripieno di ricotta di bufala e limone, cozze, carciofi e bottarga di tonno; bianco di pescato locale in turbante di pane dorato con scarola della tradizione partenopea, salsa di patate e colatura di alici; babà con crema agli agrumi e salsa ai frutti rossi; piccola pasticceria. Il tutto accompagnato dal vino Fiano di Avellino Docg AD 1590 (Antica Hirpinia).
Alla riunione conviviale hanno partecipato Accademici e ospiti anche delle Delegazioni di Caserta, Napoli, Nola e Penisola Sorrentina, i quali hanno espresso vivo compiacimento e piena soddisfazione per la riuscita della serata. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.
Prima dei saluti finali, il Delegato, a nome di tutti, ha ringraziato i fratelli Ferrara, soffermandosi in particolar modo sullo chef stellato Pierfranco, il quale era di ritorno dalla Cina per essere stato prescelto da quel Paese come testimonial pubblicitario di un noto yogurt cinese. I lunghi applausi hanno voluto rimarcare anche gli ottimi rapporti che la proprietà rivolge,

nelle varie occasioni, ai componenti della Delegazione. Infine, è stato consegnato il piatto in silver dell'Accademia.
(Giuseppe Anastasio)

BASILICATA

POTENZA

CONSEGNA DEL PREMIO "DINO VILLANI"

Nel corso della riunione conviviale di Natale, la Delegazione ha consegnato il prestigioso premio "Dino Villani" a Saverio Lioy, titolare del caseificio "Lioy" di Oppido, per il suo fiordilatte, prodotto di eccellenza del territorio.
Nell'illustrare la motivazione del premio, Ettore Bove, Direttore del Centro Studi Territoriale, ha evidenziato come il valore aggiunto del caseificio sia da ricercarsi nella trasformazione del prodotto a km zero, cioè del latte proveniente da proprie stalle controllate. L'azienda, che vanta infatti una pluriennale esperienza nell'allevamento bovino, ha poi iniziato la lavorazione a mano del latte crudo vaccino per la realizzazione del fiordilatte, formaggio fresco della tradizione casearia lucana, e di altre specialità tipiche quali la scamorza e il caciocavallo.
"Il conferimento del premio Villani a un'azienda lucana, ha commentato la Delegata Anna Paola Vergari, è motivo di grande soddisfazione per la nostra Delegazione, impegnata da tempo nella ricerca e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e che ha avuto il merito di aver individuato e segnalato il produttore".
"La nostra attività - ha aggiunto - va nella direzione segnata dal Fondatore dell'Accademia e il conferimento di questo riconoscimento a un'azienda che si distingue nella valorizzazione di un prodotto italiano di alta qualità, conclude un anno intenso e ricco di soddisfazioni per la Delegazione e per tutti i soci che hanno contribuito e partecipato con entusiasmo alle iniziative accademiche".
(Anna Paola Vergari)

CALABRIA

VIBO VALENTIA

ECCELLENZA DI UN PIATTO POVERO

Nella splendida cornice di Palazzo Gagliardi, uno dei gioielli dell'antica Monteleone, risalente al XVI secolo, si è svolto il convegno dedicato all'antica tradizione dei "fileja", organizzato dalla Delegazione presieduta dalla Delegata Ernesta Pasquale Monteleone. Il convegno, punta di diamante della sezione "Nutri-Menti" (Cibo, Culture e Identità), ha avuto luogo all'interno della VI edizione del Festival "Leggere&Scrivere". Il prestigioso evento, conosciuto a carattere nazionale, ideato dal Direttore del Sistema Bibliotecario Vibonese (SBV) Gilberto Floriani e realizzato dalla Direttrice artistica Maria Teresa Marzano, ha privilegiato la cultura del cibo come veicolo di valori, storia e principi identitari della tavola in Calabria. Alla presenza del Coordinatore Territoriale Francesco Menichini, di letterati, filosofi, artisti e valenti giornalisti, Giuseppe Adilardi, Vice Delegato e Tesoriere, ha trattato il tema: "Fileja e 'nduja". Nati da povere mani in umili case, diventati protagonisti della cucina calabrese. Filatierij, strangugghi, fileja, tanti nomi per un formato di pasta povero, fatto solo di acqua e farina. Oggi, le buone versioni prodotte artigianalmente hanno contribuito a renderlo famoso nel mondo, eseguito in modo tradizionale e innovativo, in grado di soddisfare tutti i gusti. Si accompagna a ogni tipo di condimento: dalle verdure ai legumi con il finocchietto selvatico, ai funghi, al pomodoro semplice, al pesce, ai frutti di mare e al ragù di carne. La relazione ha evidenziato l'aspetto antropologico e sociale di un piatto nato dalla necessità di combattere la miseria, dalle mani di una donna che con ingegno e amore ha saputo vincere la disperazione e portare in tavola un pietanza eccellente. Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero della città, i fileja sono stati realizzati in diverse versioni, tutte con materie prime del territorio e di alta qualità. I numerosi e illustri ospiti li hanno gustati preparati, nel rispetto della tradizione, con fagioli, pomodoro fresco e 'nduja e con ragù e 'nduja. Secondo i criteri dell'innovazione, con mele cotogne, melette selvatiche, pancetta fresca, curcuma, uva passa, pancetta arrotolata croccante, chicchi di melagrana, aromi, sale e pepe. Gli ospiti hanno accompagnato i piatti con vino Cirò classico, gustando l'atmosfera magica di una storia in tutta la sua bontà.
(Eleonora Cannatelli)

I FORMAGGI TRA STORIA E MITOLOGIA

Per celebrare uno degli appuntamenti più importanti del calendario accademico, la Delegazione ha scelto uno dei luoghi più belli della provincia dal punto di vista naturalistico e paesaggistico. Ricco di agricoltura e pastorizia, il territorio di Zaccanopoli offre ai tanti visitatori prodotti di eccellenza enogastronomica, coltivati con particolare cura, ed elaborati in piatti prelibati dall'azienda agricola "Caridà". Per esaltare il tema della riunione conviviale sui formaggi, è stata selezionata un'azienda in cui predomina la produzione di latticini e formaggi d'*élite*, tra cui il tanto apprezzato "pecorino di Monte Poro". Tra le risorse dell'azienda, la produzione del formaggio trova il suo contesto ideale in un terreno che dal Monte Poro si estende fino al mare cristallino della splendida Tropea. I pascoli verdeggianti sono impreziositi dalla presenza di antichi mulini dirupati, di ruscelli e boschi abitati da alcune specie protette. Da apprezzare la produzione dell'olio di oliva, dei fagioli, dei salumi (capocollo, pancetta, salsiccia, soppressata e 'nduja di Spilinga) e di vino. La famiglia Mazzitelli,

nel suo progetto aziendale nato nel 1998, ha privilegiato la filosofia del "buon vivere" all'insegna del recupero dei valori della tradizione che, nelle eccellenze del territorio, trovano la propria identità. La cena è stata preceduta da una riflessione coinvolgente che ha esaltato l'importanza e la bellezza della tradizione enogastronomica del Vibonese. Il Vice Delegato Giuseppe Adilardi, con estrema competenza, ha illustrato la valenza culturale dell'argomento con una relazione sul tema: "I formaggi della tradizione calabrese tra storia e mitologia". Il menu, offerto in un contesto sobrio ed elegante, ha esaltato l'abilità di una cucina attenta e cordiale: selezione di formaggi del Poro e tipicità della casa; maccheroni con crema di ricotta, gherigli di noce e guanciale di nero di Calabria; tiella di patate al forno con fonduta di pecorino; verdurine di campo ripassate con mollica tostata e pecorino stagionato; crostata di ricotta di pecora con miele selvatico e marmellata di fichi; cannolini alla ricotta e mandorle; caldarroste. Il tutto accompagnato da Magliocco Igp 2012 (Cantine Tenute Ferrocinto) e da liquori della casa.

SICILIA

PALERMO

RICORDI E RICETTE DEL NATALE IN FAMIGLIA

La riunione conviviale natalizia si è svolta nella prestigiosa sede di Palazzo Florio Fitalia, recentemente ristrutturato e nuova sede del Circolo Unione. Il palazzo, in origine, faceva parte di un più vasto complesso edilizio che fu una delle dimore palermitane dei Florio, famiglia di noti imprenditori, protagonisti in Sicilia di una miriade di attività commerciali e industriali che segnarono la *belle époque* a Palermo.
Dopo la caduta dei Florio, fu acquistato, nel 1922, dal principe di Fitalia e infine adibito a convento delle suore dell'Ordine delle Figlie di San Giuseppe fino a poco tempo fa.
Ecco il raffinato menu: crocchè di latte, panelline, pizzette, boulle ripiene; sformato di riso con verdure; dentice in bella vista con gamberoni, pomodorini ripieni di insalata russa, piccoli soufflè di zucca rossa; mousse di cioccolato bianco e frutti di bosco; panettone, pandoro e spumante. Apprezzati i vini della Cantina Sallier de la Tour.
In occasione del convivio, la Delegata Daniela Nifosì ha presentato e distribuito il libretto realizzato dalla Delegazione *Ricordi e ricette del Natale in famiglia - Atmosfere, Profumi, Sapori, Tradizioni, Ricette degli Accademici di Palermo.* L'idea di raccogliere i ricordi e le ricette degli Accademici della Delegazione è stata da subito condivisa con entusiasmo dalla Consulta e numerosi sono stati i contributi che hanno permesso di realizzare la pubblicazione che, tuttavia, non può considerarsi un semplice ricettario. Infatti, la sua elaborazione ha richiesto agli autori momenti di riflessione, un andare indietro nel tempo, rivivere emozioni custodite in un angolo della memoria, affiorare di ricordi familiari, di atmosfere e profumi forse non più ripetibili, liberare fantasie sopite ed esprimere doti innate.
Le ricette raccolte nel libretto, arricchito da disegni in tema, realizzati a china acquarellati, potranno tramandare alle generazioni future la cultura gastronomica di un tempo, i piatti tradizionali delle feste in famiglia, quelli che non si trovano nei classici libri di cucina, ma che si tramandano per uso e consuetudine, o si ritrovano nei quadernetti che gelosamente si custodiscono in casa.
(Daniela Nifosì)

EUROPA

REPUBBLICA CECA

PRAGA

CUCINA NAPOLETANA VERACE

L'*excursus* nella tradizionale cucina napoletana eccellentemente proposta, il clima amichevole della riunione conviviale con la presentazione dei singoli piatti da parte dell'Accademico Mauro Ruggiero e l'atmosfera informale della pizzeria "San Carlo", tipica trattoria italiana nel cuore di Praga, hanno reso la serata memorabile. Ogni vivanda ha ottenuto una valutazione complessiva ottima, particolare merito dello chef della casa Antonio De Filippo e del proprietario Giorgio Bonelli. Una particolare menzione per la pasta alla genovese, piatto tipico della tradizione napoletana, che si è prestato a molti aneddoti, e per "salsiccia e friarielli", non semplice da presentare per il gusto particolare che propone, ma apprezzato da tutti. Nel menu è stata inserita anche la regina della cucina italiana: la pizza napoletana, sia margherita, sia marinara, e il calzone napoletano, poiché il ristorante eccelle ed è rinomato per queste preparazioni. Gli Accademici sono stati sorpresi e

allietati dal dessert finale: la pastiera e il babà, dolci tipici della tradizione campana. Ottima la scelta dei vini, tutti della cantina Feudi di San Gregorio, abbinati in modo delicato a ogni portata.

NEL MONDO

AUSTRALIA

CANBERRA

FORMAGGI ITALIANI IN AUSTRALIA

Ventinove persone riunite per la cena ecumenica dedicata all'uso dei formaggi in cucina, si sono ritrovate presso il ristorante "La Rustica" di Canberra.
Il formaggio, nell'antipasto, era accompagnato con vari sott'aceti e salumi e poi con fiori di zucchine ed è stato molto apprezzato. La ricotta usata nei ravioli ha caratterizzato un piatto di alta qualità. Il secondo, involtini di vitello e parmigiana, ha presentato i formaggi che si usano nei piatti tipici italiani (taleggio e scamorza affumicata). Per dolce, infine, i panzerotti tipici calabresi ripieni di ricotta. La scelta dei vini abbinati alle pietanze ha riscosso molto successo, con il Sangiovese particolarmente apprezzato. Il Delegato Luciano Lombardo ha colto l'occasione per illustrare alcuni formaggi italiani.

CILE

SANTIAGO DEL CILE

UNA PREZIOSA COLLABORAZIONE

La tradizionale cena ecumenica della Delegazione si è svolta in collaborazione con una delle più importanti scuole internazionali di cucina del Paese, all'interno dell'Istituto Superiore di formazione denominato Duoc, che opera sotto l'egida della Pontificia Università Cattolica del Cile. La sede della scuola, in pieno centro della città di Santiago, ha messo a disposizione della Delegazione cilena sia le proprie strutture, sia il proprio staff di chef, sotto la guida del Direttore della scuola, Alejandro Ramirez. Con una tappa preparatoria della cena tematica sui formaggi in cucina, e incontri e prove tra gli chef e gli Accademici, è stato elaborato un menu sulla base di ricette della tradizione italiana, combinando significativi formaggi nostrani reperibili in Cile con buoni prodotti locali. Tali abbinamenti hanno contribuito a realizzare ottime pietanze, come la parmigiana di melanzane; il risotto al parmigiano reggiano; i tortelli con ricotta e spinaci, dove la salvia ha contribuito a dare un delicato sapore. Non poteva mancare il gorgonzola stemperato nel condimento delle tagliatelle, che ormai gli chef cileni privilegiano tra le paste fresche, in un repertorio gastronomico sempre più aperto alla combinazione di sapori. Questo piatto è stato abbinato a un vino Carmenere (un vitigno che ebbe origine in Francia ma totalmente distrutto dalla fillossera del 1860-70), che oggi si produce prevalentemente in Cile.
La serata è stata preceduta da una relazione sulla storia del formaggio nell'alimentazione, svolta dall'Accademico Romolo Trebbi. Il Delegato Tiberio Dall'Olio ha avuto parole di apprezzamento per la collaborazione con la scuola di chef. L'esperienza originale e caratteristica della serata, sull'approfondimento del tema dei formaggi nella tradizione regionale italiana è stata sottolineata dalla signora Maria Francisca Correa, che per l'occasione rappresentava l'alta direzione dell'Istituto.
Un rilievo particolare ha dato alla serata anche la presenza del Primo Segretario dell'Ambasciata italiana in Cile, il dottor Simone Balzani, e del Capo dell'Ufficio consolare, l'avvocatessa Nicoletta Gliubich.
La cordiale atmosfera dell'evento ha dimostrato l'interesse comune della Delegazione cilena e di questa prestigiosa Scuola internazionale di cucina a progettare insieme future attività, con concetti tematici centrati anche sulla storia e sull'attualità dell'evoluzione gastronomica italiana, che può contribuire significativamente alla formazione delle nuove generazioni di chef e maestri di cucina.

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

CENA DELLA BEFANA

La Befana è una festa quasi dimenticata, soprattutto negli USA dove non c'è traccia alcuna anche tra le collettività italiane. Ecco perché la Delegazione ha voluto riportare alla ribalta questa tradizione organizzando un convivio gastronomico-culturale presso il ristorante "Il Segreto". Sulla grande tavola quadrata, imbandita e decorata da due centritavola di fiori e candelieri rossi, facevano bella mostra due calze della Befana, ricche di sorprese, che sono state estratte a sorte alla fine del convivio in un'atmosfera di aspettativa e di divertimento. Anche i segnaposti avevano a corredo, a ricordo della serata, le minicalzette riempite di dolciumi.
Il Simposiarca Marco Rossi ha illustrato il significato e la tradizione di questa vecchina con la scopa che, nel passato, portava i regali ai bambini e riempiva con dolciumi le calze appese ai camini, per premiare il buon comportamento, e con carbone per significare il ricordo delle marachelle da riscattare l'anno successivo. Il significato religioso, invece, ha avuto come ispirazione i doni dei Magi e la gioia di tutti per la nascita del Redentore.
Il menu, che è stato altamente gradito da tutti gli invitati, comprendeva: pizzette varie e prosecco Mille -"Veneto 2015"; timballo di zucchine con fonduta di tartufo; assaggi di risotto ai funghi e ziti alla Norma; branzino alla griglia con verdure di stagione oppure scaloppine di pollo al Marsala e funghi porcini; panna cotta con frutti di bosco. Il tutto abbinato ai vini: Nero d'Avola 2012 (Tre Carate); Chiaretto 2016 (Ca' Maicol); Passito di Pantelleria 2015 (Pellegrino).
La serata si è protratta fino a tardi con grandi applausi e ringraziamenti da parte dei partecipanti. (Mariella Salvatori)

PIEMONTE

ALBA LANGHE
15 dicembre 2017

Ristorante "Guido, Villa Reale Tenute di Fontanafredda" di Piero Alciati, in cucina Guido Alciati. ●Via Alba 15, Serralunga d'Alba (Cuneo); ☎0173/626162; info@guidoristorante.it, www.guidoristorante.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cardi, pere, acciughe con fonduta e tartufo bianco; agnolotti di Lidia; arrosto al cucchiaio; panettone con zabaione; gelato al latte; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bruti 2008 (Gattinera); Barolo 2013 (Mirafiore); Asti Spumante.

Commenti: Serata natalizia nella splendida cornice della ottocentesca Villa Fontanafredda. Guido, erede di una famiglia che ha scritto la storia della cucina italiana, ha deliziato gli Accademici con un menu della grande tradizione di Langa.

ALESSANDRIA
10 dicembre 2017

Ristorante "Donatella Bistrot" di Donatella Vogogna e Mauro. ●Piazza Umberto I, Oviglio (Alessandria); ☎0131/776907; info@donatellabistrot.it, www.donatellabistrot.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; variabili in estate; giorno di chiusura lunedì, martedì; dal mercoledì al sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; crocchetta di baccalà e caponata di melanzana; crema di zucca, cotechino e fonduta; cavatelli, scorfano e olive; agnolotti alle tre carni stufate; stinco di fassona cotto lungamente in casseruola alle erbe aromatiche e patata schiacciata; marroni e cachi; panettone.

I vini in tavola: Roero Arneis (F.lli Giacosa); Barbera Lavignone (Pico Maccario).

Commenti: Gli Accademici alessandrini si sono riuniti all'interno dell'elegante sala del ristorante per scambiarsi gli auguri in occasione delle ormai prossime festività Natalizie. Il menu concordato con il ristoratore ha piacevolmente divertito e soddisfatto i commensali. Il servizio è stato accurato e di buon livello, sempre coordinato dalla signora Donatella, titolare del locale.

ASTI
15 dicembre 2017

Ristorante "Il Cascinale Nuovo" della famiglia Ferretto. ●SS. Asti - Alba 15, Isola d'Asti (Asti); ☎0141/958166, fax 0141/958828; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: blocco di burro di 10 chili con cubetti di salmone marinato e sgombro, focaccia farcita, "macarons" con pâté d'anatra, semolino dolce e salsiccia artigianale fritti, cipolla al sale tartufata, zuppetta di trippa, spuma di zucca e robiola, panna cotta al tonno, lecca lecca al parmigiano; cilindro di baccalà mantecato con patate e radicchio; millefoglie di lingua di vitello e foie gras, dadino di gelatina al Porto; agnolotti gobbi astigiani al sugo di arrosto; crema di carciofi, porri di Cervere e animelle di vitello; sottofiletto di fassone piemontese arrosto con radici e tuberi; cremoso ai marroni, cachi, gelato al Rhum e cialde croccanti; panettone artigianale.

I vini in tavola: Toto Corde 2011 Alta Langa (Giulio Cocchi); Terre Alfieri 2016 (Pescaja); Barbera d'Asti 2016 (Cascina Stella); Moscato d'Asti 2016 (Marco Bianco).

