

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. 304, MAGGIO 2018/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/



CULTURA & RICERCA

- 3 L'Accademia premia gli Ambasciatori nel segno del fondatore Orio Vergani (Mariella Caruso)
- 5 La torta di grano saraceno (Fabio Crotti)
- 7 In viaggio tra Artusi e Adrià (Antonio Gaddoni)
- 8 Mangiatori di ricotta (Patrizia Perniola Morini)
- 10 Il cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore (Monica Sardonini Hirschstein)
- 12 Il menu di fra' Camillo (Giampaolo Colavita)
- 18 Alimenti preziosi per la salute (Nicola Barbera)
- 20 Civiltà senza tempo di "sàgn' e taccunèlle" (Pino Jubatti)



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

- 22 L'importanza dell'olio extravergine di oliva (Claudio Di Veroli)
- 24 Paese che vai...



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Un coin de table" (1895-1900) di Paul Cézanne, Barnes Foundation, Philadelphia, Pennsylvania.

I NOSTRI CONVEGNI

- 14 Celiachia e intolleranze al glutine (Adriana Liguori Proto, Giulio Capocasale)
- 16 Il formaggio di Luni. Una tradizione da riscoprire (Marinella Curre Caporuscio)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 25 Il consumo di acqua minerale (Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 23 Accademici in primo piano
- 26 In libreria
- 27 Dalle Delegazioni
- 36 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.

C I N Q U E P E R M I L L E
SOSTIENI E DIFENDI LA CUCINA E LA CULTURA ITALIANA NEL MONDO

LA CULTURA DI UN PAESE È NELLA CIVILTÀ DELLA SUA TAVOLA

Caro Accademico,

*basta una tua firma per contribuire
in modo concreto ed efficace
al sostegno della Civiltà della Tavola
e alla difesa delle tradizioni
della cucina italiana*

Il Presidente

MODELLO 3 scheda per la scelta del contribuente

CONTRIBUENTE

DATI ANAGRAFICI

SCELTA DEL DICHIARANTE PER LA DESTINAZIONE DEL CUNQUE PER BILLE DELL'IRPEF

Paolo Bianchi
80109690158

Per esprimere la scelta a favore di una delle finalità Destinatario della quota del cinque per mille dell'IRPEF, il contribuente deve apporre la propria firma nel riquadro corrispondente. Per alcune



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

www.accademia1953.it



L'Accademia premia gli Ambasciatori nel segno del fondatore Orio Vergani

Il Presidente Petroni: "Tra le nostre associazioni c'è comunione di intenti per la valorizzazione e la tutela della cucina italiana".

Intervista della giornalista MARIELLA CARUSO



*La firma del "maxi assegno" del premio Orio Vergani.
Da sinistra: Paolo Marchi, il Presidente Petroni, Cristina Bowerman*

Tutelare e valorizzare la tradizione italiana della cucina è uno degli obiettivi dell'**Accademia Italiana della Cucina** fondata da Orio Vergani il 29 luglio 1953. È dedicato a lui, scomparso nel 1960, il premio che dal 1984 viene attribuito a persone, enti o associazioni che abbiano onorato, con la propria attività, la cultura gastronomica italiana, in Italia e all'estero. Quest'anno il premio, che consiste in una medaglia, un diploma di attestazione e in un assegno di 10.000 euro, è stato assegnato all'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**. "Siamo stati partner dell'Associazione presieduta da **Cristina Bowerman** in alcuni eventi della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e abbiamo avuto modo di conoscere professionisti che



*I Delegati romani presenti all'evento, con Paolo Petroni, Cristina Bowerman e Roberto Ariani.
Da sinistra: Antonio Bertani, Salvatore Di Giulio, Gabriele Gasparro, Alessandro Di Giovanni, Claudio Nacca, Publio Viola*



condividono i nostri stessi valori di promozione e salvaguardia del patrimonio gastronomico in Italia e nel mondo. Per questo abbiamo deciso di assegnare a loro il nostro riconoscimento”, ha spiegato il Presidente dell’Accademia, **Paolo Petroni**, consegnando il premio nel corso di una conferenza stampa organizzata al **Romeo Chef&Baker**, a margine dell’assemblea annuale degli **Ambasciatori del Gusto**.

Petroni, qual è l’attualità della figura di Orio Vergani?

“Vergani decise di fondare l’Accademia perché si era reso conto che le tradizioni gastronomiche si stavano imbastardendo: poteva farsi servire tortellini alla panna a Venezia, Milano o Roma, ma non i piatti locali, sostituiti da cocktail di scampi e riso pilaf con i gamberoni. Quel momento storico fu superato; poi arrivò la *nouvelle cuisine* con la riduzione delle porzioni, le presentazioni mutate dalla cucina francese e fu un disastro. In seguito, per fortuna, c’è stata una rivalutazione delle cucine regionali tradizionali e una riscoperta degli ingredienti che oggi sono di gran lunga migliori di quelli di qualche anno fa. Oggi si ripropone un certo pericolo di imbastardimento della nostra cucina: noi italiani non ci rendiamo conto della sua forza e si rischia di seguire le mode internazionali. Se le grandi guide parlano bene della cucina del Nord o di quella sudamericana, i cuochi pensano che seguendo quei principi faranno successo. Ovviamente non diciamo no all’innovazione, ma bisogna stare molto attenti a non andare oltre i canoni della nostra cucina in nome della standardizzazione che, attualmente, è un grande rischio”.

Quali sono, secondo l’Accademia, i canoni cui la cucina italiana non può derogare?

“Innanzitutto il buongusto. Poi rispettare gli ingredienti: è inutile mettere nel piatto il capperone di Pantelleria o l’acciuga del Cantabrico e non avere la possibilità di riconoscerli al gusto. Il cuoco non deve travisare o alterare il sapore della materia prima ed è necessario che sappia rendere riconoscibile una ricetta

Nella sala conferenze, l’applauso agli Accademici



*Brindisi finale della bella manifestazione.
Da sinistra: Roberto Ariani, Cristina Bowerman, Paolo Marchi, Paolo Petroni*

ta tradizionale; per esempio, un’ottima carbonara può anche non essere fatta come quella delle trattorie romane, però è opportuno che ne ricordi il gusto”.

È opinione comune che non sia possibile codificare la cucina italiana...

“Non si può. La cucina italiana in quanto tale non esiste, per questo la nostra si chiama Accademia Italiana della Cucina e non Accademia della Cucina Italiana. La nostra non è nemmeno una cucina regionale, ma territoriale, perché spostandoci di pochi chilometri cambiano ricette e tradizioni. Io sono toscano, ma a Firenze c’è la ribollita e a Livorno c’è il cacciucco. Spesso l’Accademia è accusata di ingessare la cucina perché abbiamo depositato alcune ricette, ma lo facciamo soltanto per preservare il patrimonio storico, non certo perché tutti debbano eseguirle pedissequamente”.

Quali sono oggi gli obiettivi dell’Accademia Italiana della Cucina?

“Gli stessi del fondatore Orio Vergani: tutelare (quindi mantenere) e valorizzare (che significa andare avanti) la

cucina italiana. L’altro grande obiettivo è far riconoscere la valenza della cucina italiana a livello europeo e dell’Unesco. Il riconoscimento Unesco alla “Dieta Mediterranea” come Patrimonio culturale immateriale dell’umanità è per tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Noi italiani non siamo stati capaci di sfruttare gli studi che l’americano Ancel Keys ha fatto in Calabria. Anche quello che si crede un riconoscimento alla pizza è, invece, all’arte del pizzaiuolo napoletano”.

Essendo improbabile un riconoscimento alla “cucina italiana”, cos’è che potrebbe avere chance di riconoscimento?

“Di sicuro la pasta che, all’estero, identifica la cucina italiana la quale, nei ristoranti dei grandi alberghi, ha soppiantato quella francese. A far riconoscere che si è in presenza di un ristorante italiano è la scansione del menu con un antipasto, un primo e un secondo e l’inserimento in carta di una pasta o di un risotto”.

See English text page 70



La torta di grano saraceno

Tipica del Trentino Alto Adige, si impasta con noci e mandorle e si farcisce con i mirtilli.

DI FABIO CROTTI

Accademico di Bressanone

Perché le torte sono tonde? Ci sono diverse spiegazioni, ma la più attendibile sembra quella della loro origine religiosa. Le torte più antiche venivano, infatti, utilizzate come parte essenziale del culto della natura e della ciclicità dei periodi riproduttivi, da qui la forma circolare a indicare un moto mai interrotto e la completezza. Inoltre, la forma tonda della torta ricorda il sole e la luna, che hanno sempre svolto un ruolo fondamentale nei rituali primitivi e pagani relativi alla fertilità.

La torta di grano saraceno è un dolce tipico della vasta zona delle Dolomiti. Affonda le sue origini nel semplice uso di valorizzare ingredienti tipici del territorio alpino e quasi sempre presenti nelle dispense di ogni casa. In questa torta, infatti, la vera bontà risiede proprio nel saper scegliere ogni ingredien-

te, privilegiandone l'assoluta freschezza e genuinità.

Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*), indiscusso protagonista di questa come di moltissime altre ricette tipiche dei climi freddi, è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Polygonaceae* ed è sempre stato collocato commercialmente tra i cereali, pur non appartenendo alla famiglia delle *Graminaceae*. Si distingue dai comuni cereali per l'elevato valore biologico delle sue proteine, che contengono gli otto aminoacidi essenziali in proporzione ottimale. Rispetto alla farina di frumento, quella di grano saraceno è priva di glutine ed è quindi adatta per chi soffre di celiachia.

Per quasi cinque secoli ha rappresentato un'importante fonte di sostentamento per le popolazioni montane delle Alpi

e, in misura minore, degli Appennini. Pianta spontanea nelle zone della Siberia, è incerto come si sia propagata altrove: l'ipotesi più accreditata ne attribuisce l'introduzione in Europa ai Turchi, che avrebbero fatto conoscere la pianta in Grecia e nella Penisola balcanica. Da ciò deriverebbe il nome di grano saraceno, cioè grano dei Turchi, o Saraceni. Un'altra ipotesi sostiene che la diffusione sia avvenuta attraverso l'Asia e l'Europa del Nord a opera delle migrazioni dei popoli mongoli, che dalla Russia meridionale portarono il grano fino in Polonia e in Germania, da dove si sarebbe poi diffuso nel resto d'Europa. Di fatto, potrebbero essersi verificate entrambe le cose, facendo dunque approdare questo tipo di col-

tivazione anche in Trentino-Alto Adige. Il formenton, come i ladini delle valli dolomitiche chiamano il grano saraceno, rimane tutt'oggi una pianta molto coltivata. Rappresentò un po' ovunque, ma in particolare sull'arco alpino, una coltura intercalare: predilige, infatti, un clima primaverile ed è pratica comune piantarla dopo la mietitura di un cereale a ciclo autunno-invernale, come la segale o il frumento. Il suo ciclo biologico è breve e in circa novanta giorni arriva a maturazione.

Con l'esodo della forza lavoro verso le città, insieme anche alle mutate abitudini alimentari del boom economico avvenuto a partire da-





gli anni Cinquanta del secolo scorso, inizia il declino del grano saraceno, in particolare proprio in quelle aree marginali che era difficile valorizzare altrimenti, ma che comportavano molto impegno per essere coltivate. Se ne riscoprirà, a partire dagli anni Novanta, l'alto profilo nutrizionale, grazie a una ricerca dell'Istituto della Nutrizione di Roma sugli ecotipi di grano saraceno in Italia.

Molte sono le ricette a base di questo pseudocereale: in Valtellina, per esempio, si preparano i pizzoccheri, una specie di tagliatella spezzata, e gli sciatt, piccole frittelle ripiene di formaggio fuso. In Trentino-Alto Adige, oltre alla polenta, molto popolare e apprezzata è, appunto, la torta di grano saraceno. Sono tante le varianti e le sfaccettature nelle ricette di questo dolce, ma la sua base è composta da uova, burro, farina di grano saraceno e poi noci o mandorle (o nocciole per i più fortunati). Ecco perché, in ogni famiglia, il suggerimento è sempre quello di usare gli ingredienti del proprio territorio, dando in questo modo il giusto riscontro anche ad alcune piccole, ma spesso pregiatissime, eccellenze.

In Val di Fiemme e in Val di Fassa, in provincia di Trento, si usa, per esempio, un burro famoso, quello del Primiero. Definito "botiro" in dialetto, ai tempi della

Serenissima era il migliore burro venduto a Venezia. È prodotto tra le cime dolomitiche delle Pale di San Martino e i monti del Lagorai. Il latte munto alla sera riposa tutta la notte in un ambiente fresco; la panna, affiorata naturalmente, è separata al mattino, trasferita nel caseificio e posta nella zangola in legno, dove viene agitata fino a quando la parte grassa non si rapprende in briciole di burro sospese nel latticello. Eliminato quest'ultimo e lavata la massa con acqua fresca, si impasta a lungo. I panetti si formano utilizzando stampi di legno.

A proposito della frutta secca: a seconda delle disponibilità economiche dei contadini, era d'uso la presenza in dispensa di noci o nocciole, queste ultime importate. Molto conosciute sono le noci del Bleggio, un altopiano nei pressi delle Terme di Comano, sempre in Trentino. Si narra pure di una guerra delle noci combattuta tra il 1579 e il 1580, quando gli abitanti delle valli Giudicarie cercarono di far valere le proprie antiche autonomie sui Tedeschi invasori, senza però avere successo.

La produzione di queste noci non è mai cessata. Sono più piccole rispetto a quelle comuni, ma molto più saporite. La loro crescita è favorita da un'esposizione poco ventosa e leggermente mite di cui gode questo altopiano. Dal gusto

speziato, hanno la forma allungata, un guscio sottile piuttosto facile da rompere e non lasciano alcun alone oleoso. Ideali per la preparazione di molti dolci del territorio, tra cui anche lo zelten. Una volta cotta la torta, non può mancare, come farcia, la classica confettura di mirtilli rossi o ribes. Questi ultimi erano già usati per la produzione di conserve fin dal XVI secolo. A quei tempi, il ribes era chiamato "uva di San Giovanni" perché maturava proprio per tale festività, nel mese di giugno.

Nel libro di Aldo Bertoluzza, *De coquina*, viene riportato integralmente il testo della ricetta di una torta di grano saraceno dell'epoca (XVI - XVII secolo); le metodologie indicate risultano molto simili a quelle attuali, mentre sembra interessante sottolineare come l'autore scandisse i tempi di cottura sulla base di alcune preghiere abituali e conosciute, perché non esistevano i moderni orologi. Nella lingua tedesca il grano saraceno si chiama "Heidenmehl", il grano, cioè, "dei pagani" (Turchi). In Alto Adige e Austria si chiama anche "Buchweizen" e fa riferimento alla pelle scura dei popoli che lo utilizzavano. Nell'Est Europa si parla del grano dei Tartari. Nel 1800 il grano saraceno si chiamava "Schwarzplenten" (polenta nera).

FABIO CROTTI

See *International Summary page 70*

TORTA DI GRANO SARACENO

Ingredienti: (per una tortiera da 18 cm): 3 uova, 125 g di farina di grano saraceno fine, 65 g di mandorle spellate, 65 g di noci, 125 g di burro, ½ cucchiaino di bicarbonato, 100 g di zucchero, 4 cucchiaini di confettura di mirtilli rossi, zucchero a velo.

Preparazione: prendere il burro freddo di frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per un'ora così che si ammorbidisca. Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve. Quando saranno quasi montati, aggiungere una parte di zucchero e continuare fino a quando non saranno ben fermi. Tritare le mandorle con le noci e metterle in una ciotola con la farina e il bicarbonato. Mescolare bene. In un'altra ciotola montare il burro insieme ai tuorli e al rimanente zucchero e versare il tutto nella terrina con le farine. Amalgamare bene. Versare gli albumi all'interno del composto e mescolare dall'alto verso il basso. Riscaldare il forno a 180° in modalità ventilata. Imburrare e infarinare la teglia e versare all'interno il composto. Cuocere per 30 minuti. Fare la prova con uno stecchino prima di sfornare la torta. Una volta sfornata, farla completamente raffreddare. dividerla in due dischi e spalmare sulla superficie di uno di essi 4 cucchiaini di confettura di mirtilli rossi. Coprire con l'altro disco e cospargere con lo zucchero a velo. Prima di servirla farla riposare ancora un'ora.



In viaggio tra Artusi e Adrià

L'uomo e non più lo chef al centro della nuova cucina: il pensiero di Adrià, che aprirà l'8 giugno, a Torino, il suo "Condividere".

DI ANTONIO GADDONI
Delegato di Imola



Oggi stiamo assistendo alla spettacolarizzazione della cucina raccontata in tv, dove conta più la biografia del cuoco che i sapori che porta in tavola, così come ci sono troppe parole attorno al vino, che si vende solo se ben recensito dalle guide. L'auspicio è un ritorno alle tradizioni con la voglia di innovare, rispettando il motto di Curnonsky (Maurice Edmond Sailland), il principe della gastronomia del XX secolo "la buona cucina è quando le cose hanno il gusto di quello che sono". Artusi, come ricorda spesso il critico enogastronomico Pierantonio Bonvicini, credè i tempi della cucina e del modo di stare a tavola, anche con quella sua citazione "Conti corti e tagliatelle lunghe", con i suoi consigli alimentari e dietetici e le norme igieniche. Un vero e proprio argine contro le sofisticazioni alimentari che da secoli imperversano sulle tavole (il vino chiarificato con colla di pesce e l'olio di

papavero aggiunto a quello d'oliva, tanto per citare). Non sarà un caso che il manuale di cucina che Artusi scrisse per le giovani donne sia tuttora uno dei libri più diffusi al mondo. E se il 1700 è il secolo che sdogana il caffè e il tè, è il 1800 quello delle grandi invenzioni in campo gastronomico: nasce il ristorante così come lo intendiamo oggi e prende forma il cappello da cuoco. A Parigi, tra il 1803 e il 1812, venne pubblicata da Grimod de la Reynière la prima guida gastronomica, l'*Almanach des Gourmands*; nel 1871 Liebig mise a punto l'estratto di carne per il dado da brodo; nel 1886 Knorr la minestra in polvere; nel 1894 fu inventato il lievito chimico. Nel 1800 avviò la sua attività Georges Auguste Escoffier, grande cuoco della storia. Il 1900 fu il secolo della *nouvelle cuisine*, nata negli anni Settanta: "Tutto nel conto e niente nel piatto" a detta di alcuni critici. Negli anni Ottanta è stato il tem-

po dei *fast food* e negli anni Novanta nacquero la cucina multietnica e quella molecolare, che ebbe in Ferran Adrià il padre, con lo storico ristorante "El Bulli" di Roses, a Nord di Barcellona, chiuso nel 2012, che cambiò il mondo della gastronomia.

Nel 2004, Ferran Adrià venne inserito dal "Time" nella lista dei cento uomini più influenti al mondo. El Bulli ottenne 3 stelle Michelin e per tre anni consecutivi, dal 2006 al 2009, si posizionò primo nella classifica *The World's 50 Best Restaurants* del periodico "Restaurant". Si arriva così agli anni recenti, con la tv gastronomica: la cucina raccontata in tv è difficile da fare a casa. Fino al ritorno di Ferran Adrià, che in Spagna ha radunato 500 persone, ognuna con un suo sapere, per inventare una nuova cucina che rimetta al centro di tutto l'uomo, non la biografia dello chef, e che dall'8 giugno prossimo sarà presente a Torino.

"Il passato è fondamentale per comprendere il futuro e deve essere chiaro che noi ora mangiamo e condividiamo innanzitutto conoscenza" afferma Ferran Adrià, il quale, proprio in Italia sta per aprire il primo ristorante sotto la sua egida, fuori dalla Spagna: "Condividere" by Lavazza. La scenografia è stata disegnata da Dante Ferretti (scenografo premio Oscar), la cucina sarà curata dal giovane e brillante chef italiano Federico Zanasi. "L'idea di "Condividere" - ricorda Adrià - sarà un modo di intendere la gastronomia che mette al centro l'uomo e le sue esigenze di socialità, di condivisione, ricerca della qualità e amore per il cibo".

See International Summary page 70



Mangiatori di ricotta

Antica e gustosa, la ricotta è ingrediente insostituibile in molteplici preparazioni della cucina regionale.

DI PATRIZIA PERNIOLA MORINI
Accademica di Valli dell'Alto Tevere

L'attenzione sulla ricotta avviene dopo un lungo periodo nel quale è stata considerata di minore importanza, come una “cenerentola” nel mondo dei formaggi. Ho detto formaggi anche se la sua vera identità è quella di essere un latticino. Si ottiene, come dice la parola latina *recostus*, ricuocendo il siero dove è stato fatto il formaggio: non viene quindi usato il caglio. Alcuni la inseriscono tra i formaggi perché comunque il siero da cui è stato ricavato il formaggio ha la presenza del caglio.

Inserita nelle diete ipocaloriche, per il suo basso contenuto di grassi, e in quelle diete degli sportivi, per la capacità di aumentare la massa muscolare, è un prodotto con notevole presenza di proteine nobili e un basso contenuto di colesterolo.

La sua conoscenza si perde nella notte dei tempi. Presente in tutto il bacino mediterraneo, la sua prima comparsa sembra da attribuire ai Sumeri, avvenuta casualmente per un errore nella produzione del formaggio. Conosciuta dagli Egizi (era tra i cibi posti nelle tom-



Vincenzo Campi,
“I mangiatori di ricotta”
(Musée des Beaux-Arts di Lione)



be affinché il defunto ne potesse godere nell'aldilà), dai Fenici, dai Greci e dai Romani, è stata, insieme al pane, alimento importante nell'antichità. Decantata da poeti, scrittori, pittori e registi, ha sempre regalato sensazioni piacevoli al palato. Omero racconta nell'*Odissea*, nel nono libro, che Ulisse, per colpa di questa leccornia, si ferma nella grotta del ciclope con le note, tristi conseguenze. San Francesco, decantando i suoi profumi e il suo candore, rivela come fosse rimasto affascinato dalla ricotta assaggiata nel suo peregrinare nelle terre laziali. Pasolini ne fa un testo letterario dal nome, appunto, *La ricotta*, dove il protagonista, un povero contadino, consuma il suo pranzo, da solo, in un giorno di festa, con pane e ricotta, quasi a evidenziare la semplicità e l'umiltà di questo parco pasto. Di tutt'altro pensiero è stato il pittore cremonese Vincenzo Campi (1536-1591), il quale, nel suo "I mangiatori di ricotta", ritrae alcuni popolani felici e allegri (anche un po' sguaiati) mentre gustano la prelibata leccornia.

Il mondo contadino, sempre attento a non sprecare nulla, e a studiare modi per poter mantenere più a lungo gli alimenti, ha iniziato a mettere il sale, oppure ad affumicare, o a cuocere al forno la ricotta: da qui tante tipologie, nella lunga Italia, che caratterizzano il latticino a seconda delle regioni. Abbiamo,

quindi, la "ricotta calabrese", dalla forma a tronco di cono, che, mescolata al pecorino, viene cotta al forno. Nelle Puglie, stagionata con una forma a palla, entra grattugiata nelle gustose pastasciutte locali. Da ricordare, sempre nelle Puglie, nella zona salentina, la "ricotta marzotica", perché prodotta a marzo quando i pascoli verdi danno un sapore delicato: dopo una stagionatura di 15 giorni, viene avvolta in erbe miste (Graminacee). Nelle Valli Valdesi, in provincia di Torino, c'è la "saras del fen" perché stagionata nel fieno.

Il suo uso in cucina è vario e molteplice e diversi sono i piatti che hanno fatto della ricotta un ingrediente insostituibile. Dai conosciuti "ravioli con ricotta ed erbe" del Centro Italia, ai "Tofen Knodel" trentini, ossia i canederli di ricotta; dalla "pastiera" napoletana, che prevede ricotta e grano lessato su una base di frolla aromatizzata ai fiori d'arancio, alla "torta di ricotta e visciole", uno dei piatti della cucina ebraica romana, che l'unico forno ancora esistente nel ghetto produce quotidianamente. C'è poi la "guastella", uno *street food* d'altri tempi: una focaccia calda, ripiena di ricotta, caciocavallo e strutto fuso con milza di maiale cotta nello strutto: insieme agli squisiti cannoli e alla famosa cassata, è tra le preparazioni con ricotta più rinomate della cucina siciliana. In Sardegna, dove la ricotta è la vera



signora della cucina, entrando in numerose ricette sia fresca sia stagionata, in preparazioni salate o dolci, vorrei ricordare due dolcetti tipici, le "seadas" fritte e le "casadinas": scodelline di pasta di semola, cotte al forno, ripiene di ricotta, zucchero, uva sultanina e profumo di limone.

In Umbria, la ricotta è apprezzata soprattutto fresca e ha rappresentato una delle merende preferite dai bambini, con pane tostato e zucchero, o come fine pasto con polvere di caffè o un goccetto di Rhum o Alchermes.

Il suo basso contenuto di grassi fa sì che oggi, che poniamo più attenzione all'apporto calorico dei cibi, entri in varie preparazioni al posto del mascarpone o della panna. Ne è esempio, nella pasticceria, la preparazione dello "zuccotto" oppure lo stesso "tiramisù" dove la quantità del mascarpone viene dimezzata a vantaggio della ricotta.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

MAGGIO

3 maggio - Centro Studi Territoriale Romagna

Il edizione borsa di studio riservata agli Istituti Alberghieri della Romagna sul tema: "Lo scalogno di Romagna e la cipolla di Medicina"

5 maggio - Rovereto

Convegno "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana"

19 maggio - Verona

Assemblea ordinaria dei Delegati

SETTEMBRE

9 settembre - Valdichiana-Valdorcia Sud

Premio "Franco Marengli 2018": "Farine naturali: scoperte e ri-scoperte"

OTTOBRE

18 ottobre - Cena Ecumenica

"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale"



Il cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore

Una varietà particolare, ricca di micronutrienti e di antiossidanti.

DI MONICA SARDONINI HIRSCHSTEIN

Accademica di Cortina d'Ampezzo

Vinigo di Cadore è un piccolo paese di origine ladina, frazione del più grande Vodo, che domina, dai suoi 1.025 metri di altitudine, la zona circostante, compreso com'è tra due ruscelli che corrono verso il Boite, affluente del Piave. Siamo in provincia di Belluno. Nel piccolo paese, caratterizzato da sempre da un'economia prevalentemente contadina, gli abitanti sono rimasti in pochi, e in un simile scenario i prodotti tradizionali hanno rischiato di scomparire. Fortunatamente, alcuni dei vinighesi rimasti hanno tenacemente continuato a coltivare il "vero cavolo cappuccio tradizionale di Vinigo". Questa varietà così particolare

di cavolo cappuccio è coltivata da quasi mille anni a Pias, dove il terreno è particolarmente ricco di humus, che arriva a quasi un metro di profondità, regalando al prodotto qui coltivato un sapore particolare, dolce, sapido, minerale. Dal 2013 il cavolo cappuccio tradizionale di Vinigo è un prodotto Pat, ed è inserito nella Strada dei Formaggi e dei Sapori delle Dolomiti Bellunesi. Il cavolo cappuccio è coltivato in Europa da millenni; i Greci lo consideravano sacro, mentre i Romani lo utilizzavano per curare svariate malattie, e lo mangiavano crudo prima dei banchetti, convinti che combattesse l'ubriachezza. Catone il Vecchio affermava che facilitasse la digestione, e le popolazioni marinare lo consumavano in grandi quantità, assieme alla cipolla, per compensare l'alimentazione povera durante i viaggi. Oggi, è stato dimostrato che il cavolo cappuccio è ricco di micronutrienti e di antiossidanti: contiene indolo-3-carbinolo, che contribuisce ad aumentare la produzione di metaboliti estrogenici antitumorali, e anche sulforano, che agisce sulla prevenzione dei tumori dell'apparato digerente; alto è inoltre il contenuto di vitamina C, che rinforza il sistema immunitario e migliora l'assorbimento del ferro, e quello di acido folico. Ricco di fibra, aumenta il senso di sazietà, prevenendo la stitichezza e controllando l'innalzamento della glicemia. In cosmesi, il suo succo è impiegato per i prodotti rivitalizzanti per la pelle e, dato l'elevato contenuto di zolfo, possiamo sfruttare l'acqua di cottura del cavolfiore per fare impacchi casalinghi utili a combattere brufolletti o infiammazioni cutanee.





Il cavolo cappuccio tradizionale di Vinigo deriva dall'addomesticazione di una progenitrice selvatica comune, la *Brassica Oleracea L.*, della famiglia delle *Crucifere*. La coltivazione inizia con la semina in piena terra all'incirca il 25 di aprile, per San Marco; il trapianto a dimora avviene il 24 giugno, per San Giovanni; la raccolta coincide con il periodo dei Santi, a inizio novembre, dopo le prime brinate autunnali che favoriscono la chiusura del-

la testa e aumentano la croccantezza del prodotto. Alla raccolta, due o tre delle piante migliori vengono destinate alla produzione di seme, gestita dalle varie famiglie in piena autonomia. Le piante selezionate vengono prelevate dal campo, poste in un contenitore pieno di terra, al riparo dal freddo invernale e annaffiate di tanto in tanto. Tra dicembre e febbraio, viene recisa la testa: la pianta inizia a germogliare, e a primavera viene messa a dimora nel campo per la fioritura; i fiori sono gialli, e nei mesi di luglio e agosto, dopo l'impollinazione, si formano le infruttescenze dette siliques. Prima che queste si aprano e lascino cadere i semi sul terreno, i rami vengono tagliati, raccolti in mazzi, portati in solaio, e lasciati maturare lentamente appesi all'ingù; quando le siliques si aprono, i semi cadono a terra, per poi essere raccolti e conservati con cura. Dato che la raccolta del seme avviene tardivamente rispetto alla semina, il seme impegnato è quello dell'anno precedente e, pertanto, la coltivazione ha carattere biennale.