Commenti: Se la ricetta per un Natale magico vede come ingredienti, oltre al buon cibo e al buon vino, tanto calore e amicizia, si può dire che grazie all'impegno delle Simposiarche Alessandra e Donatella e di Roberto e Walter Ferretto con la paterna supervisione del Delegato, il risultato è stato eccellente. Dagli stupefacenti stuzzichini alla sempre ghiotta millefoglie (che senza dubbio gli Accademici avrebbero bissato volentieri), dalla originale zuppa all'elaborato dessert tutto è stato gradito. Recita il Talmud: "La famiglia è un piccolo tempio e il desco ne è l'altare" e in questa serata gli Accademici hanno proprio potuto affermare che l'Accademia è la loro famiglia e la mensa del Cascinale ne è stato un degno altare. Nell'occasione è stato festeggiato l'ingresso di un nuovo Accademico.

BIELLA
15 dicembre 2017

Ristorante "Il Patio" di Sergio e Simone Vineis e Michela Rosco, in cucina Sergio e Simone Vineis. ●Via Oremo 14, Pollone (Biella); ☎015/61568, cell. 393/4452765; info@ristoranteilpatio.it, www.ristoranteilpatio.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: storione marinato al gin mare con zuppetta di rucola, panna acida, tapioca e meringhe salate ai pistacchi; tortino di carciofi con spuma di parmigiano; cappellacci di gallo alla cacciatora con il suo brodo ristretto; spalletta di vitello extra cotta con crema di castagne, salsa al Nebbiolo e melagrana; sorbetto all'ananas; panettone con zabaione.

I vini in tavola: Metodo Classico brut 2013 (Le Viti, Trento); Salina 2015 (Colosi, Isole Eolie); Falanghina Oravera 2015 (Terresacre, Molise); Nebbiolo Colline Novaresi 2015 (Guido Platinetti); Moscato Spumante La Selvatica 2016 (Romano Dogliotti, Asti).

Commenti: Un nutrito numero di Accademici si è riunito in un ristorante per il tradizionale scambio degli auguri. Gli ospiti sono stati accolti da una calda atmosfera natalizia e da un ricco buffet di aperitivo. A tavola, lo chef Sergio, coadiuvato dal figlio Simone, ha proposto un menu legato alla tradizione per la scelta degli ingredienti, ma interpretati in modo originale. Tutti i piatti sono stati strepitosi, delicati e sapidi. Particolare menzione meritano lo storione, i cappellacci e la spalletta di vitello. Interessanti i vini proposti dalla sommelier Michela che rappresentavano piccoli produttori italiani. Al brindisi finale, la Delegata Maria Luisa Bertotto, interpretando il pensiero entusiasta degli Accademici, ha ringraziato la famiglia Vineis per l'immancabile qualità del cibo e per il servizio curato, donando il libro della cena ecumenica.

CUNEO-SALUZZO
16 dicembre 2017

Ristorante "Due Palme" di Roberto Cavalli, anche in cucina. ●Via Busca 2, Centallo (Cuneo); ☎0171/214181, cell. 339/4299502; info@ristoranteduepalme.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di carciofi e mollica palermitana; capunet piemontesi; riso mantecato secondo l'antica ricetta delle "Due Palme"; tajarin al sugo d'arrosto; finanziera come una volta; scamone in crosta con contorno di stagione; panettone degli auguri con salsa inglese.

I vini in tavola: Prosecco; Barbera d'Asti (Tenuta Tenaglia); Moscato Saracco.

Commenti: Per il tradizionale appuntamento degli auguri, la Delegazio-

ne ha scelto questo locale, di cui, nel 2017, ricorrevano i 200 anni di attività. Il Simposiarca, Ferruccio Franza, ha illustrato la storia del ristorante, ha spiegato il significato del nome e ha ricordato tutti i piatti storici del locale tra i quali occupa il posto d'onore il risotto al fondo bruno, la cui ricetta è stata tramandata di generazione in generazione dagli originari proprietari fino all'attuale chef Roberto Cavalli. Il Delegato Ermanno Mauro, nel suo intervento, ha ricordato i valori associativi e lo spirito di amicizia e rispetto che lega tutti gli Accademici. Entusiasmo unanime per il menu; unico piccolo neo: spazio troppo ridotto tra i commensali.

PINEROLO
26 gennaio 2018

Ristorante "Adriano Mesa" di Adriano Mesa e Patrizia Veroncelli, in cucina Adriano Mesa. ●Via Principe Amedeo 57, Frossasco (Torino); ☎0121/353455, cell. 338/7086100; adriano.mesa@virgilio.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con baccalà; fritto misto alla piemontese; gelato al bergamotto e crumble di mandorle con salsa al mandarino; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco (L'Autin); Freisa d'Asti Doc Superiore Casot (Ca' del Prete); Moscato (Camo).

Commenti: Serata all'insegna della tradizione con un menu tutto incentrato sul fritto misto. Adriano Mesa, cuoco talentuoso, titolare di un bel ristorante visitato in più occasioni dalla Delegazione, ha preparato 21 portate, servite a ritmo corretto, premiando l'antica ricetta, ma senza dimenticare le innovazioni: le impanature erano diverse tra loro, i cibi appena dorati, le temperature giuste. Alle tipiche -e non sempre trovabili -frattaglie sono seguite alcune verdure; non sono mancate le portate dolci. Piatti (apparentemente) semplici, mai banali. Eccellente il servizio in sala. Il risultato è stato molto gradito dai commensali, che hanno espresso voti alti. Apprezzata dagli Accademici anche la selezione dei vini. Al termine della serata, il cuoco, la brigata e il personale di sala sono stati accolti da un lungo applauso.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA NOVARA
3 dicembre 2017

Ristorante "Beola" del Grand Hotel Majestic, in cucina Danilo Bortolin. ●Via Vittorio Veneto 32, Verbania; ☎0323/509706; info@grandhotelmajestic.it, www.grandhotelmajestic.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petali di vitello al giusto rosa con spuma di senape dolce e misticanze invernali alla melagrana; cappellacci di zucca e amaretti, burro di montagna e salsa alle erbe; cappone farcito della tradizione natalizia; involtini di verza e castagne al lardo; l'incontro tra tiramisù e panettone della tradizione.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg spumante extra dry Pianer (Le Colture); Collio bianco Doc (Edi Keber); Nebbiolo rosé Colline Novaresi Il Mimo (Antichi Vigneti, Cantalupo); Sicilia Doc Nerello Mascalese bio Agapé (Cooperativa Valdibella); Moscato d'Asti Docg (Dezzani).

Commenti: Le Delegazioni si sono incontrate a Pallanza. Atmosfera di grande partecipazione, con un pensiero all'ultimo Delegato comune, Costantino Tromellini, e al suo successore a Novara, Mario Tuccillo, scomparso quest'anno. Entrambi hanno lasciato un forte segno distintivo di personalità nel proprio tempo. Molto gradita la presenza del Direttore del CST Piemonte, Elisabetta Cocito, e del Consultore Luigi Alessandro. I commensali hanno potuto godere lo splendido panorama che - dal Sempione al Maggiore - dal lato orientale del Lago, si può ammirare dalle sale affacciate al sole in ogni stagione. La qualità della cucina e il servizio in sala hanno ricevuto unanime elevato apprezzamento, con plauso.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
22 dicembre 2017

Ristorante "Nove" di Nove, in cucina Giorgio Servetto. ●Via Privata Montagu 9, Alassio (Savona); ☎0182/646140; info@noveristorante.it, www.noveristorante.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura martedì (tranne luglio e agosto). ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: anatra foie gras e Pedro Ximenez; polenta bianca e funghi; faraona con radici e castagne; zucca alle castagne e cioccolato.

I vini in tavola: Lumassina 2016 Metodo Ancestrale (Cascina Praie); Colli Savonesi bianco frizzante Igt; Delyus 2016 Forlì Igp (Valpiani); Grignolino d'Asti 2016 Fiortere (Marco Rabino, Ferrari); Maximum brut démi sec Trento metodo classico.

Commenti: Ristorante che, grazie alla personalità e alla bravura del cuoco, sta scalando rapidamente le vette della gastronomia italiana. La cena degli auguri non avrebbe potuto avere cornice più degna, in quella che era, un tempo, la sala privata della dimora. Il menu, scelto dal Delegato con il cuoco, è stato interpretato in modo differente dagli Accademici: chi ha espresso lodi altissime, chi perplessità. Piatti mai banali, esteticamente belli, frutto di ricerca e passione, ma che a volte non convincono appieno. Complessivamente buoni, ma che forse devono raggiungere un'armonia ormai vicinissima. Servizio e ambiente straordinari, cantina eccellente. Serata davvero bella sempre in amicizia e passione accademica.

GENOVA EST TIGULLIO
19 dicembre 2017

Ristorante "Da O Vittorio" dei F.lli Vittorio e Gianni Bisso. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎0185/74029 -75896, fax 0185/723605; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: frittini misti tipici in cornucopia, ostriche fines de claires, focaccia di Recco col formaggio; agnolotti della tradizione col ragù bianco; tournedos alla Rossini con foie gras e carciofi alla giudea; sorbetto al mandarino; cima alla genovese con aspic al basilico; dolce di castagne; pandolce genovese; dolcetti di Rossignotti.

I vini in tavola: Spumante brut (Cesarini Sforza); Vino Liquoroso (Poier e Sandri).

Commenti: Il locale scelto per l'occasione si è rivelato come sempre uno dei migliori ristoranti di Recco. Tutti gli Accademici hanno tributato un'alta votazione. L'aperitivo, formato da varie portate, ha abbondantemente fatto le veci di un ottimo antipasto, tenuto conto che comprendeva anche la specialità Igp di Recco, la famosa

LIGURIA segue

focaccia al formaggio che può da sola costituire uno squisito primo piatto. Grande apprezzamento hanno riscosso gli agnolotti della tradizione così come i due secondi, in particolare il filetto alla Rossini accompagnato da una generosa porzione di fegato d'oca.

LA SPEZIA
14 dicembre 2017

Ristorante "I Doria" di Doria Hotels, in cucina Fabrizio Bonvini. ●Via Carpanini 1, Lerici (La Spezia); ☎0187/967124, cell. 389/4485343; ristorante@doriahotels.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 8,05; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapè, piccoli hamburger di filetto di manzo con pane briosciato; fagottino di crêpe con zucca e ricotta su crema di formaggio; tortelli di patate vitelot con salsa al blue stilton; petto di faraona con lardo di Colonnata su salsa di fichi e patate sabbiose; bonet piemontesi con granella di amaretto e sorbetto di cachi.

I vini in tavola: Prosecco millesimato; Morellino Doc.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta con la giusta atmosfera natalizia, come in una gioiosa famiglia, nell'elegante cornice dell'Hotel Europa di Lerici. La Delegata Marinella Curre ha tenuto una breve relazione sul valore del Natale. Gli ospiti della serata e gli Accademici hanno apprezzato il menu raffinato scelto dalla Simposiarca Gabriella Giammartino e curato dal giovane e promettente chef. Ottima l'accoglienza e buono il servizio di sala. Al termine della riuscita riunione conviviale, scambio di calorosi auguri e doni natalizi.

LOMBARDIA

CREMONA
25 gennaio 2018

Ristorante "Tacabanda" di Carlo Bertolotti e Laura Morelli, in cucina Laura Morelli. ●Via Marmolada 2/4, Cremona; ☎0372/433187, cell. 335/5451654 - 335/5725670; info@tacabanda.it, www.tacabanda.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 20 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata di spinaci; uova marinate fritte; torta fritta ripiena al gorgonzola; panna cotta di caprino con olive, capperi e pomodorini secchi; tartellette con crema di zucca e pesto di salame; gnocchi di castagne con pasta di salame e fonduta di salva cremasco; fiocco di vitello a lenta cottura con zucca al rosmarino e mostarda di Cremona; torta di rose con crema allo zabaione.

I vini in tavola: Adagio (Lazzari, Capriano del Colle); Bosco di Gica (Adami); Le Rane (Luretta).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno ha visto riuniti i soli Accademici per fare proposte e dare suggerimenti relativi all'impostazione delle attività per il 2018. Il ristorante visitato, in centro città, ha proposto piatti semplici ma gustosi, in modo particolare è stato apprezzato il buffet di benvenuto con vari stuzzichini molto appetitosi. Gli gnocchi sono risultati un po' troppo duri, mentre il fiocco di vitello, cucinato a bassa temperatura, era tenerissimo e saporito; eccezionale la torta di rose, soffice come una nuvola, che, abbinata alla crema, è risultata squisita. La serata è proseguita con la presentazione di una nuova Accademica e la proposta da parte di alcuni Accademici dei futuri ristoranti da visitare.

LARIANA
6 dicembre 2017

Ristorante "Sant'Anna 1907" di Enrico Bernasconi e Gabriele Vitelli. ●Via Turati 3, Como; ☎031/505166, anche fax, cell. 333/4799275; info@santanna1907.com, www.santanna1907.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 6,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di gambero e scampo al tartufo norcino; bianco di capasanta in zuppetta di lenticchie rosse con fiocco di burrata e spuma di zucca gialla; orecchiette ai ricci di mare con polvere di nero di seppia; filetto di scorfano all'acqua pazza; cremino allo zabaione con il suo gelato; panettone.

I vini in tavola: Maria Rosé Marsurert Charmat; Trebbiano Spelt 2016 (La Valentina); Valpolicella Superiore 2014 (Corte Adamiu).

Commenti: Purtroppo la cena natalizia, organizzata con largo anticipo per evitare il tipico "ingorgo enogastronomico" di fine anno, non si è rivelata all'altezza delle esperienze vissute in precedenza. Abbandonando la tradizione lombarda, il menu si è basato esclusivamente sul pesce di mare: la cucina ha manifestato alcuni limiti - dovuti forse alla presenza di numerosi avventori in sale separate - e il personale di sala non ha prestato l'attenzione e la cortesia abituali. Peccato, perché il ristorante si è sempre rivelato all'altezza e il personale, primo fra tutti Gabriele, ha sempre trasmesso simpatia e collaborazione per la riuscita delle serate accademiche. Peraltro una serata sfortunata non può cancellare un'ottima e consolidata tradizione. Fra i piatti serviti, buone le capesante e le orecchiette ai ricci di mare; ottimo il cremino allo zabaione.

LODI
15 dicembre 2017

Ristorante "La Quinta" di Annarita e Stefano Granata, in cucina Stefano Granata. ●Via Cascina Sesmones, 76, Cornegliano Laudense (Lodi); ☎037/135041; laquinta@cascinasesmones.it, www.cascinasesmones.it/it/la-quinta; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: code di gambero fritte e in tempura con funghi confit; cappelletti in brodo di cappone; maialino di Segovia alla brace, cipollotto glassato, salsa al Petrus e purè di patate viola; piccola pasticceria; panettone artigianale della Quinta con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Viktorija (Slaveck, Slovenia); Chianti Gallo Nero in fiasco (Buondonno); Moscato d'Asti (Bera).

Commenti: Tradizionale cena di Natale in un ristorante ben conosciuto dagli Accademici, recentemente trasferitosi in una cascina ristrutturata vicino al casello autostradale. All'interno di una sala ben allestita, il menu proponeva alternanza di piatti della tradizione con proposte innovative. Tra queste l'antipasto, con assaggi di eccellenti preparazioni, non riconducibili a un piatto unitario. Molto buoni

i cappelletti, serviti in sala dal cuoco, mescendo il brodo tenuto in caldo su un braciere. Elogi pure al maialino, completamente disossato e con la cotenna soffice e croccante, frutto di un'ottima materia prima e di un'accurata preparazione, seguita da cottura a bassa temperatura. Buono anche il panettone della casa, pur se accompagnato da una crema al mascarpone non all'altezza. Giudizi contrastanti sullo spumante iniziale, buoni gli altri vini. Qualche sbavatura nel servizio, in particolare del vino.

LODI
18 gennaio 2018

Ristorante "Vecchia Osteria Ca' del Parto" di Simone Virtuani, anche in cucina. ●Ca' del Parto, Brembio (Lodi); ☎0377/88359; info@osteriacadelparto.it, www.osteriacadelparto.it; coperti 400+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto con salumi: salame, lardo, coppa, culatello; polpette, giardiniera, nervetti e altre piccole verdure; trippa; grana lodigiano; crostate della casa.

I vini in tavola: Barbera o Bonarda; Moscato (tutti Maggi, Canneto Pavese).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale dedicata alla trippa, piatto irrinunciabile nella festa di San Bassiano, patrono di Lodi. I salumi dell'antipasto sono prodotti o curati direttamente dal titolare. Molto buone anche le polpette, una gloria del locale, che così trova il modo di utilizzare il biancostato usato ogni giorno per il brodo di risotti e ravioli. Non ha deluso la trippa, servita in abbondanza e da alcuni bissata. Giustamente brodosa e ricca di verdure, come tradizione comanda. Qui caratterizzata dalla presenza di una crosta di grana abbrustolita, una personalizzazione del piatto apprezzata. Buoni anche il grana e le torte. La trattoria è di antica tradizione (gestione della stessa famiglia dal 1963), ma è stata recentemente rinnovata e ampliata, con spazi per cerimonie e compagnie numerose, tuttavia mantiene attenzione alla qualità e alla cucina tradizionale.

MONZA E BRIANZA
21 dicembre 2017

Ristorante "Derby Grill Hotel de la Ville" di Luigi e Arcangelo Nardi, in cucina Fabio Silva. ●Viale Regina Margherita 15, Monza (Monza e Brianza); ☎039/39421, fax 039/367647; info@hoteldelaville.com, www.hoteldelaville.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi di Gioacchino Palestro, stuzzichini sfiziosi dello chef Fabio Silva; riso Carnaroli selezione "Riserva San Massimo" mantecato al lodigiano e fegatini d'oca; tournedos di scottona in crosta di nocciole, purea di topinambur, cipollotto all'agro; panettone artigianale con crema agli agrumi; bavarese alle castagne e sorbetto al vin brulé.

I vini in tavola: Pinot Bianco (Le Monde); Brunello di Montalcino Poggio alle Mura; Moscato d'Asti Sciandor (entrambi Banfi).

Commenti: La riunione conviviale natalizia si è svolta con una folta partecipazione di Accademici e amici e con la sempre graditissima presenza del Consigliere di Presidenza Gianni Fossati e del Delegato di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria. Buono il giudizio, ma non all'altezza delle aspettative, soprattutto per la seconda portata. Il tournedos di scottona è stato proposto tiepido o freddo, con sommarie giustificazioni; inoltre non tutti gli ospiti hanno avuto l'opportunità di gustare l'eccellenza della carne, perché la qualità era disomogenea. Applausi al mitico Gioachino Palestro, presenza preziosa per competenza e capacità di coinvolgimento. Ottimi i suoi salumi d'oca, perfettamente presentati dallo chef, che si è anche esibito in sfiziosi stuzzichini di sua creazione. Il riso ha registrato ampi consensi ma anche qualche perplessità sulla dimensione dei fegatini, sicuramente causata da gusto personale.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
13 dicembre 2017

Ristorante "Artegusto" di Ambra Padovan e Luciana Tedoldi. ●Via San Pietro 20, Gazzuolo (Mantova); ☎0376/97901; info@artegustosanpietro.it, www.artegustosanpietro.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio e due a ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: code di gambero con broccoletti e burrata; gnocchi di patate e zucca con fonduta di radicchio rosso e noci; treccia di branzino gratinata al cedro con sformato di patate; anello di Monaco con riduzione di Moscati.

I vini in tavola: Festoso metodo classico rosato (La Miranda); Spumante rosé (Fiordiligi); Fior d'Arancio Moscato.

Commenti: La Delegazione si è riunita per scambiarsi gli auguri e la serata è stata anche l'occasione per consegnare il premio Massimo Alberini 2017 ai titolari della pasticceria "Atena" di Sabbioneta. Come la tradizione richiede per la vigilia, il menu ha proposto piatti di magro, presentati con preparazioni ricche di sapori e di creatività: inizio con code di gambero con broccoletti e burrata, seguiti dai più tradizionali gnocchi di patate e zucca con fonduta di radicchio rosso e noci, per chiudere con la treccia di branzino gratinata al cedro. La grande tradizione mantovana è stata portata in tavola alla fine con l'eccellente anello di Monaco, prodotto dalla pasticceria premiata e servito con una riduzione di Moscati lombardi. La proposta dei vini è stata adeguata ai piatti e come sempre proveniente da piccole cantine a produzione biologica. Elegante la preparazione dei tavoli e sollecito il servizio in tavola.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
16 dicembre 2017

Ristorante "Zum Löwen" di Anna e Alois Matscher. ●Via Centro 72, Tesimo (Bolzano); ☎0473/920927, fax 0473/927312; zumloewen@rotmail.net; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di capesante su spuma di patate con fleur de sel alla vaniglia; ravioli ripieni di fonduta di formaggio di malga su spinaci e mandorle di terra; spalla d'agnello confit con carciofi, topinambur e patate; dessert di castagne e pompelmo.

I vini in tavola: Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi 2016 (F.lli Bucci, Ostra Vetere); Lagrein Doc riserva Taber 2015 (Produttori Bolzano); Moscato rosa 2016 (Franz Haas, Montagna).

Commenti: Se per lo chef stellato Anna Matscher cucinare significa esprimere la sua gioia di vivere, per i suoi ospiti assaporare le sue creazioni vuol dire cogliere l'essenza del piacere di vivere. Ed è stato così anche durante tutta questa fantastica cena degli auguri, che ha visto il susseguirsi di portate sorprendenti per creatività, qualità dei prodotti, delicatezza dei sapori, presentazione delle singole portate. Saluto della cucina: una mini tartare in manto di Schüttelbrot, pane contadino di segale croccante, e senape Pommery, nonché una zuppetta di carote allo zenzero: sapori straordinari che hanno introdotto splendidamente le delizie successive. Non poteva esserci cornice culinaria più adeguata per dare il benvenuto a due

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

nuovi amici Accademici. Inappuntabile il servizio di sala con la presenza costante e discreta di Alois, anfitrione cordiale e simpatico. Serata elegante, ottimamente riuscita, e meritate lodi indirizzate dai Simposiarchi ad Anna Matscher e alla sua brigata di cucina.

ROVERETO
6 dicembre 2017

Ristorante "Al Volt" della famiglia Poli dal 1965, in cucina Miriam e Sylviane. ●Via Fiume 73, Riva del Garda (Trento); ☎0464/552570; info@ristorantealvolt.com, www.ristorantealvolt.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 15 febbraio - 15 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca con curry; insalata di gamberi con valeriana e melagrana su crema di cannellini; lasagnette alla clorofilla con tagliatelle di verdura; filetto di manzo in salsa Colbert; sfogliatina con crema inglese e fragole.

I vini in tavola: Spumante Dolomiti Igt brut cuvée (Pojer Sandri); Chardonnay Igt bio 2015 (Cesconi Vigneti delle Dolomiti); Teroldego Rotaliano Doc 2015 (De Vescovi Ulzbach); Moscato d'Asti Docg; Vigna senza Nome (Braida).

Commenti: Gli Accademici sono accolti dai Simposiarchi Vittorio Rasera e Germano Berteotti e dalla piacevole musica proposta dalla scuola musicale Alto Garda, nelle sale del palazzo seicentesco che deve il proprio nome alle volte che incorniciano il locale. Gustato l'ottimo spumante, il Delegato Berteotti saluta i numerosi e autorevoli ospiti, fra i quali il Delegato di Verona e il Vice Delegato dell'Alto Milanese. Del menu, assai ricco e degno di una serata di festa, particolarmente graditi risultano l'antipasto con valeriana e gamberi e il primo piatto di lasagnette. Commenti positivi sul dolce e molto lusinghieri sui vini. Il Delegato, al termine della cena conviviale, insieme alla gentile consorte Chiara, ha presentato a ogni Accademico gli auguri personali per le festività, accompagnandoli con un apprezzatissimo dono.

ROVERETO
18 gennaio 2018

Ristorante "Hotel Piccolo Mondo" della famiglia Chiesa, in cucina Marco e Renato. ●Via Matteotti 108, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/505271; info@hotelpiccolomondotorbole.it, www.hotelpiccolomondotorbole.it; coperti 24. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° novembre-20 dicembre, 20 gennaio-31 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,52; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con mousse di broccolo e pâté di olive dell'Alto Garda; broccolo di Torbole con olio d'oliva, carpaccio di carne salada Alto Garda; tortelli fatti in casa con il ripieno al broccolo di Torbole e ricotta al burro fuso e salvia; crema di broccolo con julienne di trota affumicata; salmerino del Sarca farcito con rosetta di broccolo, salsa al curry, patate duchessa; semifreddo al verde di Torbole con salsa alle fragole.

I vini in tavola: Spumante brut Trento Doc; Nosiola; Sarica (tutti Marco Pisoni, Pergolese di Lasino).

Commenti: È davvero un piccolo mondo il ristorante di Sergio Chiesa, assistito da Marco, Renato e da un'ottima équipe di giovani. Antico per la gentilezza dell'accoglienza e nuovo per aver posto, al centro di tutte le ricette servite, il broccolo di Torbole, quel "Figlio del Vento", che nasce dalle specialissime condizioni climatiche del borgo lacustre. Un gioiello di colori, sapori, profumi, che ha entusiasmato tutti. Simposiarchi Gianfranco Ghisi e Luigi Masato. Ospite il Delegato di Verona, Fabrizio Farinati, con alcuni Accademici e, a sorpresa, il brillante campione ciclistico Francesco Moser. L'olio e le olive del Garda hanno accompagnato, in totale armonia, le preparazioni, tra cui hanno trionfato antipasto e dolce. Tra i vini ha spopolato l'aromatico Nosiola senza solfiti.

TRENTO
14 dicembre 2017

Ristorante "Scrigno del Duomo" di Alessandro Bertucchi, in cucina Mattia Piffer. ●Piazza del Duomo 29, Trento; ☎0461/220030; www.scrignodelduomo.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: baccalà mantecato con acqua di pomodoro e olive taggiasche, muffin alle olive; polentina morbida con ragù di coniglio e fonduta al tartufo; battuta di fassona piemontese al profumo di tartufo e finferli, crema di carote e acciughe del Cantabrico; crema di ceci e castagne con bacon e crescione; ossobuco di vitello con crema di patate e scalogni confit; bonet piemontese.

I vini in tavola: Trento Doc Altemasi brut magnum; Nosiola 1015 (Salvetta); Teroldego Rotaliano 2013 (Armilo Bolognani); Moscato rosa 2012 (Amula).

Commenti: Per la riunione conviviale natalizia, i Simposiarchi Patricia Deinies e Claudio Eccher, non potevano trovare cornice migliore. Appetitosi gli stuzzichini come aperitivo, servito su tavole elegantemente imbandite; un menu d'eccellenza, in linea con l'abilità del giovane chef che ha saputo unire innovazione e tradizione. Il baccalà mantecato, non usuale nella cucina trentina, è stato molto apprezzato. La polentina con ragù di coniglio e fonduta un insieme di prelibati ed equilibrati profumi. Stupenda la battuta di fassona. Delizioso il dessert: degno finale della riuscitissima cena natalizia. Un doveroso, sentito applauso sia per la maestria del cuoco sia per l'abilità del ristoratore, perfetto coordinatore di un ottimo servizio, rapido e professionale.

VENETO

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
13 dicembre 2017

Ristorante "L'Artigliere" di Davide Botta, anche in cucina. ●Via Boschi 5, Isola della Scala (Verona); ☎045/6630710; artigliere997@yahoo.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e tre settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di patate, salmone e caviale; capasanta scottata e vellutata di cannellini al tartufo; tortello con rana pescatrice, brodo di vongole, sedano e gambero grigio; cappello del prete in lenta cottura con purè di patate alla cannella, mais e chips di radicchio; come il babà alle mele cotogne, cioccolato, vaniglia e frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Valpantena); Durello metodo classico (Sandro De Bruno); Ribolla Gialla Igt (Beladea); Morellino di Scansano (Cantina del Morellino); Moscato dei Colli Euganei.

Commenti: Su iniziativa del Simposiarca Nicola Verlato, la Delegazione ha fatto visita allo chef Davide Botta, che da Brescia si è trasferito, da circa quattro anni, in questa accogliente struttura, ove convivono modernità e passato, sempre all'insegna dell'eleganza e della

raffinatezza. Il personale, attento e ben organizzato, ha servito un ricercato menu, scelto, per la serata, dallo chef, caratterizzato da accostamenti di materie prime pregiate, con sapori sempre abilmente bilanciati. Tra i piatti hanno spiccato senza dubbio gli antipasti, e, a seguire, la capasanta scottata, nonché il primo piatto. La portata principale è stata preparata con un succulento taglio di carne di bovino: il cappello del prete, cotto a bassa temperatura; a conclusione della splendida cena, molto apprezzata, è stata la volta del dolce.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
10 dicembre 2017

Ristorante "Blanch" della famiglia Blanch, in cucina Valentina Spessot Blanch. ●Via Blanchis 35, Mossa (Gorizia); ☎0481/80020; trattblanch@yahoo.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio e agosto; giorno di chiusura martedì sera; mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di repa; tartina al formaggio; olive; prosciutto crudo di San Daniele al coltello; crostino con radicchio rosso tardivo e guanciale; frittata con funghi finferli su polenta morbida; tradizionale gelatina di Natale; tortellini di casa in brodo; blecs cul gial; stinco di vitello con patate in tecia; contorni misti di stagione; sfogliatina alla crema; roulade al cioccolato.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Per lo scambio degli auguri la Delegazione si è riunita quest'anno presso una trattoria già visitata nel recente passato, ma scelta nuovamente, oltre che per la sua cucina, anche per l'atmosfera famigliare che ben si addice al particolare periodo dell'anno. Dopo l'aperitivo in piedi, accompagnato fra l'altro da una moderna interpretazione della repa (rape conservate sotto vinacce, poi grattugiate e cucinate a lungo), quel giorno servita cruda, affettata sottilmente e condita con olio e pepe, si è dato inizio al pranzo preceduto dai saluti e dagli auguri del Delegato Roberto Zottar. I piatti hanno voluto rappresentare il rispetto per la tradizione di un pranzo natalizio di casa, tradizione che viene portata avanti dalla famiglia Blanch dal 1904. Insuperabili, come sempre, i maltagliati con il sugo di gallo (blecs cul gial), piatto simbolo del locale. Tenerissimo lo stinco di vitello e molto apprezzati i dolci.

EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA
14 dicembre 2017

Ristorante "Gastarea" della Fondazione Anusca, in cucina Matteo Conti. ●Viale delle Terme 1058/a, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/6943051; info@gastareasrl.it, www.ristorantegastarea.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 14 al 22 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante in crosta su salsa topinambur; tortelli alla carbonara inversa; risotto allo zafferano e crema acida di scalogno; baccalà in tre consistenze: fritto, cotto a bassa temperatura e croccante al pistacchio, con alternativa di faraona in 3 D: petto rosolato, cotto a bassa temperatura su crema di broccoli romani, coscia arrostita su letto di funghi porcini e terrina di faraona su salsa di vino rosso; semifreddo al gianduia e salsa al passion fruit.

I vini in tavola: Prosecco Le Lune (Podere del Gaio); Franciacorta brut (Clarabella); Pecorino (Cameli); Morellino di Scansano Poggio (Nibbiale).

Commenti: Molto gradito l'antipasto per la croccantezza della capasanta ottenuta da una sapiente rosolatura e dalla pasta fillo. Originale la preparazione dei tortelli: quello che di solito è un condimento è diventato il ripieno, una fonduta di pecorino con il tuorlo d'uovo, il tutto insaporito da burro nocciolato e guanciale croccante. Il risotto, a un giusto punto di cottura, ha acquisito un gusto delicato dalla

presenza dello scalogno, in un ottimo equilibrio di sapori. Gustoso il baccalà in tutte e tre le versioni. La faraona in 3D, rielaborazione ben riuscita di un altro piatto della tradizione delle festività natalizie. Apprezzato l'accostamento del dolce al gianduia con l'acidità del frutto della passione. Ottimi i vini. Il giovane chef si è cimentato nella preparazione di un menu che ha tenuto conto della tradizione rielaborata con perizia e originalità. I diversi sapori sono stati perfettamente equilibrati e le cotture ben riuscite. Ottima la scelta delle materie prime. Discreto il servizio in sala.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO
3 dicembre 2017

Ristorante "Cavalieri Ducati" di Stefano Malagoli, in cucina Stefano Malagoli, Gessica Vincenzi. ●Via Maestra Grande 47, Renazzo (Ferrara); ☎051/900713; info@ristorantecavalieriducati.it, www.ristarantecavalieriducati.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie ultimi 15 giorni di giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostone di pan brioche al brodo di cappone con misticanza di porcini cotti confit nell'olio extravergine Sassicaia, uovo cremoso, parmigiano-reggiano 42 mesi e tartufo nero marchigiano; caramelle di pasta fresca con cuore di tortellini su crema di patate americane con fili di carciofi saltati e gocce di cappuccino; capocollo di mora romagnola cotto 24 ore a bassa temperatura; salsa di marroni, miele e pomodorini secchi leggermente piccanti con pinzimonio essiccato e budino di spinaci; zucca violina al cubo: mousse di zucca e croccantino al cacao; sorbetto con crema inglese alla vaniglia; chutney di zucca allo zenzero con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: San Boldo Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut (Marsuret Guia, Valdobbiadene); Amedeo Lessini Durello riserva Doc; Spumante metodo classico Pos Dosè; Monte Fiorentine Soave Classico Doc (entrambi Cà Rugate Monecchia, Crosare); Pinot Noir Tradition Vallée d'Aoste Doc / Dop (Maison Anselmet Villeneuve); Spumante Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Borin (Vini e Vigne Monselice).

Commenti: Il menu è stato di altissimo livello, soprattutto il capocollo di mora romagnola, la salsa di marroni e la zucca violina al cubo. Complimenti per i vini, per la qualità e l'abbinamento. Un ringraziamento particolare al dottor Lamberto Colla che ha intrattenuto gli Accademici sul tema "Dalla Buona alla Bella tavola" e "la tv glicemica". Come strenna natalizia è stato presentato il libro *A tavola nell'Alto Ferrarese. Le ricette della tradizione*, scritto da Emma Lodi Piccinini, appassionata di cucina. Il CT Emilia, Pier Paolo Veroni ha gestito il passaggio delle consegne al nuovo Delegato Roberto Vicenzi. In conclusione, un caloroso brindisi di augurio.

CERVIA-MILANO MARITTIMA
16 dicembre 2017

Ristorante "I Venini" della famiglia Batani, in cucina Roberto Scarpelli. ●Viale 2 Giugno 60, Cervia (Ravenna); ☎0544/993618, fax 0544/995301; hpalace@selecthotels.it; coperti 400+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di ricciola con lenticchie al nero di seppia al profumo di agrumi; noci di capasanta al guanciale di mora romagnola;

EMILIA ROMAGNA segue

canocchie fritte su crema al cardo di Cervia; minestra imbottita alle canocchiette nostrane con pesto di erbette e pinoli; baccalà in forno al rosmarino su polenta morbida e vongole; seppioline croccanti al pepe nero con friggione bolognese; mazzancolla alla scottadito; tronchetto alla ricotta del territorio con lamponi; meringhette alle mandorle.

I vini in tavola: Selezione dei vini dei sommelier.

Commenti: Per la cena degli auguri, la Delegazione ha scelto di tornare dalla famiglia Batani. Dopo il gran buffet di aperitivi e stuzzicherie, i saluti del Delegato Bruno Pollini. La piacevole serata è trascorsa con piatti di qualità e di eccellente connubio di gusti. Servizio come sempre all'altezza, per un giusto plauso alla brigata a fine serata, e il brindisi augurale per un sereno Natale e un prospero 2018.

CESENA
14 dicembre 2017

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casalboni, in cucina Thomas Rivolta. ●Via Olmadella 11, Longiano (Forlì Cesena); ☎0547/666138, anche fax, cell. 339/3264098; ristoranteterrealte@yahoo.it, www.ristoranteterrealte.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio maggio, agosto, ; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostriche fine fontanau n. 4; crescioni, tonno pomodoro e mozzarella; crocchette di gamberi; insalata crudaiola di calamari "fischioni" arrostiti; razza alla marinara; mazzancolle olio e limone; canocchie al vapore e giardiniera dello chef; pollicioni ripieni di burrata e gamberi rossi saltati con burro al limone e spinacini; seppiolino trevigiano alla brace con zucca e broccoletti gratin; sfera di cioccolato, mousse alla vaniglia e frutti rossi.

I vini in tavola: Franciacorta brut magnum (Bersi Serlini); Banglé 2015 magnum (Ceretto).

Commenti: Ospiti la Delegata di Rimini Luisa Bartolotti e il dottor Ermes Francisconi, Presidente Provinciale ENAIP. La partecipazione è stata altissima, in un clima di festosa allegria e amicizia, di cui si è compiaciuto il Delegato Gianluigi Trevisani che ha espresso soddisfazione per la collaborazione dei Consultori e, in particolare, per Lilli Babbi Cappelletti per la ricerca sui "Cappelletti in brodo con cedro candito". La cena è stata di ottimo livello.

IMOLA
26 gennaio 2018

Ristorante "La Bottega" di Pierpaolo Nanni, in cucina Pierpaolo Nanni e Fabio Russomanno. ●Via XX Settembre 54/A, Dozza (Bologna); ☎340/9292451; labottegadozza@gmail.com, www.labottegadozza.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante alla piastra su crema di zucca e zenzero e chips di patate violette; risotto Vialone nano riserva mantecato alla rapa rossa con sashimi di branzino e polvere di piselli; trancio di baccalà morro a bassa temperatura su crema di patata bianca e acciughe con nido di cipolla croccante; cialda al cacao e rosmarino tostato con cremoso alla nocciola.

I vini in tavola: Trebbiano BRO' (Noelia Ricci); Albana bio (Cantina Giovanni); Albana passita d'Or Luce (Branchini).

Commenti: In cucina l'orientamento prevalente guarda verso il mare, con risultati apprezzabili sia per la qualità sia per la cura dei piatti, frutto di un tocco inventivo non comune e che lascia ben riconoscibili le materie impiegate. Delicate le capesante con prevalente sapore gustativo dello zenzero e gradito il risotto mantecato con la rapa rossa anche se la cottura poteva essere accorciata di qualche secondo. Il trancio di baccalà morro ha stupito per la sua bontà e gradevolezza risultando, insieme alla cialda al cacao, il segno tangibile dell'ottimo livello della cucina. Al termine della riunione conviviale, aperta con la lettura della comunicazione del Presidente Paolo Petroni a 120 anni dalla nascita di Orio Vergani, il Delegato, con il convinto applauso degli Accademici, ha consegnato il guidoncino dell'Accademia al gestore e cuoco.

MODENA
22 gennaio 2018

Ristorante "MOB Bistrot" di Monica Marini, in cucina Enrico Mingarelli. ●Via Castelmaraldo 36, Modena; ☎059/8395370, cell. 348/6920169; coperti 60+55 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di baccalà; crostini di alici; crostini di baccalà mantecato; humus con verdure fresche; macco di fave con calamari grigliati e stracciatella di Andria; crema di patate con bocconcini di baccalà e scaglie di parmigiano; zuppetta di ceci e polpo al rosmarino; guazzetto di moscardini; tagliolini con calamari, pomodorini, mandorle, profumo di menta e limone; chateaubriand con salse e verdure; crostata di amarene; sbrisolona; crema calda con amarene di Vignola.

I vini in tavola: Chardonnay (Pierre Ponnelle); Sauvignon; Merlot (entrambi Kurtatsch); Pinot Noir, Hautes-Côtes de Nuit (Pierre Bonnelle); Blau & Blau (Jermann).

Commenti: Dopo il saluto del Delegato Andrea Strata, l'Accademico Giorgio Montorsi, sostituendo la Simposiarca Isabella Aggazzotti, ha brevemente introdotto la storia del locale di recente apertura. La cena, preceduta da un aperitivo con crostini di alici, baccalà e verdure, è iniziata con un assaggio di antipasti molto elaborati. Originale il primo di tagliolini conditi con calamari, pomodorini e mandorle. Il secondo si è rivelato, per molti, un piatto in eccesso visti i precedenti, ma la qualità della carne era notevole. Piacevoli i dolci. L'ambiente in stile sobrio, quasi minimale, è risultato gradito come il servizio. Un nutrito ricorso a soli vini francesi ha sollevato qualche brusio, ma la votazione media è stata buona.