I terreni di Vinigo, in cui si coltiva il cavolo cappuccio, sono ricchi di elementi nutritivi, drenanti, freschi, con alta ritenzione idrica e a pH sub-alcocalino. La commissione De.Co ha individuato due tipologie di cavolo cappuccio coltivate nelle aree in questione: il cavolo Brunswick e il cavolo Krautkaiser. Il primo è più grande, ma pesa meno, ha forma schiacciata e color verde medio brillan-



te; il secondo è di pezzatura più contenuta, ma di maggior peso e più compatto, di forma tondeggianta, colore più chiaro e dalla conservazione più lunga. Come gustare questo prodotto così unico e particolare? Sicuramente a crudo in insalata, per assorbire al meglio la vitamina C, termolabile; oppure in pentola con cotechino o salsicce ("capuze scautride") e l'immane dorata polentina. Le abitudini contadine del paese di Vinigo, inoltre, non possono dimenticare l'arte di conservare le verdure nel tempo: si perpetua così la tradizionale trasformazione dei cavoli cappucci in crauti, o "capuze garbe". Essi sono il prodotto della fermentazione lattica dei cappucci, che avviene semplicemente aggiungendo sale da cucina per controllare il processo. Una volta puliti e affettati, i cappucci vengono adagiati sul fondo, precedentemente ricoperto da foglie intere, del "mastel", tipico recipiente in legno di larice a doghe, più largo di bocca che di fondo; si aggiungono manciate di sale e, a piacere, bacche di ginepro; si procede quindi alla pigiatura con le mani, in modo da facilitare lo spurgo dell'acqua; si appoggiano infine foglie intere su tutta la massa, e si chiude con il coperchio di legno, ponendovi sopra un peso. Il tutto va lasciato fermentare al fresco per due o tre mesi, controllando che l'acqua prodotta dai cappucci li ricopra integralmente: diversamente, occorre aggiungerne altra. Alcune famiglie hanno

recentemente sostituito i "mastel" con orci in terracotta di diverse dimensioni: il risultato non cambia. Durante questo periodo, i fermenti trasformano gli zuccheri in acido lattico, e in assenza di ossigeno si arriva a una progressiva acidificazione dell'ambiente fino alla stabilizzazione, che favorisce la conservazione del prodotto per parecchi mesi. L'alimento fermentato è più digeribile, arricchito da vitamine e da nutrienti sintetizzati dai microrganismi.

Come tutelare, conservare e far conoscere questo delizioso prodotto di nicchia, che potrebbe rischiare l'estinzione? Le proposte avanzate sono svariate: organizzazione di manifestazioni locali; stesura di un disciplinare tecnico di produzione che regolamenti le coltivazioni; presenza di un soggetto che si occupi di tutte le fasi riguardanti la protezione del seme; l'iscrizione nell'elenco dei Pat della regione. Due sono le date in cui la tradizione religiosa si accompagna a quella contadina per celebrare il ciclo vegetativo del cavolo cappuccio, come accade da secoli. Il 24 giugno, festa di San Giovanni Battista, patrono di Vinigo, è il giorno della semina, durante il quale il campo viene benedetto e si svolge una piccola sagra; nei giorni a cavallo di Ognissanti si svolge invece la festa del raccolto, accompagnata da una manifestazione anche gastronomica con degustazione di prodotti, rigorosamente del territorio, provenienti da aziende agricole attenti a qualità e sostenibilità. Tutto ciò serve a far conoscere la zona da un punto di vista gastronomico, oltre che paesaggistico. Anche i ristoratori possono giocare un ruolo fondamentale nella diffusione e nella tutela di questo prodotto di nicchia, inserendolo nei propri menu, magari rivisitandoli con creatività e fantasia.

Dimenticare un alimento unico e particolarissimo sarebbe perdere una parte di storia, tradizione e cultura.

See International Summary page 70



Il menu di fra' Camillo

Un frate cercatore che fu l'ispiratore della vocazione di Padre Pio.

DI GIAMPAOLO COLAVITA

Membro del CST del Molise

In tutte le biografie di San Pio da Pietrelcina, al secolo Francesco Forgione, si racconta della barba di fra' Camillo, che tanto colpì il Santo quando era un giovinetto, così da portarlo a scegliere di consacrarsi al Signore nell'Ordine dei Frati Minori Cappuccini. Solo omonimo di don Camillo, famoso personaggio creato dall'abile penna del Guareschi, fra' Camillo era un umile frate cercatore, vissuto a cavallo tra il XIX e il XX secolo. Era nato in un paese del Molise, Sant'Elia a Pianisi, ma ha trascorso gran parte della sua vita nei conventi di Morcone (Benevento) e di



S. Egidio in Montefusco (Avellino). Un giorno, per la cerca, arrivò fino a Pietrelcina, che dista da Morcone circa 30 km, e passando per Piana Romana, la contrada dove si trova ancora oggi la masseria dei Forgione, si fermò sull'aia per chiedere un po' di grano. Era nel pieno vigore degli anni, la corporatura massiccia, la barba nera e fluente, aveva sempre una buona parola e carezze per i bambini. A volte regalava una castagna, una noce, qualche immaginetta o una medagliina. Francesco, che ormai era giovinetto, era lì con mamma Peppa e restò fortemente attratto da quel frate semplice e umile che emanava un carisma particolare, tanto che non sapeva staccarsi dalla sua figura, avvertendo una forte emozione. Cominciò così a serbare nel segreto del suo cuore la decisione di farsi frate con la barba, come fra' Camillo.

Quando ebbe 15 anni e arrivò il momento di entrare in convento, il noviziato di Morcone però era pieno e c'era da aspettare un poco. Così lo zio Pellegrino, il quale preferiva che il nipote scegliesse un Ordine secolare, perché avrebbe avuto condizioni di vita certamente meno misere di quelle dei frati, cercò di dissuaderlo, ma Francesco per nulla intimorito, e risoluto: "No, voglio farmi monaco con la barba come fra' Camillo. La barba di fra' Camillo si era ficcata nella mia testa - raccontava lo stesso Padre Pio - e nessuno mi poté smontare".

Come un novello fra' Galdino, di manzoniana memoria, per ben 35 anni fra' Camillo ha percorso in lungo e in largo le contrade del Sannio e dell'Irpinia. Era una provvidenza per il convento e seb-



bene vi fossero tante bocche da sfamare, soprattutto giovani fratini, nei conventi di Morcone e di S. Egidio non si è mai sofferta la fame.

La gente diceva che fra' Camillo con una mano prendeva e con l'altra dava. Per esempio, in occasione della fiera di S. Egidio, che durava due o tre giorni, accoglieva in convento coloro che venivano dai paesi del circondario e che avevano bisogno di attingere acqua, mangiare e pernottare. Proverbiale era il menu di fra'

Camillo: baccalà fritto, peperoni fritti, pane unto e un buon bicchiere di vino. Pietanze che per lui avevano il gusto della riconoscenza verso i benefattori e la generosità della gente. A quei tempi, il baccalà e i peperoni fritti erano anche il cibo dei pellegrini che si recavano nei tanti santuari mariani o in quelli di Santi ragguardevoli, e al contempo esprimevano un rito penitenziale e il senso della condivisione e della convivialità, come nel convivio di San Giuseppe.

Il baccalà, cibo tipico dei giorni di magro, un tempo a basso costo o barattato, era facilmente conservabile durante il pellegrinaggio e veniva unito ai peperoni fritti, espressione di un prodotto stagionale del territorio, la cui coltivazione era molto diffusa. Semplicità e funzionalità, ma anche sapidità e fragranza e così, con il tempo, si è consolidata la tradizione del baccalà e dei peperoni fritti, spesso offerti per devo-



zione su una *panonta* (pagnotta di pane tagliata a strati e farcita con peperoni fritti). Una pietanza dal grande effetto sensoriale dovuto ai tanti composti aromatici che si liberano dal peperone durante la frittura e che oggi conosciamo con nomi a volte piuttosto complessi, per esempio: "peperina pirazina" che dà il tipico odore dei peperoni verdi e che percepiamo con intensità perché ha una bassa soglia olfattiva; acido acetico, acetoina, etilacetato, dimetossifenolo, toluene, xilene, e altri ancora.

Certamente i commensali di fra' Camillo avevano lo stomaco sempre "spalancato" e non avevano bisogno di ulteriori stimoli; inoltre, la possibilità di assumere con il baccalà una buona dose di proteine nobili non capitava tutti i giorni.

Insieme alle aringhe affumicate e alle sarde salate, il baccalà era l'unico tipo di pesce che arrivava nelle zone interne.

Si è sviluppata così una significativa tradizione della cucina del baccalà, che oggi sta registrando un rinnovato gradimento. Rispetto al baccalà di fra' Camillo, probabilmente oggi è più difficile trovare il "vero baccalà", cioè quello ottenuto dal merluzzo norvegese (*Gadus morhua*) delle isole Lofoten, o in subordine dal merluzzo del Pacifico (*Gadus macrocephalus*). Sempre più spesso vengono spacciati fraudolentemente per baccalà pesci di specie meno pregiate: *Brosme brosme* (brosme), *Molva molva* (molva), *Pollachius virens* (merluzzo carbonaro), *Melanogrammus aeglefinus* (eglefino), pescati in acque diverse da quelle fredde del Mar Baltico.

Con la denominazione "baccalà", infatti, possono essere etichettati esclusivamente i merluzzi del genere *Gadus*, sottoposti a salagione e stagionatura, mentre se sono essiccati sono denominati, come è noto, "stoccafisso". Le altre specie, invece, devono essere indicate con la denominazione e la specificazione "salato" (es., *Molva molva salata*). Anche se i caratteri differenziali non sempre sono facili da riconoscere, la lucentezza e lo "sfogliare" delle carni dopo la cottura sono tipici del vero baccalà, mentre le altre specie hanno carni più sfilacciose e opache; il colore è un parametro meno attendibile perché nel baccalà è consentito l'uso di sostanze sbiancanti come i solfiti.

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).



Celiachia e intolleranze al glutine

Un tipo di cucina sapiente, salutare e creativa.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO - *Delegata di Crotona*
E GIULIO CAPOCASALE - *Accademico di Crotona*

In perfetta sintonia con gli scopi e le finalità istituzionali dell'Accademia, essenzialmente diretti alla divulgazione della cultura del cibo, non solo dal punto di vista gastronomico, ma in tutte le sue implicazioni, in specie di natura storica, antropologica e scientifica, la Delegazione di Crotona ha organizzato, in un noto hotel-ristorante cittadino, un interessante convegno di grande attualità su "Celiachia e intolleranze alimentari causate dal glutine".

Al fine di migliorare la vita sociale dei soggetti affetti da tali patologie, attraverso l'acquisizione di dati medico-scientifici, i lavori del convegno, per la specifica competenza della materia in oggetto,

sono stati affidati alla dottoressa Caterina Pacenza, pediatra, gastroenterologa, e Presidente regionale calabrese del Comitato scientifico dell'"Associazione Italiana Celiachia". L'evento - che oltre alla presenza di numerosi Accademici, ha visto quella di un folto e qualificato pubblico, tra cui rappresentanti di associazioni culturali cittadine e club-service - si è aperto con l'intervento della Delegata di Crotona, Adriana Liguori Proto. Nell'illustrare brevemente l'argomento, la Delegata ha sottolineato come le intolleranze alimentari, in progressivo aumento, abbiano dato origine a un nuovo tipo di cucina, sapiente, salutare e creativa, che vari ristoratori propongono





nei loro menu. A seguire, molto gradito è stato l'intervento della dottoressa Antonella Cosentino, Vice Sindaco e Assessore alla cultura del comune di Crotona, che ha espresso il suo plauso all'iniziativa per la ricaduta sociale e culturale sul territorio.

Caterina Pacenza ha svolto la sua relazione su "La celiachia e i disturbi correlati al glutine - approccio curioso e critico dalle origini ai nostri giorni", definendo la celiachia come un'infiammazione cronica dell'intestino tenue che provoca atrofia dei villi intestinali e che può colpire individui di tutte le età, geneticamente predisposti. In Italia è riconosciuta come malattia sociale, poiché si stima che possa interessare una persona su ogni 100/150 abitanti.

È causata da una reazione alla gliadina, una proteina del glutine, presente nel grano, e da proteine simili che si trovano nelle tribù di *Triticeae*, che comprendono altri cereali comuni come orzo e segale. L'unica terapia disponibile è la dieta aglutinata, eseguita con rigore per tutta la vita.

L'uomo, ha tenuto a sottolineare la dottoressa Pacenza, ha cominciato a coltivare i cereali nel periodo Neolitico (intorno al 9500 a.C.) in Mesopotamia, ed

è quindi probabile che la celiachia non si sia mai verificata prima di allora. Infatti, precedentemente, l'uomo viveva di caccia. Areteo di Cappadocia, nel II secolo d.C., documentò una sindrome da malassorbimento, con diarrea cronica, definita "affezione celiaca" (dal greco *koiliakòs*, addominale).

La medicina occidentale del XIX adottò lo stesso termine di Areteo (celiachia) e correlò la malattia con il grano solo nel 1940, quando fu individuato come fattore scatenante dal pediatra olandese W.K. Dicke. L'atrofia dei villi fu descritta nel 1954 e, nel corso degli anni, furono chiarite settanta altre caratteristiche della malattia.

Disturbi simili, come sintomatologia, sono i cosiddetti disturbi glutine-correlati, quali l'allergia al frumento e la sensibilità al glutine. La prima è una reazione allergica tipica, la seconda è simile alla malattia celiaca ma senza danni ai villi intestinali. La celiachia è una malattia autoimmune, che ha una componente genetica, a differenza della sensibilità, per cui la prima rimarrà per tutta la vita, ha sottolineato la relatrice, mentre la seconda potrebbe guarire. Se non si elimina il glutine dalla propria dieta, la celiachia può avere conseguenze pato-

logiche nel tempo. La relatrice ha ribadito, inoltre, che nessuno è in grado di digerire correttamente il glutine a causa di un deficit enzimatico. E in maniera provocatoria si è posta la domanda se tutti, quindi, abbiano bisogno di fare diete senza glutine. La risposta è "sicuramente no". Il glutine viene interpretato dal nostro sistema immunitario come un nemico, alla stregua di un batterio. Esso inizia a combattere la guerra al fine di sbarazzarsi del nemico: solo pochi individui la perderanno e svilupperanno infezioni, così come pochi avranno disturbi correlati al glutine.

Alla domanda se esistano test diagnostici che possano accertare la celiachia o la sensibilità al glutine, la dottoressa Pacenza ha risposto che esistono marcatori specifici nel sangue per la celiachia, mentre per la sensibilità al glutine si fa una diagnosi con criteri di esclusione.

È seguito l'intervento della dottoressa Adriana Martino, referente-delegata di Crotona dell'Associazione Italiana Celiachia, la quale ha illustrato il progetto di formazione, avviato presso i ristoratori della provincia di Crotona, per offrire menu preparati non solo con cibi privi di glutine, ma anche seguendo procedure atte a evitare la contaminazione. La Delegata Adriana Liguori Proto ha chiuso i lavori dell'incontro, ringraziando Caterina Pacenza per la lineare chiarezza dell'esposizione; ha inoltre espresso apprezzamento ad Adriana Marino per la lodevole iniziativa del progetto di formazione rivolto ai ristoratori, in via di attuazione.

Il convegno si è concluso nel salone delle feste dell'hotel "Lido degli Scogli", con la cena "A tavola... sapienza, sapore e creatività con i cibi senza glutine". Il menu, con le vivande prive di glutine, è stato elaborato dal maestro di cucina Antonio Martino, mentre il maestro di sala, Damiano Sposato, ha curato l'allestimento e la scenografia della tavola. Al termine della cena, la Delegata si è complimentata con lo chef e il suo staff, per la gustosa e sapiente preparazione dei cibi.

See International Summary page 70



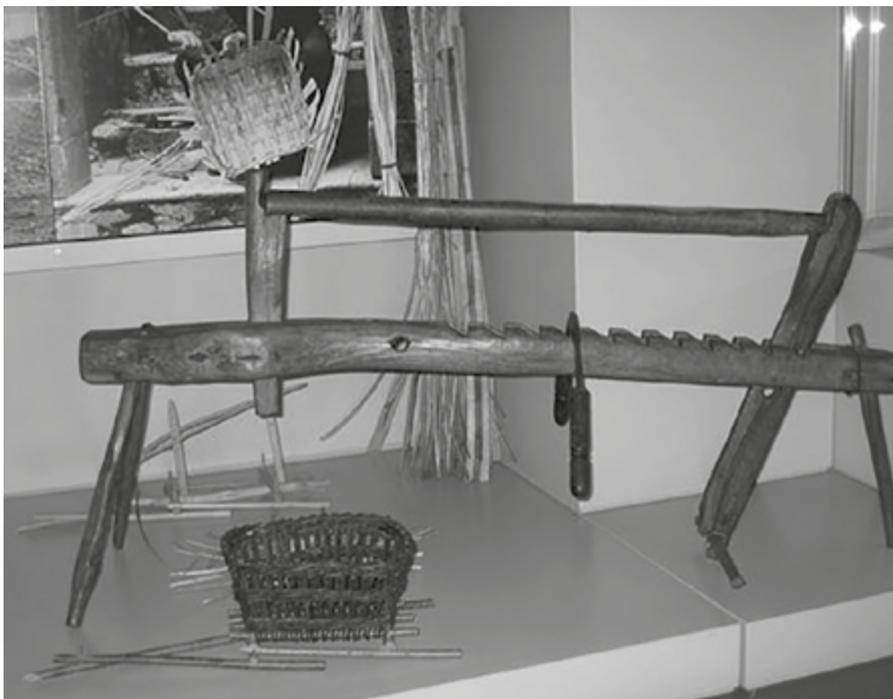
Il formaggio di Luni. Una tradizione da riscoprire

La storia dei formaggi d'Italia passa anche dall'antica città di Luni e dal suo territorio.

DI MARINELLA CURRE CAPORUSCIO
Delegata della Spezia

Si è svolto a Luni, nel Museo Etnografico, un convegno promosso dalla Delegazione della Spezia, dal titolo "L'antico formaggio di Luni: una tradizione da riscoprire". Di un formaggio tipico, il più antico di cui si abbia notizia nell'area che va dalla Liguria di Levante alla Versilia, passando per la Lunigiana, parla con una certa precisione il poeta Valerio Marziale, giusto due-mila anni fa, nel XIII libro dei suoi *Epigrammi*. Quel formaggio, "*caseus Etruscae signatus imagine Lunae*" ("marchiato con il simbolo della città etrusca di Luni") "*praestabit pueris prandia mille tuis*" ("consentirà mille merende ai tuoi ragazzi"). Tale affermazione è il primo riferimento storico a un prodotto Dop, vale a dire a denominazione di origine

*Attrezzo per la lavorazione del formaggio,
Museo Etnografico di Luni*



("signatus imagine Lunae"). Il poeta dà anche una caratteristica in più, la forma gigantesca (buona per "mille" merende), probabilmente tondeggianti. Non a caso diversi ricercatori, pur senza approfondire l'argomento, hanno posto in relazione quel formaggio lunense - del quale, oltre a Marziale, parla con una certa autorevolezza anche Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, collocandolo con precisione "al confine tra la Liguria e la Toscana" - con la tradizione medievale del formaggio piacentino, antenato diretto del grana padano e del parmigiano reggiano.

I lavori del convegno sono stati introdotti dalla Delegata della Spezia Marinella Curre Caporuscio, la quale ha sottolineato come l'iniziativa intendesse concludere idealmente l'attività accademica del 2017, anno dedicato al formaggio, aprendo nel contempo il 2018, dichiarato "Anno del Cibo" a livello nazionale. Sono seguiti alcuni interventi di saluto, tra i quali quelli del Sindaco di Luni Alessandro Silvestri, del Senatore Massimo Caleo e dell'Assessore al turismo del Comune della Spezia, Genziana Giacomelli.

La relazione di base, dal titolo "Storia e misteri di una Dop del I secolo dopo Cristo", è stata tenuta dall'Accademico Egidio Banti, DCST della Liguria, il quale ha messo in luce il carattere storico della produzione, sicuramente attestata nell'area di Luni, di un formaggio probabilmente pecorino al tempo del primo Impero romano e che doveva essere ben conosciuto a Roma e utilizzato nell'alimentazione. Appare singolare come di tale formaggio si perdano sostanzialmente le tracce nei secoli



Anfiteatro di Luni



seguenti, per poi ricomparire, in altra forma, quasi mille anni dopo, nella Pianura Padana. Pertanto, data la dislocazione delle antiche popolazioni liguri a cavallo dell'Appennino, i contatti tra la Lunigiana e l'area di Parma e della Val di Taro potevano esistere attraverso percorsi stradali molto antichi e ben precedenti alla "via Francigena", anche al tempo dell'Impero augusteo. Su questo punto, secondo Banti, occorrerà proseguire gli studi, sottolineando come gli stessi studiosi parmensi, che si sono occupati della materia, non siano per ora pervenuti a convinzioni definitive. Quanto alla scomparsa della produzione del formaggio di Marziale, è probabilmente legata alle modifiche intervenute nell'economia agricola romana del tardo Impero, seguite poi dalla crisi e dalla decadenza della città di Luni, di cui Dante, come attesta nel *Paradiso*, poté vedere solo le rovine.

La seconda relazione è stata presentata da Maria Silvia Lusuardi Siena, docente di Archeologia medievale all'Università Cattolica di Milano e Presidente del Centro Studi lunensi, per conto del quale sta coordinando alcune importanti campagne di scavo nell'area dell'antica città. Ha svolto il tema "A tavola con gli antichi abitanti di Luni". Interessan-

te l'affermazione di come l'arrivo sulle tavole liguri di olio spagnolo o addirittura nordafricano non sia una "prerogativa" dei tempi moderni: già in epoca imperiale, infatti, le navi che approdavano al porto sbarcavano grandi quantità di anfore ricolme non solo di olio, ma anche di frumento, lenticchie e *garum*, la salsa liquida di interiora di pesce con cui i Romani condividevano numerosi piatti. Una cucina, quindi, molto ricca e variegata, a base di carne e pesce della quale, peraltro, restano poche tracce se non, appunto, le tante anfore recuperate nell'area archeologica.

Dalla storia passata ai tempi attuali: l'Accademico Giuseppe Stoppelli, già dirigente dell'Agricoltura in Regione Liguria, ha parlato della "Filiera del latte nel territorio spezzino", sottolineando le potenzialità di un territorio nel quale "insistono" tanto la fattoria lattiera di Marinella, che sorge proprio nei pressi dell'antica città, quanto la "Valle del biologico" dell'alta Val di Vara, una zona confinante con la Val di Taro, i cui contatti commerciali con Luni esistevano di sicuro sin dall'età antica. Il calo di produzione degli ultimi decenni, legato allo spopolamento delle campagne - ha affermato Stoppelli, presentando dati e diagrammi - non deve scoraggiare un

settore che merita un rilancio. Le conclusioni del convegno sono state affidate a un ospite d'eccezione, il Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini. Parmense, Ballarini ha scritto libri importanti sulla cucina della sua terra, nei quali ha anche affrontato l'argomento legato alle origini della produzione di formaggio in area emiliano-padana, ivi compresi i collegamenti con l'area di Luni. Ripercorrendo a ritroso origini e trasformazioni del formaggio, prodotto prezioso per la cucina antica e moderna, con documentati riferimenti ai collegamenti interregionali di un tempo, ha messo in luce l'importanza di approfondire questi temi nello spirito autentico dell'Accademia, quello di riscoprire, valorizzare e tutelare le produzioni più antiche e caratteristiche del cibo.

Al termine dei lavori, i partecipanti al convegno, tra i quali il Segretario del Centro Studi "Franco Marengli", Elisabetta Cocito, e i numerosi rappresentanti di diverse Delegazioni, si sono spostati per la riunione conviviale all'albergo ristorante "La Castellana", situato nel comune di Fosdinovo, in un punto panoramico dal quale si domina l'intera valle di Luni.

See International Summary page 70



Alimenti preziosi per la salute

Una mappa delle benefiche sostanze contenute nei cibi che interagiscono con i nostri geni.

DI NICOLA BARBERA

Accademico di Milano Duomo

Un'alimentazione oculata non solo non fa ingrassare, ma consente anche di invecchiare meglio, perché può contribuire a prevenire l'insorgere di molte malattie dell'apparato digerente e di quello cardiocircolatorio, mantenendo basso il livello di ossidazione interna, limitando così l'accumulo di colesterolo nel sangue, con riduzione dei rischi di ipertensione e di arteriosclerosi.

Alimenti benefici, alleati preziosi per la nostra salute sono, per esempio, il pesce (specialmente quello azzurro), le verdure, la frutta di stagione, i legumi, i cereali (meglio se integrali).

Entrando più nel dettaglio, iniziamo dalle *erbe aromatiche* che, usate in piccole dosi, non solo danno più gusto e personalità a molte pietanze, ma anche,

ognuna con la sua specificità, favoriscono la secrezione gastrica, consentono di limitare la quantità di sale e di condimenti, oltre ad avere proprietà officinali, grazie agli oli essenziali ricchi di principi attivi, con azione depurativa, diuretica, tonica, rilassante, antibatterica. Qualche esempio: la *menta*, oltre a essere digestiva e rinfrescante, ha un'azione antinfiammatoria nei casi di colon irritabile; la *salvia*, il cui etimo significa "salute" ha proprietà antispasmodiche; il *timo*, antibatterico che i Romani mettevano nelle scorte di cereali per prolungarne la conservazione; l'*aneto* (finocchio marino) il cui olio essenziale è usato per fini officinali e terapeutici; il *mirto* noto per le sue proprietà digestive; il *prezzemolo* ricco di vitamina C, che facilita l'assorbimento

di ferro e protegge dai radicali liberi. Un'altra famiglia, strettamente legata agli aromi e amica della nostra salute, è rappresentata dagli *ortaggi*, tra cui i cavoli, ricchi di vitamine e di sali minerali, veri e propri integratori alimentari che combattono i radicali liberi e quindi l'invecchiamento cellulare, oltre a offrire una difesa nei confronti di tumori al colon; i cavoli possono essere mangiati crudi o con breve cottura a vapore. Per ridurre il caratteristico odore di zolfo, sprigionato durante la cottura, si può mettere nella pentola una fetta di limone sbucciato e/o un batuffolo di ovatta imbevuto di aceto di vino tra pentola e coperchio. Come curiosità, pare che il cavolo fosse l'unico cibo di Diogene di Sinope (il filosofo cinico del IV secolo a.C. convinto che l'uomo sag-





gio poteva fare a meno del superfluo). La *carota* (originariamente era bianca, come la *pastinaca*, o rossastra o violetta o nera fino a tutto il XVII secolo quando, in Olanda, i botanici, con ibridi e incroci, ottennero una carota arancione in onore della casa reale Orange-Nassau), è l'ortaggio che contiene più betacarotene, facilita quindi la produzione di melanina che protegge la pelle dai raggi UV del sole e dona un'ideale abbronzatura. Dei *finocchi* (l'Italia produce l'85% della produzione mondiale) si mangiano le guaine fogliari a forma di palla carnosa, che si formano alla base della pianta, detta "grumolo" (il frutto del finocchio è quello che, comunemente è chiamato "seme" e viene adoperato come aromatizzante e per tisane contro i gonfiori addominali). I finocchi sono ottimi diuretici e digestivi.

L'orto ha costituito una risorsa alimentare fondamentale della civiltà contadina che, nel tempo, si è arricchita con nuovi vegetali di origine asiatica, come la *melanzana* e il *carciofo* che, grazie alla cinarina, favorisce la secrezione biliare da parte del fegato e quindi l'assorbimento dei grassi. Il *pomodoro* (ricco in particolare di licopene liposolubile) addirittura migliora con la cottura; è un ottimo protettivo del sistema cardiocircolatorio e ha un'azione preventiva nei confronti del cancro alla prostata. Esso, di origine peruviana, fu accolto con diffidenza in Europa e utilizzato agli inizi come pianta ornamentale specie nella varietà di color giallo (di qui "pomo d'oro") e finalmente nel 1700, in Francia, in cucina.

Le *erbe commestibili* hanno costituito per millenni, prima il cibo primordiale per l'uomo non ancora cacciatore, poi una riserva fresca, sempre a portata di mano, con tante varietà a seconda delle stagioni. Le verdure a foglia verde, tipici prodotti invernali, comprendono: *lattuga*, *spinaci*, *erbette* dette in Toscana *bietoline*, *coste*, *catalogna* (sia a foglie frastagliate, sia a costa larga e bianca; i germogli all'interno del cespo sono noti come *puntarelle*) sono importanti per la salute, perché ricche di acido folico, magnesio, vitamina C e di fibre, che

aiutano a rafforzare le difese naturali e a disintossicare l'organismo, quindi fanno bene al cuore e alla linea. Per ridurre le perdite di vitamine e sali minerali, la lessatura delle verdure va fatta a pentola scoperta, così restano anche più brillanti; migliore ancora è la cottura a vapore.

Sostanziosi ed economici (si potrebbe dire parafrasando S. Francesco: "*multo humili et pretiosi*") e di origini antichissime, sono i legumi (la lenticchia pare fosse nota nell'Asia Sud-occidentale già dal 7000 a.C.): i *fagioli* contengono la lecitina che ha la capacità di emulsionare i grassi e il colesterolo; i *piselli* (originari della Persia), avendo una scarsa concentrazione di amido, sono i legumi più digeribili. Da un punto di vista salutistico, i legumi andrebbero mangiati almeno tre volte alla settimana: in zuppa, abbinati a cereali (riso e piselli, pasta e fagioli, pasta e ceci, orzo e fagioli) sostituendo, vantaggiosamente, una bistecca; ma anche accompagnati con alimenti ricchi di grassi, perché assorbono parte dei lipidi in eccesso, come nel classico "cotechino e lenticchie". Questi abbinamenti sono, di fatto, complementari in quanto uniscono ai carboidrati dei cereali le loro proteine vegetali; inoltre contengono molte fibre e niente colesterolo. Un altro aspetto positivo è che i legumi provengono da culture a basso impatto ambientale. Per evitare il senso di gonfiore dell'intestino, si possono mangiare i legumi ridotti in crema.

È quasi superfluo menzionare la *frutta fresca* che fa sempre bene e può essere mangiata tutti i giorni, anche più volte: le proprietà salutistiche delle *mele* sono proverbiali; le *pere* racchiudono il 16% delle fibre necessarie al fabbisogno quotidiano, sono dissetanti e facilmente digeribili, quindi particolarmente indicate nell'alimentazione di bambini e anziani; l'*anguria*, come altri frutti rossi: *fragole*, *lamponi*, *ciliegie*, contiene vitamina C, magnesio, selenio, flavonoidi e licopene (come il pomodoro) per cui fornisce benefici antiossidanti; *meloni*, *pesche*, *albicocche* combattono i segni del tempo, contribuiscono a pre-



servare la salute degli occhi e della pelle e sono idratanti e rinfrescanti. Le *banane* sono nutrienti, ricche di potassio e di vitamina B; *susine*, *more*, *mirtilli* e *fichi neri* sono ideali per ridurre l'affaticamento, specie delle gambe e, grazie al contenuto di carotenoidi, a rallentare l'invecchiamento; in autunno l'*uva da tavola* prepara, con dolcezza e proprietà benefiche, l'organismo al cambio di stagione (le uve senza semi sono dette "apirene"); la buccia dell'uva nera contiene polifenoli vegetali, come il resveratrolo, con spiccata azione antiossidante, protettiva anche nei confronti dell'apparato cardiovascolare e quindi a contrastare i processi di degenerazione cellulare (che iniziano già dopo i 30 anni!). Nel periodo invernale, globalizzazione a parte, Madre Natura dona, in particolare, gli *agrumi* ricchi di vitamine: *arance* (con proprietà immunitarie), *pompelmi* (proteggono contro attacchi di cuore e cancro alla prostata), *mandarini* (facili da mangiare, anche per i bambini, perché la scorza profumata e sottile si stacca facilmente dagli spicchi). Spremute di agrumi andrebbero bevute non solo a colazione, ma anche come dissetante durante la giornata, soprattutto in sostituzione dei molto zuccherati "succhi di frutta".