PARMA
14 dicembre 2017

Ristorante "La Maison du Gourmet" di Martina e Benedetto, in cucina Vincenzo Dinatale. ●Strada Budellungo 96, Coloreto (Parma); ☎0521/645310, cell. 349/4100134; info@lamaisondugourmet.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 settembre; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,05; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma 24 mesi Galloni, parmigiano reggiano 36 mesi caseificio Barani, tentacoli di polpo arrostiti, spuma di patate, riduzione di balsamico e crumble di prezzemolo; maialino, zenzero e zucca: pancia di maialino marinata allo zenzero e soia, crema di zucca e cipolla agra; tortelloni ripieni di cavallo, crema di friggitelli e patate croccanti; punta di vitello croccante, patata soffiata al burro e salsa di amarene; tarte au citron; biscuit alla nocciola; crema al limone e meringa bruciata.

I vini in tavola: Lady Giò brut 2014 (Podere Pavolini); Martinella Etna rosso Doc 2012 (Vivera); La Perlara Recioto di Soave 2015 (Ca' Rugate).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso questo ristorante di nuova gestione. La cena era stata organizzata sia per incontro degli auguri sia come occasione per ricordare i sessanta anni della Delegazione. Come spesso succede in occasione di cene presso ristoranti che realizzano cucina creativa, la disparità di gradimento tra gli Accademici è stata particolarmente ampia sicché si sono avuti, raramente accade, sia voti massimi sia minimi a seconda del commensale. Ciascuna pietanza della serata aveva comunque motivazioni particolari. Il polpo era il biglietto da visita del cuoco, e le altre pietanze, seppure lontanamente, si

sono rifatte a piatti della tradizione rivisitati.

RICCIONE-CATTOLICA
14 dicembre 2017

Ristorante "Controcorrente Osteria di Mare" di Controcorrente srl, in cucina Alessandro Lerario. ●Via XXV Luglio 23, Morciano di Romagna (Rimini); ☎0541/988036, cell. 329/8367494; info@ristorantecontrocorrente.com, www.ristorantecontrocorrente.com; coperti 75 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di sedano rapa e curry con cipolla croccante; baccalà patate e zafferano; mare al testo con acqua di limone e crosta di pane; roll di sogliola avvolta in bacon; cappelletto d'ombrina con porri e taggiasche, pomodorini arrostiti e bottarga; tagliolino arrabbiato ai lupini di mare; seppiolino nostrano ripieno su fumé emulsionato alla liquirizia; panettone artigianale e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Almadira spumante brut di Famoso e Rebola; Libera Rebola Colli di Rimini Doc 2016; Merlot Rubicone Igp 2015 (tutti I Muretti, Montescudo - Monte Colombo); Re Santo Passito di Albana e Malvasia (Trerè, Faenza).

Commenti: Cena degli auguri presso un ristorante già visitato, ormai diventato una garanzia di qualità, che ha avuto un generale buon gradimento. Tutti i piatti hanno sollecitato commenti e c'è stato ampio confronto con lo chef al termine della cena. Apprezzati gli antipasti e curiosità per i tagliolini arrabbiati (con sfoglia impastata con pomodori e peperoni). Unanime buon consenso per il panettone artigianale. Pareri discordi sul seppiolino ripieno su fumé emulsionato alla liquirizia: tutti concordano sull'eccellente e complicata lavorazione del prodotto ma alcuni lo hanno gradito altri meno. Scambio di auguri al termine della cena.

RIMINI
15 dicembre 2017

Ristorante "Spiga d'Oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi, in cucina Massimo Maioli. ●Via Molino 31 -Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini); ☎0541/923008, anche fax; info@ristorantespigadoro.it, www.ristorantespigadoro.it; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio -inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì (tranne festivi). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salame fatto in casa; prosciutto tagliato a coltello; pâté di fegatini misti; acciughe dissalate; baccalà fritto; crema di cipolle con crostini; cappelletti in brodo all'uso di casa; bolliti misti: cappello del prete, lingua, coda, cappone; cotechino con salse e verdure bollite; zuppa inglese; panettone Vitali Forno di Borghi.

I vini in tavola: Spumante brut Franciacorta; Sangiovese (Ronco dei Ciliegi Castelluccio); Lambrusco di Sorbara; Moscato dolce.

Commenti: La cena degli auguri è stata organizzata dal Simposiarca Pier Giacinto Celi, Vice Delegato. Si è svolta in un ambiente semplice, accogliente e decorato con gusto. Il ricco antipasto, servito a buffet, ha dato a tutti l'opportunità di salutarsi e apprezzare ottime specialità locali. La cena è proseguita nel pieno rispetto della tradizione, con piatti tipici del menu di Natale. Molto gradita, oltre agli antipasti, è stata la varietà dei bolliti. Durante la cena gli Accademici si sono scambiati pareri e dotte curiosità sulle peculiarità dei piatti delle feste, animando una piacevole e divertente serata che si è protratta fino a tardi e si conclusa con un affettuoso scambio degli auguri.

TOSCANA

APUANA
25 gennaio 2018

Ristorante "Sergio" della famiglia Bedini. ●Via Provinciale Avenza, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/85893; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 15 settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgabei e salumi locali, erbazzone, crostini con fegatelli, crostini con lardo di Santucci; tordelli di borragine al ragù di carne; galletto in umido con le barbe; chiacchiere; castagnaccio con ricotta.

I vini in tavola: Brut rosé (Arturo Bersano); Rosso di Bolgheri.

Commenti: Prima riunione convivale del 2018. Il ristorante, ben conosciuto dalla Delegazione, ha preparato un menu invernale, tutto basato sui piatti della tradizione locale, che gli Accademici hanno mostrato di gradire. Particolare successo hanno riscosso i tordelli di borragine e il castagnaccio con la ricotta.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
15 dicembre 2017

Ristorante "Modo" di Gianni Nazareno Cavallini, in cucina Gianni Cavallini, Maria Perez Talla. ●Via della Vittoria 38, Cecina (Livorno); ☎0586/1739701; modo.risto@gmail.com; coperti 45+18 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 gennaio - 15 febbraio; giorno di chiusura martedì; dal lunedì alla domenica a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di patate e finocchi su crema di zucca; selezione di salumi di Montalcino; tortellini in brodo di manzo; bollito misto con salse e contorni; castagnaccio con ricotta; dolci della tradizione natalizia.

I vini in tavola: Fresco di Nero, Tempranillo rosé Igt Toscana; IXE, Tempranillo in purezza Igt Toscana (entrambi Pietro Beconcini); Moscato d'Asti.

Commenti: Cena degli auguri all'insegna della tradizione, in un locale visitato da poco e però rispondente all'atmosfera natalizia adatta all'evento. Il menu con brodo, bolliti e dolci natalizi ha, pertanto, soddisfatto appieno le aspettative del convivio augurale. Nell'occasione sono stati serviti vini dell'azienda Beconcini di San Miniato, presentati e descritti da un rappresentante dell'azienda che ha guidato nella degustazione. Il brindisi degli auguri finale ha concluso la serata, dispensando a tutti i commensali una buona dose di spirito natalizio.

LIVORNO
15 dicembre 2017

Ristorante "La Barcarola" della famiglia Mancini. ●Viale Carducci 39, Livorno; ☎ 0586/402367, cell. 335/6274032; info@labarcarola.it, www.labarcarola.it; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,34; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostino di baccalà mantecato alla livornese, anticchia di tonno in agrodolce, acciughe alla povera, filetto di gallinella in salsa di zucca; pappa al pomodoro; calamarata all'orata e bottarga di muggine; gallinella all'acqua pazza; crème caramel; panettone della tradizione.

I vini in tavola: Spumante di Vadobbiadene; Redola bianco di Maremma 2016; Moscato d'Asti; Passito della Trinacria (Poderi del Trapanese).

Commenti: La cena degli auguri, organizzata dal Simposiarca Gianfranco

TOSCANA segue

Porrà, dovutosi all'ultimo momento assentare, è stata accuratamente gestita dal Delegato Sergio Gristina, coadiuvato dal Consultore Mario Di Stefano. Molto apprezza la varietà degli antipasti, ancor più il primo, il secondo e il dessert. Gradite anche la scelta e la sequenza dei vini. Prima dello scambio degli auguri, che ha visto la consegna di un piccolo dono alle signore, Sergio Gristina ha tenuto una breve conversazione sui valori culturali e storici correlati al Natale.

LUCCA
17 dicembre 2017

Ristorante "Giulio in Pelleria" di Marilina Sari. ●Via delle Conce 45, Lucca; ☎0583/55948, cell. 348/7145760; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi della Garfagnana, crostini toscani, polenta fritta; tortellini in brodo; bolliti con purea di patate; salse e sottaceti; panettone e frutta secca.

I vini in tavola: Vino rosso Urlo di Lupo (Tenuta Maria Teresa).

Commenti: Il locale si trova all'interno delle mura urbane; è una trattoria storica che ha saputo mantenere le caratteristiche della tipica cucina locale coniugando qualità e prezzo. Il tema della serata "Accademia in famiglia" ha richiamato insieme ai soci numerosi parenti che hanno creato un'atmosfera molto calda e familiare. Presente anche il DCST Toscana Ruggero Larco. Serata in famiglia, quindi, per una cena all'insegna della tradizione, in un locale tipico lucchese, che la proprietaria, signora Marilina Sari, continua a gestire con impegno e dedizione.

LUNIGIANA
13 dicembre 2017

Ristorante "Locanda La Lina" di Francesca Ruzzi, anche in cucina. ●Piazza Guglielmo Marconi 1, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187/429069, cell. 347/0959026; locandalalina@libero.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: frittelle di baccalà, verdure fritte (cardo, sedano e carciofi), torta d'erbi, torta di patate e peri, barbotta; brodo di Natale con tortellini; cappone con salsa verde e mostarda accompagnato da purea di patate; spongata.

I vini in tavola: Barzamino rosso Igt Toscana (Villa di Negro, Pagazzana di Bagnone); Passito riserva della Lina.

Commenti: Festosa cena degli auguri. La titolare ha accolto la Delegazione nella sala grande addobbata per il Natale, tutta riservata e ha deliziato con un classico menu delle feste preparato con molta cura e professionalità. Fritti croccanti e leggeri; ottime torte; un brodo ristretto con tortellini di buona fattura; delicato il cappone, accompagnato alla perfezione da una fresca salsa verde e una saporita mostarda. Molto graditi i vini, ben selezionati e presentati da Valter Pigoni, marito della titolare, esperto sommelier. Ambiente con molto *charme* e fascino, servizio attento e garbato, buon rapporto qualità-prezzo. La serata, molto apprezzata, è stata anche di buon livello culturale: la scrittrice Sandra Tozzi ha immerso gli Accademici nell'atmosfera natalizia, illustrando gli usi e costumi alimentari e le antiche usanze nel periodo delle feste, suscitando nostalgia e commozione. Tra gli ospiti, il Sindaco di Bagnone Marconi e il CT Toscana Ovest Franco Milli. Fine serata con il brindisi degli auguri.

MAREMMA-PRESIDI
23 dicembre 2017

Ristorante "La Buca" di gestione familiare. ●Via Porta Garibaldi 1/5, Orbetello (Grosseto); ☎339/3880235; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiana di alici con mozzarella di bufala e pomodori pachino; cozze fritte; tonno dello chef con salsa di rape rosse e trevisano croccante; sauté di vongole veraci e tartufi di mare; cannolicchi al forno; spaghetti con fiori di zucca, San Pietro, bottarga; busiate con mazzancolle, pesce spada e pomodori pachino; frittura mista di paranza; cestino di arancia con mascarpone, pancotto de luxe al cioccolato; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Viogner Doc (Cacciagrande); Morellino di Scansano Doc (Roccapesca).

Commenti: Il locale ha raggiunto la notorietà nel 1991, quando per caso ebbe come avventore Giovanni Nuvoletti accompagnato da altre personalità dell'Accademia. Da allora la fama è cresciuta e la frequentazione di famose personalità del bel mondo è stata crescente. Una curiosità relativa al nome del ristorante è che deriva dalle palle di cannone che Garibaldi tirò contro le mura di Talamone, al momento del suo sbarco nel porticciolo toscano durante le imprese dei Mille. La riunione conviviale è stata arricchita dalla presenza del CT Toscana Ovest Franco Milli, che ha apprezzato, in un clima di calda convivialità, le numerose, forse troppe, pietanze servite.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
14 dicembre 2017

Ristorante "La Pecora Nera" di Luciana Armento Cenni, in cucina Angelo Casalaspro. ●Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70331, fax 0572/71624; info@ercoliniesavi.it, www.ercoliniesavi.it/la-pecora-nera; coperti 65+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì (in inverno); dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di spigola con dadolata di melone e cuore di sedano, polpo sui carboni su emulsione di melanzane, tortino di verdure, baccalà islandese in due cotture: al vapore con insalatina di carciofi moretti e mantecato con velo di pane croccante; risotto con le rape rosse e gamberi di Mazara marinati al lime; salmone selvaggio profumato al ginger con cimette di cavolo romanesco; sfera di cioccolato fondente con cuore di sacher.

I vini in tavola: Vivia Doc Maremma Toscana 2016 (Le Mortelle); Cleo Igt (Tenuta Casabianca); Bonyuls Tradition Aoc (Vial Magneres).

Commenti: Ottimo esito della riunione conviviale degli auguri, curata dall'Accademico Bordin in un bel locale, che ancora una volta non ha deluso. Sala esaurita, elegante apparecchiatura, bei tavoli decorati per l'occasione dalla solerte Elena Lotti. Eccellente il servizio per attenzione, efficienza e riguardo. Di assoluta, generale soddisfazione tutte le portate del ricco menu, con punte d'eccellenza nel baccalà, nel risotto e nel fenomenale dessert, irrorato, con bell'effetto, di cioccolata calda. Interessante il confronto proposto fra i due vini, analoghi, ma l'uno "normale", l'altro affinato in legno. Applausi alle brigate di sala e cucina, guidate da Alessandro Viziru e Angelo Casalaspro. Consegna ai commensali di un dono natalizio e alla titolare, Luciana Cenni, del piatto ricordo dell'Accademia. Calorosi auguri del Delegato Giovannini agli intervenuti (fra cui Gianni Limberti e Claudio Denio Gori della Delegazione di Prato e la Delegata del Club del Fornello).

MUGELLO
14 dicembre 2017

Ristorante "La Locanda San Barnaba" della famiglia Barducci, in cucina Lorenzo e Francesca Barducci. ●Viale J.F. Kennedy 15, Scarperia (Firenze); ☎055/8430384; info@lalocandasanbarnaba.com, www.lalocandasanbarnaba.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: farinata del Mugello; eclair con mousse di burro artigianale; filetti di salmone affumicato e lime; crostino anni '80 con salsa verde; cappellacci di anatra in crema di burro aromatizzato all'arancia e foglie di mandorle pelate; stinco di maiale al forno con salsa chiantigiana; "elmo di Caterina".

I vini in tavola: Prosecco naturale bio, Valdobbiadene superiore Docg millesimato (Bortolmiol); Carmignano Barco Reale (Il Barbocchio).

Commenti: I locali sono arredati con gusto e la cucina si rivolge con attenzione e rispetto alle tradizioni mugellane e fiorentine, con proposte di misurata evoluzione. Dopo avere apprezzato gli antipasti, i cappellacci sono stati gustati da tutti per l'equilibrio delicato dei sapori. Lo stinco di maiale è stato sapientemente cotto al forno e riportato nella tradizione fiorentina attraverso l'abbinamento a una salsa chiantigiana. L'"elmo di Caterina", uno zuccotto bagnato con Alchermes dell'Antica Officina di Santa Maria Novella e alleggerito da una mousse di ricotta, ha concluso degnamente la riunione conviviale.

PISA VALDERA
19 dicembre 2017

Ristorante "Lo Scopiccio" di SIRA sas, in cucina Barbara Simoncini. ●Via delle Casine 5, Lari (Pisa); ☎0587/083093, cell. 370/3275680; locandaloscopiccio@gmail.com, www.locandaloscopiccioweebbly.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: collo di gallina ripieno, salsa verde, maionese di nocciole; ravioli di cappone, fonduta di parmigiano, bottarga di gallina; risotto allo zafferano di San Miniato; germano reale; guancia brasata, spuma di patate di montagna, radicchio, riduzione al Porto; pain perdu di panettone, zabaione di Moscato.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (La Tordera); Podere La Chiesa (Terricciola); Moscato (Spinetta).

Commenti: Gestito da una brigata giovane ed efficiente, di grande cortesia e disponibilità. In cucina, una giovane chef, attenta alla tradizione e al territorio ma anche aperta a proposte gastronomiche correttamente innovative. Nella serata, dedicata alla cena degli auguri, sono "riemersi" piatti ormai quasi introvabili, come il collo di gallina ripieno, assolutamente perfetto, i ravioli con una delicata fonduta, e un'ottima guancia brasata. I vini tutti di buon livello e calibrati sui piatti. A fine serata, un prolungato applauso di ringraziamento a tutto il personale, con l'incitamento a proseguire su un percorso oramai ben delineato e in continua crescita.

SIENA VALDELSA
20 dicembre 2017

Ristorante "Villa Lecchi " della famiglia Canocchi -Villa Marianna srl. ●Località Lecchi -Staggia Senese, Poggibonsi (Siena); ☎0577/930090, fax 0577/930087, cell. 333/7663792; info@villalecchi.com, www.villalecchi.com; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di patate con cuore di porcino su fonduta di pecorino, cantucci salati con pâté di fegato, parmigiana di melanzane e pecorino al tartufo, pecorino stagionato al fieno con mostarda; crespelle alla fiorentina; risotto alla zucca gialla e porcini; piccione con confettura di fichi e noci; patate arrosto; frangipane di nocciole e pere.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano (Il Colombaio di Santa Chiara, San Gimignano); Chianti Classico Poggio ai Mori (Fattoria di San Donatino, Castellina in Chianti); Moscato d'Asti.

Commenti: Dopo un aperitivo di benvenuto, allestito nello splendido salone delle feste dell'antica villa padronale, la proprietaria Paola Canocchi ha servito, con affabilità, un interessante ed equilibrato menu. Nel giudizio finale hanno primeggiato le crespelle alla fiorentina e il dolce: la torta frangipane, dalla consistenza particolare, con una morbida frolla e una crema con farina di mandorle. Durante la cena è stato illustrato e donato ai commensali il libro *Fortificare con arte -Torri, casseri e fortezze nell'Alta Valdelsa*, l'ultima riuscita fatica letteraria dell'Accademico Ettore Pellegrini. Il brindisi finale, con lo scambio degli auguri, ha rimarcato il clima di affettuosa convivialità che ha pervaso la serata.

SIENA VALDELSA
17 gennaio 2018

Ristorante "Il Capannino della Suvera" di Maria Grazia Cerone. ●S.S. 541 Traversa Maremmana, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/961016, fax 0577/960140, cell. 331/8671718; ilcapanninodellasuvera@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salamino, capocollo, prosciutto crudo, finocchiona, pecorino semistagionato e fresco, polenta ai funghi, crostino nero, aglione, frittini di verdure di stagione; tagliolini ai funghi porcini; ravioli con pecorino e noci; filetto di manzo bardato con pancetta; insalata di finocchi e arance; millefoglie al cioccolato e lamponi.

I vini in tavola: Chianti Classico Riserva Docg (Tenuta S. Alfonso, Rocca delle Macìe).

Commenti: Mantenendo una ormai consolidata consuetudine, la riunione conviviale è stata organizzata nel giorno in cui si festeggia S. Antonio Abate, legato anche alla preparazione di tante specialità alimentari caratteristiche. Il menu proposto dalla signora Maria Grazia, titolare dell'accogliente locale, prevedeva piatti tipici della cucina toscana, ben equilibrati nel gusto e molto apprezzati. Una menzione a parte merita il tenero filetto di manzo, reso gustoso da una bardatura di croccante pancetta, nel territorio chiamata rigatino. Ottimo l'abbinamento con un buon Chianti Classico Riserva.

VALDARNO ARETINO
23 dicembre 2017

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Paolo Tizzanini, in cucina Daniela Failli. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎0559/77514; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini neri; crostini burro e acciuga; polpettine di manzo; polpettine di baccalà; vellutata di broccoli e sedano rapa con morselletti di baccalà croccante; tor-

TOSCANA segue

telli di patate e tarese al burro e salvia; arrosto girato di pollo, coniglio e maiale; patate arrosto, insalata mista; crema al Marsala; pandoro; panettone; panforte.

I vini in tavola: Brut rosé (Feudo Maccari); Chianti Vigna di Pallino Riserva (Tenuta Setteponti); Moscato Terre Siciliane (Martinez).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri con gli amici del Lions Club Valdarno Masaccio e del Lions Club Valdarno Host, ospite il Segretario Generale Roberto Ariani. Menu scelto dal Delegato Roberto Vasarri, che introduceva la serata con l'ingresso in Delegazione della nuova Accademica Luciana Lastrucci. La cena proseguiva tra musica e allegria fino alla lotteria, dove l'intero incasso è stato devoluto alla fondazione LCFI. Dopo i vari interventi delle personalità Lions e del Segretario Generale, chiudeva la serata il Delegato facendo gli auguri di buone feste a tutti i commensali, consegnando ai gestori il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO
27 gennaio 2018

Ristorante "Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti Vannetti. ●Piazza Amendola 2, (uscita Autostrada A1 Incisa Reggello), Reggello (Firenze); ☎0558/635754; info@osteriadegiusti.it, www.osteriadegiusti.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccine con prosciutto crudo; gran fritto misto; gelato.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Consueto appuntamento annuale, da non perdere assolutamente, per la serata dedicata al gran fritto misto. L'inizio, stuzzicante, è quello di focaccine con prosciutto toscano dolce tagliato a mano e poi a seguire il piatto forte: il gran fritto misto. Fette di pane bagnate nell'uovo e fritte, carciofi, cipolle, zucchine, patate, carni: pollo, coniglio, agnello e manzo (fettina), e "sua maestà" la "fiorentina" fritta. Tenuta nell'uovo 12 ore viene poi fritta in modo che il cuore rimanga sempre rosa: una vera squisitezza, piacevole variante della classica "fiorentina" alla brace. Per concludere, un gelato e un ottimo amaro per facilitare la digestione. Al termine dell'apprezzatissima serata il Delegato ha offerto al gestore una ceramica personalizzata e un volume dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA
17 gennaio 2018

Ristorante "La Casalinga" di Paola Orlandini, in cucina Orlandini. ●Via Roma 44, Certaldo (Firenze); ☎0571/668198; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà alla livornese; spaghetti aglio, olio e peperoncino; torta di mele; crostate alla frutta.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Trattoria di garanzia, in Certaldo, oramai alla terza generazione. Molto apprezzata la scelta del Simposiarca Giovanni Campatelli che ha deciso di iniziare con il baccalà alla livornese e non con gli spaghetti, per valorizzare il piatto. Scelta più che indovinata con il grande consenso dei numerosi commensali. Il Simposiarca si è soffermato sulle plurime sfaccettature del baccalà come prodotto tipico della territorialità. Buona la preparazione del piatto, eccetto forse la mancanza di un po' di sale. Per il resto serata piacevolissima, ben organizzata e all'insegna della convivialità e dell'amicizia accademica. Il Delegato Signorini ha concluso ribadendo l'importanza della valorizzazione dei piatti del territorio e soprattutto della stagione.

VIAREGGIO VERSILIA
6 dicembre 2017

Ristorante "Il Porto" di Bruno Berti, in cucina Daniele Angelini. ●Via Michele Coppino 118, Viareggio (Lucca); ☎0584/384733; info@ristoranteilporto.eu, www.ristoranteilporto.eu/it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta caramellata con soffice di sedano rapa e riduzione di crostacei; triglia saltimbocca con vellutata di piselli; risotto ai gamberi rossi mazaresi mantecato al lime; spigola di altura in crosta alle olive, con piccoli vegetali e crema di zucca tardiva; tiramisù in chiave moderna.

I vini in tavola: Franciacorta (Ferrari); Rogeno Grillo (Sibiliana Marsala); Vermentino (Tenuta Buonamico Montecarlo); Moscato (Cantine Ceretto).

Commenti: La Delegazione ha festeggiato con un menu eccellente, preparato dallo chef Daniele Angelini, che ha deliziato con le varie proposte di mare in una stupenda *location*, nella grande veranda che si apre sul porto. La serata è stata caratterizzata da un servizio di eccellenza e apprezzata da tutti i numerosi Accademici. La Delegata Paola Casucci, Simposiarca nell'occasione, ha illustrato gli ottimi risultati raggiunti dalla Delegazione nell'anno appena trascorso e ha auspicato un futuro ancora più prolifico con il contributo di tutti.

VIAREGGIO VERSILIA
18 gennaio 2018

Ristorante "Bistrot di mare Pivot" di Stefano Pivot. ●Via Felice Cavallotti 2/A, Viareggio (Lucca); ☎0584/631438; pivotbistro@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mousse di cernia su foglia di pane croccante; flan di broccoli con salsa di gamberetti; quenelle di ricotta fresca con gambero al miele; tagliatelle di pasta fresca fatta in casa con bocconcini di rana pescatrice e carciofi freschi; tonno in crosta di sesamo; dessert alla carta.

I vini in tavola: Millesimato extradry (Contessa Carola); Trebbiano Chardonnay Rubicone; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Terre Forti).

Commenti: Riunione conviviale solo tra Accademici per un bilancio di quanto fatto e per programmare le attività future, presso un nuovo locale con arredi ispirati al mare, molto curato e con un buon servizio. La Tesoriera Tina Passafaro ha organizzato la serata quale Simposiarca e dando modo di gustare pietanze ben realizzate, con la pasta fatta in casa e ingredienti di ottima qualità. I proprietari, con un lungo curriculum nel settore, hanno illustrato le loro origini in prevalenza viareggine, ma con una radice francese che si ritrova nel nome del ristorante. Una riunione conviviale che ha piacevolmente rafforzato l'affiatamento e l'amicizia tra Accademici.

VOLTERRA
12 dicembre 2017

Ristorante "Bardovino" di Valentina Lecci e C. ●Strada Provinciale dei Tre Comuni 86, Montescudaio (Pisa); ☎0586/655123; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto misto toscano; trofie al ragù di cinta senese; cupoline con funghi, tartufo e formaggio; peposo all'uso fiorentino; filetto di maiale lardellato con riduzione al gorgonzola; millefoglie.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri all'insegna della gioia in un'osteria tranquilla, piacevolmente arredata, con un personale attento e premuroso. Simposiarca la Vice Delegata Maia Rita Landini, che ha descritto i piatti che si sono succeduti. Antipasti particolarmente abbondanti e vari, ottimi i primi e i secondi piatti, l'unica critica è stata fatta al peposo che, oltre a essere poco

peposo, aveva il pepe in granuli grossolani. Ciò non ha impedito, tuttavia, una buona valutazione. Un brindisi ha concluso una giornata piacevole.

MARCHE

MACERATA
16 dicembre 2017

Ristorante "Villa Quiete" di Villa Quiete srl. ●Località Valle Cascia 6, Montecassiano (Macerata); ☎0733/599559, fax 0733/290887, cell. 339/6134304; info@villaquiete.it, www.villaquiete.it; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galantina con insalata russa; frittura della tradizione; cappelletti in brodo di cappone; bollito misto con contorno di cicoria strascinata; costolette di agnello fritto e parmigiana di gobbi; panettone artigianale e torrone.

I vini in tavola: Bianco dei Colli Maceratesi Ribona (Degli Azzoni); rosso Conero Aion (Moroder); Moscato d'Asti Il Cortigiano; Spumante brut di Valdobbiadene.

Commenti: La seduta accademica dedicata alla festa degli auguri ha consentito di gustare un menu costituito interamente a base di piatti della tradizione marchigiana. Gli Accademici hanno dato votazioni molto alte a dimostrazione del gradimento del menu proposto dal Simposiarca Pierpaolo Simonelli. Qualche critica hanno sollevato, tra i commensali più esigenti, il fritto di agnello e la parmigiana di gobbi, mentre particolari elogi sono stati riservati agli abbinamenti cibo/vino, al panettone e ai torroni. Agli Accademici è stato donato, quale omaggio natalizio, il volume *La cucina buona dell'Accademico pesarese Fiorenzo Giammattei*. Ospite il Direttore del CST Marche, Piergiorgio Angelini.

PESARO-URBINO
23 dicembre 2017

Ristorante "Alla Lanterna" di Elide Pastrani. ●S.S. Adriatica Sud 78, Metaurilia di Fano (Pesaro Urbino); ☎ 0721/884748, anche fax, cell. 335/367446; info@allalanterna.com, www.allalanterna.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 20 dicembre al 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo e affumicato, scampi e mazzancolle al sale; nero e canocchie; passatelli in brodo di pesce; chitarrine ai crostacei; grigliata di pesce con verdure grigliate; "un viaggio al Sud", dolci natalizi.

I vini in tavola: Franciacorta (Lantieri); Verdicchio (Stefano Antonucci); Moscato d'Asti (Ghione).

Commenti: Splendida riunione conviviale per lo scambio degli auguri natalizi. I piatti serviti sono risultati ottimi, con grande soddisfazione degli Accademici. Particolari si sono rivelati il "nero e canocchie", un delicato sformatino di riso Venere, canocchie e carciofi, salsa e chip di topinambur e ricci di mare, e il dolce composto da crema di ricotta su cialda di farina di mandorle e miele di castagna, salsa all'arancia caramellata e Grand Marnier. La materia prima locale è stata di eccezionale freschezza. I proprietari mai si risparmiano, con appassionata generosità, nel ricercare le eccellenze del territorio e scoprire ricette e sapori perduti, nel contempo personalizzandole attraverso la propria arte culinaria.

PESARO-URBINO
19 gennaio 2018

Ristorante "Ristorante Maria" di Gabriele Cerisoli, anche in cucina. ●Via Cavallara 2, Mondavio - fraz. Cavallara (Pesaro Urbino); ☎0721/976220, anche fax, cell. 331/7877039; cerisoli.elisabetta@libero.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 luglio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,35; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazioni di tartare di marchigiana con salsa al rafano rucola e peperone, crema di porri con tuorlo d'uovo e guanciale di maiale croccante; cappelletti fatti in casa su brodino di parmigiano; bruciatini di prosciutto; tagliatelle con ragù di anatra in umido; guancia di manzo brasata al vino rosso con purea di sedano rapa; bavarese alla ricotta; gelatine di arance; crumble di nocciole e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Bianchello del Metauro Borgo Torre (Claudio Morelli); Rosso Piceno Superiore Picus (San Savino); Moscato d'Asti La Gatta (Terre di Vino).

Commenti: In questo luogo del gusto, punto di riferimento per i palati raffinati, tradizione, passione e ricerca si sposano e vengono proposti con grazia. Ottimi gli antipasti e i cappelletti fatti in casa sapientemente serviti con un brodino di parmigiano. Lo stesso dicasi per le tagliatelle, rigorosamente tirate a mano, condite con un saporito sugo di ragù d'anatra. La selezione degli ingredienti è stata eccellente e la qualità dei piatti si è ben sposata con la cortesia e l'affabilità del personale. Buona la scelta dei vini, che ben si accompagnavano alle pietanze.

UMBRIA

FOLIGNO
20 dicembre 2017

Ristorante "Da Angelo" di Tonino Formica, in cucina Santa Savini. ●Ponte Santa Lucia 46, Foligno (Perugia); ☎0742/660216; info@ristorantedaangelo.com, www.ristorantedaangelo.com; coperti 200+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di gaspè al tartufo con novelle rosse; tartare di tonno rosso al lime e frutto della passione; aspic di coniglio San Bartolomeo alle olive nostraline con tagliata di cimaroli e petali di pecorino; cappelletti in brodo con sfoglia al mattarello; trancio di spigola con patatine e olive nostraline; faraona farcita di castagne con salsa alla melagrana e

UMBRIA segue

sformatino di finocchi in panure; flan di mandorle e cannella con crumble di panettone e chantilly di miscela arabica; selezione superalcolici con cioccolatini d'autore.

I vini in tavola: Millesimato (Lungarotti); bianco Grechetto (Adanti); rosso Montefalco (Caprai).

Commenti: I Simposiarchi Luisa Mattonelli e Walter Crucianelli hanno scelto per la cena degli auguri il ristorante Da Angelo, gestito da Tonino Formica. Il menu scelto è stato realizzato con maestria dalla cuoca Santa Savini. I piatti più apprezzati dagli Accademici sono stati la tartare di tonno e i cappelletti, senza nulla togliere alle altre portate. Il ristorante è situato nella valle del Menotre, immerso nella serenità del luogo e da anni istituzione culinaria sul territorio.

GUBBIO
15 dicembre 2017

Ristorante "Ai Cappuccini" di Maria Carmela Colaiacovo, in cucina Ivano Monni. ●Via Tifernate, Gubbio (Perugia); ☎075/9234, fax 075/9220323; info@parkhotelaicappuccini.it, www.parkhotelaicappuccini.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino di pane nero con purea di fave e cicoria, crostino con fegatini, cubotto caldo con ceci e guanciale, baccalà in pastella, gambero in pastella, melanzana dorata; uovo in camicia con zuppetta di lenticchie di Colfiorito, formaggio di fossa e tartufo nero; tortelli di anatra con crema di zucca e tartufo di Gubbio; filetto di mongana farcito con polpettone di carciofi; patate arrosto e spinaci ripassati all'eugubina con fegatini; buffet di dolci; frutta e dolcetti secchi di Natale.

I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria Igt 2016 (Terre della Custodia); rosso di Montefalco Doc 2014 (Rocca di Fabbri); Moscato Fashion Victim Docg (Astoria).

Commenti: Durante la riunione conviviale degli auguri, è stato festeggiato il 25° della costituzione della Delegazione ricordando, insieme ai due Accademici decani Giuseppe Montanari e Walter Panarelli, gli amici scomparsi che hanno dato vita alla Delegazione e i molteplici eventi conviviali e pubblicazioni che si sono susseguiti in questi venticinque anni. Il ristorante ha confermato l'ottimo servizio e il gradevole ambiente; apprezzati gli assaggi di qualità dell'aperitivo. Il primo particolarmente gustoso come il buffet di dolci. Ottimo il rapporto qualità- prezzo.

PERUGIA
20 dicembre 2017

Ristorante "Collins' del Sina Brufani" di Sina Hotels, in cucina Marco Faiella. ●Piazza Italia 12, Perugia; ☎075/5732541; sinabrufani@sinahotels.com, www.sinahotels.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcino di baccalà fritto; bocconcini di galantina; bon bon di terrina di porcini e grana; polentina con caciotta e tartufo; cappelletti in brodo di gallina; stracotto di scamone chianino al rosso di Montefalco con patate saltate e carciofo stufato; sfera di croccante con salsa zabaione e ganache fondente Perugina; delizie di Natale.

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico (Scacciadiavoli, Montefalco); Fiordaliso Igt 2016 (Roccafiore, Todi); Amelia rosso riserva Doc 2010 (Fattoria Le Poggette, Montecastrilli); Montefalco Sagrantino passito Docg 2010 (Antonelli San Marco, Montefalco).

Commenti: Dopo un aperitivo servito "a braccio", offrendo piccole ed eleganti preparazioni, il Delegato Massimo Alberti ha salutato i numerosi ospiti e Accademici. Al Simposiarca, Massimo Moscatelli, il compito di illustrare il menu e i vini. Non potevano ovviamente mancare i cappelletti, in un delicato brodo di gallina. Non natalizio ma invernale l'apprezzato stracotto, molto tenero grazie anche a una cottura a bassa temperatura, per oltre dieci ore, nel rosso di Montefalco. Originale la sfera di croccante. Fra i vini da citare il Montefalco Sagrantino passito. La serata si è conclusa con la presentazione dello chef Faiella, che ha risposto ad alcune domande, e con gli auguri del Delegato.

VALLI DELL'ALTO TEVERE
9 dicembre 2017

Ristorante "Poggiomamente" della famiglia Cancian. ●Strada Eugubina, Umbertide (Perugia); ☎335/1023912; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tortino di zucca su fonduta di ricotta e lamelle di tartufo; cappelletti della "Fratta" tirati e chiusi a mano in brodo di cappone; galantina di pollo con verdure di stagione al vapore; bocconcini di cinghiale con olive appassite e arance natalizie; contorno di cima di rapa; bavarese di Vinsanto con crumble di tozzetti.

I vini in tavola: Bianco Fontemaggio; rosso Calor Vitae (entrambi Castello di Solfagnano); Vinsanto La Basilica riserva 2009 (Vittorio Landi).

Commenti: Al centro del menu, come sempre, i famosi cappelletti della "Fratta", ma non sono mancate novità come il tortino di zucca e i bocconcini di cinghiale: entrambi giudicati ottimi. Diversa dalla consuetudine natalizia, la galantina: interpretata dal cuoco (di origine campana) come una sorta di ripieno di carne di pollo, ma sempre di buon livello. Deliziosa la bavarese e il Vinsanto "La Basilica", riserva del Delegato. Non meno importanti gli altri vini. L'ambiente elegante, la bella apparecchiatura, la premiazione delle brigate di cucina e sala, la presenza di tanti Accademici e amici, gli interventi brillanti e "briosi" del Simposiarca Gianfranco Ciabocchi hanno contribuito a questa bella serata.

LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)
16 dicembre 2017

Ristorante "Lo Schiaffo" di Guido Tagliaboschi, anche in cucina. ●Piazza Bonifacio VIII 18, Anagni (Frosinone);

☎0775/739148; guidotagliaboschi@alice.it; coperti 120+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di tradizione natalizia; crostini con regaglie di pollo e scaglie di parmigiano; tortino di zucca con crema di broccolo romano e crostino al lardo; fettuccine alla gricia con porcini croccanti; trancetto al Cesanese del Piglio con polenta grigliata e broccoletti di Alatri; semifreddo al torroncino; panpepato della casa con salsa di mandarino; fantasia di dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Belstar); Cesanese del Piglio; Passerina del Frusinate Igp (entrambi Casale della Ioria).

Commenti: Simposiarca il nuovo Accademico Franco D'Itri, amico e ospite in tante altre riunioni conviviali. Altri nuovi Accademici: Valter Tersigni, graditissima presenza in tante altre occasioni, e Luigi Tomei. Ospiti delle Delegazione gli Accademici Mariella Giannetti e Paul Haskell, rispettivamente Vice Delegata e Consultore della Delegazione di Parigi. L'ottimo pranzo, scelto con cura dal Simposiarca, è stato premiato con un'alta votazione. Tanti amici per questa riuscitissima riunione conviviale di Natale.

CIVITAVECCHIA
15 dicembre 2017

Ristorante "La Locanda di Villa Rosy" di Barbara Bergantini. ●Via Terme di Traiano snc, Civitavecchia (Roma); ☎320/0336457; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: taglieri di salumi e formaggi serviti con bruschette; fettuccine ai funghi porcini, crema di ceci e punte di rosmarino; gnocchetti di patate viola, radicchio e noci su fonduta di provola affumicata; filetto di suino con pane aromatizzato, pomodorini e cialde di pane croccante; assaggio di pollo farcito con zucca, pancetta e crema di pecorino; verdure di stagione ripassate; cheesecake ai frutti di bosco; biscottini e ciambellette civitavecchiesi.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée Fashion Victim brut (Astoria); rosso Sangiovese Doc Il Canneto (Fattoria

Mantellassi, Magliano in Toscana); Spumante Gran Dessert (Gancia).