Per concludere questa panoramica, lacunosa e assolutamente non esaustiva, citiamo la nuova frontiera costituita dalla nutrigenomica, che punta a regolarizzare il nostro metabolismo, studiando come le sostanze contenute nei cibi interagiscano con i nostri geni fino a modulare le risposte cellulari; alla base di molte malattie ci sono infatti infiammazioni delle membrane cellulari causate da fattori alimentari.

See International Summary page 70



Civiltà senza tempo di “sàgn’ e taccunèlle”

Le nostre tradizioni gastronomiche vanno salvaguardate assieme ai loro coinvolgenti aspetti linguistici.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Vasto



D'accordo, discettiamo pur sempre di cucina popolare; tuttavia, non si tratta forse di quella cui alludeva Orio, con il suo storico appello a salvarla dall'estinzione? E, di preferenza, secondo indispensabile espressione vernacolare, in senso compiuto, ossia amalgamando gusto e lingua? Come avviene da sempre lungo tutto lo Stivale, ogni cucina locale, quasi domestica, possiede il suo geloso lessico cibario, "impastato" con le proprie golosità; preambolo che serve per domandarsi se al buongustaio milanese non si sottrarrebbe qualche porzione di ingordigia della sua "busecca", proponendogliela come semplice trippa? E al fiorentino chi avrebbe cuore di porgere il suo noto panino farcito, senza chiamarlo per il nome del ghiotto ripieno: "lampredotto"? O al napoletano, possibilmente verace, la sua "pizza cu 'a pumarola 'n coppa"? Nemmeno al paler-

mitano sarà possibile parlare di sfilatino, omettendo l'attribuzione intera della sua leccornia: "pani c'a méusa". Infine, riteniamo utile monito, dire che risulta spericolato parlare al vastese di solo pesce con sugo, cioè trascurando di nominargli il suo divin "brodetto". Accrediti che, a rigor di termini - anche se non ancora scientifici, come peraltro ammiccava sin dal titolo del suo libro il grande Pellegrino Artusi -, richiederebbero l'intervento salvifico pure del dialettologo; e, magari, anche quello del lessicografo. A scanso di certe facili ma ignare affermazioni come quella che ha ispirato il presente intervento (l'errata idea che i due formati di pasta fresca, di cui parleremo, sarebbero identici) e che aggiungono incertezza a lacune ipotizzate in passato.

Nell'occasione di nostro dominio, l'allarme viene da una recente affermazione di maniera, spunto che ci offre il destro

per conclamare che "sagne e sagnitelle" sono completamente diverse da "taccune e taccunelle", secondo i dettami sui formati delle rinomate paste fresche, capitolo specifico e variamente apprezzato delle nostre buone tradizioni di cucina. Non intendiamo rifare la storia delle "sagne" vastesi (e della variante impropria dei "tacconi"), né riproporre l'atavica discendenza dalle celebri "lagane", a partire dall'antica Roma (di cui siamo stati sudditi indocili); e nemmeno soffermarci su quelle che appetivano notoriamente i briganti del Sud d'Italia, ma neanche rinunciare alla sola citazione delle "lassanis" federiciane, visto che il nostro pur distante "alto mangiare coevo", è tutto dentro i testi, *Meridionale* e *Liber de coquina*, attribuiti allo *stupor mundi*. Tuttavia, desideriamo almeno - quanto alla nostra area inerente alla civiltà della tavola in argomento, piuttosto cospicua e linguisticamente allargata, fino quasi a sfiorare i "lasagnari" come corporazione medievale d'altra regione -, documentare qualche esempio concreto di riferimento gastronomico, secondo la tradizione contadina e marinara locale, in confronto ravvicinato con l'altro formato.

La precedente chiamata in causa del grande Pellegrino merita bene qualche noterella di scienza e perfino di lingua: a parte i meriti socioantropologici attribuiti, come si ricorderà, al trattato artusiano dal celebre Piero Camporesi con la sua illustre introduzione einaudiana del 1970, noi ardiamo aggiungere che quel nume, non solo "gastrologico", suggerì e affermò pure solidi valori lessicografici. Ci riferiamo a termini come "carnesecca" (per pancetta), "luganiga",



“salsa” (di pomi d’oro), “petonciano” (per melanzana), perfino i *forestieri* “bignè”, “balsamella”, “rosbiffe”, “fricassea”, “glassa”, addirittura “macedonia”, “scaloppa”, il verbo “panare”, “odori”... senza arrivare al “grillò abbragiato” suggeritogli dal “preclaro poeta e sodale Olindo Guerrini”... che ci sono stati graziosamente offerti in un vero “lessico gastronomico” che ancor oggi non è solo un semplice glossario di riferimento còlto.

Narra il nostro virtuale vocabolario vernacolare, cui si è alluso non a caso - e qui astraiano apertamente dallo strumento tutto abruzzese chiamato “chitarra per maccheroni”, perché discosto dalla fattura della pasta fresca in questione -, che le “sagne” sono uno dei più popolari formati di pasta fresca dell’intera regione abruzzese (rinunciando per una volta, dunque, all’ostico dialetto vastese stretto e usando quello comprensibile a tutti i lettori: “sagne, sagnitèlle, sagnarille, sagnette, sagnacce, sagnattaccune, sagnappezzate”), ottenute dall’impasto sapiente di semplice acqua e farina di grano duro. Dalla sfoglia si tagliano nastri di varia larghezza e lunghezza, per una versatilità culinaria assai vaga, destinati a intingoli sia liquidi sia asciutti, oppure conditi con sughi a base di pesce o di carne. Per i “tacconi”, il virtuale vocabolario dice: tipo di pasta fresca diffu-

sa con prevalenza nell’Italia centrale, ricavata dalla sfoglia di un certo spessore dalla quale si ritagliano quadrati o rombi e di cui le varianti linguistiche sono molteplici: “tacconi, taccozze, taccunèlle, taccocelli, taccozzelle, stracciune, ’ndernappe”. Sono molto amati dagli abruzzesi che li sposano con legumi, patate, oppure con sugo di castrato alternato a quello di panocchie (cicale di mare); francamente, come si arguisce, non si tratta soltanto di una mera variante materiale alle “sagne”.

Passando al documentale esempio reale, quanto a differenze gastronomiche locali, tuttavia rammentando che insistono pur sempre capisaldi storici assai importanti, aggiungeremo che, sin dal divino Marco Gavio Apicio, autore del *De re coquinaria* e le sue celebri “lagane alla Apicio” che erano sposate a porri e ceci romani, i precursori delle nostre paste fresche “acqua e farina” in discussione, risultano essere anonimi “cucinieri” appartenenti alle decadute civiltà contadina e marinara. Sicché, la testimonianza più leccarda cade qui attraverso il vero capolavoro di cucina marinara vastese che si chiama “sagnitell” e piluse”, ossia “sagnette e favolli” (“pelosi” o granchi di scoglio), una specie di ricetta alternativa alla suddetta dei “tacconi”, precisamente quella che prevede il sugo di cicale di mare, piatto pressoché

umile perché semplice, ma non ancora povero a causa del suo tenore sensoriale d’alta qualità! In pratica: dalla “pètela” (sfoglia) nient’affatto sottile, che consegue dall’impasto con farina di grano duro e acqua, già segnalate, si ricavano strisce di 1 cm x 20 che si fanno riposare sotto un panno tiepido. Per il condimento, dopo avere lessato quattro bei favolli (che, in cottura, da bruni diverranno pure una gioia degli occhi: color rosso fuoco vivo!) ed estratta la squisita polpa, sbriciolarla, mescolandola con un tritato di cipolla rosolata a parte assieme a prezzemolo e lische di fresco peperone dolce. Dopo avere aggiunto poca acqua, sale, abbondante olio extravergine d’oliva, si lascia cuocere con bollore vivo; quindi, si aggiunge il pomodoro fresco spezzettato e si lascia cuocere per altri 30 minuti. Separatamente, in abbondante acqua, si lessano al dente le “sagnitèlle”, secondo porzioni e quantità desiderate. Infine, in un’apposita zuppiera, si amalgamano con il condimento della casseruola, liquido, quasi un brodo-poltiglia di gusto sovrappieno; si spolverizzano di fine prezzemolo (il peperoncino rosso piccante rimane facoltativo) e si servono molto calde, degustandole con il cucchiaino. Si tratta del piatto “marinaro” che fa il paio con l’antica ricetta “contadina” delle “sagne al cotturo”.

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 Marengi” 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’ideale relazione di carattere culturale per illustrare l’importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





L'importanza dell'olio extravergine di oliva

Contiene un insieme di sostanze che producono gradevoli sensazioni al palato e all'olfatto e migliorano lo stato di benessere.

CLAUDIO DI VEROLI

Accademico di Roma Appia

La prevenzione dell'aterosclerosi e la terapia risultano molto importanti e si identificano inizialmente con una idonea attività fisica e con una dieta specifica seguita, se necessario, dall'assunzione di farmaci. L'alimentazione deve essere di tipo mediterraneo e quantitativamente controllata per l'eventuale eccesso di peso, ma è necessaria pure una verifica qualitativa degli alimenti. È opportuno effettuare una restrizione su pane e pasta, sulla carne

bovina e suina, sullo scatolame, su salumi e formaggi, sul sale e sulle uova. Da preferire, invece, i cibi con fibra (verdure, cereali e legumi), le carni bianche (pesce e animali da cortile) e la frutta (evitando uva e banane per l'alto contenuto di zuccheri). Tra i condimenti occorre ricordare l'olio extravergine d'oliva che si presenta come una spremuta di olive dal colore verde-oro. Contiene un insieme di sostanze strutturalmente eterogenee che producono

gradevoli sensazioni al palato e all'olfatto e migliorano lo stato di benessere (funzioni plastiche ed energetiche).

I componenti dell'olio di oliva possono essere distinti, ai fini di un beneficio salutistico, in due gruppi: i *gliceridi* (97-99%), formati da grassi monoinsaturi e polinsaturi essenziali non prodotti dall'organismo (acidi linoleico e linolenico); i *non gliceridi* (2-3%), composti da antiossidanti, come le vitamine A, D, E, K, i tocoferoli, i fenoli (tirosole, acido caffeico, oleuropeina, ligstrosidi, ecc.). Di grande interesse, nel gruppo dei non gliceridi, sono gli antiossidanti, che hanno la funzione di neutralizzare i radicali liberi che si formano continuamente nel nostro organismo.

Per quanto riguarda i fattori di rischio cardiovascolare, possiamo sottolineare come nei soggetti ipertesi, sia gli antiossidanti, sia i grassi polinsaturi essenziali dell'olio extravergine di oliva svolgano un'azione vasodilatante e antiipertensiva. L'olio extravergine, per il suo contenuto di acido oleico (grasso monoinsaturo) e di alcuni antiossidanti, tende a ridurre il colesterolo "cattivo" (LDL) e a far aumentare quello "buono" (HDL), condizione che può prevenire le malattie cerebro-cardiovascolari.

A questo proposito, ricordiamo che l'aterosclerosi costituisce la principale causa di morbilità e mortalità cerebro-cardiovascolare. Si tratta di un processo lungo e complesso che, semplificando, produce un cronico infiltrato lipidico (grasso) nel sistema arterioso dell'organismo, "aiutato" da alcuni fattori, definiti di rischio, quali l'ipertensione e/o il diabete. Nel tempo si costituiscono "accumuli" locali di lipidi





(chiamati placche) che ingrandendosi ostruiscono una o più arterie determinando un blocco dello scorrere del sangue e quindi non irrorando più a sufficienza. È il quadro ischemico, che può dare seri problemi specie nelle arterie del cuore (infarto delle coronarie) o in quelle del cervello (*ictus* ischemico), mentre a livello cerebrale può facilitare anche un declino cognitivo.

L'olio di oliva, per la presenza di fitosteroli, riduce l'assorbimento intestinale del colesterolo alimentare e forse anche dei trigliceridi; inoltre, favorisce un aumento degli ormoni intestinali che stimolano l'insulina dal pancreas per far decrescere l'iperglicemia. Tali meccanismi concorrono a ridurre la formazione delle placche aterosclerotiche sulle pareti arteriose, prevenendo gli stati trombotici o embolici, specie a livello cerebrale. Le popolazioni che, per tradizione e cultura olivicola, utilizzano nella loro dieta l'olio di oliva, presentano, in genere, un buon assetto lipidico e una diminuzione sia dell'aterosclerosi, sia dei decessi di tipo ischemico. Tale effetto, con buona probabilità, è legato ai componenti protettivi dell'olio di oliva, non esclusa l'azione antiaggregante verso le piastrine. Alcuni test mentali hanno posto in evidenza che l'assunzione cronica dell'olio extravergine di oliva abbia una relazione significativa con il deterioramento delle funzioni cognitive, perché sembra che i suoi componenti antiossidanti contrastino o riducano alcuni iniziali legami patologici nelle aree cerebrali colpite. Inoltre, l'utilizzo dell'olio d'oliva pare riduca l'accumulo di una specifica proteina che altererebbe alcuni neuroni, causando problemi di memoria e di percezione spaziale.

Qualche anno fa, fu evidenziato che l'oleocantale e altri fenoli producono un "prurito alla gola", specie quando l'olio è di qualità e non troppo vecchio. Inoltre, l'oleocantale possiede un effetto cronico (non acuto) di tipo analgesico e antiinfiammatorio simile, ma ridotto di intensità, a un farmaco presente nella farmacopea (ibuprofene). Per queste sue proprietà avrebbe anche un'attività protettiva sull'infiammazio-

ne cronica (definita di basso livello) promotrice di molte patologie, tra cui l'*ictus* ischemico o l'infarto del miocardio. Per tali motivi l'olio extravergine di oliva potrebbe essere considerato un prodotto della nutraceutica.

Concludendo, desideriamo sottolineare che la Dieta Mediterranea, in cui è presente anche l'olio extravergine di oliva con i suoi elementi, è ricca di sostanze preziose, tra cui gli antiossidanti, gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi essenziali e parecchie fibre,

possedendo così un effetto preventivo e sembrerebbe anche curativo negli ipertesi, nei diabetici, nei dislipidemici e nelle loro complicanze aterosclerotiche. Tale regime alimentare, con l'importante componente dell'olio extravergine di oliva, soddisfa buone, se non eccellenti, esigenze nutrizionali e per tali motivi in questi ultimi anni ha avuto il riconoscimento di "Alimentazione Ideale", specie per i soggetti con malattia aterosclerotica.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Chieti, **Nicola D'Auria**, è stato eletto Presidente Nazionale del Movimento Turismo del Vino.*

*L'Accademico onorario di Milano Brera, **Gianni Fossati**, past President del Rotary Milano Est, ha ricevuto dal Governatore del Distretto 2041 la terza Paul Harris Fellowship.*

*L'Accademico di Apuana, **Giuseppe Marrani**, è stato nominato Luogotenente dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme per la Luogotenenza Italia Centrale Appenninica.*

*L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato nominato Assistente del Coordinatore Regionale per la Fondazione Rotary zona 12 (Italia, Malta e San Marino) del Rotary International.*

*L'Accademico di Carpi-Correggio, **Ilario Pagani**, ha ricevuto il mandato di rappresentare lo SMOCSG per le province di Modena e Reggio Emilia.*

*L'Accademico di Treviso-Alta Marca, **Giorgio Polegato**, è entrato nella classifica dei "500 Champions del Made in Italy, simbolo dell'Italia in grado di ripartire".*

*Il Delegato di Ravenna Romea, **Davide Rossi**, è stato eletto Presidente del Panathlon Club di Ravenna per il biennio 2018-2019.*

*Il Delegato di Carpi-Correggio, **Pier Paolo Veroni**, ha ricevuto l'Onorificenza di Commendatore OSCGO.*



Paese che vai...

Alcune usanze e ricette regionali per le feste di maggio: Ascensione e Pentecoste.

In Friuli - Venezia Giulia. È tradizione di tutta la Bassa Pordenonese - e di qualche zona del vicino Veneto -, secondo il detto "Per l'Ascensione, de lingua no se resta senza", celebrare la giornata dell'**Ascensione** con un piatto classico: il "**lengual**", un insaccato di pasta di cotechino con un pezzo di lingua all'interno secondo un'antica ricetta codificata nel 1745, ma forse sempre esistita. Viene confezionato inserendo la lingua del maiale, largamente aromatizzata con pepe e chiodi di garofano, nell'impasto di un cotechino insaccato in un budello, la "manega", particolarmente capiente. La legatura deve essere stretta per garantire che non vi siano infiltrazioni d'aria che provocano inacidimenti, muffe, marciumi. Si serve bollito, accompagnato da purè di patate o verdure di campo spadellate. Si usa anche lessarlo

con i fagioli. Il brodo di cottura, a volte, si impiegava per una minestra, con un po' di conserva di pomodoro.

Per la Pentecoste, in Carnia, si preparavano tradizionalmente **lis sopsis**, dolci la cui origine è strettamente correlata a un curioso rito primaverile di comaraggio, secondo il quale le giovani nubili, in specie nei paesi del Canale d'Incarajo, salivano nei boschi, dove, in qualche stovolo (costruzione rurale di montagna), confezionavano questo tipo di dolce fatto con fette di pane bianco, abbrustolite, passate poi con l'uovo, fritte nel "sain" (sugna cotta) e zuccherate.

In Emilia Romagna. Narra la leggenda che nel giorno dell'**Ascensione** del 1445, il Vescovo



Lo Sposalizio del Mare

di Cervia, Pietro Barbo, tornando da Venezia via mare, fu sorpreso da una terribile tempesta; per placarla e salvare l'intero equipaggio, diede in pegno alle acque il suo anello pastorale. Da allora, ogni anno, Cervia celebra lo Sposalizio del Mare in segno di buon auspicio per i suoi abitanti. I giovani sono invitati

nella gara per ripescare l'anello: chi lo trova se lo tiene. I piatti tradizionali sono, oltre al **brodetto alla cervese**, quelli di pesce fritto (in particolare acquadelle, foglioline, sardoncini, trigliette).

In Basilicata. La magia delle feste, nella regione, ha molto di sacralità, in quanto rimane saldamente ancorata a ragioni simboliche. A questo fine rispondono sicuramente i **tagliolini con il latte**, i quali, conditi con pepe nero e sale, vengono consumati, soprattutto nell'Alta Val d'Agri, il giorno dell'**Ascensione**, pensando così di poter allontanare moscerini e insetti dall'abitazione. Alcuni usano, al posto del sale, addolcirli con miele o zucchero o insaporirli con la cannella.

See International Summary page 70

BRODETTO ALLA CERVESE

Ingredienti (per 6 persone):

2 kg di pesce misto (scorfani, mazzole, coda di rospo, seppie, cagnolo, trigliette, canocchie), 1 cipolla media, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 8 pomodori pelati, concentrato di pomodoro, aglio, crostini di pane fritto.

Preparazione:

pulire e tagliare il pesce a pezzetti; con le teste preparare un brodo. A parte rosolare la cipolla con l'aglio e il prezzemolo tritato, sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodori pelati. Unire il brodo di pesce, il concentrato di pomodoro, salare con il dolce sale di Cervia e pepare. Aggiungervi, poi, le seppie tagliate a pezzi. Lasciare bollire il tutto per circa 30 minuti a fuoco moderato. Aggiungere, quindi, nell'ordine, i pesci rimasti (coda di rospo, cagnolo, scorfani, mazzole, trigliette, e all'ultimo minuto le canocchie). Dopo 10 minuti di bollire spegnere. Servire con crostini di pane fritto.

TAGLIOLINI AL LATTE DOLCI

Preparazione:

tirare una pasta per tagliolini servendosi di farina di grano duro, acqua, uova e sale. Lavorarla finché non alzi le bolle; stenderla sottilmente, arrotolarla e tagliarla finemente con un coltello lungo e sottile. Mettere sul fuoco 2 litri di latte: appena bollerà, unire i tagliolini e cuocerli a fuoco moderato, con l'accortezza di mescolarli spesso. A metà cottura, aggiungere zucchero, cannella in polvere e in stecca. Scolare i tagliolini al dente, metterli in una terrina e spolverizzarli di cannella e zucchero secondo i gusti, quindi farli raffreddare e servirli. Se avranno assorbito tutto il latte, aggiungerne ancora, già zuccherato e caldo, per rendere brodoso il piatto.



Il consumo di acqua minerale

La legislazione europea ha preso in considerazione il problema dell'acqua di consumo domestico per incrementare l'utilizzo di quella del rubinetto.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Anni fa l'acqua minerale si beveva solo occasionalmente; era reputata una medicina alternativa e le fonti minerali erano considerate luoghi di cura e di benessere dove si "passavano le acque". Nelle case non si beveva quasi mai: era uso comune bere acqua del rubinetto. Ora il consumo di acqua minerale, nel nostro Paese, è enorme: ne beviamo una media di 206 litri *pro capite* l'anno, che ci fanno essere il primo Paese consumatore in Europa e il secondo nel mondo, dietro solo al Messico.

In Italia ci sono circa 700 sorgenti le quali forniscono l'acqua a circa 140 stabilimenti che mettono sul mercato oltre 206 marchi per un totale di quattordici miliardi di litri imbottigliati.

Siamo i maggiori produttori in Europa, seguiti da Germania, Francia, Spagna e Belgio. Siamo terzi nel mondo dopo i due colossi: Canada e Stati Uniti.

La fonte è concessa dallo Stato; le aziende pagano un canone per lo sfruttamento delle acque, che è irrisorio. Costa molto di più smaltire la plastica, miliardi, contro pochi euro di canone. In proposito, Legambiente chiede che la concessione sia sottoposta ad attente regole di assegnazione e gestione, e a canoni adeguati, in modo da evitarne abusi nell'utilizzo e rendite per pochi. In concreto, la richiesta è che sia definito subito un criterio nazionale che fissi in almeno due centesimi al litro il costo dell'acqua di sorgente prelevata dalle aziende. Ciò permetterebbe alle Regioni di incrementare gli introiti di almeno 280 milioni di euro l'anno, da reinvestire in politiche e interventi in favore dell'acqua di rubinetto e per la tutela della risorsa idrica, oggi messa a dura

prova anche dai cambiamenti climatici e dalle continue emergenze di siccità.

La pubblicità, la presunta convinzione delle qualità benefiche e salutari delle acque hanno fatto sì che circa il 50% degli italiani sia ormai consumatore abituale di acqua minerale. Ci sono, però, ancora gli irriducibili frequentatori delle sorgenti di campagna e di montagna, una pratica abbastanza diffusa nel nostro Paese. È convinzione comune che tali fonti offrano acqua pura, assenza di gusti e averla sempre bevuta, senza alcun problema, è un aspetto sufficiente per indurre molte persone a sottovalutare il pericolo di approvvigionamento da una fonte di origine ignota, non adeguatamente protetta e controllata. In genere, l'ambiente che circonda le sorgenti, contrariamente alle apparenze, non è incontaminato, e trovare un'acqua potabile allo stato naturale è molto difficile. Oltre agli eventuali contaminanti naturali, sempre più frequenti, ci sono quelli derivanti da attività umane: fertilizzanti o infiltrazioni nelle falde acquifere di sostanze varie residue da scarichi o reflussi. La potabilità dell'acqua, oggi, può essere accertata solo da analisi chimiche e micologiche fatte da laboratori specializzati. La legislazione europea ha preso finalmente in considerazione il problema dell'acqua per consumo domestico, allo scopo di incrementare l'utilizzo di quella del rubinetto e di ridurre l'eccessivo uso di bottiglie di plastica, con la nuova proposta di revisione delle direttive sulle acque potabili, tendente a una riduzione del 17% dei consumi di acqua in bottiglie di plastica, con un risparmio per le famiglie europee che si calcola possa essere di circa 600 milioni di euro l'anno.



LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



DELEGAZIONE MONTEROSA

**LA CUCINA DEI FORMAGGI
IN VALLE D'AOSTA**

Il bel volumetto, realizzato dalla Delegazione sul tema ecumenico dello scorso anno, illustra la storia del prodotto più famoso della regione: il formaggio. E racconta, anche attraverso gradevoli immagini, come dall'isolamento geografico che aveva caratterizzato la cucina valdostana, la sola in Italia priva di pasta e olio, si sia arrivati alla fama internazionale, per esempio, della celebre fontina Dop. Ma i prodotti tradizionali, tipici e artigianali, di elevata personalità gastronomica, sono anche, tanto per citarne alcuni, il Vallée d'Aoste fromadzo Dop, la toma di Gressoney, il salignòn, il reblec con il quale preparare la crema di formaggio e mirtilli. Già, perché nella piacevole pubblicazione, sono anche inserite alcune ricette tradizionali, molto semplici, facili da realizzare, che hanno attraversato il tempo, rappresentando e valorizzando l'identità gastronomica valdostana anche nella quotidianità.



DELEGAZIONE DI CREMONA

**I FORMAGGI NELLA CUCINA
CREMONESE DELLA TRADIZIONE**

Come è ormai consuetudine, la Delegazione ha realizzato un interessante e curato "Quadernone" dedicato alla cucina dei formaggi nella tradizione cremonese. Nella pubblicazione non si parla solo di cucina ma, attraverso il contributo di numerosi Accademici, si parte da lontano: per esempio, dall'analisi di fonti latine e medievali e dall'esame di reperti di utensili per la produzione dei formaggi alle storie di casari d'altri tempi; dalle testimonianze che risalgono al 1500 sul consumo

caseario da parte dei cremonesi, agli odierni formaggi

Dop del territorio. Fra questi, il salva cremasco e la ricetta tipica che lo vede protagonista: *salva co le tìghe* (peperoncini verdi lunghi), per esempio, o il quartirolo, o il caratteristico panerone prodotto storicamente a Pandino. E il provolone, di cui Cremona è considerata "capitale", grazie all'azienda di Antonio Auricchio, i cui avi si trasferirono dalla Campania nella città lombarda dove il latte era più buono. La narrazione riguardante questo cibo nobile e plebeo si arricchisce, pagina dopo pagina, di testimonianze, ricette e divagazioni letterarie.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"**Alberto Capatti - Accademico onorario di Lariana**

"Lessico immaginario del cibo" di Alberto Capatti
(Milano: Alfabetà edizioni e Derive Approdi, 2017)

Ragna Engelbergs - Vice Delegata della Lunigiana

"Testìn, barbotta e carscenta. La cucina tradizionale dell'Alta Lunigiana" di Daniele Giannetti
(La Spezia: Edizioni Giacché, 2017)

Delegazione dei Colli Euganei-Basso Padovano

"Livius Aureus. Ateste nell'età di Augusto. Duemila anni di civiltà della tavola"
(Padova: Laboratorio INCIPIT, 2017)

Delegazione di Cremona

"Dieta e Cucina. Il medico parla e la donna cucina"
di Erna Horn e Alberto Lodispoto
(Roma: Fratelli Guastella Editori, 1967)
"I Funghi. Cercarli, conoscerli, cucinarli" di Fernando Raris e Tina Raris (Milano: Fratelli Fabbri Editori, 1973)
"La mia Tavola"
(Novara: Edipem-Istituto Geografico De Agostini, 1978)

Delegazione di Palermo

"Dalle stalle le stelle. Consigli per migliorare la qualità del latte e del formaggio"

di Salvatore Claps, Michelle Pizzillo e Roberto Rubino
(Lavello: Caseus, 2011)

"Non sarebbe male mangiare bene. Un impegno costante al servizio della salute e del benessere"

(Palermo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)

"Ricordi e Ricette di Natale in famiglia. Atmosfere, profumi, sapori, tradizioni, ricette degli Accademici di Palermo"

(Palermo: s.n., 2017)

"Verdure spontanee di Sicilia. Guida al riconoscimento, alla raccolta, alla preparazione"

di Rosario Schicchi e Anna Geraci
(Palermo: edizioni IDIMED, 2015)

Delegazione di Pescara

"Raccolta delle lettere, dei menu, delle relazioni e delle attività accademiche durante l'anno 2017"

(Pescara: Tipografia Terenzio, 2018)



PIEMONTE

ASTI

COMMEMORAZIONE DI GIOVANNI GORIA

La Delegazione, quasi al completo, e alcuni rappresentanti di altre si sono riuniti per ricordare il comune maestro Giovanni Goria. È stato scelto, come *location*, il ristorante “La Grotta”, ove furono festeggiati i suoi ottant’anni, e a lui particolarmente caro. È stato elaborato un menu ove comparivano, oltre alle sue amatissime lumache fritte, il “tonno di coniglio” e la “carbonara monferrina”, ricette da lui portate in auge. Il menu è stato realizzato dal maestro Guarene, così pure le cartoline commemorative che fungevano da segnaposto.

Dopo un lauto aperitivo, Pietro Bava, Francesco Bonaccorsi (decano della Delegazione) e Donatella Clinanti (che per parecchi anni fu la sua segretaria), hanno parlato di Giovanni ricordandone sia l’attività forense sia quella accademica, non tralasciando la narrazione di lieti momenti di vita vissuta. Dopo un applauso commosso e liberatorio, è stata servita una cena dignitosa, in cui oltre alle ricette di Goria, compariva il famoso “giambonetto di pollo con fagioli chiacchierini”, piatto *cult* del ristorante, inventato negli anni Cinquanta del secolo scorso da

Giovanni Fasciola, grande chef, fondatore del locale.

Un grazie particolare a Elisabetta Cocito e ai Delegati di Aosta e di Ivrea che hanno sfidato la copiosa nevicata per unirsi agli Accademici di Asti.

(Donatella Clinanti)

LIGURIA

GENOVA

UNA SERATA IN ENOTECA

La Delegazione si è riunita presso l’“Enoteca Infernotto” di Giacomo Sasso. Il nome del locale

deriva da un sito specifico delle cantine piemontesi, ricavato a mano nel tufo o nella pietra arenaria: il luogo maggiormente refrigerato per la conservazione delle produzioni vinicole più pregiate. In questo caso si tratta anche dell’evolversi di una tradizione familiare che ha contato in passato cinque locali simili in varie zone del centro storico. Il primo locale, denominato “Infernotto”, risulta aperto nel 1967, da “nonno Giacomo”: una bottega di vendita di vini all’ingrosso e una ricca mescita al dettaglio. A disposizione della clientela, e di eventuali acquirenti, vi erano le migliori etichet-



te italiane e straniere. Ci si rese presto conto, però, che il futuro delle enoteche richiedeva l’abbinamento con la ristorazione. Così, nel novembre 1999, è stato aperto l’attuale “Infernotto”: a parte l’eccellente cucina, lungo le scaffalature, che coprono le pareti, le bottiglie selezionate rappresentano una lunga serie di produttori, ma prima di tutto un patrimonio culturale che non può passare inosservato.