Commenti: La riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale è stata organizzata dal Delegato Massimo Borghetti insieme alla titolare. Prima della cena è stato offerto un aperitivo con una ricca presentazioni di sfizi caldi e freddi. Il menu ha pienamente soddisfatto gli ospiti già a partire dall'antipasto: taglieri di salumi e formaggi serviti con bruschette. Una particolare menzione va agli gnocchetti; ottimo il filetto di suino, il tutto ben abbinato ai vini. La serata si è conclusa con la lettura di alcune poesie natalizie della tradizione napoletana, con sottofondo di canti di Natale, recitate simpaticamente dall'Accademico Vincenzo Di Sarno, alle quali ha fatto seguito l'intervento conclusivo con gli auguri del Delegato.

ROMA
23 gennaio 2018

Ristorante "Dal Toscano" della famiglia Bruni. ●Via Germanico 58, Roma; ☎06/39725717; www.ristorantedaltoscano.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini toscani; fagioli cannellini; polpettine di manzo fritte; mezze maniche al ragù bianco di cinta senese; trippa al sugo alla fiorentina; arrosto di campanello di vitello; patate al forno; zuppa inglese alla toscana.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene, bianco Toscano Igt 2016; Chianti Dogc 2015 (entrambi Parentini).

Commenti: Una cucina di perfetta intonazione toscana, che è stata molto gradita dai numerosi Accademici. Il Delegato Gabriele Gasparro, dopo il rituale saluto di benvenuto, ha ricordato brevemente gli Accademici scomparsi durante l'anno scorso. Dopo ha proceduto all'investitura di due nuovi Accademici: Mario Maguolo e Jacopo Florio. Apprezzatissimo il menu, in particolare le mezze maniche, ottime con una cottura veramente "al dente" e la trippa. Molto buoni i vini; servizio rapido e professionale come è nella tradizione del locale; personale di sala cortese, premuroso e rapido. Una bella serata che ha rafforzato, una volta di più, lo spirito accademico.

ROMA EUR
23 gennaio 2018

Ristorante "Modo" di Paolo Pratesi, in cucina Luca Mattana. ●Via Ostiense 415, Roma; ☎06/59600781; booking@modoroma.it, www.modoroma.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: melanzana affumicata con salsa al pomodoro, miso e spuma di parmigiano; raviolino di burrata con salsa di datterini, cipollotti freschi e basilico; pluma di maiale iberico con contorno di cicoria; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Colle bianco, Passerina del Frusinate Igp (Casale della Ioria, Anagni); Ercole nero buono Igt Lazio (Cooperativa agricola Cincinnato, Cori).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante giovane. Tutti i piatti sono stati ampiamente apprezzati per i gusti decisi e la presentazione eccellente, anche se la palma del migliore è andata alla pluma di maiale iberico, il taglio più pregiato di questa razza suina particolarmente rinomata, assolutamente unico per morbidezza e delicatezza. Eccellente la selezione dei vini. Cortese e premuroso il servizio anche se un po' rallentato e con qualche sbavatura. Gradita ospite la dottoressa Penka Nesheva da Sofia.

VITERBO
20 dicembre 2017

Ristorante "Danilo Ciavattini" di Cucina e Natura srl, in cucina Danilo Ciavattini. ●Via delle Fabbriche 20/22, Viterbo; ☎0761/333767; info@danilociavattini.com, www.danilociavattini.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo; mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: patata interrata, zuppa ai funghi, tartufi e terriccio di cornucopie; raviolo di cinghiale, fondo di cottura, timo, arancia e polvere di cacao; maialino laccato cotto a bassa temperatura; verza stufata, rapa rossa e ginepro; cilindro di mandorle; panettone e coulis di lamponi.

I vini in tavola: Est Est Est di Montefiascone (Villa Puri); rosso Trappolini Igt (Paderno); Moscato d'Asti (Vignaioli, Santo Stefano).

Commenti: La Delegazione ha festeggiato la nuova apertura del locale di Danilo Ciavattini che, dopo esperienze di gestione di ristoranti a Viterbo (La Torre) e Roma (Villa Laetitia), ha deciso di tornare a casa portando la sua idea di innovazione e tradizione, con risultati certamente favorevoli. Ha predisposto il suo antipasto-simbolo (unanimemente lodato), la sua ottima versione degli spesso abusati ravioli di cinghiale e un maialino di spettacolare fattura, accompagnato da superbi contorni di stagione. Alto gradimento per il dolce, vini adeguati,

LAZIO segue

servizio premuroso. Esperienza da consigliare e ripetere. Da tutti, rallegramenti e auguri.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA
14 dicembre 2017

Ristorante "Hotel Ristorante Filippone" di Franco Odorisio. ●Via Duca degli Abruzzi 173, Gioia dei Marsi (L'Aquila); ☎393/9840276; www.filippone.it; coperti 450. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rustici, tartine, bruschetta con pancetta, coratella, finger food; zuppa di gnocchetti e fagioli; tonnarelli al pomodoro e basilico; tacchino farcito al forno su crema di ceci, patate arrosto e polenta rielaborata; mosaico di frutta; panettone alla crema chantilly.

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

Commenti: L'elegante sala e la raffinata esecuzione del Trio Lirico, sono stati la cornice perfetta per una cena di classe, dai toni delicati, con ingredienti radicati nel territorio. Eccellente la zuppa di gnocchetti e fagioli giallini di Pescina; più nella tradizione sono risultati i tonnarelli. Decisamente di rilievo il tacchino al forno, la cui deliziosa presentazione lasciava già immaginare quanto fosse, in effetti, gustoso il piatto. Infine, una nota natalizia, il panettone alla crema, degna continuazione di una cena superba. Sempre all'altezza, il vino. Servizio puntuale e premuroso. Registrati, fra i tavoli, commenti prevalentemente positivi, con qualche perplessità sulla preparazione dei fagioli.

MOLISE

ISERNIA
5 dicembre 2017

Ristorante "Hotel Dora" di Adriano Cozzolino, in cucina Adriano Cozzolino e Pino Marino. ●Strada Statale 85 km 24.600, Pozzilli (Isernia); ☎0865/908006, fax 8659/27215, cell. 335/8771661; info@hoteldora.it, www.hoteldora.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate Diners.

Le vivande servite: lasagna in brodo; pallottine cacio e ova; raviolo di Scapoli; cappone ripieno con porri e lampascioni; cotiche ripiene; abbuoto; polenta e aringa affumicata; polenta e caurigli; baccalà alla montanara; pancotto con verza e soffritto di pancetta; panettone e torroncini Valentino.

I vini in tavola: Gran Cuvée extra dry (Bellussi); Calidio Campi Valerio; OPS Consiva Campi Valerio (entrambi Cantina di Monteroduni).

Commenti: Insieme al Rotaract e International Inner Wheel, sezioni giovani e femminili del Rotary Club, la Delegazione ha organizzato la cena degli auguri dedicata ai piatti della tradizione più tipici delle feste di Natale. Un modo per parlare ai giovani della tradizione gastronomica locale. Eccezionale la lasagna in brodo preparata dalle Accademiche di Isernia, seguita poi da gustose portate di piatti ricchi, come il raviolo di Scapoli e il cappone ripieno, e poveri come le pallotte, il pancotto, le polente, le cotiche, l'abbuoto, il baccalà, tutti saporiti e accattivanti. Alcuni sono ancora presenti sulle tavole molisane, altri sono quasi spariti o modificati, ma sempre protagonisti perché raccontano la vera tradizione a tavola: è stato piacevole ritrovarli, gustarli e parlarne insieme. Una lode ai maestri di cucina e alla brigata per i numerosi assaggi preparati, per un centinaio di ospiti, in modo impeccabile e gradevole. Buono il servizio, i dolci e i vini, rigorosamente molisani.

TERMOLI
15 dicembre 2017

Ristorante "Cala Sveva Beach Club" di Fabrizio Vincitorio, in cucina Massimo Talia. ●Via Cristoforo Colombo 39/E, Termoli (Campobasso); ☎0875/706722; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di mare con mozzarella di seppia e pomodoro confit; polenta liquida con crostacei e molluschi spadellati; panciotti di ricotta agrumata con vongole veraci in bianco; filetto di San Pietro ai carciofi in doppia consistenza (in crema e fritti); semifreddo al torroncino, salsa inglese al Rhum; dolcetti della tradizione di Natale.

I vini in tavola: Ariò Prosecco di Conegliano Superiore extra-dry Docg (Antica Quercia); Testarossa Cerasuolo Igp (Pasetti); Nysias Falanghina del Molise Doc (Salvatore).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Delegato e dal Segretario, si è tenuta in un nuovo ristorante, sito sulla spiaggia Nord, subito sotto le mura che fortificano il promontorio del borgo antico che propende verso il mare. Ottima la realizzazione del menu, tutto a base di freschissimo pesce locale, concordato con lo chef Massimo, il quale, con grande professionalità e passione, ha saputo esaltare l'eccellente sapidità e la freschezza degli ingredienti con indovinati accostamenti, particolarmente piacevoli anche alla vista. Il buffet di ottimi e tradizionali stuzzichini, accompagnati da un buon Prosecco, ha preceduto la cena servita nell'ampia sala dove era ben imbandito un enorme tavolo a U. Gli auguri del Delegato, e il suo intervento sul valore aggregante della convivialità, hanno dato il via al prosieguo della cena, tutta un crescendo di profumi, sapori e suoni.

CAMPANIA

NAPOLI
4 dicembre 2017

Ristorante "Grand Hotel Parker's" del Grand Hotel Parker's. ●Corso Vittorio Emanuele 135, Napoli; ☎081/7612474, fax 081/663527; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo meringato su crema di funghi porcini e nota di tartufo; risotto con carciofi e spuma di parmigiano; cosciotto intero di vitello picchettato al bacon, con patate champignon e polpette di friarielli; cialda croccante con struffoli al miele.

I vini in tavola: Campostatano Aglianico della casa Igp (Villa Matilde).

Commenti: Con una specialità dello chef Vincenzo Bacioterracino è iniziato il pranzo per lo scambio degli auguri di Natale. Su bellissime tavole apparecchiate e ornate, è stato servito un uovo meringato su crema di funghi porcini e nota di tartufo, dal sapore delicato e indimenticabile. È seguito un risotto con carciofi e spuma di parmigiano veramente gradevole. Un cosciotto di vitello (che i camerieri avrebbero dovuto mostrare a tutti gli Accademici!), poggiato su un grandissimo vassoio, è stato unanimamente ben accolto. La cialda croccante con gli struffoli al miele ha concluso questa riunione

conviviale, accompagnata da un ottimo Aglianico Igp. Gli Accademici hanno voluto congratularsi con lo chef.

PUGLIA

CASTEL DEL MONTE
13 dicembre 2017

Ristorante "Bacco" di Franco Ricatti. ●Piazza Marina 30, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/334616; info@ristorantebacco.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana dell'anno e 20 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini, stuzzichini, listelli di salmone; gamberi al basilico; risotto ai frutti di mare; trancio di dentice su verdure croccanti e velata di patata pasta gialla; gelato di zenzero con frutti di bosco; spuma di tiramisù con gelato al caffè; piccola pasticceria di mandorle.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Casalini); Fiano Mezzogiorno 2016 Doc (Morella); Moscato di Trani Kaloro Doc (Tormaresca).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata, con una lusinghiera partecipazione di Accademici e di graditi ospiti e con la presenza del CT Vincenzo Rizzi, in occasione della festa degli auguri. La riunione conviviale è stata caratterizzata da tre momenti significativi. In apertura il Delegato ha ricordato, con sentite parole, Tommaso Iannuzzi, Delegato onorario, scomparso recentemente. È seguito l'intervento dell'Accademica Anna Antifora sul significato del Natale ai giorni nostri. Ultimo momento, ma non di minore importanza, è stato quello della consegna a Franco Ricatti, titolare del ristorante, del diploma di "Cucina Eccellente 2017", come impareggiabile chef e pioniere dell'enogastronomia pugliese nel territorio della provincia. Apprezzata da tutti i partecipanti è stata la cena, con un menu a base di pesce e con il brindisi finale di auguri.

FOGGIA
13 dicembre 2017

Ristorante "Leonardo in Centro" di Leonardo Pillo, anche in cucina. ●Piazza Siniscalco Ceci 5, Foggia; ☎0881/021575, cell. 340/1922435 - 329/3614026; info@leonardoincentro.it, www.leonardoincentro.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo e patate; fritturine; bruschette baccalà e cipolla caramellata; alici fritte in carpione; cozze ripiene al pomodoro; carpacci di tonno, pesce spada e salmone; paccheri con carciofi e rana pescatrice; pesce grande da sfilettare con fritturine di contorno; pinzimonio; dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco.

Commenti: Il menu è stato servito con diligenza. Le materie prime impiegate sono di buona qualità. Il locale dispone di una fornita cantina, e serve pesce, carni bianche e rosse locali, formaggi vari oltre quelli caratteristici della zona.

LECCE
15 dicembre 2017

Ristorante "Macinate" di Veronica Lia, in cucina Imma Pantaleo. ●Via G. Deledda 111, Specchia (Lecce); ☎320/4017947; macinate@gmail.com; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofo croccante ripieno di caciocavallo con crumble di grano arso e acqua di olive leccine; Carnaroli Acquerello al limone, triglie marinate allo zenzero, mugnuli e bufala; maialino croccante con porcini saltati e salsa al Negroamaro; diplomatica con frutta secca invernale; cremoso al cioccolato e salsa al Porto.

I vini in tavola: Madonnella, Fiano del Salento 2016; Tabbarano, Negroamaro del Salento 2016; Eva, Passito di Moscato 2015 (tutti Cantina Valente).

Commenti: La Delegazione si riunisce per lo scambio degli auguri, nell'affascinante borgo di Specchia, nel cuore del Salento. Un appuntamento importante per la giovane proprietaria Veronica Lia e per lo chef Imma Pantaleo che gestisce la cucina con piglio imprenditoriale. La Delegata, Susanna Sangiovanni, ha riunito gli Accademici e i numerosi ospiti ad Alessano, Palazzo Ducale, per un aperitivo natalizio, preludio all'ottima cena in un locale ricco di *charme*, con antichi camini scoppiettanti e servizio premuroso e giovane. Interessante relazione della scrittrice Titti Pece dal titolo "Il mito di Eco e Narciso nelle cucine contemporanee".

BASILICATA

MATERA
17 dicembre 2017

Ristorante "900" di Ferdinando Paolicelli e Maricla Paolicelli, in cucina Maricla Paolicelli. ●Via Santo Stefano 31, Matera; ☎0835/680527, cell. 346/9434651; 900sassi@gmail.com, www.900restaurant.it; coperti 48. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì; giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cialda di pane di Matera con baccalà mantecato e cipolla rossa candita all'aceto di lamponi; fusilli ricci con vellutata di patate, baccalà e funghi porcini; trancio di baccalà passato nel pane aromatizzato alle erbe della Murgia con cavolo cappuccio brasato all'Aglianico e crema di zucca; crostata di marmellata di albicocche; pane bagnato nel latte, mele caramellate e mandorle.

I vini in tavola: Pensiero in Rosa Igt Basilicata (Bonifacio); Dolce Vitae Igp Puglia (Amastuola).

Commenti: Molti consensi per il baccalà preparato da Maricla Paolicelli. Il menu, con tre portate di baccalà, ha mostrato come questo alimento si presti ad accostamenti nuovi, rivisti rispetto alla tradizione, ma utilizzando i prodotti del territorio, e trova consensi anche nei commensali più giovani abitualmente restii al consumo di

BASILICATA segue

un alimento che ha bisogno di essere tenuto in acqua per più giorni prima di essere utilizzato. Nell'antipasto, il baccalà mantecato è stato servito in un cannolo di pane di Matera, accompagnato da cipolla rossa candita all'aceto di lamponi; una vellutata di patate ha legato ottimamente i fusilli ricci (pasta fresca) al baccalà e ai funghi porcini; per finire è stato servito un trancio di baccalà passato nel pane aromatizzato con le erbe della Murgia, accompagnato dal cavolo cappuccio brasato all'Aglianico e dalla crema di zucca. Il gusto antico della crostata di marmellata di albicocche e del pane bagnato nel latte ha chiuso il menu.

CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
28 gennaio 2018

Ristorante "O Uranò Tu Vua (Il cielo di Bova)" dell'Agriturismo Il Cielo di Bova. ●Contrada Milì (Milie, Pometo), Bova (Reggio Calabria); ☎329/6448255; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lestopitta, ricotta col siero, musulupa con confettura di bergamotto e ricottine, insaccati vari di suino nero alla maniera di Bova; zeppole con alici e crocchette di patate, olive schiacciate e cipolla in agrodolce; polpette di carne e di ricotta al sugo; frittole di maiale grecaniche magre e tundi; insalata mista di agrumi e olive; pitta avantiforno ricotta e miele; crostata di mandorle amare.

I vini in tavola: Rosso Bovese Bricha; Zibibbo mandorlato.

Commenti: Raffinata *location* e comodo parcheggio. Buon servizio ai tavoli. Ottima cucina tradizionale, con prodotti di assoluta genuinità, implementata da ricerca di antiche ricette locali. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

COSENZA
21 dicembre 2017

Ristorante "Da Salvino" di Francesco Salvino. ●Via dell'Arenella 12, Cosenza; ☎0984/21257; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cullurielli; melanzana ripiena; parmigiana di zucchine; cipolla di Tropea in agrodolce; crostino di rosamarina; formaggio caprino con mostarda; cannelloni di carne al forno; fettuccine alla silana; filetto di podolica con polvere di liquirizia e miele di fichi; patate al forno; cicoria ripassata in padella; composta di frutta, varchiglia, turdilli.

I vini in tavola: Prosecco; rosso Il Calabrese (Mirabelli di Malvito).

Commenti: Delegazione al gran completo, tavolo imperiale apparecchiato in una saletta riservata. Aperitivo in piedi, con Prosecco e "cullurielli", ciambella fritta a base di farina e patate, propria della gastronomia delle feste. A seguire, un menu nel solco della tradizione cosentina, con qualche concessione alla sperimentazione, come nel caso della parmigiana di zucchine, arricchita dalla presenza del pesce spada, e del filetto di podolica con risultati che hanno premiato il coraggio e l'inventiva dello chef.

SICILIA

CALTANISSETTA
15 dicembre 2017

Ristorante "Ristorante 900" di Emilio Averna, Carlo Gangitano e Andrea Romè, in cucina Andrea Romè. ●Via Medaglie d'Oro 1, Caltanissetta; ☎0934/22734, anche fax, cell. 333/7037934 - 346/6026013; info@ristorante900.com, www.ristorante900.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; cuccia nissena; carpaccio marinato al sale, zucchero di canna, bacche di ginepro; stracciatella pugliese, miele di lavanda, granella di nocciola, rucola e chips di carciofi; gnudi sulla zucca (gnocchi di ricotta e spinaci su crema di zucca e nocciole); filetto di manzo, funghi porcini, foie gras de canarde e riduzione di Marsala; biancomangiare alle mandorle; crema di mascarpone al Passito con sbrisolona e uvetta di Pantelleria.

I vini in tavola: L'isola dei Profumi rosso (Alcesti).

Commenti: La Delegazione ha scelto, per la cena degli auguri, questo ristorante dallo stile elegante nella semplicità, moderno ed essenziale, che riscuote l'apprezzamento degli Accademici per le accattivanti proposte gastronomiche: originali e innovative, allo stesso tempo rispettose dei riferimenti della cucina tradizionale e delle materie prime. Ottimo il menu a base di carne, elegante, ben calibrato, non eccessivo. A fine cena l'applauso degli Accademici ha confermato la riuscita della riunione conviviale, auspicando per lo chef Andrea Romè meritati riconoscimenti e traguardi futuri. Ospite della serata il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini. Perfetto per eleganza, stile, sobrietà l'intervento dell'Accademico, giornalista e uomo di cultura, Giorgio De Cristoforo, che ha arricchito una riunione conviviale felicemente riuscita.

CANICATTÌ
14 dicembre 2017

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicattì (Agrigento); ☎320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: vellutata di zucca; crostini con frutta secca; panelle; arancine; gateau di patate; polpettone goloso; palline di patate gratinate; cuccia dolce.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Viticultori Associati Canicattì); Spumante.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo, si è svolta in un accogliente e raffinato ristorante, situato nel centro storico della città, che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Dopo il saluto e l'introduzione del tema delle tradizioni gastronomiche nel giorno della festa di Santa Lucia, da parte della Delegata, l'Accademica Mirella Munda legge la poesia siciliana *Lu miraculu ri Santa Lucia* che spiega le origini della cuccia. La serata poi è proseguita con la cena. Gli Accademici e gli ospiti hanno gustato e apprezzato il menu, presentato e commentato dalla bravissima Erika, figlia della titolare. Al termine dell'ottima cena, lo scambio degli auguri.

CEFALÙ
10 dicembre 2017

Ristorante "Agriturismo Casalvecchio" di Salvatrice Scancarello, in cucina Giuseppe Giunta. ●C.da Montededaro, Geraci Siculo (Palermo); ☎0921/639997, cell. 333/8094058 - 327/0945184; info@casalvecchiogeraci.it, www.casalvecchiogeraci.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° febbraio - 15 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: panelle al sapor di rosmarino, bietole selvatiche e provola delle Madonie accompagnate dal miele di cardo da ape nera sicula,

marmellata d'arance e mandorle delle Madonie; pane alle olive nere e verdi, cipolla e rosmarino; crema di faggiola "Badda", focaccia ai semi di sesamo, di zucca, di ghia e olio "Crastu"; cannoli di tuma e vitellina; cicoria selvatica saltata all'aglio; risotto con funghi di ferla, mandorle tostate e melagrana; tortelloni di ricotta e origano su macco di fave; rotolo brasato di agnello di Casalvecchio allevato allo stato brado e riduzione al vino rosso con patate e broccoli aromatizzati all'aglio; torta frangipane alle mandorle delle Madonie con pere glassate e crema di ricotta.

I vini in tavola: Brut Q 1.000; Passomaggio (Abbazia Santa Anastasia).

Commenti: Dopo aver festeggiato la nuova Accademica Grazia Patrizia Curcio, la Simposiarca Marcella Natale del CST Sicilia Ovest, accanto al camino della masseria, ha richiamato, con un colto corredo d'immagini iconografiche, la forte valenza di sacralità dell'agricoltura e degli alimenti che provengono dalla terra. Sin dal raffinato canapè, accompagnato dallo spumante, e durante il convivio, s'intuisce l'estro del cuoco e la sua capacità di elaborare pietanze che esaltano i prodotti del Parco delle Madonie, in un amalgama sempre rispettoso dei sapori dei singoli ingredienti, e di esprimere l'eccellenza di materie prime provenienti da un territorio con la maggiore biodiversità del Mediterraneo.

MARSALA
22 dicembre 2017

Ristorante "Saletta Liberty - Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. srl ●Via Favorita 27, Marsala; ☎0923/989100, fax 0923/980264; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di patate, cicoriella e fungo porcino in vellutata di verdurine; canestri di morbidelli al prosciutto; rotolo variegato con frittatine, julienne di carciofi, duchessa di patate e zucca gialla; ananas flambé con frutti di bosco; gran buffet di dolci assortiti.

I vini in tavola: Prosecco Sedara (Donnafugata).

Commenti: La riunione conviviale natalizia si è svolta nella saletta Liberty di Villa Favorita. La Delegata, Antonella Bonventre Cassata, dopo avere ringraziato l'ospite Nicola Nocilla, CT della Sicilia Occidentale, ha

rivolto ai commensali il suo affettuoso saluto. In seguito, sempre in nome del comune spirito accademico, approfittando del clima legato alle festività, ha voluto soffermarsi sul significato del messaggio ispirato dal Natale. A iniziare dal raffinato aperitivo, si è passati alle pietanze che hanno messo in luce la perfetta sintonia tra la maestria culinaria e l'eleganza, nella loro presentazione. Appropriata la scelta degli ottimi vini. Servizio professionale e attento. La serata è stata piacevolmente distensiva e si è conclusa con un brindisi pervaso di speranza e di entusiasmo.

RAGUSA
17 dicembre 2017

Ristorante "Truffle Bistrot San Maurizio 1619" di San Maurizio 1619, in cucina Geraci. ●Corso Italia 125, Ragusa; ☎0932/1838007; tbragusa@sanmaurizio1619.com, trufflebistrot.sanmaurizio1619.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 9 - 25 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponatina siciliana con scaglie di cioccolato fondente; vitello tonnato; agnolotti del plin in brodo di carne; bollito con bagnet verd e le sue verdure di contorno; bonet.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Syrah (Tenute Orestiadi); Moscato d'Asti.

Commenti: Una nuova *location* di prestigio ha accolto gli Accademici ragusani riuniti per il consueto pranzo natalizio. Ospiti di riguardo il Consultore Luigi Alessandro in arrivo da Aosta, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, il Delegato di Modica Carlo Ottaviano, la Delegata onoraria della Val di Noto Serafina Planeta e Francesco Rapisarda in rappresentanza della Delegazione di Caltagirone. Prima del pranzo sono stati ammessi ben cinque nuovi Accademici a testimoniare la vitalità della Delegazione. Menu di buon livello, con i piatti della tradizione piemontese realizzati con cura e maestria dallo chef Geraci. Graditi gli abbinamenti dei vini. Locale molto ben curato e servizio veloce e professionale grazie al maître Meli e al suo staff. Un'esperienza positiva che ha visto chiudere in bellezza questo cinquantesimo anno della Delegazione ragusana!

SIRACUSA
25 gennaio 2018

Ristorante "L'Ufficio" di Adriana Napoletano, Fabrizio Messana e Paolo Accarpio. ●Via Tripoli 17, Siracusa; ☎0931/1965660; ristoranteufficio@gmail.com; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,45; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: baccalà mantecato; spaghetti con broccoli, burrata e ricci; filetto di branzino con cavolo bianco e patata di Siracusa; tortino di cioccolato, crema di ricotta e coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Marianna Igt Terre Siciliane 2016 (Vini Feudo Aliffi, Noto).

Commenti: Il Delegato ha invitato gli Accademici al ricordo di Gualtiero Marchesi, ambasciatore della cucina italiana nel mondo, componente del Centro Studi "Franco Marenghi". Il Delegato ha quindi relazionato su "La chimica in cucina", un excursus scientifico, tecnico e gastronomico che ha riscosso interesse e grande apprezzamento. A seguire, sono state proposte, con sollecitudine e professionalità, le pietanze artistiche e armoniche nel gusto, in buon abbinamento con il vino. Un lungo applauso dei numerosi Accademici e la consegna del guidoncino da parte del Delegato Tamburini allo chef Alessandro Pittori, alla sua "brigata al femminile" e ai proprietari.

SARDEGNA

CAGLIARI
21 dicembre 2017

Ristorante "Locanda Italiana" di gestione familiare. ●Via Sardegna 107, Cagliari; ☎331/441010; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cubi di salmone scottati su vellutata di finocchio e spicchi di pompelmo vivo; tortino morbido ai funghi su crema di pecorino e riduzione di birra; risotto ai gamberi ed erbe fini mantecato al ristretto di arancia; gnocchi della casa marmorizzati con verza stufata, crema di taleggio e noci; sandwich di orata con spinaci e scalogno su crema di patate e porri; stracotto di cinghiale alle castagne e mirtilli con polenta taragna di Storo; semifreddo all'arancia e granella di nocciole; panettone artigianale.

I vini in tavola: Vermentino (Mancini); Cannonau; Passito (entrambi Santadi).

Commenti: La cena degli auguri di Natale si è svolta in una cornice d'eccezione. Si tratta del raffinato ristorante "Locanda Italiana", ubicato in un palazzo signorile della parte antica della Marina di Cagliari, dove la suggestiva atmosfera trova riscontro nell'eleganza dell'ambiente, nell'impeccabile professionalità del servizio e nella prelibatezza mediterranea delle pietanze dello chef.

SARDEGNA segue

SASSARI SILKI
15 dicembre 2017

Ristorante "San Martino" di Domenico Deaddis e Danilo Nieddu, in cucina Danilo Nieddu. ●Via Enrico Costa 34, Sassari; ☎079/2008037, cell. 366/5234535; ristsanmartino@libero.it, www.ristorantesanmartinosassari.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a Natale e Capodanno; giorno di chiusura mercoledì; domenica sera da ottobre a giugno. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccolo calice di crema di topinambur e panella palermitana; parmigiana di melanzane rivisitata in vaso cottura con piccolo croissant alla senape; paccheri farciti al cotechino e lenticchie gratinati al granglona; culurgiones di calamari e gamberi in brodetto ristretto; turbante di pesce con cuore di carciofi e burrata, con caponatina di melanzane e funghi; soufflé di pere e cioccolato in scrigno di pan brioche e zabaione.

I vini in tavola: I Fiori, Vermentino di Sardegna Doc di Pala; Bovale di Terralba Doc.

Commenti: La Simposiarca Vienda Vangelisti ha organizzato la riunione conviviale degli auguri in un piccolo ristorante, in centro, che ha conseguito un alto gradimento anche grazie alla cortesia, puntualità ed efficienza del servizio. I piatti serviti sono stati tutti molto curati nella presentazione, ben equilibrati e interpretati in maniera innovativa. Molto gradita la parmigiana rivisitata in vaso di cottura. Tra i primi, maggiormente apprezzati i paccheri. Ottimo l'abbinamento del filetto di pesce con burrata filante contornato da una delicata caponatina. Il dessert è stato un'ottima conclusione di una cena ben equilibrata. Al suono della campana, il Delegato ha rivolto gli auguri e si è complimentato con tutto lo staff consegnando il guidoncino dell'Accademia.

EUROPA

FRANCIA

PARIGI
13 dicembre 2017

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori, in cucina Silvano Sollai. ●27, rue Vivienne, Parigi; ☎0331/44555155; www.mori-venicebar.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: marchesa di prosciutto Corte Pallavicina con mostarda; noce di capasanta gratinata al pecorino di Puos di Alpago, radicchio tardivo e aceto balsamico tradizionale; carpaccio di polpo su caviale di melanzane, crema di crescenza, bottarga di muggine, pomodorini giolì; tortelli di zucca barucca mantovana, burro al tartufo, parmigiano reggiano; cappone arrosto farcito tradizionalmente con castagne, lardo, cardi, gobbi, mele cotogne; montegalda alle castagne e cioccolato.

I vini in tavola: Prestige metodo classico (Cà del Bosco); Pigato Doc 2016; Raboso Doc 2015 (Cecchetto).

Commenti: Riunione conviviale di Natale di particolare rilievo gastronomico grazie all'impegno di Massimo Mori e del suo chef. La qualità delle materie prime, selezionate tra i prodotti di eccellenza italiani, l'accurata elaborazione culinaria, nella quale tradizione e interpretazione attuali si integrano felicemente, sono sicuro preludio a felici esperienze gustative. Molto apprezzata la presentazione del menu con interessanti informazioni sull'origine e le particolarità dei prodotti. La selezione dei vini, in perfetto accordo geografico e organolettico, ha suscitato unanime consenso. Un'accoglienza di premurosa disponibilità completa le qualità professionali di questo ristorante.

PARIGI
24 gennaio 2018

Ristorante "Assaggio" di Star Hôtels, in cucina Pablo Sabariego. ●37, rue Cambon, Parigi; ☎0331/44584567; meeting@castille.com, wwww.starhotelscollezione.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato tradizionale alla piemontese; risotto ricotta e acciughe; faraona arrosto, spuma di fegato, salsa al Marsala; gelato fior di latte, salsa al cioccolato, caramello e frutti rossi.

I vini in tavola: Arneis 2016 Docg (Pradalupo); Barbera d'Asti 2014 Docg (Vigna Vecchia Cossetti).

Commenti: Gestito come una dimora di famiglia, l'elegante e raffinato locale rappresenta a Parigi il paradigma della cucina piemontese con una bella scelta di piatti tradizionali, felicemente attualizzati dalla creatività del talentuoso Pablo Sabariego, spagnolo di origine, ma dotato interprete della cucina italiana, praticata secondo i consigli dello stellato Ugo Alciati. Il menu è stato un crescendo di felici esperienze gustative, dal delicato risotto, alla faraona arrosto, cui la cottura a bassa temperatura ha conferito eccezionali gusto e morbidezza. Straordinario il gelato al fior di latte. Eccellenti i vini, in armonioso accordo. Servizio perfetto.

PAESI BASSI

UTRECHT
16 dicembre 2017

Ristorante "Da Gigi" di Linda e Andreas Lex. ●Patrimoniumlaan 36, Veenendaal (Utrecht); ☎0318/512140; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette particolari con zucca, pera e gorgonzola; Südtiroler speck, cipolla e mascarpone, rucola e grana, nero di seppia; antipasto terra e mare; coda di rospo con risotto allo zafferano; falsumagru in coppia con cannelloni di verdure; semifreddo e ravioli di castagne.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée Diamante (Neirano); Fumaio 2015 (Banfi); Pinot Grigio 2016 (Tiefenbrunner); Langhe Nebbiolo 2015 (Rivetto); Malvasia 2009 (Tasca d'Almerita).

Commenti: Il menu proposto dallo chef e proprietario Andreas Lex, accompagnato dalla sua signora Linda, è stato in sintonia con un cenone di Natale. Dopo le discrete pizzette, un antipasto molto gustoso; le capasante,

però, se pur freschissime, forse andavano leggermente scottate. Il risotto, con una ben preparata coda di rospo, è stato giudicato favorevolmente. I piatti forti della serata sono stati due: un ottimo falsumagru e un eccellente semifreddo con raviolo fritto ripieno di castagne. I vini ben abbinati. Complimenti al servizio e ad Andreas per la sua volontà di far sempre meglio.

REGNO UNITO

LONDRA
22 gennaio 2018

Ristorante "Stecca" di Stefano Stecca, anche in cucina. ●4, Hollywood Road, Londra; ☎0207/4602322; booking@stecca.co.uk, www.stecca.co.uk; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadine e cassoncini farciti; insalata di seppia, gamberi e polpo all'aceto balsamico di Modena; lasagnetta di funghi misti; filetto di triglia, prosciutto di Parma croccante e salsa al cavolo nero; ciambella di Romagna con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Cope Hill); Aulente bianco; Aulente rosso, San Giovese di Romagna (entrambi San Patrignano, Rimini); Moscato d'Asti.

Commenti: La Simposiarca della serata, Lara Mazzoni, con l'aiuto della Consultrice Elena Parigi, ha ideato con lo chef patron Stefano Stecca, di origine romagnola, un menu che esaltasse le tradizioni e i sapori della sua regione natale, seppure interpretati in maniera elegantemente contemporanea. Stefano, che ha recentemente ricevuto il prestigioso premio "Time Out" come migliore ristorante italiano a Londra nel 2017, non è nuovo ai riconoscimenti culinari, vantando già stelle Michelin, come *head chef*,al prestigioso ristorante "Zafferano". Di grande successo i cassoncini ripieni alle bietole e la deliziosa lasagnetta. Tutti i piatti sono stati serviti con vini romagnoli di grande qualità. Che maniera superba di iniziare l'attività conviviale del 2018!

UNGHERIA

BUDAPEST
18 gennaio 2018

Ristorante "Platan" di Sabina Haraszti. ●Városligeti Fasor 46-48, Budapest-H; ☎01/3226615; info@platan-etterem.hu, www.platan-etterem.hu; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini toscani, finocchiona, sopressata, prosciutto e salame toscano, formaggi tipici; ribollita secondo ricetta di Artusi; lasagna senese pasticciata e gratinata al forno; sella di capriolo al forno guarnita con funghi, patate alla campagnola e spinaci di S. Vincenzo al salto; torta della nonna con crema pasticciera e pinoli; cantuccini di Prato e Vinsanto.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Livon); Chianti Docg (Leonardo da Vinci); Spumante extra dry metodo classico (La Rocchetta).

Commenti: La serata si è svolta in un clima amichevole, da trattoria fuori porta, che ha contraddistinto la riunione conviviale in cui il Vice-Delegato Michele Fasciano, che rivestiva il duplice incarico di Simposiarca e relatore, ha concordato con lo chef un menu tipicamente toscano invernale a base di selvaggina. Ha inoltre intrattenuto gli Accademici sul tema: "Il rancio dei militari nella storia", interessante argomento. Di particolare gradimento è stata la ribollita, ai più sconosciuta. Interessante la lasagna senese. Una menzione particolare va inoltre alla sella di capriolo al forno che è stata servita "in bellavista", molto apprezzata, con un applauso ai cuochi. Buoni i vini in abbinamento. Qualche lacuna nel servizio a tavola.

NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY
17 dicembre 2017

Ristorante "Tinello" di Riccardo Roberti, anche in cucina. ●2/166 Glebe Point Road, Sydney; ☎612/95184592; info@tinello.com.au, www.tinello.com.au; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie Pasqua, Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì; a pranzo escluso il venerdì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive salate, caramella di palma, peperoncino secco; pecorino tartufato, bruschetta bianca, burrata, fichi secchi, zucchine, mandorle, menta; busiate con ragù di agnello, pecorino e menta; gnocchi di patate con passata di San Marzano; anatra arrosto con purè di rapa, miele di castagno e arance rosse; cavolo cappuccio e pecorino; taleggio Dop il Caravaggio, parmigiano reggiano.

I vini in tavola: N.V. Prosecco Doc (Amanto); Greco di Tufo 2015 (Feudi di San Gregorio); Valpolicella Ripasso Superiore 2015 (Campagnola).

Commenti: I genitori del proprietario/chef provengono da Campania e Abruzzo. Nei precedenti ristoranti, il proprietario si è sempre dedicato alla cucina napoletana. In questo locale è stata ripresa la cucina abruzzese. Gli Accademici hanno assaporato ragù di castrato abruzzese e gnocchi di patate con una semplice passata di pomodoro. Tutto molto apprezzato. Il cibo era molto raffinato e allo stesso tempo equilibrato, con piatti semplici ma ben eseguiti.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI
6 dicembre 2017

Ristorante "Quattro Passi" di Antonio Mellino, in cucina Giuseppe Pezzella. ●Hotel FIVE Palm - 1 Palm Jumeirah, Dubai; ☎971/4455 9999; fpjd.reservations@fivehotelsandresorts.com, www.fivehotelsandresorts.com; coperti 74+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; vitello tonnato Quattro Passi; linguine alla Nerano; tortello cacio e pepe, con fonduta di provolone del monaco; duetto di agnello, pancia cotta a bassa temperature e costatina scottata, purea di zucca, liquirizia e salsa di agnello; delizia al limone, ganache al limone; panettone; pastiera napoletana; babà.

I vini in tavola: Sollicum brut (Soligos); Pinot Grigio (St Michael Eppan Anger); Dolcetto d'Alba (Cordero di Montezemolo); NOA (Cusumano); Angialis (Argiolas).

Commenti: Stupenda riunione conviviale di Natale con la presenza eccezionale dei figli degli Accademici. Organizzata dai Simposiarchi Pablo Victor Dana e Giovanni M. Rossi, la cena si è svolta prima nella penthouse dell'albergo con vista stupenda sulla marina di Dubai, poi al piano terra nell'elegante ristorante completamente prenotato per la Delegazione (più di 70 i commensali). Lo chef salernitano ha proposto un meno ispirato alla Campania. Un voto eccezionale (mai conferito fino a oggi) di 9 per le linguine alla Nerano. Servizio impeccabile e perfetta scelta dei vini.

DUBAI
31 gennaio 2018

Ristorante "Bulgari - Il Ristorante Niko Romito" di Carlo Bevilacqua, Restaurant Manager, in cucina Gia-

NEL MONDO segue

como Amicucco. ●Bulgari Resorts e spa, Jumeira Bay Island, Jumeirah 2, Dubai; ☎971/47775555; dubai@bulgarihotels.com, www.bulgarihotels.com/en_US/dubai/bars-and-restaurants/il-ristorante-niko-romito; coperti 66+36 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: manzo marinato, bruschetta e ricciola marinata; ravioli di ricotta, spinaci e acqua di pomodoro; risotto al parmigiano reggiano, limone e menta; filetto di rana pescatrice alla cacciatora; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco, Dress Code Noir (Zonin); Chardonnay, Barone Ricasoli (Torricella); Cerasuolo di Vittoria (Planeta); Vinsanto (Castello d'Albola).