La Delegazione ha trascorso una serata vivace, durante la quale le opinioni diverse sulle varie provenienze e i dotti scambi di idee con il proprietario, che conosce le sue bottiglie una a una, hanno esaltato l’atmosfera e la convivialità. Anche grazie agli assaggi di vini non compresi nel menu originario, tutti di alta qualità, scelti con attenzione per accompagnare i deliziosi ravioli di borragine con sugo di vitello e lo splendido maialino di cinta senese con salsa di prugne. Le bugie di Carnevale (era martedì grasso), a fine cena, hanno rappresentato un ulteriore apprezzamento del ricco open bar. Ben lontano, quindi, il termine *infernotto* da quello francese *infernet* che indica uno spazio ridotto per la conservazione di prodotti deperibili, se pur di prestigio. Anche l’Infernotto, che ha ospitato la Delegazione, è un locale di modeste dimensioni, che conteneva appena i numerosi Accademici, ben contenti di potersi quasi impadronire dello spazio e apprezzare i vini sulle ricche scaffalature, l’illuminazione discreta, adatta all’ambiente, e l’ottima cucina. Quasi

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 27

VITA DELL’ACCADEMIA 36

Piemonte	36
Liguria, Lombardia	37
Trentino - Alto Adige	41
Veneto	42
Friuli - Venezia Giulia	43
Emilia Romagna	44
Toscana	47
Marche	51
Umbria	52
Lazio	53
Abruzzo	55
Molise	57
Campania, Puglia	58
Basilicata, Calabria	59
Sicilia	60
Sardegna	61
Europa	62
Nel mondo	64

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.





una trasposizione cittadina dei pochi *infernotti* che sopravvivono in alcune zone del Monferato e delle Langhe.

VENETO

ALTO VICENTINO,
VENEZIA MESTRE

I SAPORI DELLA CACCIAGIONE DI VALLE

Le due Delegazioni si sono riunite alla "Locanda da Vito", a Lughetto di Campagna Lupia, per una riunione conviviale basata sulla tradizione e improntata sulla cacciagione di valle. La numerosa rappresentanza vicentina ha voluto approfondire la cultura più che centenaria sulla fauna e i sapori di quel territorio.

Il pranzo inizia con un aperitivo-antipasto composto dalle polpettine di Vito e, al tavolo, dai crostoni di selvaggina e da radicchio e castraure padellate, piatti molto apprezzati. A seguire, uno splendido risotto di folaga, animale molto difficile da cucinare,

ma sapientemente trattato da Vito che ha reso tale piatto memorabile e, facendo ricordare, ai più, sapori oramai dimenticati. Parafrasando la guida rossa "solo questo piatto vale il viaggio". Per secondo, hanno fatto la loro entrata trionfale la sarsegna e il "masorin", un'anitra della famiglia dei germani reali, con contorno di verze "sofegae", patate al forno e radicchio di campo crudo, così come illustrato all'inizio del pranzo dai Simposiarchi Carmine Guadagno e Maria Bonaldo. Un *excursus* storico-faunistico sugli abitanti delle valli veneziane nelle varie epoche, partendo dalla Repubblica Veneta e arrivando fino ai giorni nostri. Inutile dire che sia la storia sia il piatto hanno stregato gli Accademici vicentini e i loro ospiti. Per finire, uno zabaione con i classici biscottini veneziani chiamati "buranei", dalla forma rotonda. Abbinati ai piatti, i vini veneti, dal Prosecco al Ripasso della Valpolicella, per concludere con il dolce un Moscato Fiori d'Arancio dei Colli Euganei, un vino delicato e leggero appropriato al dessert

servito a chiusura del convivio. Interessante anche l'intervento, al termine del pranzo, del Delegato onorario di Venezia Mestre, Ettore Bonalberti, il quale ha deliziato con un dotto e affabile, quasi confidenziale, *excursus* enogastronomico con storie e aneddoti sulla cultura e il cibo in Italia e nel Veneto.

Infine, non si può che plaudire a questi incontri fra Delegazioni, che favoriscono proficui scambi fra tradizioni e culture enogastronomiche, oltre a un clima di amicizia e serenità.

(Renzo Rizzi, Franco Zorzet)

TREVISO,
TREVISO-ALTA MARCA

VISITA ALLA PALA DI LORENZO LOTTO

Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la "giornata della cultura" e, dando continuità a quanto realizzato nel 2017, si è completato il progetto riguardante la "riscoperta del Sile".

Il Sile, fiume attorno al quale è nata e si è sviluppata la città di

Treviso, che negli scorsi decenni conobbe un'importanza straordinaria, anche economica, e che da molto, ormai, è considerato poco più di un'occasione di dipporto, riserva ancora qualche sorpresa interessante sia dal punto di vista naturalistico sia artistico.

Così, se l'anno scorso gli Accademici trevigiani e i loro amici si sono divertiti a percorrere il tratto navigabile che da Treviso scorre verso il mare, ammirando alcune "ville venete", sempre maestose per l'antica architettura, quest'anno l'attenzione si è incentrata sul tratto che da Treviso arriva alle sorgenti. Un tratto non navigabile e con rive difficilmente percorribili anche a piedi o in bicicletta, in quanto, purtroppo, deturpate da costruzioni erette nel dopoguerra in maniera un po' "selvaggia". Quest'area, tuttavia, riserva una sorpresa straordinaria, dal punto di vista artistico, come la pala di Lorenzo Lotto, conservata nella chiesa parrocchiale di Santa Cristina di Quinto: sulla visita alla chiesa si è incentrata la "giornata della cultura". Giova forse ricordare che Lorenzo Lotto è stato uno dei massimi rappresentanti del Rinascimento veneziano, contemporaneo di Tiziano Vecellio. A causa dell'egemonia esercitata, in Venezia, da quest'ultimo, Lotto dovette "migrare" per riscuotere il successo che meritava.

Nel realizzare l'evento, si è trovata la piena disponibilità del Sindaco e dell'Assessore alla Cultura del Comune di Quinto e la fattiva collaborazione di tutto il personale addetto alla Biblioteca Comunale. Grazie agli interventi del professor Antonio Bigolin, autore dell'ultimo magistrale restauro, che ha illustrato le caratteristiche tecnico-stilistiche della pala, e di Lucia Tancredi, autrice di un'in-





teressante romanzo biografico su Lorenzo Lotto, che ha vivacemente tratteggiato il carattere e la complessa personalità del personaggio, ne è risultata una commemorazione degna dell'importanza dell'autore e dell'opera d'arte.

La giornata si è poi conclusa, come di "rigore" per una riunione accademica, con un convivio, nel quale sono stati serviti alcuni dei piatti della più antica e autentica tradizione trevigiana, con soddisfazione di tutti gli ospiti.

(Teresa Perissinotto, Nazzareno Acquistucci, Roberto Robazza)

VENEZIA

UNA APIS, NULLA APIS

La Delegazione, nel mese della cultura, si è proposta di indagare sulla verosimiglianza del racconto mitologico e biblico secondo cui, in una lontana età felice, la Terra era un luogo in cui scorrevano fiumi di latte e miele.

Ebbene, Marco Groze, consorte dell'Accademica Teresa, relatore nella riunione conviviale che si è svolta al ristorante veneziano "da Raffaele", in un'interessante conversazione dal titolo *Una apis, nulla apis*, l'ha confermato. Ha disquisito brillantemente sull'argomento, illustrando il

convincimento degli studiosi che l'alveare sia una *magica* struttura totalitaria, con un carattere e una palpabile intelligenza propri, sì da comunicare al suo interno, con varie forme di danze, fonti di approvvigionamento, pericoli, chiamate in battaglia quando i vari "popoli" decidono di scontrarsi guidati da magnanimi capi.

Con l'entusiasmo di apicoltore per giovanile passione, ha quindi introdotto gli Accademici nell'affascinante mondo delle api, di cui erano già molto edotti filosofi, naturalisti e poeti della classicità, consapevoli della straordinaria organizzazione e attività di queste minuscole creature. Di esse Plinio il Vecchio scrisse: "*tanta est natura rerum, ut prope ex umbra minima animalis incomparabile effecerit quiddam*" (tanta è la natura delle cose, da aver creato dal piccolo fantasma di un animale qualcosa di incomparabile), e Virgilio, nel IV libro delle *Georgiche*, le ritenne addirittura partecipi di una mente divina. La sua esposizione ha concluso una serata importante in cui sono stati presentati due nuovi Soci: PierAlvise Zorzi e Luciano Pollifrone.

Il locale, di solida tradizione veneziana, - per la vocazione turistica della città e per la privilegiata collocazione in area marciana, Ponte Ostreghe -,

oggi è affatto adeguato alla frequentazione internazionale, e ha sorpreso, con pieno apprezzamento, la Delegazione, imbandendo un menu di carne, in cui al carpaccio con rucola e scaglie di parmigiano hanno fatto seguito gustosi tagliolini (fatti in casa) alle verdure di stagione; un filetto di angus irlandese al Porto con fagiolini freschi (le *tego'ine* veneziane); un intermezzo di formaggi veneti (montasio stravecchio Dop - 24 mesi e vezzena di Lavarone stravecchio -20 mesi) serviti con miele (produzione del relatore) e, infine, semifreddo a base di miele. Il tutto innaffiato da Valpolicella Superiore Doc 2015 Capitel Nicolò" (Tedeschi).

La qualità degli alimenti, il servizio accurato e celere, le premure del *paron*, affabile e compiaciuto della visita accademica, in particolare delle espressioni rivoltegli dalla Delegata la quale ha evidenziato la responsabile sagacia dei ristoratori veneziani nel mantenere la cucina del territorio e la sua reputazione nella città, hanno consentito il successo del simposio.

(Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

VENEZIA MESTRE

I 25 ANNI DI ACCADEMIA DI PIERO SCHIAVON

Si è svolta, al ristorante "Ae do paanche" di Guaro, la riunione conviviale dedicata ai 25 anni di appartenenza dell'Accademico Piero Schiavon. In un clima di amicizia, gli Accademici della Delegazione, insieme ad alcuni ospiti e catecumeni, si sono ritrovati per degustare un ottimo menu di pesce, organizzato per l'occasione dai due Consultori Siniscalchi, lo stesso festeggiato Piero Schiavon e Luciano Li-

banoro, insieme al patron del locale, Walter Anese.

L'ottimo menu, preparato secondo la tradizione dell'Alto Adriatico e dell'entroterra veneto, rispettando la stagionalità, è iniziato con una fritturina di benvenuto, per proseguire con un'insalata di astice con avocado, pomodorini e olive; ottimi gamberoni scottati, con emulsione d'arancia e carciofini; un risotto di asparagelle e vongole pevarasse; una tagliata di branzino di mare cotto sulle braci; uno spiedino di gamberi e, per finire, il dolce della casa. Una segnalazione particolare va al tavolo del pane, ricco di pani, focacce e grissini di tutti i tipi e forme, merito di Riccardo Flaborea, panificatore di Concordia Sagittaria. Molto apprezzato dagli Accademici, il "fuori programma" all'inizio della riunione conviviale, costituito da un tagliere di prosciutto crudo per accompagnare la degustazione dei diversi tipi di pane.

Momento *clou* del convivio è stato il festeggiamento dell'amico Piero Schiavon, sottolineato da un applauso corale e un brindisi. Il Delegato Franco Zorzet ha richiamato l'attenzione degli Accademici leggendo la lettera pervenuta dal Presidente Paolo Petroni per l'occasione; ha poi consegnato il diploma di appartenenza accademica venticinquennale e ha apposto sulla giacca il distintivo d'argento.

Schiavon ha ringraziato non senza un momento di commozione, dando appuntamento ai successivi traguardi di appartenenza accademica e augurando ai catecumeni di ritrovarsi insieme ancora, al momento dei cinquant'anni suoi e dei loro venticinque.

La riunione conviviale si è conclusa dopo il caffè e i biscottini speciali preparati dalla brigata di cucina. (Franco Zorzet)



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

SEQUENZE DI GOLA

Nell'ambito della rassegna cinematografica "Sequenze di Gola", l'Accademico Piergiulio Giordani Pavanelli, DCST dell'Emilia, ha introdotto la proiezione di alcuni film presentati al cinema Odeon di Bologna. La prima pellicola è stata *Cuoco contadino* di Luca Guadagnino, che spazia tra le donne chef, dinamiche, creative, che viaggiano, curiose, anche ribelli, e custodi della tradizione culinaria dei loro Paesi, capaci di innovare per percorrere strade più moderne. L'Italia detiene un'importante supremazia: è la Nazione con il maggior numero di donne "stellate" Michelin nel mondo (con 45 chef donna). Per non parlare delle sommelier,

delle artigiane e delle imprenditrici del cibo.

Nel secondo suggestivo film danese del 2005, *Le mele di Adamo*, la "protagonista" è una torta di mele che Adamo (il co-protagonista) dovrebbe cucinare con i frutti del più bell'albero del giardino della chiesa. Le vicende narrate nella pellicola, nella quale sono sapientemente mixati elementi di cinema noir, anche un po' horror, insieme a una comicità veramente piacevole, hanno un sapore biblico, essendo esplicitamente ispirate al *Libro di Giobbe*.

Terzo appuntamento, *Barolo Boys. Storia di una rivoluzione* (2014), narra le vicende dei giovani produttori langaroli che tra gli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso rivoluzionarono il mondo del Barolo e del vino. Nel film, le interviste si alternano agli splendidi scorci delle Langhe.



RIMINI

A TAVOLA CON SIGISMONDO

La Delegazione ha dedicato una serata al più illustre personaggio della storia della città, Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini dal 1432 al 1468. La ricorrenza del 600° anno della nascita, nel 2017, e del 550° della morte, nel 2018, ha visto susseguirsi numerose manifestazioni cui la Delegazione ha voluto partecipare organizzando un banchetto malatestiano in collaborazione con l'istituto alberghiero "S. P. Malatesta" di Rimini. Due importanti realtà riminesi si sono unite per un'iniziativa cultural-gastronomica che si è svolta nei locali della scuola grazie alla disponibilità della dirigente Ornella Scaringi. Lo chef professor Marco Rossi ha riproposto atmosfere della corte malatestiana guidando la rivisitazione gastronomica interamente realizzata dagli allievi dell'Istituto e dai loro insegnanti. Il tutto con i suggerimenti della Delegata Luisa Maria Bartolotti, autrice nel 1988 del volume *A tavola con i Malatesta*. Fonte di riferimento della serata è stato il dettagliato resoconto del pranzo di nozze, nel 1475, di Roberto Malatesta, figlio di

Sigismondo, con Elisabetta da Montefeltro, prezioso documento redatto dal cronista dell'epoca Gaspare Broglio. Il menu della serata è stato curato nei dettagli: dai *pani*, in varie foggie, decorati e aromatizzati con erbe, alle *torte romagnuole* al cacio, d'erbe, di cipolle; dalle crostate decorate con le insegne malatestiane, ai *pinocchiati*, alle *offelle*; dalla zuppa di farro al *pavaro con succo d'arance e limoncelli* e tanto altro. Un crescendo di mirabili preparazioni accompagnate da vini scelti filologicamente, come l'*Ippocrasso*, bianco aromatizzato con zenzero, cannella e altre spezie. Addobbi dal sapore rinascimentale con ghirlande di alloro, rose e frutti, musiche del tempo del celebre Dufay, rievocazioni in costume, piatti e boccali di maiolica, in stile malatestiano, realizzati dagli allievi della Fondazione E.N.A.I.P. S. Zavatta di Rimini, hanno fatto da cornice a un evento molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. La Delegata ha ricordato alcune delle innumerevoli occasioni di festa all'epoca della Signoria malatestiana, in particolare al tempo di Sigismondo, coronate da sontuosi banchetti. Il convito, concepito come un grandioso spettacolo, dimostrava ricchezza, raffina-



tezza e potere. Gli allievi hanno illustrato e argomentato i piatti e le bevande servite. La serata ha suscitato grande interesse e ammirazione. Tra gli ospiti, il DCST Romagna, Massimo Mancini, i Delegati di Cesena, Gian Luigi Trevisani, e di Riccione, Fabio Giavolucci, oltre a storici e giornalisti.

(Luisa Maria Bartolotti)

TOSCANA

AREZZO

PASQUA CON CATERINA DE' MEDICI

Il menu della riunione conviviale è stato all'insegna della cultura e della tradizione, che si tramanda dal Medioevo al Rinascimento fino ai giorni nostri, rispettando i piatti tipici della Pasqua: uova, agnello, carciofi, e una raffinata colomba. La cena è stata dedicata a Caterina de' Medici, regina di Francia, appartenente alla nobile famiglia che ha così tanto contribuito al prestigio italiano e toscano. Caterina era una Medici di nobilissime origini: il bisnonno era Lorenzo il Magnifico; due parenti prossimi papi, Leone X e Clemente VII; la madre, Madelaine, appartenente alla casata reale di Francia e il padre, Lorenzo de' Medici, omonimo del bisnonno. Nata nel 1519,

ricevette una raffinata educazione che oltre alla letteratura, alla filosofia, alla chimica, alla matematica, comprendeva lezioni di arte culinaria. Visse a Roma fino all'età di otto anni, poi fu trasferita a Firenze nel Convento delle Murate. Andata in sposa al secondogenito del re di Francia, si ritrovò a diciassette anni regina, per la prematura morte del principe ereditario, e seppe ritagliarsi un ruolo che la porterà alla reggenza, dopo la morte del marito, iniziando con la riorganizzazione della cucina reale. Quando era arrivata in Francia, nel suo ricco seguito, c'erano tre cuoche del Mugello, pasticceri, sommelier e uno specialista in gelati, una vera novità in Francia! Questo fu il primo contributo al mondo per la conoscenza sia della cucina sia dei vini toscani. Caterina portò anche un cambiamento nel galateo della tavola introducendo l'uso delle tovaglie, della forchetta, l'abitudine di lavarsi le mani con acqua profumata e dette una sequenza alle portate. Della tradizione culinaria fiorentina portò la salsa colla, conosciuta poi come besciamella, le frittate, il papero alla melagrana (da cui *le canard à l'orange*), il carciofo: Caterina ne era ghiotta, e lo amava sia crudo sia cotto. La sua ricetta preferita era quella dei carciofi cotti nel vino, un vero elisir d'amore sfruttando le doti afrodi-

siache dell'ortaggio e il potere disinibitorio dell'alcol.

Una riunione conviviale della cultura che ha voluto essere un omaggio alla tradizione, alla Toscana e a Caterina, la quale affermava che con le gambe sotto una tavola imbandita si ragiona meglio.

(Anna Maria Bianchi)

MUGELLO

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Adriano Borgioli, fondatore della Delegazione nel 2003 e Delegato uscente, ha passato il testimone a Monica Sforzini, Accademica dal 2011.

Alla cerimonia, che si è svolta in un clima di cordialità e amicizia, ha partecipato il Presidente Paolo Petroni, che ha suonato la campana insieme al Delegato uscente e alla nuova Delegata. Adriano Borgioli ha brevemente ripercorso i quindici anni di vita della Delegazione, ricordandone la nascita, avvenuta con l'intervento dell'allora Delegato di Firenze, Sergio Barghini, e sottolineandone le caratteristiche e l'attività svolta, sempre guidato dalla passione per la cucina e per il territorio. Per i bei risultati ottenuti e per essersi prodigato in tale conduzione, come hanno ricordato alcuni Accademici, ha ricevuto i ringraziamenti della Delegazione

insieme a un dono in segno di riconoscenza e affetto.

Dopo aver riunito intorno al Delegato uscente i fondatori della Delegazione, il Presidente Petroni ha ringraziato Borgioli per il bel lavoro svolto.

Monica Sforzini, nel suo intervento, ha salutato e ringraziato gli Accademici, il Presidente e il Consiglio di Presidenza per la fiducia accordatale a ricoprire il prestigioso incarico, che si appresta a svolgere con dedizione, orgoglio e passione.

Erano presenti il Segretario Generale Roberto Ariani, il CT Toscana Est Roberto Doretti e il DCST della Toscana Ruggero Larco; la Delegata della Versilia Storica Anna Ricci e il Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola Andrea Stanzani, oltre a numerosi amici Accademici di altre Delegazioni e al Sindaco di Scarperia.

Il Presidente Petroni, augurando buon lavoro alla nuova Delegata, ha ricordato Orio Vergani, Fondatore dell'Accademia, nonché i principi e le peculiarità che da sempre la caratterizzano, non ultima la sua indipendenza. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Fattoria Il Palagio" di Scarperia, con un menu tradizionale del territorio e molto apprezzato, che è stato realizzato dal cuoco Mattia Cristian, al quale il Presidente Petroni ha consegnato la medaglia intitolata a Orio Vergani. (Monica Sforzini)

VALDARNO FIORENTINO

UN PIATTO RINASCIMENTALE: IL DOLCE E FORTE

Nello splendido scenario del ristorante "La Terrazza Olio-steria", che si affaccia sulla rinascimentale piazza di Greve in Chianti, si è svolta la cena





della cultura della Delegazione. Il tema scelto è stato “il dolce e forte”, un piatto rinascimentale caratterizzato dalla presenza della (allora) grande novità del cacao e quindi del cioccolato. Tipiche realizzazioni, i piatti di cacciagione, e per la serata è stato scelto il classico cinghiale in dolce e forte, che lo chef Stefano Bertini ha saputo perfettamente dosare nei non facili accostamenti di sapori dolci, salati e acidi. Un piatto che ha riscosso il corale apprezzamento degli Accademici e degli ospiti con altissimo voto pressoché unanime. La serata è iniziata con una breve introduzione del Delegato Ruggero Larco che ha raccontato come si arrivi al dolce e forte, tramite una veloce carrellata delle tradizioni del dolce-salato e agro-dolce attraverso i secoli. Successivamente, l'Accademica Paola Mainardi, agronomo, ha raccontato e mostrato dal vero il frutto e i semi (cioè le fave) del cacao, prima e dopo la tostatura, con possibilità di assaggio della fava del cacao praticamente al naturale. L'Accademica ha anche portato gustosi assaggi di usi moderni del cioccolato: il chicco di caffè ricoperto, l'uvetta con gel di cacao, il cioccolato bianco a ricoprire i pistacchi. La serata è stata caratterizzata e allietata

dalla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani che ha molto apprezzato la cena e in particolare il cinghiale in dolce forte. Al termine del convivio, il Segretario Generale e il Delegato hanno offerto alcune pubblicazioni accademiche al gestore Lara Gasperini, allo chef Stefano Bertini e alla relatrice Paola Mainardi. (Ruggero Larco)

UMBRIA

TERNI

LA TRADIZIONE DELLA FESTA CAMPESTRE

I Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani hanno selezionato, a sorpresa, “La Cerquetta”, una trattoria di impostazione strettamente tradizionale, dopo avere, negli anni passati, rivolto l'attenzione a locali più di tendenza. La sorpresa è stata ritrovare, dopo quasi venti anni dal “pranzo della trebbiatura 2001”, tutto invariato. È cambiata solo la disposizione dei tavoli (allora sotto il pergolato); stessi il proprietario, il personale in sala e soprattutto in cucina e medesimo menu, cui il Delegato ha dedicato l'immagine della copertina “Ragazza davanti al

focolare” di Angelo Inganni, della metà del 1800. L'atmosfera accademica è stata la stessa anche se mancavano Luciano Clericò che l'organizzò allora, con Vincenzo Cerioni fortunatamente presente, ed Enzo Malvetani, animatore e cultore della tradizione recentemente scomparso. Il Delegato Guido Schiaroli ha letto la scheda della riunione conviviale, ed è riapparsa l'atmosfera gioiosa e spensierata della fine di una giornata di duro lavoro sotto il sole nei campi, quando i contadini si riunivano intorno ai tavoli per consumare insieme le pietanze, sempre le stesse, secondo la tradizione della festa campestre. Non immaginavano i due Simposiarchi della generazione successiva che la scelta di una trattoria sulla via Flaminia avrebbe suscitato, in molti Accademici “stagionati”, ricordi di un felice tempo passato da raccontare come “una favola bella”, ai fortunatamente molti, giovani Accademici. Riporta al presente il Vice Delegato Mario Guerra con un'elaborata rievocazione del Maestro Gualtiero Marchesi recentemente scomparso, figura di altissimo livello della ristorazione italiana, primo tre stelle Michelin, direttore della Scuola di cucina “Alma” di Colorno e da qualche anno membro anche del Centro Studi “Franco Marengi”. (Guido Schiaroli)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

RICORDANDO IL GRANDE MAESTRO

Incastonato nella zona più vecchia di Città di Castello, ai piedi del bellissimo campanile rotondo dell'XI secolo, circondato da viuzza e piazzette, si trova il ristorante “Accademia Hosteria”, appuntamento conviviale

della Delegazione. Una bellissima serata, in un locale che ha messo tutti immediatamente a proprio agio con i suoi piccoli archi e arcate, mura in pietra a vista piene di storia. Un accattivante focolare acceso ha riunito gli Accademici per uno scoppietante brindisi di benvenuto, per la precisione un Berlucchi Satèn, accompagnato da deliziosi crostini con pane bruscato e lardo di Colonnata.

Il Simposiarca della serata, Fabio Volpi, nel descrivere le varie portate si è soffermato, particolarmente, sul riso nero con pere e zafferano, ai petali di fiori, ricordando la figura di Gualtiero Marchesi, recentemente scomparso, il cui riso con foglia d'oro ha segnato una svolta nella storia della cucina italiana.

Il grande Maestro italiano ha lasciato un immenso patrimonio culturale enogastronomico, accompagnato da una forma di eleganza e raffinatezza ineguagliabili segnando, così, un cambiamento nella gastronomia a favore di una tradizione coniugata con l'innovazione, eseguita rigorosamente con materie prime della stagione e del territorio.

Il convivio, segnato da una serena atmosfera, è terminato con un grande applauso a Giacomo Brunetti, proprietario e cuoco del ristorante, con l'augurio che l'assonanza con il grande Marchesi sia di stimolo per lo studio e la ricerca. (Patrizia Morini)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

A CENA CON D'ANNUNZIO

Cordialità e calda atmosfera: questo nella sintesi è quanto ha caratterizzato la “cena della cultura” della Delegazione, riuni-





tasi all'insegna e nel ricordo di Gabriele D'Annunzio, principe di Montenevoso. Ristorante privilegiato per questo importante evento: "Fabbrica dei Sapori" di Celano che, con il suo ricco "aperitivo di accoglienza", costituito da primizie della casa e della tradizione, con l'immane pecorino, stuzzicherie calde e fredde, ha dato il benvenuto ad Accademici e numerosi ospiti. Perfettamente equilibrata la chitarrina cacio e pepe; fettucine al ragù di polpettine dai delicati sapori. Meno gradito il filetto di maiale ai funghi porcini che ha risentito del tempo assorbito dalla parte culturale; le patate al forno non proprio all'altezza della "pianura del Fucino". Bene i vini in abbinamento, fra tutti il pluripremiato "Noemo" della Cantina del Fucino. Con orgoglio il Delegato, Franco Santellocco Gargano, ha introdotto lo storico Paolo Giuliani, brillante relatore, che ha dissertato sul tema: "Sapori abruzzesi sulla tavola di Gabriele D'Annunzio". Tema scelto nella ricorrenza degli 80 anni dalla morte del Vate. Giuliani riferisce che in tutta la sua vita D'Annunzio attendeva sempre l'ora della colazione e del pranzo con vera gioia, e diventava

d'umore intrattabile se non era prontamente servito. A tavola si comportava come nella vita: da esteta, e da contemplativo, raffinato, ma anche passionale e carnale. Il Vate amava la cucina italiana in genere, ma aveva predilezione per i prodotti della sua terra: l'Abruzzo. Maccheroni alla chitarra, brodetto di pesce, pecorino della Maiella, papera muta, salamino pepato, porchetta, i dolci Parrozzo e Senza Nome, il vino Montepulciano e i liquori Aurum e Cerasella. Attento salutista, raffinato gourmet, interessato alla freschezza delle materie prime, D'Annunzio alternava momenti di digiuno completo ad abbuffate compulsive; amava la tavola apparecchiata con cura dei dettagli ed era cultore dei pasti consumati in solitudine. Molte le citazioni, in una lettura accattivante, di un D'Annunzio quasi inedito nell'enogastronomia famigliare. Fra i numerosi ospiti, Carlo Caroli (Presidente Incoming del Rotary di Avezzano), e il Delegato di Atri Antonio Moscianese Santori che, nel suo intervento, ha esteso il tema dannunziano, trasformando il confronto dialettico in un momento magico. Immane omaggi della

Cantina del Fucino, con il suo Presidente Lorenzo Savina. La serata è stata impreziosita dal flicornino del Maestro Marcello D'Angelo, che ha aperto il convivio con l'Inno di Mameli e lo ha chiuso con il Silenzio. (Franco Santellocco Gargano)

CAMPANIA

BENEVENTO

LA FRESELLA BENEVENTANA

La Delegazione si è mobilitata, nei mesi scorsi, per valorizzare la fresella beneventana, presentando alla Regione istanza di inclusione nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). Ha candidato, inoltre, questo prodotto da forno al prestigioso premio "Dino Villani", assegnato annualmente dall'Accademia ad artigiani del gusto con una solida tradizione alle spalle: in questo caso, al panificio Caruso. La fresella beneventana è una preparazione salata costituita da due taralli, sovrapposti e uniti, con diametro di circa 24 centimetri e altezza di circa 10 centimetri. La superficie si presenta dorata, l'interno è giallo paglierino. La consistenza è morbida e leggermente umida. Il profumo fragrante rimanda, in particolare, al *flavour* del pepe nero utilizzato. Si trova in commercio con pezzatura di circa 500 grammi, detta da alcuni panifici "la coppia", oppure tagliata a fette. L'origine del nome è incerta, ma di probabile derivazione latina. Per quanto attiene al legame storico-culturale con la città di Benevento, la credenza popolare vuole che la forma della fresella sia ispirata alle braccia conserte di alcune statue della dea Iside rinvenute nella città. Nel passato, la fresella beneven-

tana veniva preparata solo nel periodo pasquale, ed era consumata con i formaggi e i salumi del territorio, in particolare con la soppressata, o in abbinamento con le verdure e la "minestra ammaritata". Oggi, però, è realizzata tutto l'anno dai panifici storici del centro della città. (Milly Pati Chica, Maria Sara Pedicini)

NAPOLI-CAPRI

PREMIO MATILDE SERAO

Nel 2006 la Delegazione decise di istituire un premio per celebrare personalità della cultura campana che con la loro opera avessero contribuito alla conoscenza, difesa e valorizzazione della cucina partenopea e in genere campana. Nacque così il premio biennale intestato alla grande giornalista napoletana Matilde Serao. Nel corso degli anni, il premio è stato assegnato a persone che, con passione e competenza, hanno ripercorso e illustrato la cultura gastronomica napoletana attraverso i secoli. Naturalmente, stando a Napoli, non si poteva non premiare chi si fosse specificamente occupato della "pizza napoletana": il professore Antonio Mattozzi, illustre membro di una delle più antiche famiglie di pizzaioli napoletani, ma non pizzaiolo egli stesso, bensì apprezzatissimo docente di materie letterarie. "Con le sue ricerche sull'arte del pizzaiolo, oggi patrimonio dell'Unesco, ha anticipato i tempi. Il suo saggio ricostruisce con ricerche d'archivio e rari documenti la storia della pizza e dei suoi protagonisti". Questa la motivazione al premio a lui conferito. Nel libro *Una storia napoletana* (Slow Food Editore), evitando tutti gli aspetti folcloristici e aneddotici, il suo grande



merito, è quello di aver descritto e inquadrato storicamente l'origine e la diffusione della pizza. Lunghe e accurate ricerche d'archivio per tracciare il quadro storico di un mestiere, che, nato nel 1700, ebbe il suo pieno sviluppo nel 1800. Descrive i pizzaiuoli e i loro problemi economici e sociali, come quelli relativi alla distribuzione dell'acqua e ai fumi dei forni; superfluo dire che vi è tutta una parte dedicata alle pizzerie e alle famiglie storiche. L'interesse del libro e la sua accuratezza sono tali che è stato recentemente tradotto in inglese e pubblicato dalla prestigiosa casa editrice Bloomsbury Academic.

La Simposiarca della serata, Santa di Salvo, ha giustamente dedicato il menu a Matilde Serao: aperitivo con le classiche pizze, marinara con e senza acciughe, e margherita, seguite, squisitamente reinterpretati dal giovane chef Salvatore Giugliano, da piatti della tradizione popolare, la scapece in accompagnamento ad alici ripiene fritte, al brodo di polpo e alla "spiritosa". Così la descrive Matilde Serao: "Dall'oste, sempre per un soldo, si compera la spiritosa: è fatta di fette di pastinaca gialla, cotte nell'acqua e poi messe in una salsa forte di aceto, pepe, origano e peperoni. L'oste sta sulla porta e grida: addorosa, 'a spiritosa".

Una "monnezzaglia" (ossia pasta mischiata) con guanciale, seppia e il suo nero, ha fatto da apripista al piatto forte della serata, i sontuosi "ziti al soffritto di maiale". I vini: Falanghina di Roccamonfina; Piedirosso Stregamora; Falerno del Massico, tutti ovviamente della casa "Villa Matilde". (Claudio Novelli)

SALERNO

CAPPERI, CHE PIZZA!

Per festeggiare gli amici Raffaele Martino e Rosario Fasano che hanno compiuto 25 anni di appartenenza all'Accademia, la Delegazione si è recata al ristorante "Capperi... che Pizza", locale in attività da alcuni mesi a Salerno, ma già abbastanza affermato. A riceverla, il patron Giuseppe Acciaio e il suo principale collaboratore, Cesare Colombo.

Le vivande gustate: straccetti fritti con pomodorino del piennolo del Vesuvio, ricotta e bocconcini; crocchè classico, crocchè con friarielli, arancino di riso Dop, frittatina di pasta, mozzarella in carrozza; giro di pizze con le seguenti specialità: capperi che pizza, pomo d'or, cetarese, cotto...a crudo; coppa di gelato artigianale naturale; birre artigianali e vini bianco e

rosso "Vesuvio" Contea di Sylva Mala.

La serata è trascorsa in perfetta armonia, gustando varie specialità realizzate con prodotti del territorio e illustrate, di volta in volta, con informazioni sulle caratteristiche e sulla loro provenienza.

Al termine, il Delegato ha consegnato ai due amici festeggiati la pergamena e il distintivo di appartenenza venticinquennale che la Presidenza ha voluto far loro giungere, ringraziandoli per l'attaccamento all'Accademia in questi anni e con l'augurio di poter raggiungere altre, più importanti, mete.

Il titolare e l'affiatata brigata di cucina hanno ricevuto il guidoncino tra gli applausi dei partecipanti, grati per aver potuto soddisfare il palato con qualcosa di eccezionale fattura. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. (Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

TARANTO

IL "BENEDETTO PASQUALE"

La settimana santa, che inizia con la domenica delle Palme, è caratterizzata in Puglia, ma soprattutto a Taranto, da tradizioni e riti antichi che hanno inizio durante il periodo della dominazione spagnola (Aragonesi), tra la fine del 1500 e il 1600. I riti di Taranto, che attirano e portano in città numerosi appassionati, studiosi e turisti, iniziano con l'asta delle diverse statue delle processioni, e proseguono, il giovedì santo, con le visite alle chiese dei "Perdoni". Alla mezzanotte del giovedì santo esce la processione dell'Addolorata dalla chiesa di San Domenico, nella città vecchia, mentre il venerdì

pomeriggio, fino all'alba del sabato, si svolge la processione dei Misteri. Una singolare realtà tarantina, a carattere familiare, che risale al 1970, ha incuriosito la Delegazione. La "Salsamentaria Stelle d'Italia" è un negozio di alimentari, con annessa gastronomia, che seleziona, e in parte realizza, prodotti agro-alimentari artigianali fatti con materie prime e ingredienti del territorio. Gli Accademici hanno ben volentieri accolto l'invito dei coniugi Scarciglia, titolari del negozio, per una serata di degustazione, alla quale hanno partecipato il Console del Touring club di Taranto e il Direttore della Confcommercio. Eccellenze di ogni tipo, quali paste, formaggi, salumi, salse e dolci tradizionali hanno permesso di riscoprire antichi e straordinari sapori, come quelli della zuppa di ceci neri di Altamura con sauté di pomodori secchi, cozze e ostriche di Taranto, un perfetto connubio tra il salato dei frutti di mare e il dolce dei ceci. A incuriosire gli Accademici è stato il "benedetto pasquale", preparato in un unico piatto, ponendo al centro un letto di rucola, o d'insalata, condita con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale e pepe nero, sul quale si depositano, al centro, la ricotta di pecora e, intorno, fette di soppressata o di capocollo e di arancia. Sul bordo del piatto si aggiungono uova sode, tagliate a spicchi e condite con sale, e tarallini bolliti con al centro un'oliva verde. Perché questo piatto si chiama "benedetto"? La tradizione vuole che il capofamiglia, prima di dare inizio al pranzo pasquale, solesse benedire la tavola, i cibi, e i commensali con un ramoscello d'ulivo, benedetto la domenica delle Palme, e intinto nell'acqua santa. Questo antipasto rappresenta quindi una sintesi tra i





simboli religiosi e quelli della tradizione alimentare pugliese. Gli Accademici, entusiasti e partecipi della conversazione sul percorso storico-culturale delle tradizioni culinarie e popolari, si sono complimentati con i titolari del locale.

SICILIA

CALTAGIRONE

LA MELAGRANA, ELEMENTO IDENTITARIO DI UN POPOLO

Il frutto rosso della melagrana ha legato la Sicilia e l'Armenia in una serata speciale, organizzata dalla Delegazione, a seguito di un viaggio compiuto, qualche mese prima, nella regione caucasica. I viaggi organizzati dalla Delegazione hanno sempre privilegiato l'aspetto culturale come elemento di conoscenza e di confronto tra realtà diverse ma nelle quali è possibile individuare legami profondi, storici o addirittura ancestrali. Anche attraverso la cucina, in questo caso a partire dal vino e dal pane, che in Armenia, come in Sicilia, sono la base del più semplice o complesso convivio, ma soprattutto rivestono significati spirituali e identitari ben al di là dell'aspetto puramente alimentare.

Il grande regista armeno Sergej Paradjanov, nel suo capolavoro "Il colore della melagrana", mette in scena, fin dall'inizio, proprio tale frutto, quasi a volerne indicare la valenza simbolica in tutta l'Armenia. Il film si apre, infatti, con l'immagine di un pugnale che, fendendo una melagrana, ne fa schizzare il succo, che intride di rosso sanguigno il telo posto sotto il frutto, disegnando i confini dell'Armenia lacerata, mentre i chicchi che si sparpagliano rappresentano il genocidio, perpetrato dall'Impe-



ro ottomano tra il 1915 e il 1916, che causò circa 1,5 milioni di morti, e la successiva diaspora. E del genocidio e della diaspora, dopo i saluti della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, hanno parlato, nel corso della serata, il Vice Delegato Domenico Amoroso, e Karen Mirzoyan, cantante lirico armeno, esperto di storia e arte, traduttore in italiano di poeti armeni, prima di presentare lo straordinario concerto di canti religiosi, tradizionali e contemporanei, eseguito da lui stesso e dalla moglie Lilit Soghomonyan. Ha accompagnato alcuni brani, suonando il tradizionale duduk, il maestro Sebastiano Nanè.

A seguire, presso l'Hotel Villa Sturzo, presente il CT della Sicilia orientale Ugo Serra, una cena "armena", magistralmente predisposta da Cetty Milazzo e preparata dallo chef Franco Marcinnò. Tra i piatti, confezionati anche avvalendosi di prodotti arrivati dall'Armenia, ricordiamo come antipasti: dolma con salsa allo yogurth, fagottini di melanzane, hummus; per primi: zuppa di lenticchie, zuppa reale; tra i secondi: khorovadz alla brace con succo di melagrana, lula, insalata tabouleh; come dessert: torta Napoleone, noci sciropate. Ha accompagnato un vino siciliano: Lavico di Salaparuta. A conclusione il famoso Cognac Ararat. Gli ospiti armeni hanno approvato e apprezzato la cucina. (Domenico Amoroso)



EUROPA

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

TRA CIBO E AMORE

In quest'occasione la Delegazione ha fatto il pienone nel ristorante "La Fenice", aperto da poco dallo chef Marco Fioravanti a Den Haag. Il menu, dedicato al tema di San Valentino, è stato scelto usando ingredienti particolari che associano il cibo all'amore e, come è ormai tradizione nella Delegazione, è stata svolta una breve presentazione sul tema. Il Simposiarca Stefano Angelucci ha presentato la sua dissertazione "Tra cibo e amore" iniziando con queste parole: "Dice un proverbio cinese che mangiare è uno dei quattro scopi della vita... quali siano gli altri tre, nessuno l'ha mai saputo". In realtà, se pensiamo al tema della serata, legata a San Valentino, immediatamente riusciamo a riconoscerne un altro: amare. Amare e mangiare hanno molto in comune: la scienza dice che le due azioni solleticano mecca-

nismi identici nel nostro corpo a livello cerebrale e ormonale. Proseguendo con la sua relazione, Stefano spiega, in modo più scientifico, che l'innamoramento attiva un'autentica tempesta di ormoni, neurotrasmettitori e di sostanze chimiche, mettendoci in grado di percepire intense sensazioni fisiche. Le sostanze tipiche dell'innamoramento sono la feniletilamina, la dopamina (ambidue ormoni della felicità) e la noradrenalina (che regola l'adrenalina, provocando un aumento del battito del cuore e della pressione sanguigna). Tali ormoni sono anche rilasciati grazie all'effetto di sostanze chimiche presenti in alcuni cibi afrodisiaci come il cioccolato (che infonde il rilascio di dopamina), presente nel menu della serata. Il Simposiarca racconta che i cibi afrodisiaci sono molti e provengono da diversi luoghi del mondo. Tra i più conosciuti ci sono il peperoncino e lo zenzero, di cui sono riconosciute le attività vasodilatatrici; i frutti di mare, famosi forse per il loro aspetto, ma anche le uova, simbolo di fertilità. Una spezia adesso molto usata in Italia è il cardamomo, presente sia nei dessert sia nelle salse. Il cardamomo fu citato già nelle *Mille e una notte* per i suoi semi, appunto, afrodisiaci. Anche il mais (la polenta) ha un indiretto effetto afrodisiaco, dovuto alla mancanza del triptofano, sostanza che normalmente stimola la produzione nel corpo di serotonina, ormone che predispose al sonno.

La signora Karin Angelucci-de Rooij (soprano), ha poi regalato un momento di particolare emozione, cantando il brano "Tema d'amore" di Ennio Morricone, tratto dalla colonna sonora del film "Nuovo Cinema Paradiso". Davvero una serata piena di emozioni, cibo e amore. (Ciro Pernice)



PIEMONTE

 **ASTI**
8 febbraio 2018

Ristorante "La Fioraia" della famiglia Cornero. ●Via Mondo 26, Castello d'Annone (Asti); ☎0141/401106; info@ristorantelafloraia.it, www.ristorantelafloraia.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; prima quindicina di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stuzzicherie della casa (tramezzini, sgonfiotti, frittolini); cardì, uovo poché, fonduta di raclette e velo di pane croccante speziato; riso ai carciofi e pomodoro disidratato; bocconcini stufati al Barbera vecchio, purè di patate viola; dolce a sorpresa; bugie di Carnevale.

I vini in tavola: Altalanga Bianco 'd'bianco 2012 (Cocchi); Timorasso Biancofranco 2014 (Martinetti); Albarossa Rosingana 2011 (Bava); Moscato d'Asti La Caudrina (Dogliotti).

Commenti: Come tradizione, la prima riunione dell'anno è stata riservata ai

soli Accademici. Si è fatto il consuntivo delle attività dell'anno passato e progetti per quello in corso. Non è mancato un momento di commozione quando è stato ricordato il maestro, Giovanni Goria. Poi una cenetta ben orchestrata dal Simposiarca Boccardo. Ottimi gli stuzzichini e la carne, un po' slegato il risotto. Molto strutturati i vini; servizio veloce. A fine pasto, l'Accademico Santoro ha offerto un calice di bollicine per brindare ai suoi ottant'anni.

 **BIELLA**
15 marzo 2018

Ristorante "Regallo" di Claudio Ravinetto e Chiara Prior, in cucina Claudio Ravinetto. ●Via Tollegno 4, Biella; ☎015/3701523, cell. 393/3534160; regallobiella@gmail.com, www.ristoranteregallo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,48; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudo di ricciola, maionese di avocado, gel di aceto di riso, crema di sesamo e riccioli di tempura; polpo arrostito, paprika affumicata, crema di patate "dal büro", elisir di pomodoro; gnocchi arrostiti su crema di spinaci, salmone affumicato Loch Fyne, crema di grana padano, agrodolce di uvetta; branzino arrotolato al forno profumato al limone, riduzione di Cannonau, gambo di costa alla milanese e maionese di nocchie; pere, vino e cioccolato.

I vini in tavola: Saleit Chardonnay 2016; Carned Kerner 2016; Kalterersee Classico Superiore 2017 (tutti Kaltern Kellerei).

Commenti: A quasi tre anni dalla sua apertura in un ex-opificio biellese, il ristorante è stato visitato dalla Delegazione che ha potuto constatare un arredamento più accogliente e caldo e un servizio più curato e attento. La qualità e la materia prima degli ingredienti sono rimasti fedeli alla caratteristica del ristorante: cucina di mare presentata artisticamente e preparata al momento. Il ricco menu proposto dallo chef Claudio spaziava da pesce crudo e cotto, accompagnato da verdure di stagione in forma all'altezza dell'abbinamento. Grande interesse ha suscitato il Kerner, poco noto in questo territorio. Il folto numero di Accademici, a larga maggioranza, ha apprezzato i piatti nonostante i tempi di attesa un po' lunghi. Alla serata ha partecipato Sua Eccellenza il Prefetto di Biella, dottoressa Annunziata Gallo.

 **NOVARA**
15 marzo 2018

Ristorante "Cannavacciuolo Cafè & Bistrot Novara" di Antonino e Cinzia Cannavacciuolo, in cucina Vincenzo Manicone. ●Piazza Martiri 1 - Teatro Coccia, Novara; ☎0321/612109; info@bistrotnovara.it, www.antoninocannavacciuolo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina croccante di polpo con la sua acqua pazzia; risotto ai ricci di mare, cavolfiore e tuorlo d'uovo marinato al bergamotto; paccheri al ragù napoletano; branzino scottato, ristretto di vongole veraci, piccoli tuberi; pastiera 2.0.

I vini in tavola: Fiano d'Avellino 2016 (Tenuta Sarno 1860); Aglianico Irpinia 2013 (Campi Taurasini, Tenuta Macri); Moscato d'Asti 2017 (Biancospino).

Commenti: Un'accurata ristrutturazione ha reso gli ambienti moderni, eleganti e accoglienti: al piano terra bar con possibilità di consumare un pasto veloce. Accolti dal sorriso di Mara Medina che accompagna gli Accademici al piano ristorante collegato al piano terra da una scala tutta d'oro. Li attende Stefania, direttrice di Villa Crespi che porta il saluto e il ringraziamento di

Antonino Cannavacciuolo e moglie, in meritata vacanza. Ambiente di classe, servizio attento e premuroso. Lo chef Vincenzo Manicone, da anni alla corte di re Tonino, ha mano felice e i piatti escono perfetti, con sapori precisi e ben distinti, che esaltano la preziosità dei prodotti. Magnifico il risotto, di grande equilibrio e bontà. Stupisce la pastiera, scomposta e presentata come un'opera d'arte, che in bocca ritrova il sapore della fetta di torta. Buoni i vini, con nota di merito all'Aglianico. Grande soddisfazione degli Accademici ed esperienza da ripetere.

 **PINEROLO**
21 febbraio 2018

Ristorante "La Locanda di Casa Pautasso" di Marilena e Aldo Pautasso, in cucina Marilena Pautasso. ●Via Godino Delio 17/A, San Secondo di Pinero (Torino); ☎0121/501555, cell. 338/7914458; casapautasso@gmail.com, www.casapautasso.it; coperti 28+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane a gennaio dopo il 7; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caprino fresco in panatura di mollica su misticanza e fiori; rotolati di spinaci e ricotta su fonduta di datterini; coda di bue alla vaccinara con formella di patate e sedano rapa; cappuccino in...solido; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante brut S. Pietro (Tenuta San Pietro Tassarolo); Sauvignon Docg Lahn (Cantina San Michele Appinao); Nero S. Pietro 2015 (Tenuta San Pietro Tassarolo).

Commenti: Attraversato il piccolo comune di San Secondo, posto in cima a una collina, si scende verso il fondo valle; poche centinaia di metri e si entra in un cortile costeggiato da una bella costruzione rossa e da un accogliente giardino che, in estate, ospita i commensali. All'interno, la sala è sobria, come sobrio è lo stile che caratterizza i piatti presenti nel menu. Al piano interrato, la cantina, che ogni commensale può (deve) visitare per scegliere il vino. Per la riunione conviviale, la terza in questo locale dalla sua apertura nel 2011, il Simposiarca Marco Brighenti ha scelto piatti non semplici, che tuttavia hanno superato la prova. La coda di bue, piatto che affonda le sue radici nell'antica Roma ma che da tempo immemorabile, sia pure in maniera marginale, è presente sulle tavole del Piemonte, è stata apprezzata da tutti





gli Accademici per la sua delicatezza, conseguenza di una convincente tecnica di cottura. Gradevole il dessert. Curiosa la scelta dell'aperitivo.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 22 febbraio 2018

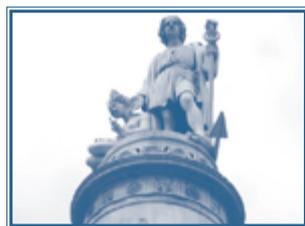
Ristorante "Divin Porcello" di Massimo Sartoretti, in cucina Gianfranco Tononi. ●Frazione Cresta 11, Masera (Verbania); ☎0324/35035; www.divinporcello.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di mais al bettelmatt e miele di castagno; panisca ossolana; sella di capriolo alle castagne; cervo al Prunent, bocconcini di polenta spadellati al burro nostrano; pan ciuc con crema di latte.

I vini in tavola: Perlage (Valtidone); Roero Arneis Perdaudin (Negro); Boca 2012 (Davide Carlone).

Commenti: In un edificio in stile alpino di recente riambientazione tradizionale, di grande accoglienza, a un aperitivo in taverna con i salumi della casa è seguita la cena imbandita su una grande lastra di larice. Particolarmente apprezzati, con il servizio e l'ottima selezione dei vini, il tortino di mais e la sella di capriolo alle castagne, in un'atmosfera resa coinvolgente dal patron che ha svolto in chiave moderna il ruolo del migliore oste. Ospite della Delegazione il Direttore della neo-costituita Macugnaga Monte

Rosa School of Ospitality Management, che - prima dell'avvio dei corsi - si apre all'Accademia per ogni possibile contributo ideale e progettuale, e sono stati confermati contatti utili alla formazione del comitato scientifico della Scuola/Master della "Perla del Rosa", secondo i suggerimenti del Presidente dell'Accademia.



LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO 21 marzo 2018

Ristorante "Ruscin 1893" di Giorgia Costa e Mario Costigliolo. ●Salita Sella 198, Genova - Bavari (Genova); ☎010/3450391; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: panisca e focaccine fritte; focaccia col formaggio; verdure ripiene; torta di cipolle con maggiorana; torta di verdure con prescinseua; tagliolini con funghi porcini, tonno e pomodoro; gran fritto misto all'italiana interpretato con evoluzione di un gusto dal 1893; assortimento di fritti dolci zucherati.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Superiore L'Avvocata Docg (Coppo); bianco Igt Cian dei Serri (I Cerri).

Commenti: L'aperitivo servito da questo ristorante ultracentenario già da solo vale come antipasto e primo. L'interpretazione poi di un primo piatto classico ha beneficiato dell'innovazione introdotta dalla titolare con l'equilibrata aggiunta di tonno e pomodoro, novità che ha incontrato il favore di tutti. La pietanza, che viene associata quando si nomina questo locale, ha messo tutti gli intervenuti d'accordo nel continuare a riconoscere l'abilità della cucina nel confezionare un fritto misto all'italiana di grande eccellenza. Il vasto assortimento di fritti dolci, che viene normalmente servito in misura minore assieme al secondo, ha invece giustamente costituito il dessert. Ottima la scelta dei vini.

SAVONA 18 febbraio 2018

"Trattoria al Convivio" di gestione familiare, in cucina Clara Tambuscio. ●Via Untoria 45r, Savona; ☎019/5287048, cell. 347/3584646; info@alconvivio.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di borragine con crema di parmigiano; tortino di polenta rossa, gorgonzola e zucca mantovana; tagliolini burro fuso e formaggio parmigiano; plin di verdura al ragù bianco; arrosto di coniglio alla ligure con carote al forno; guance di bue brasate con purè di patate; crema bavarese al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe 2015 (Bricco Maiolica); Moscato d'Asti 2017 (Franco Ivaldi).

Commenti: L'interno ha la linda sobrietà delle trattorie di un tempo. Di gradevole fattura i piatti a ciotola, cui fanno torto tovaglie e tovaglioli di carta. Uno sformato così soffice da far quasi dimenticare l'insufficiente crema di parmigiano che l'accompagna; il tortino di polenta, che gioca sul contrasto dolce - salato, ha la sola pecca di essere freddino; i tagliolini, nella loro solo apparente semplicità di esecuzione, sono risultati una delizia per cottura e giustezza di sapore; guancia di bue brasata di straordinaria morbidezza e sapidità. Un'eccellente bavarese ha concluso un convivio molto apprezzato. Vini dignitosi. Ser-

vizio gestito con asciutta cortesia; un aiuto in sala avrebbe assicurato una maggiore celerità.

SAVONA 18 marzo 2018

Ristorante "Lido della Palma" di Giulia Sirello, in cucina Vincenzo Sirello. ●Passeggiata Eugenio Montale, Albisola Superiore (Savona); ☎019/486744; lidodellapalma@legalmail.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vaporata di seppioline e moscardini del Golfo; pasticcio di stoccafisso e patate (brandacujun); risotto ai porri; gran fritto misto di pescato e verdure; torta di mele e zabaione.

I vini in tavola: Vermentino ligure 2016 (Enrico Dario); Vermentino sardo 2016 (Fontanaliras); Passito di Pantelleria Ben Rye (Donnafugata).

Commenti: Dalla panoramica passeggiata si scende al ristorante adagiato sulla spiaggia, nuovamente testato a distanza di anni. Il locale è ampio e luminoso, la vista fascinoso. Il proscenio di aperitivo con la tipica panisca frita accarezza i palati. Il pranzo si apre con seppioline e moscardini di sapore leggero, cui segue il tradizionale "brandacujun" dal gusto delicato. Morbido e cremoso il risotto, trionfale il piatto di pescato e verdure, caldo e croccante. Chiude in dolcezza una soffice torta di mele con zabaione dal sapore antico. Apprezzati i vini. Servizio attento e discreto. Convivio gustoso e gioioso.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 21 febbraio 2018

Ristorante "Colomba" della famiglia Salandini, in cucina signora Rosa. ●Via Castello 4, frazione Castellaro Lagusell-



LOMBARDIA segue

lo, Monzambano (Monza e Brianza); ☎0376/88977, cell. 334/2767455; allacolombacastellaro@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: luccio in salsa con polenta, radicchio di campo padellato, bruschetta pomodoro e basilico; bigoli con sarde del Garda saltati in padella con pomodori di Pachino e capperi; coregone alla griglia con zucchine; filetto di pesce persico fritto; dolce di mele della Rosa.

I vini in tavola: Bianco Custoza (Cavalchina); Lugana (Otella); Spumante millesimato (Gozzi).

Commenti: La trattoria, la cui fondazione risale ai primi del 1900, dalla gente del posto è ancora chiamata "ostaria dai frer" perché, mentre gli uomini della famiglia esercitavano il mestiere di fabbro, le donne portavano avanti il locale con una sana cucina della tradizione mantovana che ancora oggi viene degnamente onorata dai proprietari. La ricetta "segreta" era l'anguilla frita con una pastella caratteristica. Attualmente, data l'indisponibilità di tale pesce nel lago, viene servito il filetto di persico. Simpatica e calorosa l'accoglienza della famiglia Salandini; molto gradito il primo piatto; particolare il persico fritto con una pastella insieme ruvida e croccante che ha suscitato pareri discordanti tra gli Accademici, ma comunque caratteristica.

ALTO MILANESE 27 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria San Martino" di El Mouak Mohammed, anche in cucina. ●Via Pietro Micca 37, Legnano (Milano); ☎0331/546077; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi con gnocco fritto e insalata russa; bolliti misti (biancostato, ganassino, gallina, cotechino, lingua) con salsa verde, salsa al rafano, mostarda; torta di mele tiepida con salsa vaniglia.

I vini in tavola: Chianti.

Commenti: Trattoria di antica tradizione lombarda, da sempre nota quale ambiente dove mangiare piatti

tipici locali ben curati e cucinati con passione. Poco tempo fa è cambiata la gestione sia di sala sia di cucina e in questa nuova veste è subentrato El Mouak Mohammed, che ormai da molti anni è abituato a gestire ristoranti di più ampie dimensioni, ma in questa nuova realtà è riuscito a mantenere inalterata la tradizione del locale. In occasione della riunione conviviale, gli Accademici guidati dai Simposiarchi Roberto e Miranda hanno fatto approntare i classici bolliti. Il ristoratore ha proposto un piatto che, pur non rispettando i classici "sette tagli, sette ammennicoli e sette salse", ha soddisfatto i commensali grazie alla qualità della materia prima e della cura nella preparazione. In chiusura della serata, il CT Dino Betti van der Noot, dopo una piacevole relazione, ha consegnato al ristoratore, insieme al Delegato, una pubblicazione dell'Accademia.

ALTO MILANESE 20 marzo 2018

Ristorante "Ristoro Mulino Star Qua" di ALBEC srl (Daniele Argentini - Marco Cavani). ●Strada privata Località Mulino Star Qua, Nerviano (Milano); ☎348/4180997; ristoromulino@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: selezione di salumi con contorni; risotto alla milane-

se con pistilli di zafferano e midollo; costolette di agnello in crosta di noccioline alle cinque spezie; brasato 720 (ganassino) con polenta; tris di dolci (tiramisù, crostata frutti di bosco e meringata).

I vini in tavola: Martirella (Claudio Mariotto, Vho).

Commenti: Un vecchio proverbio ricorda che "non tutte le ciambelle riescono col buco". Purtroppo, la riunione conviviale in questo ristorante di recentissima apertura non è "riuscita col buco". La struttura, ubicata in un vecchio mulino storico, ben tenuto, ha accolto con un bel camino acceso gli Accademici, ma la gestione non è riuscita a mantenere quella buona impressione fatta durante una cena con soli due commensali. Forse è stato il dover servire contemporaneamente un gruppo numeroso che ha messo in crisi sia la cucina sia il servizio. Molte vivande sono state servite o poco cotte o quasi fredde; solo il risotto alla milanese si è visto assegnare unanime consenso sia per la cottura sia per la preparazione eseguita con il classico midollo e i pistilli di zafferano. Al temine, il patron e cuoco Marco ha ricevuto una pubblicazione in dono.

BRESCIA 21 febbraio 2018

Ristorante "Stacca" di gestione familiare, in cucina Giuseppe Porto. ●Via Sale 143, Gussago (Brescia); ☎0302/77003; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto;

giorno di chiusura lunedì sera; martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pinzimonio; minestra sporca; spiedo con polenta; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Franciacorta brut sboccatura 2017 (Salera).

Commenti: La cucina è quella del territorio, con il piatto principe, lo spiedo, secondo la ricetta De.Co, che si ispira al modo più tradizionale di fare lo spiedo per tipi di carne, pezzature e tipo di legna per le braci. Quindi lonza o coppa suina, costolette suine, cosce o petto di pollo, coniglio con ingredienti di base come burro, sale fino di origine non marina, dopo un'ora dall'inizio della cottura, e salvia tra un pezzo di carne e l'altro: tutto cotto su braci di legna ardenti a 15-20 centimetri dalla carne. Per gli Accademici un'esperienza unica, dove il ristoratore ha lavorato bene sulla morbidezza dei bocconi e sull'insieme dei profumi. In abbinamento, Franciacorta a tutto spiedo!

BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI 8 febbraio 2018

Ristorante "Il Ciocco Steakhouse" di CORIS snc, in cucina Maurizio Bonfieni. ●Via Girelli Traversa Seconda 1, Brescia; ☎030/2683067, cell. 392/3089008; info@il-ciocco.it, www.il-ciocco.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; fe-





rie settimana di Ferragosto e 1 settimana a Natale; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tazza di brodo delle 3 carni; gallina ripiena; lingua salmistrata; cappello del prete; testina di vitello; cotechino; rosetta da pentola; salsa verde e pearà; lenticchie, carote, fagiolini; tortino di mele e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Curtefranca rosso 2016 (Barone Pizzini).

Commenti: Bisogna saperlo scovare: il ristorante è posto nell'estrema periferia meridionale della città. Si scopre un ambiente, pur semplice, che è caldo e accogliente, con un servizio cordiale e professionale allo stesso tempo: ne risulta, in modo evidente, la passione e la volontà di fare bene. Serata ideale per costruire la programmazione annuale della Delegazione e analizzare quanto fatto nella scorsa annata. Si è anche cenato con un adeguato incontro con "la tradizione del bollito" che gli Accademici hanno gustato con soddisfazione, e hanno mostrato di gradire anche il dessert. Qualche perplessità si è mostrata con l'incipit: il brodo in tazza ha sorpreso, come spesso accade con queste preparazioni non sempre usuali, ma è mancato il rituale "carrello"; tuttavia, proprio la cura posta nel servizio è stata capace di fare apprezzare alle giuste temperature i vari "pezzi" degustati. Collante particolare sono state la reciproca amicizia e la cordialità degli Accademici.

LARIANA
16 febbraio 2018

Ristorante "Feel Como" di Feel srl, in cucina Federico Beretta. ●Via Diaz 54, Como; ☎ cell. 334/7264545; info@feelcomo.com, www.feelcomo.com; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in febbraio; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lucioperca con cardo gobbo, topinambur, bagna cauda laghee e tartufo; risotto al fieno con erbe di pascolo, bacche e stracchino all'antica; ravioli di remulas con trota, crema di taggiasche, polvere d'arancia amara gardesana, uova di trota e chutney al finocchio; involtino di lavarello (pulpèta) alle erbette con cavolfiore, limone e aglio nero; strudel fumé con mele, cannella, pinoli, sfoglia e vaniglia calda.



I vini in tavola: Incrocio Manzoni (Tosca); Friulano (Molmenti & Celot, Grave).

Commenti: Giovani, cortesi, competenti. Queste le caratteristiche dello staff, magistralmente condotto in cucina da Federico Beretta e in sala dalla moglie Elisa. Ottima, quindi, la serata conviviale dedicata al "primo venerdì di Quaresima", sia sotto il profilo delle pietanze e dei vini serviti, sia sotto quello della sorridente ospitalità. Sobrio ed elegante l'ambiente e molto curata la presentazione dei piatti. Particolare menzione ai ravioli di ramolaccio (senza pasta) e allo strudel fumé, completamente e scenograficamente reinventato. Nel complesso, un'ottima cena, in un ristorante "giovane" che sicuramente raggiungerà livelli sempre più elevati.

LECCO
23 febbraio 2018

Ristorante "Nicolin" di Giovanni Cattaneo. ●Via Ponchielli 54, Lecco; ☎0341/422122, anche fax; info@n-nicolin.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; 26 dicembre-3 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crema di patata, salsa di missoltini, uova di trota; carpaccio di trevisana, parmigiano e carciofi di Albenga; mazzancolle di Mazara del Vallo croccanti, salsa alla puttanesca; raviolone ripieno con uovo colante, asparagi e tartufo del lago; capretto al forno con polenta e carciofi; cannolo all'arancia con crema al cioccolato e caffè.

I vini in tavola: Champagne collection extra brut 2007 (La Côte en Bosses); Langhe bianco Doc 2016 (Piero Busso); Barbera d'Alba Doc 2016 (Guido Porro); Malvasia di Bosa 2016 (Salto di Coloras).

Commenti: Maggianico, fine Ottocento, la Scapigliatura, il clima cultu-

rale effervescente che in quell'epoca si respirava, Amilcare Ponchielli, la Villa che fece costruire, la sua destinazione futura (scuola di alta ristorazione). Questi gli argomenti che il giornalista Gianfranco Colombo ha trattato nel corso della stupenda riunione conviviale che il past Delegato Riccardo Balbiani e il Consultore Mirco Chiodero hanno organizzato presso questo ristorante, totalmente rinnovato in tempi recenti. Alta la votazione ottenuta dai piatti proposti da Giovanni Cattaneo, in particolare modo le mazzancolle e il raviolone con uovo colante. Particolare apprezzamento anche per la scelta dei vini abbinati alle varie portate. Ambiente curato, servizio cordiale.

LODI
16 febbraio 2018

Ristorante "Villavesco" di Carla Cabriani e Roberto Fenocchi. ●Via Solferino 3, Tavazzano con Villavesco (Lodi); ☎0371/760536; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto con salumi, sottoli, insalata russa, cotechino; merluzzo in umido con cipolle; merluzzo fritto; grana; crostate della casa.

Commenti: Tipica trattoria di paese, con sala dietro al bar. Ricco antipasto con buoni prodotti, fra cui ottimi il salame e il cotechino. A seguire il merluzzo, tradizionale piatto di magro dei venerdì di Quaresima, qui servito sia fritto, sia in umido con cipolle e polenta. Ambedue le preparazioni ottimamente eseguite e oggetto di vari bis. Molto apprezzata la leggerezza della frittura, i sapori ben bilanciati e poco aggressivi, segno di una mano sicura e attenta. Uguale equilibrio nelle crostate, dove la preferenza è andata a quella con mele e amaretti. Nel ricordare Orio Vergani, ha fatto piacere constatare come la cucina tradizionale, di cui lui aveva capito il valore, si mantiene viva in queste trattorie, veri

"luoghi della memoria". La signora Carla regna in cucina, mentre Roberto si divide fra bar e sala. Appena riesce, si ritira a dipingere, la sua vera passione, della quale parla volentieri con i clienti. Vini non valutati perché procurati da un Accademico.

LODI
16 marzo 2018

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrandi, in cucina Alessio Ramazzotti. ●Cascina Coldana, Via del Costino, Lodi; ☎0371/431742; ristorante@lacoldana.it, www.lacoldana.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 1 ad agosto; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di fasona su due piani (fum ed essenza); focaccia vitellata; foresta di pianura (lumache, pioppini, polenta); risotto con mantecatura di burrata, essenza di pomodoro e peperone crusco; San Bassiano va al mare; se questo è un uovo.

I vini in tavola: Amineo Coda di Volpe (Cantina del Taburno); Falesco rosso; Organza brut (Marchesi di Montalto)

Commenti: Noto ristorante in una vecchia cascina ristrutturata, ancora in grado di sorprendere e suscitare emozione. Encomiabile lo sforzo di creatività sia nei nomi, sia nella composizione dei piatti. I 3 piccoli antipasti, serviti in successione, hanno subito fatto capire che il cuoco, di origini marchigiane, è ormai padrone degli ingredienti locali (lumache, pioppini, polenta) e ama giocare con le contaminazioni (focaccia con vitello tonnato). Eccellente il risotto, perfetta fusione di un ottimo riso locale con altrettanto buoni ingredienti del Sud, capaci di scatenare profumi e colori non certo lodigiani. Ritorno a Lodi con l'arrivo della trippa, il piatto tradizionale del patrono San Bassiano, qui però priva



LOMBARDIA segue

dei connotati tradizionali, servita in un fumetto di pesce ristretto. Sorprendente l'uovo di dessert, un guscio di cioccolato bianco con all'interno una spuma di yogurt e mango, servito su un pagliericcio di pasta fillo. Poco attento il servizio del vino, che ha inciso sul voto finale.

MILANO BRERA 22 febbraio 2018

Ristorante "Canter 1920" di Michele Bo-ve, in cucina Alessandro Varrone. ●Via Pegaso 14, Milano; ☎338 8160758; www.canter1920.it; coperti 120+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con olio monocultivar Nocellara di Selinunte, olive all'ascolana, quadratini di pizza artigianale, salame nostrano e scaglie di grana, amuse-bouche con carciofi e gamberi; risotto con vongole, purea di verdure e gocce di colatura di Cetara; sfoglia di branzino su letto di zucchine con pomodoro confit; mini tiramisù; mini cannoncini ripieni di crema pasticciera; mini mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Müller-Thurgau brut (Cà Ernesto); Gavi La Rocca 2016 (azienda Coppo); Zibibbo Martinez (Terre di Sicilia); Moncalvina Moscato d'Asti 2017 (Coppo Canelli).

Commenti: Circondati dalla splendida cornice verde, fra lo stadio e l'ippodromo di San Siro e al cospetto del famoso cavallo di Leonardo, gli Accademici ascoltano l'introduzione del Simposiarca Marcello Mancini che, cinque anni prima, proprio in questa sede, come fondatore e primo Delegato di Milano Brera, aveva consegnato la campana al neo-eletto Nicola Rivani Farolfi. Marcello è anche autore di un volume che racconta la storia dei primi cinque anni della Delegazione e che è stato distribuito agli Accademici. La cucina dello chef sa dare risalto alle materie prime esaltate dallo splendido olio di Nocellara, lasciato sul tavolo a disposizione dei commensali. Ottima l'apertura con olive all'ascolana servite caldissime; decisamente buono il risotto con un buon tocco di originalità; ben assortiti i dolci; buona la scelta dei vini, ben serviti dagli attenti operatori di sala.

MONZA E BRIANZA 8 febbraio 2018

Ristorante "Otto" di Irene Savino, Beatrice Abbondanza, in cucina Beatrice Abbondanza. ●Via Luigi Ponti 14, Vimercate (Monza e Brianza); ☎039/5966473, cell. 392/7115635; ottoristorante@yahoo.com, www.ottoristorante.it; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì; sempre la sera; domenica aperto solo a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia integrale alle erbe; frolla salata con ricotta e arancia; mini crocchette di patate; carpaccio di manzo marinato alle erbe, emulsione al mirto, croccante di carbone vegetale; risotto Carnaroli invecchiato (azienda Magni) con carciofi, limone e liquirizia; faraona ripiena di luganega ed erbe, con crema di patate e pak choi; bigné craqueline con pralinato alle nocciole; ganache al gianduia e caramello salato.

I vini in tavola: Prosecco Torresella; Pinot Nero riserva Glen; Pinot Bianco (tutti Kurtatsch).

Commenti: Gli Accademici hanno vissuto con entusiasmo la scoperta del piccolo ristorante, aperto da tre anni, solo alla sera, accogliente nella sua semplicità e molto interessante nelle proposte culinarie. Irene e Beatrice lo gestiscono e si compensano perfettamente. Irene si occupa della panificazione e della sala; Beatrice, in cucina, sperimenta con competenza e grande amore nuovi accostamenti e tecniche, partendo dalla tradizione e dal ricordo. Molto apprezzato il carpaccio di manzo sia per la presentazione sia per l'originale preparazione. Quasi perfetto il risotto: riso Carnaroli invecchiato, prodotto dall'azienda Marco Magni, fondatore e direttore del distretto rurale Riso e Rane, che ha intrattenuto su un tema attualissimo: il riso fra tradizione e innovazione. Insolita e di buon effetto gustativo la faraona ripiena, con i pak choi dal sapore più delicato rispetto ai nostri cavoli. Ben calibrato il dolce. Validi i vini, testati e scelti da Guido Droghetti e Massimo Viscardi.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO 28 febbraio 2018

Ristorante "Antica trattoria Gianna" di Chittò G. e F. Snc, in cucina Flavio Chittò. ●Recorfanò Via Maggiore 12, Voltido (Cremona); ☎0375/98501; gianna@anticatrattoriagianna.it, www.anticatrattoriagianna.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; sera, martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di polenta e provolone dolce con zuppetta di finferli; spalla rustica cotta al Lambrusco e miele con gnocco fritto e rosmarino; pancetta nostrana con carciofo croccante; ravioli di cappone e il suo brodo; sorbetto di frutta; pernice di manzo all'olio e crema di patate

affumicate; oca disossata farcita con castagne e foie gras; dolci dal carrello.

I vini in tavola: Malvasia aromatica Bianco del Duca (Breda); Bardolino Chiaretto (Monte del Frà); Lambrusco il Boschetto (Miglioli); La Segreta rosso (Planeta); Moscato vendemmia tardiva (Cascina Fonda).

Commenti: La Delegazione torna a visitare, dopo alcuni anni, questa storica trattoria familiare nella quale i fratelli Giacomo e Flavio Chittò proseguono l'attività avviata dalla mamma Gianna e caratterizzata dalla qualità della cucina e da un menu degustazione ricco nelle portate e nelle quantità. Gli Accademici sono stati accolti da un ottimo buffet e dalle bollicine di Franciacorta, mentre a tavola il menu ha proposto portate tutte ben presentate e spiegate da Giacomo. Tra gli antipasti vanno segnalati lo gnocco fritto e lo sformato di polenta e provolone e la spalla cotta nel Lambrusco, molto delicati i ravioli di cappone in brodo e ottima l'oca disossata. Ampia la scelta di dolci tradizionali dal carrello e buona la proposta e l'abbinamento dei vini. Forse un po' lento il servizio ma molto favorevole il rapporto qualità-prezzo.

VARESE 20 febbraio 2018

Ristorante "L'Osteria della Purtascia" di Gregorio Bianchi. ●Strada Stazione 4, Cocquio-Trevisago (Varese); ☎0332/700264; www.osteriadellapurtascia.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tomino su cipolle caramellate e speck; burrata di Corato; grissone (enorme grissino) alle verdure con tacchino, semi di sesamo e lino; riso Venero con tonno affumicato e avocado; patate novelle e cipolle balsamiche con castagne; cipolle borrettane in agrodolce; gnocchi di zucca al tartufo di Norcia; turtei de la cugnada (con ripieno di capriolo in salsa bianca); gnocchetti di patate viola con zola, mascarpone fresco e scorze d'arancia; composizione di frutta pregiata tagliata; mousse di cioccolato e pere; latte in piedi con caramello.

I vini in tavola: Falanghina Eremita del Sannio (Fratelli Muratori); Barbera d'Alba (Franco Contero, Monteforte d'Alba).

Commenti: Recuperata in modo magistrale da una vecchia cascina di campa-





gna, dotata di soffitti a volta in mattoni, la Purtascia ha iniziato la sua attività come pub. Da una decina d'anni, grazie al contributo della moglie in cucina e del figlio in sala, Greg ha totalmente cambiato la missione del locale trasformandolo in una vera trattoria di una volta con cucina tradizionale e del territorio. Ottimi gli gnocchi fatti in casa, ma anche alcune esclusive come il grissone. Molto apprezzata è stata la frutta mista di ogni genere, tagliata a fette e cosparsa di zucchero a velo. Il Simposiarca della serata, Fausto Bianchi, ha commentato il menu e la storia del locale, mentre il rappresentante del CST Pierangelo Frigerio ha commemorato la figura del fondatore Orio Vergani a 120 anni dalla nascita.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 22 febbraio 2018

Ristorante "Locanda Antica" di Paolo Arpesella. ●Via Mazza 53 - Località Genestrello, Montebello della Battaglia (Pavia); ☎339/5481363; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salame; coppa; insalata russa; giardiniera; cipollotti in agrodolce; trippa; bollito misto con salsa verde; scelta di torta: pere e cioccolato, crostata di mele, crostata ai mirtilli.

I vini in tavola: Bonarda (La Trava-glina); Barbera Il Ribaldo; Moscato (entrambi Finigeto).

Commenti: Piacevole ritorno da Palone dove si gustano i cibi semplici, come si mangiavano una volta nelle campagne e che, ancora una volta, ha soddisfatto tutti gli Accademici con una trippa veramente ottima, servita "a volontà". Anche il bollito non era male e, pur se proposto in alternativa alla trippa, è stato almeno assaggiato con gusto da tutti. I salumi sono di ottima qualità; l'insalata russa e la giardiniera hanno sempre il loro bel perché. Molto gradite le torte, anche se dopo cotanta cena forse sarebbe stata più opportuna una macedonia di frutta, ma, come dire, già che s'è fatto trenta...si faccia anche trentuno!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 22 febbraio 2018

Ristorante "Jora Mountain Dining" di Markus Holzer, anche in cucina. ●Via Pascolo 6, San Candido (Bolzano); ☎333/6561256; www.jora.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetto di salmone affumicato a freddo, rape rosse ed erbe di montagna; schlutzkrappen ripieni di ricotta di capra con aglio orsino e radicchio tardivo; roastbeef di manzo dal maso "Maioni - Häusler" con verdura dal maso "Schwarzer Adler"; torta foresta nera di ciliegie della Val Venosta.

I vini in tavola: Gewürztraminer Dyonison 2016 Docg (Zöhlhof); Pinot Nero riserva 2014 Doc (Matan).

Commenti: Il locale è sulle piste da sci e a pranzo sfama gli sportivi invernali. A cena, dietro prenotazione, lo chef Markus Holzer ha dato prova delle sue capacità con un menu dove l'antipasto (davvero a livello stratosferico) e il primo piatto sono stati apprezzati all'unanimità. Secondo piatto e dessert sono parsi, invece, migliorabili: in particolare, non a tutti i commensali è stato servito lo stesso taglio di carne, con differenze tangibili a livello di consistenza e cottura. In ogni caso la riunione conviviale, organizzata da Fabio Crotti, è stata un successo, vista anche la location da favola raggiungibile solamente in motosilata. Lo chef fa parte dell'interessante associazione transfrontaliera Culinaria Tirolensis e ha mostrato di tenere conto delle raccomandazioni della Delegazione, che lo porteranno a migliorare ulteriormente.

MERANO 20 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria da Dante" di Dante Coppitelli. ●Via Enrico Toti 11/B, Merano (Bolzano); ☎333/8677866; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 25 giugno - 7 luglio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; spaghetti cacio e pepe; filetto di manzo con verdure alla griglia; tiramisù.

I vini in tavola: Brut Nature Pas Dosé 2016; Pignolo Romain edizione limitata 2010; uvaggio bianco Fiore Rodaro 2016; Verduzzo Friulano 2015 (tutti prodotti da Paolo Rodaro, Cividale del Friuli).

Commenti: Appena si entra si respira subito aria di trattoria. Anche il nutrito gruppo degli Accademici non si sottrae all'influsso dell'ambiente. L'allegria e la convivialità sono vere e palpabili, favorite anche dalla degustazione di fresche bollicine friulane.

Questo non evita un giudizio non proprio positivo della parmigiana che, a giudizio di gran parte dei commensali, non presenta quelle peculiarità che questa pietanza dovrebbe avere: fragranza, profumi, consistenza. La cucina si riscatta subito con un "cacio e pepe" da manuale, morbido e gustosissimo, con un giusto equilibrio delle sue componenti, piatto gratificante. Morbido e saporito il filetto di manzo. L'ospite, il sommelier Emanuele Battista, ha illustrato le diverse caratteristiche dei vini. Serata conclusasi con il consueto incontro con la brigata di cucina guidata da Elena e la consegna a Dante di un volume a ricordo.

ROVERETO 15 febbraio 2018

Ristorante "Novecento" presso Hotel Rovereto, di gestione familiare, in cucina Vanda Zani. ●Corso Rosmini 82/D, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotelrovereto.it, www.hotelrovereto.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mese di gennaio - un mese in estate; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelli di zucca; portafoglio di vitello con carciofi, lavorato con asiago e trentingrana; purè, spinaci; torta sfoglia della pasticceria S. Antonio.

I vini in tavola: Blanc de Blanc Doc Trento brut; Mercuria rosso Castel Norina; Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

Commenti: Zucca e cioccolato per festeggiare il primo compleanno della Delegazione con investitura della nuova Accademica Valentina Andreatta, alla presenza del Sindaco di Rovereto e altre autorità, consapevoli che l'eno-gastronomia è un'eccezionale declinazione della cultura, intesa quale ricerca, relazione, impegno, come hanno sottolineato il Sindaco, il CT Raoul Ragazzi e Franco de Battaglia. Menu elegante e curato in ogni particolare: farina umbra per pasta e pane, ripieno secondo l'antica ricetta di famiglia (di origine mantovana); portafoglio gonfio di carciofi. Piatti assai graditi e leggeri, che hanno lasciato spazio a uno speciale dono di compleanno. Walter Tomio, cultore del "kakawa" amerindo, ha condotto gli ospiti "sulle rotte del cioccolato", narrandone storia, viaggio e presentando la pralina ispirata, su richiesta della Direttrice del MuVe Gabriella Belli, al *genius loci* del Palazzo Ducale di Venezia.



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

TRENTO
22 febbraio 2018

Ristorante "La Cacciatora" della famiglia Bonetti, in cucina Paolo Bonetti. ●Via Canè 133, Mezzocorona (Trento); ☎0461/650124, fax 0461/651080; cacciatora@interline.it, www.lacacciatora.net; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tarassaco con uova sode; zuppa d'orzo alla trentina; tortelloni fatti in casa con baccalà; lumache alla trentina con polenta di Storo e scaglie di trentingrana; baccalà gratinato al forno con sedano e patate; strudel di mele con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Altemasi brut millesimato (Cavit); Castel San Michele Incrocio Manzoni (Istituto Agrario S. Michele); Pinot Nero Val di Cembra vendemmia tardiva di Gewürztraminer (Marco Donati).

Commenti: Con la riunione conviviale degnamente organizzata dal neo Accademico Marcello Carli, con la collaborazione del Delegato Stefano Hauser, la Delegazione ha ripreso la sua attività. Il menu realizzato, con cura e maestria, dal proprietario e cuoco Paolo Bonetti, si è basato sui prodotti locali della cucina tipica e della stagione. Per questo il tarassaco iniziale, l'orzetto alla trentina e i tortelloni fatti in casa con ripieno di baccalà hanno riscosso il plauso dei commensali. Ugual comment positivo per le lumache alla trentina. Su queste ultime si è aggiunta un'osservazione da esperto da parte del gradito ospite, il dottor Mario Cristofolini: la carne delle lumache è ideale per una dieta sana. Unita al tarassaco, che è pianta medicinale, fa sì che i cibi serviti possano essere definiti come salutari. La particolarità della cena ha suscitato notevole interesse.

TRENTO
ROVERETO
15 marzo 2018

Ristorante "Villa Madruzzo" di Battista Polonioli. ●Località Ponte Alto 26, Trento ☎0461/986220, fax 0461/986361; info@villamadruzzo.it, www.villamadruzzo.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel di verdure su letto di insalatine novelle e

pomodoro datterino; ravioli ripieni di ricotta e spinaci con vellutata di pomodoro e basilico; capretto al forno, patate al rosmarino, biette allo scalogno; semifreddo al torroncino con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Sauvignon (Zeni); Nero Fino 2014 Castel Firmian (Mezzacorona).

Commenti: Il noto ristorante ha rappresentato un'ottima scelta. Un'ampia sala, predisposta con un sontuoso tavolo imperiale, ha accolto gli ospiti per l'aperitivo e, in seguito, per il banchetto che si è rivelato all'altezza sia del signorile allestimento, sia della fama della cucina. Si è preferito un menu sobrio e primaverile, che richiamasse la tradizione pasquale trentina. Dopo cibi preparati con deliziose verdure fresche, presentati con classe e affiancati da ottimi vini, è stato servito il classico capretto cotto alla perfezione. A parte le vivande graditissime a tutti, la serata è risultata particolarmente festosa. Corale è stata l'approvazione dei convenuti perché ha consentito di ravvivare, fra le due Delegazioni, amicizie e rapporti vivacemente cordiali.



VENETO

ALTO VICENTINO
27 marzo 2018

Ristorante "Il Castello" di Graziella Bedin, in cucina Luca Urbani. ●Via Castello 2, località Montemezzo, Sovizzo (Vicenza); ☎0444/379032, cell. 347/1423153; ilcastello.sovizzo@gmail.com, www.ristoranteilcastellosovizzo.it; coperti 250+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 6,66; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vol au vent agli asparagi, al pâté di selvaggina e al baccalà mantecato; torta pasqualina, crudo di Montagnana e punte di asparago; risotto di bruscandoli (luppulo selvatico) alla moda del Castello; capretto al forno, polenta maranella morbida e croccante, tarassaco in tegame e patate



al forno; focaccina pasquale con mandorle e crema chantilly.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello spumante Doc millesimato 2013 metodo classico (Casa Cecchin); Bellaguardia Zero spumante metodo classico Pas Dosé millesimato (Bellaguardia); Lugana Doc Cà Lojera 2016 (Cà Lojera); Pietralava Veneto Durello Igt 2015 (Casa Cecchin); Recioto di Gambellara spumante Docg 2015 (Virgilio Vignato).

Commenti: Bella serata per festeggiare la giornata della cultura in un locale ricavato da un castello vescovile dell'anno 1100. La Simposiarca, Roberta Cecchin, alla sua prima esperienza, ha organizzato una cena impostata su cibi della tradizione pasquale. Dopo l'aperitivo, al tavolo sono stati serviti un bel piatto con torta pasqualina e asparagi. A seguire un risotto ai bruscandoli dal gusto anche troppo deciso, vista la preponderanza dell'uso della cipolla da parte del giovane cuoco del ristorante. Piatto forte della serata, un capretto al forno con contorno di tarassaco e patate al forno. A chiusura, un dolce tipico del periodo pasquale, ingentilito da una buona crema chantilly. Più che appropriato l'abbinamento piatto-vino. Nel corso della serata, è stata presentata l'ultima fatica di Galliano Rosset, un libro dal titolo *Farine: pane e polenta sulle tavole venete*. A fine serata, il Delegato ha fatto omaggio ai titolari del locale di alcune pubblicazioni edita dall'Accademia.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
9 marzo 2018

Ristorante "Orient Express" di Roberto Marcolin. ●Viale Stazione 198, Badia Polesine (Rovigo); ☎0425-51350; co-

perti 80. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: maltagliati con i fagioli; risotto alle canapiglie; codoni al forno con polenta abbrustolita; fischioni in umido con polenta morbida; erbe cotte; patate fritte; semifreddo al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Sopralerighe (Vinicola Serena); rosso Colline Lucchesi Villa Sardini 2015; Lippo 2015 (entrambi Pieve Santo Stefano).

Commenti: La tradizionale cena della caccia si è svolta in un ristorante, più volte visitato in passato, con le anatre delle valli del Delta del Po come grandi protagonisti. La cena ha avuto un risultato più che positivo con grande apprezzamento soprattutto per l'ottima minestra di fagioli servita come antipasto, per il saporitissimo risotto e per il codone arrosto cotto a perfezione. Molto graditi e adatti ai piatti serviti anche i due vini rossi toscani che hanno accompagnato la cena. Ottimi l'accoglienza, il servizio e il prezzo, così che meritissimi applausi hanno accompagnato la consegna del guidoncino dell'Accademia alla famiglia Marcolin che gestisce ottimamente questo locale fin dai primi anni Ottanta del secolo scorso.

TREVISO-ALTA MARCA
23 febbraio 2018

Ristorante "Baracca" di Guido Foltran e Pierantonio Ghedin, in cucina Pierantonio Ghedin. ●Via Schiavonia 92, Preganziol (Treviso); ☎0422/331818, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione



7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: baccalà mantecato con polenta; canoce e mazzancolle in insalata; risotto con cappe tonde, pevarasse e vongole veraci; fritto misto dell'Adriatico (moleche, calamaretti, barboni, sarde e schie); cialda di gelato alla crema con caramello; biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Colmello); Chardonnay 2017 Doc (47 AD S.S.).

Commenti: Per la riunione conviviale di Quaresima, la Delegazione ha visitato un locale che vanta la caratteristica di proporre piatti solo con il pesce pescato del giorno. La Simposiarca Consultrice Fiorella Zovatto ha presentato le preparazioni, anche se non tutte hanno risposto alle aspettative. Il baccalà è risultato molto morbido e particolarmente gustoso, mentre le mazzancolle e le canoce avrebbero avuto una valutazione maggiore se presentate tiepide e non fredde. Per il risotto c'è stata una cottura non perfetta ma la mantecatura lo ha in parte riscattato. La frittura è arrivata sulla tavola in differenti ondate. Per alcuni commensali è apparsa imperfetta a causa di una cottura non eseguita alla massima temperatura dell'olio. Nel complesso ha avuto riscontri molto positivi perché giudicata gustosa. L'attestazione finale alla brigata di cucina e al cuoco, al quale è stato fatto l'omaggio di una pubblicazione, ha voluto riconoscere al locale professionalità e competenza.

TREVISO-ALTA MARCA
TREVISO
17 marzo 2018

Ristorante "Osteria da Bimbari" di Achille Zorzi e Claudia De Longo, in cucina Maria Busatto, Attilio Zorzi, Claudia De Longhi e Isabella Zorzi. ●Via Zero Branco 120, Mogliano (Treviso); ☎041/454632; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato; crostini di radicchio e casatella; radicchio tardivo fritto; risotto con fegatini; baccalà conso (lesso e condito) con patate prezzemolate e radicchio in agrodolce; torta fregolotta.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Montelvini); Incrocio Manzoni Doc; Cabernet Sauvignon 2017; Verduzzo

Dorato 2017 (tutti Marcon di Salgarèda).

Commenti: Il menu ha visto presentati piatti tipici che hanno caratterizzato nel tempo la cucina trevigiana: il risotto con i fegatini di ottima fattura e il baccalà che è stato considerato soddisfacente. Il dolce, anche esso tipico del Trevigiano e risalente ai primi del 1900, è stato servito su piatti caratteristici forniti di un martelletto di legno per ridurlo a fregole mangiabili. È stato molto gradito. Nel corso del convivio è stato distribuito un libretto, stampato a cura della Delegazione di Treviso, che riporta un appassionato articolo scritto dal suo fondatore Giuseppe Mazzotti sul fiume Sile, anello di congiunzione tra il passato vissuto dall'artista Lorenzo Lotto e il presente che vede noi oggi goderlo ancora per la sua placida e sana bellezza.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
18 febbraio 2018

Ristorante "Alle Comari" di Estro_verso gusto Srl, in cucina Roberto Marchesini e Gianni Gorian. ●Via dell'Agraria 54, Monfalcone (Gorizia); cell. 393/1935400; ristoranteallecomari@gmail.com; coperti 160+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì (in inverno); mai in estate. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo e patate; baccalà mantecato; polentina morbida



con seppioline; canocchie bollite; spaghetti integrali fatti in casa, tonno e pomodorini al profumo di limone; frittura di calamari, triglie di scoglio e gamberoni; filetti di salmone, sgombro e scampi alla piastra con maionese all'arancia; contorni cotti e crudi di stagione; macedonia di frutta e gelato artigianale.

I vini in tavola: Friulano (Ronco San Giuseppe).

Commenti: Nella bella veranda, affacciata sul golfo di Panzano increspato dalla bora, gli Accademici si sono ritrovati per la riunione conviviale di Quaresima. Dopo i saluti, il Delegato Roberto Zottar ha dato la parola al Delegato di Udine Massimo Percotto che ha intrattenuto con un intervento sul Codice di Diritto Canonico riguardo i giorni di penitenza del tempo di Quaresima e i cibi tradizionalmente previsti in questo periodo. Durante il pranzo, il Simposiarca Danilo Mazzarini ha descritto i vari piatti senza tralasciare alcune simpatiche note sul polpo: ha tre cuori, e la sua pelle può mutare colore 177 volte l'ora; può aprire un vasetto dotato di una chiusura a prova di bambino in pochi minuti; si guarda intorno con occhi simili ai nostri, ma più funzionali; ama giocare ed è molto curioso! Del pranzo, tutto rigorosamente di magro, gli antipasti sono stati particolarmente graditi. Molto apprezzato anche il rapporto qualità-prezzo.

PORDENONE
2 febbraio 2018

Ristorante "Podere dell'Angelo" di Carlo Nappo - Vincenzo Gioffi, in cucina Carlo Nappo. ●Via Frascade 30, Pordenone; ☎0434/620672, cell. 334/8518766; info@poderedellan.it; coperti 130+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,28; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso con riso fritto e salsa teriyaki; calamaro ripieno con crema di zafferano e cime di rapa; uovo 62° con crumble croccante, radicchio e spuma di patate; risottino riserva "San Massimo" con zafferano e liquirizia; coda di rospo con patate viola e crema di burrata; semifreddo alla nocciola con ganache al cioccolato.

I vini in tavola: Friulano della casa.

Commenti: Riunione conviviale d'inverno, con l'emergente chef Carlo Nappo. Ambiente caldo ma dispersivo e chiassoso. Cucina innovativa e tre antipasti creativi, dei quali è piaciuto il calamaro ripieno con crema di zafferano e cime di rapa. Apprezzato anche il risotto allo zafferano (locale) con liquirizia, di cui è stato discusso e apprezzato l'abbinamento. Il gradimento maggiore è andato alla coda di rospo con patate viola e crema di burrata, alla cottura e agli abbinamenti. Gradito anche il dessert. Ogni piatto è stato illustrato dallo chef appena portato in tavola. Apprezzato il servizio, attento e puntuale, e la raffinatezza costante nella preparazione del piatto, intesa come immagine di sintesi cromatica e di gusto. Poco gradita la sistemazione in sala.

TRIESTE
22 febbraio 2018

Ristorante "Theresia Mittel Bistrot" di Theresia, Edama srl, in cucina Enrico Nugnes. ●Piazza della Borsa 13 / Via della Cassa di Risparmio 1, Trieste; ☎040/767674; theresiamittelbistrot@gmail.com; coperti 36+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccola degustazione di salumi trentini; jota triestina; canederlo allo speck con insalata di cavolo cappuccio rosso e fonduta al formaggio jamar; filetto di maiale in crosta di pancetta e senape; patate "in tecia" e spinaci al burro; spezzatino di manzo con polenta alle erbe; kaiserschmarren con confettura di frutti di bosco.

I vini in tavola: Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2010 (La Viarte, Friuli Colli Orientali); Venezia Giulia rosso Amaranthi 2016 (Castello di Buttrio); Pinot Nero Patricia Alto Adige Doc 2015 (Girland); Cabernet Sauvignon Doc 2015 (Friuli Colli Orientali, Ron-



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

chi di Manzano); Merlot Doc 2012 (La Viarte, Friuli Colli Orientali); Spumante brut Rebolium (Sine Finis).

Commenti: Dedicata a Orio Vergani, una piacevole serata in ambiente d'impostazione mitteleuropea: cena in uno dei più bei palazzi triestini, Casa Rusconi, con divanetti capitonné e comode sedie thonet con bracciacoli, tavoli sobri con ottima illuminazione. Dalle finestre, una vista mozzafiato su Piazza della Borsa coi suoi eleganti edifici. È l'atmosfera giusta per gustare le leccornie offerte dal bistrot ed è evidente l'estrema cura tanto nell'esecuzione dei piatti che nella loro ordinata sequenza, magistralmente interpretata dal personale di sala con cortesia e precisione. Il giovane chef Enrico Nugnes ha ben seguito le indicazioni del Delegato Paolo Penso mirate a esplorare i sapori piatti di tradizione mitteleuropea, così cari alla cultura alimentare triestina. I commensali hanno apprezzato sia la bella varietà delle pietanze sia i validi abbinamenti enologici, diversificati piatto per piatto e proposti dal sommelier. Complaciti i commenti e gli scambi di opinioni degli Accademici.

UDINE

16 febbraio 2018

Ristorante "Campiello Hotel Ristorante" di DaMa Snc di Macorig Dario & C. dal 1990. ●Via Nazionale 40, San Giovanni al Natisono (Udine); ☎0432/757910, fax 0432/757426; info@ristorantecampiello.it, www.ristorantecampiello.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a gennaio, 10 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stoccafisso mantecato; degustazione di aringa e sarde in saôr; mazzancolle nostrane, crema di patate e salsa di ricci di mare; rigatoni con cime di rapa, vongole e bottarga di muggine; seppioline in umido con polenta di farina biologica; semifreddo di nocchie.

I vini in tavola: Applause (Collavini); Traminer 2016 (Jermann); Friulano Rive Alte 2012 (Ronco del Gelso).

Commenti: Riunione conviviale di Quaresima in un elegante locale spe-

cializzato nella cucina di mare, con la partecipazione di un numero ridotto di Accademici e molti ospiti, sotto la regia dei Simposiarchi Cudini, Basevi e Vidoni. La famiglia Macorig ha riservato un'ottima accoglienza alla Delegazione proponendo, oltre all'aringa della tradizione, una serie di portate "di magro" realizzate con cura, raffinatezza e materia prima freschissima. L'inevitabile discussione sulla cottura al dente della pasta, che da sempre divide in due fazioni i commensali della Delegazione, e qualche riserva sulla preparazione delle seppioline, non hanno compromesso una valutazione del tutto positiva sull'operato della cucina. Pronto e curato il servizio; elegante e raffinato l'abbinamento con i vini del territorio di ottima qualità. Una generosa offerta di pregiate bolicine da parte del titolare ha coronato infine, sino a tarda ora, una piacevolissima serata all'insegna dell'allegria e della convivialità.

UDINE

16 marzo 2018

Ristorante "Da Toni" della famiglia Morassutti dal 1970, in cucina Palmira Morassutti. ●Via Sentinis 1 - Località Gradiscutta, Varmo (Udine); ☎0432/778003 - 778004, fax 0432/778655; info@datoni.net, www.ristorantedatoni.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana in inverno; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggio di Taviedo con distillato Nonino e acini d'uva; cestino di punte viola con ricotta di Campone e oveti; crema di ortiche con tortello al montasio; risotto con cappucci, riduzione al vino rosso e fegato d'anatra; capretto allo spiedo con patate al forno e tarassaco; sorbetto al limone e zenzero; sfoglia con fragole.

I vini in tavola: Pittaro brut; bianco Collio; rosso (tutti Riserva Da Toni, Camarin); Saracco Moscato d'Asti 2017.

Commenti: Riunione conviviale dell'olivo per la Delegazione di Udine in uno storico ristorante, da sempre sicuro punto di riferimento e già inserito tra "I Magnifici del Presidente". Per celebrare il mese della cultura accademica, il Delegato ha tenuto una breve relazione sul giudizio critico in ambito gastronomico, ricordando un saggio di Giovanni Ballarini e riproponendosi di riaffrontare l'argomento in modo più sistematico. Il menu, predisposto da



Aldo Morassutti con i Simposiarchi Trevisan e Mattioni, ha soddisfatto anche i palati più esigenti. Massimo dei voti per il cestino di asparagi con ricotta e per la crema di ortiche. Qualcuno ha ravvisato nel capretto una frollatura appena sufficiente, altri avrebbero preferito una cottura più prolungata. Molto apprezzato il buffet per l'aperitivo e l'abbinamento con i vini. Impeccabili il servizio e l'allestimento della tavola. Lodi alla cucina per aver elaborato le pietanze rispettando ed esaltando i sapori di una materia prima di assoluta qualità.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

22 febbraio 2018

Ristorante "Donatello" della famiglia Fanciullacci, in cucina Dario Pulito. ●Via Augusto Righi 8, Bologna; ☎051/235438; info@ristorantedonatello.it; www.ristorantedonatello.it; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni dopo Natale; agosto; giorno di chiusura sabato (escluso fiere); domenica sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: consommé di tortellini in brodo; gramigna alla salsiccia; cotoletta alla bolognese accompagnata da friggione e tortino di patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore Doc; Le Grillaie (Celli); Pignoletto frizzante Doc (Cesari).

Commenti: Serata piacevole, dove la buona tavola è stata accompagnata dagli aneddoti raccontati dalla signora Katia Fanciullacci che hanno fatto rivivere storie e personaggi della gastronomia bolognese e non solo. Il locale





è accogliente, il servizio molto curato e l'attenzione al cliente davvero sopra la media. Molto gradevoli i piatti della tradizione bolognese serviti in tavola: particolarmente gradite la gramigna "paglia e fieno" e la superba zuppa inglese. Un locale che tiene alto il buon nome della gastronomia bolognese.

BOLOGNA 18 marzo 2018

Ristorante "Ballarini" della famiglia Ballarini. ●Via Marco Emilio Lepido 224, Bologna; ☎051/401357, anche fax, cell. 348/0066479; info@ristoranteballarini.it, www.ristoranteballarini.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì, martedì sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: consommé di tortellini; tagliatelle al ragù; tagliata di manzo angus al rosmarino con patate e verdure ai ferri; gran bollito misto al carrello; dolci della casa al carrello.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Pignoletto Superiore; Cabernet Sauvignon (tutti Tizzano); Lambrusco Grasparossa Vigna Cà del Fiore (Manicardi).

Commenti: Guidata dal Simposiarca Gabriele Forni, la Delegazione ha testato con successo l'appuntamento del pranzo della domenica. Oltre 30 persone, tra le quali gli amici Zipoli e Po della Delegazione Milano Duomo e Benedetta Angeli Delegata di Terre Modenesi con famiglia, hanno gustato in allegria il classico menu della domenica nella famiglia bolognese. Il locale, tradizionale nell'aspetto e nella cucina, ha accontentato tutti con menzione particolare alla tagliatella di ottima fattura, al suo ragù e ai bolliti.

CARPI-CORREGGIO 21 febbraio 2018

Ristorante "Il Pesciaio" di Silvan e Savino, in cucina Andrea Rubino. ●Corso Roma 54, San Martino in Rio (Reggio Emilia); ☎0522/1751991, cell. 346/1171071; info@ilpesciaio.it, www.ilpesciaio.it; coperti 110+95 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; venerdì e domenica a cena. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi kataifi; baccalà in tempura; sandwich di sar-



dine; tortelli di zucca con tartare di gamberi al profumo di lime; cappellotti di ricotta al nero con bisque di gamberi al profumo di tartufo; polpo alla brace con cremoso di patate; calamari ripieni di scarola, scamorza affumicata, acciughe e pomodorini secchi; salame al cioccolato e crema di arancia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto Doc Rio (San Martino in Rio).

Commenti: Riunione conviviale importante perché è stata dedicata alla compianta Pina Baggio Consultrice deceduta due giorni prima. La presenza alla serata è stata significativa anche perché il locale ha dimostrato tutte le sue caratteristiche positive: oltre ai piatti, ha confermato una disposizione ideale per ospitare un elevato numero di commensali consentendo un'equa divisione dello spazio. La relazione della serata, basata sui prodotti Dop, Igp, Stg, Pat, è stata rimandata in segno di ossequio.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 8 marzo 2018

Ristorante "Agriturismo Farneto" di Riccardo Galeotti e Marisa Montebugnoli, in cucina Marisa Montebugnoli. ●Via Collina 1, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6557235, cell. 338/4461354; farneto@farneto.net, www.agriturismofarneto.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 15 settembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto con mini crescentine, roast beef, salamino e formaggio; tortelloni di ricotta al burro e salvia; pappardelle al ragù di

cinghiale; tagliata alla brace; brasato allo Chardonnay; assaggio di polpettina; contorni di verdure al forno; dolce del Farneto (zabaione cotto e mascarpone); assaggio di gelato fatto in casa.

I vini in tavola: Pignoletto e Sangiovese (prodotti dalle uve dell'Agriturismo).

Commenti: I tortelloni ripieni di fiordilatte, ricotta prodotta con il latte biologico delle "mucchine" come le definisce Marisa, hanno un sapore unico, pieno e corposo. Il ragù di cinghiale che ben si sposa con le pappardelle ha un gusto deciso ma ben equilibrato. I piatti di carne hanno raggiunto l'eccellenza per il sapore, la tenerezza e la sapiente cottura. I vitelloni sono alimentati con il fieno e i cereali esclusivamente prodotti in azienda e allevati con modernissime tecnologie in una perfetta simbiosi di tradizione e modernità, portando in tavola quei sapori di un tempo. Una piacevole sorpresa è stato il gelato, prodotto rigorosamente con il latte dell'azienda, distribuito dal vecchio "carrettino" del gelataio. Buono l'abbinamento cibo e vini.

CESENA 21 febbraio 2018

Ristorante "Sasara" di Paolo e Monica, in cucina Vincenzo Quacquarelli. ●Via Mura Eugenio Valzania 24, Cesena (Forlì Cesena); ☎348/8260635; www.sasara.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle in pasta kataifi, ananas senapato e maionese al nero di seppia; spuma di zucca, blu di capra croccante e semi tostati;

fagotti al broccolo romanesco con zuppetta di frutti di mare; riso Carnaroli mantecato all'astice, la sua bisque, spinacino e bufala; costoletta di rombo pescato arrostito con insalatina di puntarelle e composta di limoni di Sorrento Igp; gelato alla liquirizia con sciroppo di mandarino e stracciatella; crumble al pistacchio salato e perle di aceto balsamico.

I vini in tavola: Cuvée dei Frati metodo classico brut (Cà dei Frati); Ribolla Gialla Collio Roncalto 2016 (Cantina Livon, Friuli - Venezia Giulia).

Commenti: Riunione conviviale simpatica e frequentata nonostante l'abbondante nevicata. Locale in centro a Cesena, con bella cucina a vista. I piatti hanno destato vivo interesse fra i partecipanti e animato un piacevole dibattito finale nel quale si sono confrontati i diversi punti di vista sulle varie portate. Evidente l'impegno nel creare sapori e gusti che possano suscitare nel cliente curiosità e interesse come accaduto anche durante la visita della Delegazione. Giudizio nel complesso buono.

FAENZA 28 febbraio 2018

Ristorante "Ca' Murani" di Daniela Pompili, in cucina Remo Camurani. ●Via S. Antonio 7, Faenza (Ravenna); ☎0546/88054; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: torta di cavolo nero e mozzarella di bufala; girello di manzo con salsa di tonno e insalata di radicchi di campo; lasagna al forno con melanzane e fonduta di pecorino profumata all'origano; lasagna al forno con ragù di salsiccia di spalla e scalogno di Romagna; torta di cioccolato al caffè con croccantino di nocciole; biscotti della casa.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2016 (Bortolusso); Sangiovese riserva 2012 Millo (Roberto Monti).

Commenti: Il ristorante si trova in pieno centro, in un vicolo caratteristico che rimanda ad atmosfere ottocentesche che permangono anche all'interno, con camino e travatura in legno. La Simposiarca Susanna Samorè ha concordato con lo chef un menu particolare, focalizzato su due diverse declinazioni delle lasagne al forno. Vivande tutte gustose e



EMILIA ROMAGNA segue

preparate con ingredienti di qualità: buono e delicato il girello di manzo e saporite entrambe le versioni delle lasagne. Qualche discussione tra gli Accademici più che altro sulla consistenza delle lasagne stesse, che una scuola di pensiero avrebbe voluto più sode e compatte. Molto apprezzato il Pinot Grigio. Migliorabile il servizio che, in qualche caso, ha influito negativamente sulla temperatura delle pietanze.

FAENZA 14 marzo 2018

Ristorante "La Rinaldina Agriturismo" di Soc. Agr. Ligabue s.s. Az. Agricola Biologica. ●Via Rinaldini 15, Faenza (Ravenna); ☎0546/040047, cell. 371/3977051; info@agriturismolarinaldina.it, www.agriturismolarinaldina.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da lunedì a giovedì; venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tiepido infuso di cardo con sorpresa; formaggio fresco cremoso con erba saporosella e cracker alla curcuma; polpette di ortica su purea di ceci; tortellone con ripieno di sonchus tirato al burro, nocciole tostate e pesto di asparagine; coniglio in porchetta al finocchietto e rosolacci saltati; mousse di zabaione, gelatina di zafferano e germogli daikon.

I vini in tavola: Rè Famoso, bianco Famoso Ravenna Igp 2017 (Trerè); Romagna Sangiovese Superiore 2016 (Fattoria del Camerone).

Commenti: Una bella scoperta questo agriturismo fresco di apertura sulle prime colline di Faenza, con una bellissima vista a 180 gradi sulla pianura romagnola. Molto gradevole e accogliente la location, e interessante e gradito il menu, incentrato su erbe spontanee di stagione poco note, prodotte e raccolte nella stessa azienda agricola biologica. Sono state ben illustrate e descritte da Luciana Mazzotti, apprezzata esperta e cultrice della materia. Erbe antiche e dimenticate, ben presentate dallo chef in una chiave moderna, accattivante e gustosa. Pietanze tutte buone e belle da vedere, il che non guasta. Coniglio ottimo e bene abbinato al rosolaccio, correttamente insaporito, gradevolissime le erbe fresche. Buoni i vini, con un apprezzamento particolare al "Rè Famoso". Se il buon giorno si vede dal

mattino, i primi passi di questo agriturismo promettono bene.

PARMA TERRE ALTE 15 marzo 2018

"Ristorante Unicorno" di Gian Pietro Castellini e Valeria Urnelli dal 2007, in cucina Gian Pietro Castellini e Valeria Urnelli. ●Via Montepelato Nord 5, Monticelli Terme, Montechiarugolo (Parma); ☎0521/1912426, cell. 377/7075914; info@ristoranteunicorno.com, www.ristoranteunicorno.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scaglie di "oro zecchino" (caseificio Opere di Latte di Monticelli Terme); spalla cotta calda con torta frita e giardiniera fatta in casa; cappellacci con sfoglia a farina di grani antichi col ripieno di finferli, conditi al sugo di funghi; coscia di maialino di latte con purea di mele renette, patata al forno, verdura gratinata; semifreddo della casa.

I vini in tavola: Stellato, Pignoletto Spumante (Cantina Albinea Canali); rosso dei Colli di Parma (Vigneti Calzetti, San Vitale Baganza).

Commenti: Eccellente serata nell'accogliente ristorante di Gian Pietro e Valeria. Il convivio, al quale i ristoratori si sono dedicati con grande entusias-

mo, è stato preparato nei minimi particolari. Piatti espressi, ricchi e curati, equilibrati, non scontati. La differenza fatta dalla mano di un professionista in cucina è evidente: oggi non capita spesso. Ottime tutte le portate, senza eccezione alcuna. Il convivio è terminato in un'ovazione collettiva quando è stato servito il dessert con riprodotto in logo dell'Accademia. Tavolo ben preparato e servizio come ormai non usa più: elegante e cordiale, con piatti che arrivano in tavola protetti dalla cloche, tempi perfetti, mai una sbavatura. Uno spot alla "civiltà della tavola". Un insieme che ha riportato con la memoria al livello di qualità che regalavano, un tempo, certi piccoli, signorili ristoranti. Assolutamente meritate sia l'elevata valutazione attribuita, sia gli applausi tributati dagli Accademici, sia la promessa e l'impegno di ritornare.

RAVENNA ROMEA 26 febbraio 2018

Ristorante "Le Tradizioni di Nick" di Nick Gentile, anche in cucina. ●Corso Giuseppe Garibaldi 67, Alfonsine (Ravenna); ☎0544/84138; info@letradizionidnick.it, www.letradizionidnick.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì, domenica e festivi a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di gnocco fritto con pancetta pepata; cappel-

letti al ragù; cappelletti con carciofi e prosciutto crudo; tagliata al sale e rosmarino; patate e verdure alla griglia; millefoglie al mascarpone, mandorle e fichi caramellati.

I vini in tavola: Michelangiolo Romagna Sangiovese Doc Superiore (Riserva Calonga, Forlì); bianco Delle Volture (Fiorentini, Castrocaro Terme).

Commenti: La riunione conviviale ha fatto apprezzare un ottimo ristorante nato come pizzeria. Lo chef Nick Gentile, all'insegna della cucina tradizionale romagnola, ha confezionato piatti tipici della tradizione contadina molto buoni e apprezzatissimi da tutti gli Accademici, passando dallo gnocco fritto con pancetta pepata ai cappelletti conditi con ottimo ragù romagnolo e altri insaporiti con carciofi e prosciutto crudo per poi pervenire a una deliziosa tagliata al sale e rosmarino, finendo con un ottimo dessert al mascarpone. A fine serata, la Delegazione ha espresso piena soddisfazione per l'ottima cena e ha manifestato il desiderio, emerso dalle parole del Delegato, di tornare per assaporare gli altri piatti del menu del ristorante.

RIMINI 13 febbraio 2018

Ristorante "La Rocca" di Michele Andruccioli, anche in cucina. ●Via Rocca 34, Verucchio (Rimini); ☎0541/679850, cell. 333/1417149; info@ristorantelaroccoverucchio.com, www.ristorantelaroccoverucchio.com; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lombetto di mora romagnola su cavolo cappuccio marinato nell'aceto di lamponi; tortino di verza in farcia di mora romagnola su fonduta ai tre lattini; "stricchetti" (ritagli di pasta fatta in casa) alla moda della Margherita con ragù di salsiccia passita e Sangiovese; filetto di maiale brasato su pure di patate viola; salsiccia e costole con i cardi; bocconcini di fegatelli nella rete profumati all'alloro; dolcetti tradizionali di Carnevale.

I vini in tavola: Versamè Ancestrale bio (Tenuta Santa Lucia); Il Nir dla Rocca (Ca' Perdicchi); E Muscatel (Mazzolino).

Commenti: La serata è stata molto ricca e articolata. All'inizio la Delegata ha ricordato Orio Vergani, sot-





tolineando la passione e l'entusiasmo da lui profusi nella valorizzazione e salvaguardia del nostro straordinario patrimonio culturale della buona tavola. Si è passati poi ai festeggiamenti per Fernando Santucci e Giuliano Ioni per i 35 anni di appartenenza e per Leonardo Cagnoli per i 25; tre autentici interpreti dello spirito dell'Istituzione. Nel corso della serata, curata dal Simposiarca Marco Amati che ha scelto di proporre un menu a base di mora romagnola, tra una portata e l'altra, l'ospite Piero Maroni ha intrattenuto con storie e divertenti aneddoti riguardanti l'uso del maiale nelle campagne circostanti, con citazioni in dialetto. Tutti i piatti, realizzati con eccellenti carni di "mora" allevata dallo stesso gestore del ristorante e realizzati con cura, sono stati apprezzati. Ottimi il lombetto, il tortino e gli "stricchetti". Graditi anche i vini. Buono il servizio ed eccellente la scelta di un'unica grande tavola che ha reso la serata molto partecipata.



TOSCANA

AREZZO

23 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria Cavour 42" di Francesca Bertocci, anche in cucina. ●Via Cavour 42, Arezzo; ☎0575/20131; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie variabile in febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto Cavour 42; tortello con ricotta e cavolo nero al sugo di salsiccia; peposo e purea di patate; profiterole.

I vini in tavola: Syrah Cortona Doc 2015 (Capoverso); Vinsanto della casa.

Commenti: Situata nel cuore della città, nei locali che per tanti anni furono sede di una delle più vecchie e amate librerie aretine, è giovane sia per nascita sia per le persone che, in maniera molto garbata, la gestiscono. Soddisfatti gli Accademici per i piatti cucinati che hanno trovato largo consenso! Ottimo il dolce di cui si è occupata personalmente la proprietaria



chef. Nonostante fosse cucinato molto bene, ci sono stati pareri discordanti sulla scelta del taglio di carne usato per il peposo. Festeggiata l'Accademica Donella Guidotti Mori con la consegna dell'attestato e del distintivo dei 25 anni di appartenenza. Un momento molto solenne per ricordare il fondatore Orio Vergani. Una serata piacevole, divertente e molto sentita.

COSTA DEGLI ETRUSCHI

25 febbraio 2018

Ristorante "Olinto" di Olinto Demi (gestione familiare). ●Viale della Vittoria 6, Cecina (Livorno); ☎0586/623073, anche fax, cell. 333/8261388; olintodemi@libero.it, www.ristorantolinto.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle e crema di ceci; pappa al pomodoro e seppioline; calamarata di pesce; risotto ai crostacei; spigole pescate all'amo all'isolana; millefoglie espresso.

I vini in tavola: Prosecco Doc Val d'Oca 2015; Vermentino di Bolgheri (Campo al Mare, Folonari); Vino passito.

Commenti: "Olinto" è un nuovo locale testato dalla Delegazione, che si affaccia sulla spiaggia di Marina di Cecina, con annesso bar e stabilimento balneare. Nonostante la posizione privilegiata, il vero valore aggiunto del ristorante sta nella presenza in cucina del figlio del proprietario, Tony Demi, campione nazionale, europeo e mondiale di "pesca all'amo" e questo fa la differenza nella qualità e nelle dimensioni del pesce che si può trovare in carta. Per la riunione conviviale, infatti, sono state servite spigole di

notevoli dimensioni, appena pescate al largo della costa e cucinate in modo da far esaltare ancora di più i sapori del prodotto freschissimo. Anche le altre portate, dagli antipasti, ai primi, fino al dessert, si sono rivelate ricche al gusto e sapientemente presentate. Cortese e disponibile lo staff, con piccole dissonanze nei tempi del servizio. Forse la presenza dell'annesso bar può essere fonte di disturbo per il ristorante.

EMPOLI

21 febbraio 2018

Ristorante "Officina del Gusto" di Luca Banti e Amandine Leclere. ●Via Sottovalle 56, Fucecchio (Firenze); ☎392/9098830; staff@officinadelgusto.org; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 20 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,17; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi, tortino di polenta e funghi, formaggi; pici di cinta senese; filetto di manzo con crema di carote, balsamico e rosmarino; filetto di maiale alla senape con salsa e chips di mele; crema di mascarpone con savoiardi e pezzetti di cioccolato; torta Margherita.

I vini in tavola: Prosecco superiore Valdobbiadene Docg (Malibrano Ruio); Morellino di Scansano Docg 2015 (Podere 414).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Massimo Vincenzini presso un ristorante nato a Fucecchio nel 2013. Il locale, arredato in stile industriale, è condotto da Luca Banti e Amandine Leclere. Quest'ultima, essendo di origine francese, ha dotato l'enoteca di molte etichette francesi. La Delegata Marta Ghezzi

ha ricordato la recente e improvvisa scomparsa dell'Accademica Marcella Boscherini Ristori. Il Simposiarca si è soffermato sulla figura di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia, nel 120° anno dalla nascita. Successivamente ha presentato Paolo Gazzari, discendente della famiglia Doney, il quale ha portato in visione uno storico ricettario del 1895. La cena è stata apprezzata da tutti; il secondo ha riscontrato molti consensi. Il dessert, insieme ai vini, ha ottenuto alti punteggi. Vincenzini, inoltre, ha chiuso la serata con il racconto della nascita della torta Margherita, creata in occasione della visita della regina Margherita a Firenze.

EMPOLI

14 marzo 2018

Ristorante "Soul Kitchen Trattoria da Omero" di Gaetano Di Pasquale. ●Piazza della Pace 4, San Miniato Basso (Pisa); ☎0571/400520; omeirosoulkitchen@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì sera, sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,13; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto di velutata di ceci e baccalà croccante; straccetti al sugo di crostacei spaccati; filetto di orata con budino di piselli e verdura di stagione; torta della nonna; cheese cake.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pinot Grigio 2016 Forcola Igt Veneto; Sauvignon Blanc 2016 Igt Marca Trevigiana (entrambi Cantina La Salute).

Commenti: Dopo i consueti saluti della Delegata, l'Accademico Vincenzini ha ricordato la recente scomparsa del professor Maracchi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili. La serata della cultura è stata organizzata dalla Simposiarca Ilaria Lotti in un ristorante, visitato per la prima volta dalla Delegazione, che nel passato ha avuto vari cambi di gestione ed è riuscito a rinnovarsi seguendo l'evoluzione del tempo e le diverse esigenze della clientela. Lo chef, oltre a continuare a servire i piatti toscani della tradizione, ha inserito nel menu una serie di portate a base di pesce che aveva già collaudato nei suoi precedenti impegni. La Simposiarca ha inoltre intrattenuto gli ospiti sull'origine della "torta della nonna" e sul tema del 2018, Anno Nazionale del Cibo



TOSCANA segue



Italiano. Molto apprezzato il menu proposto e, in modo particolare, gli straccetti al sugo di crostacei, il filetto di orata, e il Sauvignon Blanc 2016.

FIRENZE

22 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria dall'Oste" dei fratelli Belperio, in cucina Antonio e Massimo Belperio. ●Via dei Cerchi 40, Firenze; ☎055/213142; trattoriaoste@hotmail.com, www.osteriadaloste.it; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati di chianina e di salumi toscani; crostini misti; ribollita; tortelli di patate al sugo di chianina; bistecche alla fiorentina (chianina, marchigiana e maremmana) con patate e spinaci; torta della nonna.

I vini in tavola: Chianti Classico riserva.

Commenti: Bel locale, tutto volte a crociera, nel cuore della Firenze medievale a due passi dalla Casa di Dante. La bistecca alla fiorentina è la specialità della casa, come da scheda-carne, esposta in strada, con i dati dell'animale chianino: allevamento, data macellazione, azienda e razza. Presentazione tecnica del maître dei tre tipi di bistecche servite: chianina, marchigiana e maremmana e loro carat-

teristiche. Più magra la chianina, più piccola e saporita la marchigiana, più grande la maremmana, leggermente dolcina. Novità assoluta sono gli affettati di chianina: salame, mortadella e bresaola oltre ai normali toscani, finocchiona compresa, e ai "coccoli" fritti e serviti con crema di pecorino, inattesi e graditi. La ribollita è piuttosto liquida e con rari cannellini (fagioli) vaganti; poche le verdure ma cavolo nero ben in vista anche di sapore. Curiosi i tortelli di patate, rigonfi di prezioso ripieno e conditi con un curioso "sugo a spezzatino di carne chianina", che non dispiacciono al Presidente Petroni, stupito come tutti. Le tre bistecche sono servite in successione su vassoi di pietra ollare, perfetta per mantenerle calde, servite in generose porzioni. Felice la cottura: fuori ben cotta, dentro al sangue e morbida, frollatura perfetta. Gradevole la torta della nonna, casalinga e delicata.

FIRENZE

22 marzo 2018

Ristorante "Trattoria Fiorenza" di Valerio Bertoli dal 1966, in cucina Gianluca Carpinelli. ●Via Reginaldo Giuliani 51, Firenze; ☎055/416903, anche fax; valerio.bertoli@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: puntarelle e sega di carciofi; pasta e ceci con i "pater-

nostri"; orecchiette con cime di rapa e acciughe; seppie in zimino; baccalà alla livornese ed erbe saltate; pan di ramerino, quaresimali.

I vini in tavola: Rosso Sator Montescudaio 2016.

Commenti: Riunione conviviale dedicata al tema della "Cucina della Quaresima". Il menu, particolarmente invitante, ma soprattutto l'opportunità di ascoltare un interessante intervento del Presidente Paolo Petroni hanno fatto convenire un folto numero di Accademici. I piatti hanno riscontrato tutti un generale interesse, ma quelli che hanno sicuramente riscosso il maggior successo sono stati le puntarelle e la pasta e ceci con i "pater-nostri". L'intervento del Presidente è stato sicuramente il "piatto forte" della serata! Ha stimolato l'attenzione degli Accademici con una dotta e spiritosa ricostruzione dei condizionamenti che la cucina ha subito nel corso della storia, per l'intervento della religione. Al termine dell'applaudito intervento è stato consegnato il diploma per i 35 anni di appartenenza all'Accademia a Mauro Piattoli.

FIRENZE PITTI

14 marzo 2018

Ristorante "Ristorante Momio" di Marco Lagrimino, anche in cucina. ●Via Pisana 9/c, Firenze; ☎055/225652; info@momiofirenze.it, www.momiofirenze.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane centrali ad agosto; giorno di chiusura lunedì; domenica a cena. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: animelle su crema di zucca, chips di mela, jus al caffè e lavosh con semi di zucca; risotto al rafano con centrifuga di sedano, polvere di levistico e burro affumicato; biancostato di manzo su crema di aglio di Sulmona, con carota e jus umami; pera e mela caramellate, lavosh dolce, riduzione di Chianti e panna alle spezie brulée.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2015 bio Casa di Colombo (Tenuta La Novella, San Polo in Chianti).

Commenti: Momio, ristorante-caffetteria e salotto, aperto a giugno 2017 nel cuore di San Frediano, offre una cucina dove curiosità, abbinamenti, ricordi, passione ed esperienze si fondono nel piatto. In un ambiente caldo e accogliente, Nadia e il suo staff

conducono nel percorso degustativo di cibi e accostamenti non scontati. Il risotto al rafano è stata la pietanza più apprezzata con un abbinamento di gusti e aromi invidiabilissimi e inusuali. Molto buoni anche le animelle e il dolce al Chianti. Il reale biancostato, buono come gusto, presentava purtroppo un evidente problema di frollatura, risultando un po' troppo duro. Gradevole il vino in abbinamento e molto simpatico il sake alla pera servito a fine cena.

GARFAGNANA-

VAL DI SERCHIO

20 marzo 2018

Ristorante "Ciulè" di gestione familiare, titolare Deanna Ginestri, in cucina Ferdinando e Moira Santini. ●Via Pascoli 1, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62643, fax 0583/649879, cell. 329/0742933; sfederica@inwind.it, www.ristoranteciule.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,72; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; maccheroni con radicchio trevigiano e pancetta; stinco con patate e sformato; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; rosso Bonarda Oltrepò Pavese; Passito.

Commenti: Riunione conviviale della cultura. L'antipasto, assai ricco e vario, ha dato inizio alla serata; si è proseguito con i classici cappelletti in brodo, particolarmente graditi; a seguire gustosi maccheroni, fatti in casa, conditi con radicchio trevigiano e pancetta; ottimo lo stinco al forno servito con patate arrosto e sformato, eccellente il latte alla portoghese. Vini buoni e ben abbinati. Ottimo Simposiarca e relatore Pietro Bimbi che ha descritto gli "Usi civici e vita nell'Alpe di Corfino": l'esposizione ricca di dettagli e particolari sulla vita, nei secoli scorsi, di quella zona della Garfagnana.

LIVORNO

22 febbraio 2018

Ristorante "Da Pino" di Pino Riccobono. ●Borgo Cappuccini 7, Livorno; ☎380/9073735; pinoriccobono@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: assaggi di antipasti di terra e di mare; pasta alla Norma; spaghetti alle sarde; sarde al beccafico; baccalà alla siciliana; panna cotta con pistacchi; cannolo alla siciliana.

I vini in tavola: Bianco delle Terre di Alcamo (imbottigliato dal ristoratore); Merlot del Garda (Sommaccampagna).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha "convocato" Accademici e ospiti per una nuova visita, dopo un paio di anni, a un ristorante specializzato nella cucina siciliana. Molto apprezzati i numerosi antipasti, alcuni dei quali esaltanti come seppie e calamari, la pasta alla Norma e il dessert. Nel corso della lieta serata, il Consulatore Mario Di Stefano ha intrattenuto con un'applaudita conversazione su "Due grandi chef", nella quale ha posto in risalto la rinomata cucina rinascimentale di Mastro Martino, giunta ai posteri esclusivamente grazie all'umanista Platina, che ebbe a trascriverla, e per questo si guadagnò una fama di grande cuoco.

LUCCA 20 febbraio 2018

Ristorante "Gli Orti di Via Elisa" di Samuele Cosentino. ●Via Elisa 17, Lucca; ☎0583/491241; www.ristorantegliorti.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a febbraio; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette, crocchette e focaccine; zuppa di farro ai carciofi; arista al forno con rapini; assaggio di trippa; torta di mele; formontone con gelato di crema.

I vini in tavola: Urlo di Lupo.

Commenti: Serata piacevolissima riservata ai soli Accademici. Molto apprezzato il locale: curato, accogliente, con la sua atmosfera calda, unita alla gentilezza di aver riservato una sala per gli Accademici, e la professionalità del servizio. La zuppa, come ha spiegato il patron Samuele Cosentino, fa parte di una serie di proposte che coniugano tradizione e innovazione e che, abbinando i diversi prodotti di stagione alla tipica zuppa lucchese, permette di proporre questo piatto tradizionale e molto richiesto nelle diverse stagionalità. Ottima l'arista al forno, particolarmente tenera, grazie alla lunga cottura a bassa temperatura in forno ventilato. Apprezzata anche

la torta (un'antica ricetta della casa). Piccola sorpresa la proposta di un assaggio della tipica trippa, apprezzata da tutti per la delicatezza. Cosentino ha ringraziato la moglie Silvia, con la quale condivide questa importante attività, e tutto il personale.

LUNIGIANA 22 febbraio 2018

Ristorante "Alla Piazza di Sopra" di Tiziana Falorni e Laura Razzoli, in cucina Tiziana Falorni e Laura Razzoli. ●Piazza Immacolata 11, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/493796, cell. 349/8783364; allapiazzadisopra@libero.it, www.allapiazzadisopra.it; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: trilogia di formaggi accompagnati da cioccolato criollo al 64%: fagottino di pasta filo con crema di caprino e pere caramellate, erba cipollina e gocce di miele di Lunigiana; tortino di millefoglie con caprino, menta e lampone; bigné al gorgonzola e panna; vellutata di barbabietola rossa con la sua riduzione con cioccolato bianco bio al peperoncino; stinco di agnello al forno con verdurine e salsa di cioccolato 80% con granelli di cacao; dolce "Salviamo la terra, l'unico pianeta col cioccolato", creazione di Laura Razzoli con variazioni e diverse consistenze di cioccolato.

I vini in tavola: Luna Lies, Vermentino nero Igt; Val di Magra rosato frizzante 2016 (Castel del Piano, Liciana Nardi); Bigoncio, vino bianco da tavola (Fattoria Ruschi Noceti, Pontremoli).

Commenti: Serata dedicata al cioccolato; Simposiarca la Vice Delegata Ragna Engelbergs, ospite la fotografa e food blogger Laura Adani a presentare il libro *Le Stagioni del Cioccolato*. Tutti i piatti, portati in tavola in modo scenografico, preparati alla perfezione, con professionalità e la proverbiale passione che caratterizzano la cucina di Tiziana e Laura, hanno entusiasmato. Dall'antipasto alla raffinata vellutata di barbabietola con la sua riduzione accentuata dal cioccolato bianco bio, con una punta di peperoncino, allo stinco di agnello cotto al forno al punto giusto, esaltato dalla salsa. Il piatto più apprezzato è stata una magnifica creazione di Laura con variazioni e diverse consistenze di cioccolato. Ella, quale esperta som-

melier, ha svolto il difficile compito di selezionare i vini locali più adatti. Il menu ha regalato nuove, finora sconosciute, sensazioni di gusto. Il cioccolato a tutto pasto ha conquistato anche i palati più esigenti.

MAREMMA-GROSSETO 22 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria Le Mandorlaie" di Graziella Cappellani. ●Podere Nuovo Lucchese, Scansano (Grosseto); ☎0564/507149, anche fax; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: piccola fantasia di crostini; tagliatelle fatte a mano con ragù d'oca tagliato al coltello e porcini; scottiglia di agnello, coniglio e pollo; ceci in umido con bietola e altre erbe di campo; zuppa inglese alla vecchia maniera.

I vini in tavola: Morellino di Scansano della casa.

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dall'Accademico Gianmilio Franchini, si è tenuta in un'antica trattoria situata in aperta campagna, circondata da vigne e mandorli, da cui il nome Le Mandorlaie. Il locale, dalla sua fondazione, è passato attraverso varie ristrutturazioni e ampliamenti che hanno interessato ben tre generazioni sino ad arrivare a oggi con la gestione della signora Graziella. Da buona maremmana, continua a proporre i piatti della tradizione culinaria locale, confezionati con ingredienti di prima qualità del territorio a chilometro zero. Tra i piatti proposti nel menu, gli Accademici e gli ospiti hanno particolarmente apprezzato le

tagliatelle con ragù d'oca e porcini. La serata si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato Mauro Rustici, del guidoncino dell'Accademia alla signora Graziella.

MUGELLO 15 febbraio 2018

Ristorante "Fattoria Il Palagio" della famiglia Manzani, in cucina Mattia Cristian. ●Viale Dante 99/101, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/846376, cell. 347/5059542; info@fattoriailpalagio.com, www.fattoriailpalagio.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-20 gennaio; 15-20 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con olio del Mugello (premiato Borgiolo) e crostini misti; tortelli mugellani di patate con sugo di anatra; bocconcini di cinghiale in umido della Tenuta di Valdastra con polenta del Molino Margheri di Ronta; cavolo nero saltato; torta di mele con crema.

I vini in tavola: Trento Doc millesimato (Altemasi); Merlot di Valdastra 2015; Antillo 2016 (Guado al Melo); Moscatino di Asti (Chiarlo).

Commenti: Sotto le volte a mattoni del granaio della settecentesca fattoria, si è svolta, in una calda e festosa atmosfera, la riunione conviviale del passaggio della campana, alla quale ha partecipato il Presidente Paolo Petroni. Il menu, con piatti semplici della tradizione del territorio, sapientemente preparati, ha riscosso un grande successo. Buoni gli antipasti; molto buoni i tortelli di patate, preparati a mano secondo la ricetta certificata





TOSCANA segue

dalla Delegazione; ottimo il cinghiale in umido, con polenta macinata in un antico mulino. Assai gradito il dolce. Molto buoni e ben abbinati i vini. Il servizio rapido e cortese. Al termine della serata, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, del CT Roberto Doretti, del DGST Ruggero Larco, oltre a numerosi Delegati e amici di altre Delegazioni, la nuova Delegata ha consegnato a Mirko Manzani il piatto dell'Accademia, mentre il cuoco ha ricevuto dal Presidente Petroni la medaglia speciale Orio Vergani.

 **PISA**
20 febbraio 2018

Ristorante "Bistrot Mary" di Quality Food srl di Sandro Bonazzo, in cucina Andrea Cateni. ●Viale del Tirreno 22, Pisa - località Tirrenia; ☎050/33431, anche fax; bistrot@bagnomary.it, www.bistrotmary.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo; mercoledì (in inverno); mai (in estate). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di ceci e piovra al vapore, totano ripieno con salsa livornese; polpetta di pesce azzurro, tartine al salmone; baccalà mantecato con puntarelle, alici in tempura e chips di patata viola; ravioli di porri e baccalà con calamaretto spillo e salsa di bottarga; risotto al nero di seppia; rana pescatrice con brodetto di frutti di mare, quenelle di cavolfiore e pomodoro confit; flan al fondente con cuore morbido.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Valdobbiadene Superiore (Cà Sala); Pitti Chardonnay Toscana Igp (Torre a Cenaia); Brigante Doc Maremma Toscana Vermentino (Santa Lucia); Moscato d'Asti Docg (Cascina Fonda).

Commenti: "Bistrot Mary" nasce da una pesante ristrutturazione del preesistente ristorante del noto Bagno Mary conseguente al cambio di gestione che lo ha trasformato da un esercizio ad apertura stagionale a uno aperto tutto l'anno. Il locale, molto accogliente e ben arredato, dispone anche di una terrazza con vista panoramica sul mare. Viene proposta principalmente una cucina di mare nel rispetto della disponibilità giornaliera del pescato e della stagionalità dei prodotti; cucina accurata ed equilibrata fra tradizione e innovazione. Proposte anche crudité di pesce e verdure. Molto apprezzati gli "stuzzichi-

ni" dell'aperitivo e gli antipasti; ottimi i primi, in particolare i ravioli; qualche critica sulla preparazione della rana pescatrice alla quale non si poteva non riconoscere la freschezza; buono il flan di cioccolato. Apprezzati vini e abbinamenti. Servizio attento e curato, con grande cortesia e disponibilità di tutto il personale che ha affrontato la serata con interesse ed entusiasmo.

 **PISTOIA**
27 marzo 2018

Ristorante "Rafanelli" di gestione familiare, in cucina Silvia Bianchi e Mariella Mancini. ●Via Sant'Agostino 47, Pistoia; ☎0573/23046, fax 0573/532046; ristoranterafanelli@gmail.com, www.riordanterafanelli.com; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; dal 26 dicembre al 5 gennaio; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto di formaggi; "beerbone" di vacca a crosta fiorita affinato in latte e birra; "buhaiolo" pecorino stagionato affinato con semi e fiori di finocchio selvatico; "Alfiere" affinato caprino a crosta fiorita; pane e schiacciatine calde in accompagnamento; risotto "Caruso Rafanelli" (manzo, verdure e aromi); trippa bianca di manzo con verdure brasate, carciofi fritti e insalata di spinaci; degustazione formaggi erborinati: "luxuria" blu affinato con Vermouth di Prato, liquirizia e lamponi; "briaccacio" di pecora affinato sotto la bagna alcolica del Panbriaccione Bonci di Monteverdardi.

I vini in tavola: Chardonnay; Rosé; Pinot Noir metodo classico, offerti dalla Delegazione.

Commenti: Dopo aver reso omaggio a Orio Vergani, si è parlato della figura dell'affinatore di formaggi con Andrea Magi, Consigliere Nazionale Onaf. Grandi emozioni per i formaggi degustati con il caprino "alfiere" e il blu "luxuria" su tutti. Degno di nota l'ottimo risotto e da applausi la trippa in bianco abbinata alle bollicine. La saletta riservata ha contribuito alla convivialità di una cena particolarmente apprezzata. Il ristorante ha una tradizione quasi secolare e rappresenta un approdo sicuro che raramente si smentisce per la qualità delle pietanze e per il servizio sempre professionale e cordiale, con una cucina a gestione familiare dove le antiche e gelose ricette vengono riproposte e rivisitate di generazione in generazione.

 **SIENA VALDELSA**
21 febbraio 2018

Ristorante "Osteria del Borgo" di Alba Lettieri. ●Via Ricasoli 25, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/963911, cell. 333/2590925; www.osteriadelborgomensano.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie dal 7 gennaio al 13 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salvia frita e acciughe, cacciucco di ceci, crostoni con cavolo nero, carciofini fritti, vellutata di zucca gialla; zuppa di gallicano su crostini di polenta arrostita; spianatelle al ragù di chianina in bianco; faroana dei Medici al mascarpone; sfornato con erbe di campo; torta della nonna.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Clara Stella Docg 2016 (Cappella di Sant'Andrea, San Gimignano); Chianti Peticciano Docg 2016

(Colombaia e Casanova Colle V. E.); Passito Granello 2016 (Barone Ricasoli, Brolio).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un locale caratteristico, nel centro del piccolo borgo medievale di Mensano. Il menu prevedeva piatti della tradizione locale, adatti al freddo clima stagionale, tutti preparati, con arte ed equilibrio nel gusto, dalla signora Alba. Oltre alle zuppe ha trovato unanime apprezzamento una rivisitazione, con l'aggiunta del mascarpone, dell'antica ricetta della faroana dei Medici. Eccellente l'abbinamento dei vini serviti dal sommelier e Presidente onorario Fisar Siena Valdelsa, Giuseppe Troilo. Ospite il Delegato della Valdelsa Fiorentina Alessandro Signorini.

 **VALDARNO ARETINO**
27 febbraio 2018

Ristorante "Joia fish restaurant" di Angela Di Fraia, in cucina Alfredo Pagano. ●Via Gruccia 23 f, San Giovanni Valdarno (Arezzo); ☎055/943811; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo cotto a bassa temperatura su spuma di patate della Valdichiana; chicche al ragù di pesce; cornetto di spigola gratinata al pistacchio con patate duchesse; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco Spago Docg luxury; Spumante dolce (entrambi Mionetto).

Commenti: Riunione conviviale dedicata a molluschi, crostacei e pesce. Il Delegato Roberto Vasarri introduce la serata agli Accademici. Prende poi la parola l'ospite, il Segretario Generale Roberto Ariani, che aggiorna sugli ultimi avvenimenti dall'Accademia. Ospite anche il Sindaco di San Giovanni Valdarno, Maurizio Viligiardi. Il Simposiarca Andrea Buset, insieme allo chef, illustra il menu. Buon gradimento da parte degli Accademici per il cibo. Il Delegato consegna il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

 **VALDARNO FIORENTINO**
23 febbraio 2018

Ristorante "La Bottega a Rosano" di Damiano Lazzeri, Matteo Trapassi, in cucina Sandro Mercati. ●Via 1° Maggio 10, località Rosano, Rignano sull'Arno





(Firenze); ☎0558/303013; info@bottegaarosano.it, www.bottegaarosano.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto, la settimana di Natale; giorno di chiusura domenica; lunedì; martedì e giovedì a cena. ●Valutazione 8,03; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bruschetta al cavolo nero; sbriciolona e capocollo; testaroli ai grani antichi al ragù e con olio e formaggio; cibreo in fricassea; lo sformatino di cipolle e bietole saltate; castagnaccio; torta di mele.

I vini in tavola: Chianti Colli Fiorentini Torre a Cona.

Commenti: Vecchia bottega ormai storica, trasformata in trattoria, negli anni, dalla famiglia Lazzeri, pur mantenendo le caratteristiche tipiche della "bottega di paese". Piatti del territorio, con il valore aggiunto di alcune tradizioni lunigianesi, essendo il capocuoco originario di Aulla. Buono l'antipasto; eccellenti i testaroli conditi con olio e formaggio, gradevole il ragù. Superbo il cibreo in fricassea; piacevole lo sformatino di cipolle e bietole saltate. Buono il dolce, molto apprezzato il vino. Al termine della piacevolissima serata, il Delegato ha offerto alcune pubblicazioni alla signora Lorella Barbiani, moglie e madre dei proprietari.

VALDARNO FIORENTINO 23 marzo 2018

Ristorante "La Terrazza Oliosteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.it; coperti 44+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre - febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: crostini con pâté di fegatini, sformatino di cavolfiore con cipolla caramellata; tortelli alla zucca con olio e salvia; cinghiale in dolce e forte; pinzimonio; coppa di crema al limone con frutta fresca.

I vini in tavola: Rosso di Bolgheri.

Commenti: Riunione conviviale del mese della cultura, il cui tema per questo 2018 è stato "il dolce e forte". Relazione introduttiva all'argomento da parte del Delegato e successivamente dell'Accademica Paola Mainardi, agro-



nome, sulla storia del cioccolato e sul cacao, con assaggio della "fava" di cacao tostata e di alcune preparazioni a secco. È stato portato anche un frutto contenente le fave fresche, prima della tostatura. A seguire, un'ottima cena culminata in uno splendido "umido" di cinghiale in dolce e forte che lo chef Stefano Bertini ha saputo molto bene realizzare, con grande soddisfazione da parte di tutti i commensali. Presente anche il Segretario Generale Roberto Ariani il quale, insieme al Delegato, ha consegnato i riconoscimenti al ristorante e concluso la serata con un caloroso saluto alla Delegazione.

VALDELSA FIORENTINA 14 marzo 2018

Ristorante "Circolo Boccaccio" di Baroncini, anche in cucina. ●Via Boccaccio 11, Certaldo (Firenze); ☎0571/665389; www.barboccaccio.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sbriciolona; finocchiona; salame toscano; prosciutto; rigatino; salsiccia; bistecca di scottona alla brace; fagioli bianchi; insalata.

I vini in tavola: Chianti 2016; Chianti 2013 Igt (entrambi Riecine).

Commenti: Serata della cultura sotto l'abile regia dell'Accademico Bandinelli. I relatori, il professor Mele

dell'Università di Pisa, il dottor Enrico Coman e il dottor Giovanni Marchesin dell'allevamento AmicoOmega e il dottor Alessandro Campatelli dell'azienda Riecine, hanno intrattenuto i commensali sul tema "La carne che passione". Molte le domande che hanno incalzato la diatriba fra dieta consapevole ed equilibrata e consumo di carne. Eccezionali le bistecche della macelleria Fabrizio Neri provenienti dall'allevamento veneto AmicoOmega. L'enologo e direttore dell'azienda Riecine, Campatelli, ha spiegato le proprietà organolettiche dei vini in degustazione che sono risultati di eccezionale abbinamento ai piatti. Il Delegato ha concluso la serata con i consueti ringraziamenti, donando ai relatori una cipolla di Certaldo in ceramica artistica.

VIAREGGIO VERSILIA 22 febbraio 2018

Ristorante "Arginvecchio" della famiglia Da Prato. ●Via Arginvecchio Nord 45, Camaiore (Lucca); ☎0584/914130, cell. 335/5410263; arginvecchio@virgilio.it, www.arginvecchioristorante.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di ricotta ed erbusci; maccheroncini con ragù di cinghiale; coniglio farcito con sformato di cardi; tortino al cioccolato con cuore al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso Torresella; Villa Sardini e Lippo (Pieve S. Stefano, Lucca).

Commenti: Una bella rosa rossa rappresenta il logo del ristorante, a testimoniare la tradizione familiare nella floricultura che da tanti anni si è tradotta nella coltivazione di ortaggi e verdure, impiegati quindi in una cucina proprio a chilometro zero! A completare, il cinghiale e il coniglio dal territorio. Un ambiente confortevole e un servizio cortese e puntuale hanno accompagnato una cucina toscana realizzata con cura e amore, nel locale gestito da Lorenza e Ivano, per la soddisfazione degli Accademici. La Delegata Paola Casucci ha ricordato l'anniversario della nascita di Orio Vergani e ha festeggiato con tutti i quarant'anni di Accademia del socio Roberto Figaia, decano della Delegazione.



MARCHE

ASCOLI PICENO 24 febbraio 2018

Ristorante "Circolo Nautico Samedettese" di RO.MA. srl, in cucina Sokolov Kirill. ●Via Moletto Parasabbia Tiziano, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/592163, cell. 333/5778374; roberto.carminucci@gmail.com, www.circolonautico.info; coperti 65+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pannocchie e mazzancolle bollite; triglie marinate; filetto di sgombrò al vapore; baccalà della tradizione; trippa di rana pescatrice; moscardini in brodetto; paccheri con totanetti e vongole; guazzetto di rana pescatrice; moretto al caffè del marinaio.

I vini in tavola: Passerina spumante; Offida Passerina; Offida Pecorino; Rosso Piceno (tutti Tenuta De Angelis).

Commenti: La Delegazione ha avuto l'opportunità di organizzare la riunione conviviale presso il ristorante del locale Circolo Nautico, su invito



MARCHE segue



del Presidente suo Igor Baiocchi. Accademici e ospiti hanno confermato l'ottima reputazione di cui gode l'esercizio. Sono state infatti unanimemente apprezzate le pietanze tipiche della marineria sambenedettese, in particolare, le triglie marinate e il baccalà della tradizione. Nell'occasione, il CT Mauro Magagnini ha ricordato il padre fondatore dell'Accademia, Orio Vergani, nel 120° dalla nascita, mentre il Direttore del CST Marche, Piergiorgio Angelini, si è soffermato sulla genuinità della preparazione delle varie pietanze. I vini del territorio hanno opportunamente accompagnato le portate.

MACERATA 16 febbraio 2018

Ristorante "Volpe e Uva" di Andrea Ciccioli, in cucina Mosè Mitillo e Adriana Carlini. ●Via Berardi 39, Macerata; ☎0733/237879, cell. 348/6617157; info@volpeuva.it, www.volpeuva.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di verza e patate lesse su crema di carote e cardamomo con quinoa croccante; cicoria ripassata e avvolta in fettine di lardo; parmigiana di cardi; gnocchetti di pane alla crema di zucca, cavoli, broccoletti e semi tostati; medaglioni di filetto di suino, salsa alla liquirizia, maionese leggera con cime di rapa; patate arrosto; tortino caldo di mele rosa con crema inglese alla cannella.

I vini in tavola: Colli Maceratesi bianco; Rosso Piceno (entrambi Degli Azzoni).

Commenti: La seduta accademica, ottimamente organizzata dal Simpo-

siarca Maurizio Cinelli, è stata dedicata al ricordo di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia. La serata è stata particolarmente animata e piacevole con interventi sia del Simposiarca sia del titolare del ristorante che è anche un noto sommelier. Hanno costituito una piacevole sorpresa gli gnocchetti di pane e i medaglioni di filetto di suino. I punteggi maggiori sono andati agli antipasti, tutti gustosi e indovinati, ma anche al tortino caldo di mele rosa dei Sibillini. Ottimi gli abbinamenti con i vini; tempestivo e professionale il servizio ai tavoli. Al ristorante è stato donato il piatto d'argento dell'Accademia in ricordo dell'evento.

MACERATA 25 marzo 2018

Ristorante "Due Angeli" di Deltafin21 srl, in cucina Paolo Paciaroni. ●Località Lanciano 5, Castelraimondo (Macerata); ☎0737/642844, fax 0737/642845, cell. 339/8686514; info@borgolanciano.it, www.borgolanciano.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello, frittata alla mentuccia e pizza di formaggio; spaghetti (Senatore Cappelli) con cacio pecorino e pepe; agnello di pecora sopravvissana con fagioli di Laverino ed erbe di campo; mela rosa dei Sibillini con vaniglia e cioccolato; pizza dolce di Pasqua; colomba pasquale.

I vini in tavola: Marche Igt Bianco Bianco del Moro (Colmone della Marca); Rosso Piceno Doc Superiore Breciarolo (Velenosi); vino Passito Cascia (Fontezoppa).

Commenti: La parte culturale è stata affidata al Direttore del CST, Pier-

giorgio Angelini, che ha illustrato le tradizioni della Pasqua risalendo alle antiche popolazioni del centro Italia. Si è soffermato anche a descrivere i cibi tipici di questo periodo dell'anno, spiegandone i significati che avevano in epoca precristiana e successivamente fino ai giorni nostri. Non tutti i piatti sono riusciti al meglio, nonostante l'impegno dello chef. La seduta, per merito dei Simposiarchi Jajani e Simonelli, è perfettamente riuscita in quanto si è creato un clima di grande familiarità, grazie anche all'eleganza dell'ambiente, tanto che gli Accademici hanno cominciato ad alzarsi da tavola soltanto dopo oltre un'ora dal termine del pranzo.

PESARO-URBINO 23 febbraio 2018

Ristorante "Le Fontane" di Valerio e Flavia Ferri, in cucina Valerio Ferri. ●Strada Statale Cagli-Pergola 126/A, Cagli (Pesaro Urbino); ☎0721/790148, fax 072/780483, cell. 335/8356863; info@le-fontane.com, www.le-fontane.com; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezioni di salumi; lenticchie e cotechino; padellata di maiale; cresc' tajat con ceci e guanciale; gran grigliata di carne di maiale (braciole, cotechino, salsicce, fegatelli, grasso e magro, costarelle); dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Brut rosé spumante metodo charmat (Guerrieri); Bianchetto del Metauro Doc Superiore Rocho; Goccione Colli Pesaresi Doc Sangiovese (entrambi Lucarelli); Il Morello Vino (Visciole).

Commenti: Poco fuori Cagli si trova questo bel casolare, gestito con passione dallo chef Valerio Ferri, in cucina, e da sua moglie Flavia, in sala. Valerio, inoltre, pratica ancora la professione del "norcino", che gli consente una grande maestria nelle preparazioni di salumi e di piatti a base di carne di maiale, che trova nelle piccole stalle artigianali dei dintorni. Il tema della riunione conviviale è stato "Il maiale e i legumi del Montefeltro". L'abbinamento è perfettamente riuscito con un ottimo piatto di lenticchie e cotechino, molto meno con il piatto di ceci rimasti troppo consistenti e poveri di profumi. Ottimo, come al solito, il tagliere di salumi dal sapore antico, introvabili nei normali canali di vendita; ricca,

completa e gustosa la grigliata di maiale con la intramontabile "salsiccia all'aglio". La serata si è conclusa con i gustosi dolci di Carnevale. Il servizio è stato impeccabile come di consueto.



UMBRIA

FOLIGNO 6 marzo 2018

Ristorante "Agribistrò di Lorenzo Mancinelli" di gestione familiare, in cucina Lorenzo Mancinelli. ●Piazza Santa Angela, 3A, Foligno (Perugia); ☎340/5197453; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta all'olio nuovo e assaggi di ricotta; selezione di salumi fatti in casa; polenta di mais 8 file con sugo di salsiccia; grigliata mista di maiale (allevato in casa) con fegatini, mazzafegati, puntarelle, grasso e magro e braciole; patate arrosto e verdura cotta di stagione; piccola selezione di formaggi dal caseificio interno; rocciata secondo tradizione fognate; crostata di ricotta con uvetta e cioccolato.

I vini in tavola: Spumante "Scacciadivoli"; rosato Bocca di Rosa (Tabarini); rosso di Montefalco (Adanti); Passito Milziade (Antano).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un locale situato nel centro storico della città, dove il proprietario ha avuto l'audacia di aprire un bistrò con caseificio annesso. La produzione dei formaggi è giornaliera, con latte proveniente da allevatori locali così come le carni. Il tema della serata, "la norcineria della tradizione", è stato rispettato. Degna di nota particolare la polenta di grani locali macinata a pietra, servita con il tradizionale sugo di salsiccia e arricchita con una spolverizzata di pecorino stagionato che ha prodotto un piatto veramente apprezzato da tutti. I vini sono risultati ampiamente adeguati alle portate. Il servizio è stato attento e puntuale, l'ambiente piacevole, per una serata risultata gradevole a tutti.



PERUGIA

21 febbraio 2018

Ristorante "Fortebraccio del Perugia Plaza Hotel" della famiglia Mencaroni. ●Via Palermo 88, Perugia; ☎075/34643; perugiaplaza@umbriahotels.com, www.hotelplazaperugia.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiana di zucchine; i bolliti: fiocco di punta, muscolo di coscia, pancia e costata di manzo, lingua