Commenti: La Delegazione ha voluto celebrare la sua prima riunione conviviale dell'anno in questo tanto atteso ristorante del Bulgari Hotel di Dubai, aperto da appena due mesi. Il luogo, la vista sul Golfo Persico e l'architettura sono da mozzafiato e l'accoglienza e il servizio all'altezza della reputazione. Il menu concordato con lo chef Amicucco, discepolo di Romito, dai due Simposiarchi Stefano Ferretti e Marcantonio Parisi era audace. Tuttavia, i piatti serviti sono nel menu del ristorante e la loro originalità è piaciuta agli Accademici e agli ospiti (in tutto più di 60 persone). L'atmosfera è stata molto piacevole anche grazie al fatto che il ristorante aveva riservato il locale alla Delegazione. Gli antipasti e i ravioli nell'acqua di pomodoro hanno ricevuto voti altissimi. Vini di qualità media ma ben adattati ai piatti.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
13 dicembre 2017

Ristorante "Quattro Gastronomia Italiana" di Siegfried Malachowski, in cucina Fabio Picchi. ●Avenida Santa Fe 160 Colonia Santa Fe, Santa Fe (Città del Messico); ☎0052/5591779727, cell. 0052/5542523413; jwsf.smalachowski@grupodiestra.com, www.quattro.com.mx; coperti 95+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: olive all'ascolana; pizza; fonduta di taleggio e fontina con tartufo nero; risotto ai porcini; tortellini in brodo; brasato al vino rosso con fagiolini e carotine; filetto di Rubano in crosta di patate; zabaione al Marsala; panettone.

I vini in tavola: Prosecco (Belstar); 12 e mezzo 2015 (Varvaglione); Rocca Ventosa Igt 2016.

Commenti: Una cena natalizia molto gradevole, tra Accademici e amici, in un ambiente famigliare. Buono e premuroso il servizio; lo chef Fabio ha spiegato il menu in ogni dettaglio. Un po' di attesa all'inizio per la concomitanza con altri eventi. Unico appunto sul primo piatto, che forse andava servito un po' più caldo.

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO
25 gennaio 2018

Ristorante "Pausa" di Andrea Giuliani e Steve Ugur, in cucina Andrea Giuliani. ●223 East 4th Ave, San Mateo (San Francisco); ☎650/3750818; www.pausasanmateo.com; coperti 100+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato, domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi con tigelle e cunza modenese; coppa di testa fritta con nero di seppia; casarecce alle ortiche con sugo d'agnello e fagioli di Controne; filetto di vitello con funghi selvatici, purè di carciofi di Gerusalemme; trio di noci: pistacchio nutella, gelato alla nocciola, biscotto di mandorla.

I vini in tavola: Lambrusco I Quercioli (Ermete Medici); Timorasso Terre del Timorasso 2013 (Daniele Ricci); Carignano, Syrah Shardana 2010 (Santadi); Valpolicella Ripasso Superiore 2015 (Brigaldara); Moscato Giallo Passito, Alpinae Fior d'Arancio 2013 (Vignalta).

Commenti: Lo chef di origini venete ha aperto lo scorso anno questo locale che ha riscosso immediatamente un grande successo. Andrea ama fare tutto in casa: la scelta di salumi è da far invidia ad affermate norcinerie e ha accolto gli Accademici mettendoli di buon umore. La pasta ha avuto il plauso di tutti, in particolare per l'abbinamento con uno splendido vino sardo di Santadi. Il piatto che ha riscosso il voto più alto è stato il filetto di vitello, presentato splendidamente con funghi selvatici e un purè di carciofi di Gerusalemme, per una sinfonia di colori e sapori. Uno splendido inizio che fa ben sperare per il resto dell'anno.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
18 dicembre 2017

Ristorante "Stelle " di Alda Porelli e Tony Granziero. ●61 Rivonia Road - Sandton, Johannesburg (Gauteng); ☎02711/6466996; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 18 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,73; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata capricciosa, insalata russa, albese, peperoni arrosto, parmigiana di melanzane, zucchine in carpione, lingua al verde; fritto misto piemontese (cervella, fegato di vitello, agnello, zucchine, mele, amaretti, semolino dolce, cavolfiore, porcini); torta millefoglie con crema pasticciera.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Fantinel); Pinot Grigio Toscano Igt 2016 (Col d'Orcia); Friulano Collio Doc 2011 (Fiegl); Dolcetto d'Alba 2016 (Giacomo Bergogno).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Delegato Aurelio Grech - Cumbo, nella funzione di Simposiarca, per gli auguri e la consegna del "Diploma di Buona Cucina". L'accoglienza è stata particolarmente calorosa e lo chef ha elaborato con cura alcuni piatti della tradizione piemontese, quale il fritto misto, molto apprezzato, a conferma della genuinità della cucina italiana di questo locale. Il menu ha avuto il plauso unanime. Attento il servizio e ottima la scelta dei vini. L'entusiasmo dello staff ha avuto il suo culmine al momento della consegna del "Diploma di Buona Cucina" da parte del Segretario Mercurio di Siro e, al termine, gli Accademici hanno ringraziato con un caloroso applauso lo chef e il personale di cucina per il loro contributo al successo della serata.

NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

Genova Est
Federico Cuneo
Daniela Libertini

LOMBARDIA

Lecco
Antonio Bonati
Piero Campanari
Giuseppe Negri

Milano Navigli
Pier Luigi Fenati

Pavia
Daniela Capelli

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano
Simone Buratti
Isabelle Prinoth

Rovereto
Valentina Andreatta

VENETO

Padova
Gaetano Bisantis
Giovanni Paolo Deriu
Eugenia Pretto

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Claudio Girotti

Carpi-Correggio
Damiano Biondi

Forlì
Paola Battaglia

TOSCANA

Arezzo
Patrizia Carraro Bucciarelli Ducci
Maria Letizia Scorza

Montecatini Terme-Valdinievole
Alessandro Troiano

Siena Valdelsa
Sara Occhipinti

Versilia Storica
Sandra Bresciani

UMBRIA

Terni
Pierluigi Natali
Giuliana Piandoro

LAZIO

Roma
Iacopo Florio

Roma Aurelia
Mario Costa

Roma Olgiata Sabazia-Cassia
Alessandro Orlandi

CAMPANIA

Benevento
Maria Teresa Vallone

SICILIA

Catania
Antonino Pulvirenti

Enna
Paolo Savoca

Modica
Maria Elena Mavilla
Giovanni Sarcià

Siracusa
Gaetano Terranova

CANADA

Montreal-Quebec
Nunzio Fuda

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Roberto Calabresi

ISRAELE

Tel Aviv
Simona Capasso

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen
Beatrice Marliani

Utrecht
Rob Cozzi

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Giorgio Soldati

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Joan Borsten Vidov
Patrizia Starrantino - Miller

TUNISIA

Tunisi
Emanuele Consortini
Laura Miraudo

TRASFERIMENTI

LAZIO

Viterbo
Gianfranco Carnevali
(da Foligno)

REGNO UNITO

Londra
Carolyn Stone
(da Sydney)

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Viktor De Maio
(da Budapest)

VARIAZIONE INCARICHI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Delegato
Stefano Hauser
Vice Delegato
Patricia Deinies Benussi
Consultore-Segretario
Carlo Colombo Manfroni Manfort
Consultore-Tesoriere
Massimiliano Furlani
Consultori
Mario Basile
Vittorio Falzolgher
Nino Fioroni
Lino Furlani

VENETO

Treviso
Vice Delegato
Roberto Robazza
Consultore-Segretario
Ezio Benvegnù
Consultore-Tesoriere
Angelo Bonemazzi
Consultori
Giuseppe Annovi
Lorenzo Ferretto
Maria Pia Serena

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio
Consultore
Marco Catellani

Riccione-Cattolica
Consultori
Giorgio Grassi
Maurizio Parma

TOSCANA

Mugello
Delegato
Monica Sforzini
Vice Delegato
Renzo Bartoloni
Consultore-Segretario
Franco Turri
Consultore-Tesoriere
Mauro Santoni
Consultori
Alvaro Baglioni
Carla Gramigni Mazzocchi
Tebaldo Lorini

UMBRIA

Foligno
Consultore-Segretario
Cinzia Perugini Carilli
Consultore-Tesoriere
Isabella Gaudino
Consultori
Graziella Pascucci
Alvaro Pieroni

Gubbio
Consultore
Mario Menichetti

SICILIA

Modica
Consultori
Michele Dall'Agli
Carlo Scollo

Palermo Mondello
Consultore
Alessandro Speciale

CINA

Pechino
Delegato
Sergio Bertasi
Vice Delegati
Davide Cucino
Mariassunta Peci
Consultore-Segretario
Edoardo Chiamenti
Consultore
Renzo Isler

GIORDANIA

Giordania
Delegato
Lucio Pascarelli

NON SONO PIÙ TRA NOI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano
Ferruccio Rosanelli

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano
Lucia Marangon

CAMPANIA

Napoli
Vincenzo Del Genio

SICILIA

Messina
Beatrice Gensabella Mantineo

Ragusa
Carmela Pannuzzo

SARDEGNA

Cagliari Castello
Ariuccio Carta

Sassari Silki
Ysiò Murgia

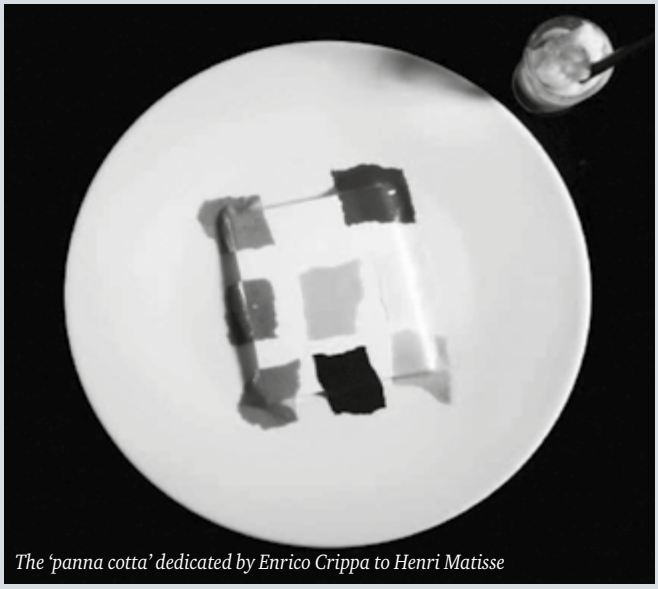
Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro

FOCUS

see page 3

THE ACADEMY MUST BE READY FOR THE CHALLENGES OF THE THIRD MILLENNIUM

The average age of today's Academicians corresponds approximately with that of the Academy itself, born in the fifties of the 'Short Twentieth Century', as the British historian Eric Hobsbawm dubbed it. An eventful, wonderful century, flown by in a flash, with its contradictions and its extraordinary developments. It began with an 'age of catastrophes', featuring something like a Thirty Years' War, with two successive world wars ending in 1945. Next came the 'golden age' between 1946 and 1973. This was our time - for most of us, most Academicians, that is. Exhilarating years filled with vast economic, technological and scientific advances, and especially with hope for the youth of the time. The Italian Academy of Cuisine, like most of today's Academicians, was born in those magical, unrepeatable years. Our hearts and roots remain there. Today, however, after such earth-shaking events as the dissolution of the Soviet Union, the fall of the Berlin Wall, the end of the Cold War, the Gulf Wars and other Middle-Eastern conflicts, with terrorism and a globalised economy, we find ourselves in the third millennium, dazed, with children and grandchildren deprived of their parents' prospects. For the first time, a generation faces a lower standard of living than its predecessor. In this historical context, our cuisine, its heart and roots also in the last century, finds itself experiencing a marked contrast between a resurgent new cuisine, all technique and spectacle, and a modernised tradition. The current climate is represented by what happened at the MoMa in San Francisco, where the three-starred chef from Alba, Enrico Crippa of the Piazza Duomo restaurant, created recipes dedicated to contemporary painters and sculptors: visually stunning dishes, prepared with flair and competence. For many Americans, especially Californian millionaires, the image of Italian cuisine has changed radically - and for the better. Forgetting spaghetti with meat balls, they now fantasise about exorbitantly priced food and wine tours of the Langhe or Chianti regions. But the Academy is not hobbled by a past of granny's cooking, badly prepared and badly served. Generational change is in the air, lively, alert, ready. Culture doesn't only mean researching the past and studying dusty old themes, but must also mean attentiveness to current and future themes. Nobody can bring back the golden age, but the challenges of the third millennium, in which we're now ensconced, must find us capable of advancing, with undiminished enthusiasm, our founders' dreams with new tools and new criteria.



The 'panna cotta' dedicated by Enrico Crippa to Henri Matisse

Paolo Petroni

PRIZES AWARDED BY THE ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

see page 4

The AIG awarded its Prizes for 2018 during its General Assembly held in Paris, with 28 participants from 15 countries. Italy won five national prizes: the Prix Chef de l'Avenir (Chef of the Future Prize) for Cristoforo Trapani; the Prix Chef Pâtissier (Pastry Chef Prize) for Fabrizio Galla; the Prix Sommelier (Sommelier Prize) for Michela Berto; the Prix Littérature Gastronomique (Food Literature Prize) for Davide Paolini; and the Prix Multimedia (Multimedia Prize) for Paolo Marchi.

HOLY SPRING: EASTER IN CALABRIA

see page 6

On this touching journey of faith, Crotone Delegate Adriana Liguori Proto leads us through the symbols of the passion and resurrection of the Christ, from the Lenten fasts to the flavours rediscovered after the resurrection, analysing their meanings and value from a historical-anthropological and gastronomic perspective.

ZONCLADA, FROM THE MIDDLE AGES TO THE PRESENT

see page 8

In books of recipes from Treviso, one frequently encounters an almost forgotten cake with ancient roots: the *zonclada*, a cake with attested mediaeval origins offered to visiting dignitaries and ambassadors. This venerable preparation abounds in flavoursome ingredients including dried and candied fruit and cinnamon. Today it is only found in one bakery in Treviso, where its recipe is jealously guarded.

TOBACCO CUISINE

see page 10

Tobacco's principle culinary use today is as an aroma, especially in the foams or 'airs' popularised by molecular gastronomy. Are dishes featuring nicotine-laden tobacco dangerous? Giovanni Ballarini, the Academy's Honorary President, answers: "damage from tobacco smoke derive from combustion, not from nicotine".

ANCHOVIES MAKE A COMEBACK

see page 11

The triumphant return and justified re-evaluation of a small fish with a great history. From fishing to preservation techniques to food uses, Padova Academician Giancarlo Burri gives us many fascinating facts about anchovies and their gastronomic history.

UVA SPERGOLA: FROM THE LANDS OF MATILDA OF CANOSSA

see page 13

Once cultivated in the lands of Matilda of Canossa and made into good wine, the *spergola* grape was forgotten in the late 19th century. Rediscovered in the early 2000s, this ancient cultivar from Reggio Emilia has been revived along with its delicious wine, a product of exquisite quality with floral and fruity aromas.

TÖRGGELEN: THE AUTUMN FESTIVAL IN THE OLD FARMSTEADS OF THE ISARCO VALLEY

see page 15

To mark its tenth anniversary, the Bressanone Delegation has organised a conference on a well-known but insufficiently studied theme: *Törggelen*, meaning the typically South-Tyrolean custom, originating in the Eisacktal or Isarco Valley, to celebrate the grape harvest by opening the rustic winegrower's inns known as *Buschenschank*, and offering traditional food accompanied by new wine and roasted chestnuts.

SWEETS FOR SAINTS AND WEDDINGS

see page 16

In the vast panorama of traditional Sardinian sweets, especially noteworthy are those which women prepare exclusively for weddings, to emphasise the importance of the occasion and the bond uniting the bridal pair, and for saints' feast days. Maria Ledda Carbonini and Salvatore Gullotta Di Mauro describe the magnificence of such sweets' shapes and ornamentation.

FALLING STARS

see page 18

Pescara Aternum Academician Arcadio Damiani observes that the third Michelin star awarded to chef Norbert Niederkofler, who operates his restaurant St. Hubertus in San Cassiano di Badia, in the province of Bolzano, may indicate a new trend: rewarding chefs who stay in their kitchens.

THE EVOLUTION OF *BON TON*

see page 20

At the table, good manners and the respect of shared and accepted rules can brighten a convivial meal or an ordinary dinner at home. Modern etiquette, explains Imola Delegate Antonio Gaddoni, invokes new table manners, and politeness and rules of conduct, whether modern or historical, will always be an intriguing topic for Academicians.

CHEMISTRY IN THE KITCHEN

see page 22

The kitchen is a chemical laboratory, the scene of extremely complex reactions involving tens of substances simultaneously. Syracuse Delegate Angelo Tamburini attempts to reveal something of the 'science' underlying some dishes commonly found even on family tables.

INTERNATIONAL SUMMARY

SERVING UP AVOCADO?

see page 24

Avocado is one of the edible plants richest in abscisic acid or ABA. The effects of this molecule, explains Novara Academician Flavio Dusio, are manifold and comparable to those of human cortisol; as such it proves a valuable ally against diabetes. Avocado is also rich in vitamins, potassium, omega-3s and fibre.

FROM ALMONDS TO NOUGAT

see page 26

The almond tree belongs to the Rosaceae or rose family; its white or pale pink flowers are the first to blossom in the beginning of spring. Its fruit, the almond, contains an oval, edible sweet or bitter seed. Almond-related legends and symbols abound, and its food uses, both sweet and savoury, range from almond milk to nougat.

TELL ME WHAT YOU EAT...

see page 28

"We are what we eat", declared the French politician and gourmet Brillat-Savarin. Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli revisits this claim from a more modern perspective, noting the importance of food choices in constructing individual and social identity. Those choices, however, can also be distinguishing factors differentiating one group from another.

GARLIC ON TRIAL: NOT GUILTY

see page 30

Over the centuries, garlic has accrued value judgements, not all of them positive (due to its potent odour), far exceeding its inherent properties. Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria finds garlic 'not guilty' not only for its culinary merits but also its health benefits. It is an anticoagulant, regulates blood pressure, strengthens immunity and combats ageing.

ALIMENTARY SCHOOL

see page 32

Food education should be mandatory in schools of every level, as long as families and restaurants also comply with the precepts thereby absorbed. Perhaps more important still, notes Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, is the principle 'throw nothing away', which we should never cease teaching.

ALVISE CORNÈR: IN PRAISE OF SOBRIETY

see page 33

Cornèr's thought, based on sobriety and the minimisation of material pleasures, is acutely relevant today, says Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro, considering that such issues as obesity and sedentary habits are increasingly crucial to the modern lifestyle.

Translator:
Antonia Fraser Fujinaga
Summarized:
Federica Guerciotti

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Marzo 2018 / n. 302

Direttore responsabile
Paolo Petroni

Coordinamento redazionale
Silvia De Lorenzo

Progetto grafico e impaginazione
Simona Mongiu

in questo numero scritti e ricette di

Nazzareno Acquistucci, Giovanni Ballarini, Nicola Barbera, Giancarlo Burri, Andrea Cesari de Maria, Arcadio Damiani, Roberto Dottarelli, Flavio Dusio, Antonio Gaddoni, Gabriele Gasparro, Salvatore Gullotta Di Mauro, Maria Ledda Carboni, Adriana Liguori Proto, Giorgio Morini Mazzoli, Paolo Petroni, Antonio Ravidà, Angelo Tamburini, Aldo E. Tàmmaro, Matteo Valdemarin.

Editore
Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani 31 - 20124 Milano
Tel. 02 66987018 - Fax 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it

Periodico Mensile
Registrato presso il Tribunale di Milano
il 29-5-1956 con il n. 4049
Spedizione in abb. postale 70%

quota associativa base indivisibile
e 150,00, di cui ai soli fini postali e 50
per l'invio in abbonamento della rivista

Stampa
Digitalialab Srl
Via Giacomo Peroni 130, Roma

Stampato
su carta ecologica
certificata FSC

Spedizione
S.G.S., Via Menalca 23, Roma

codice in materia di protezione
dei dati personali

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

Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana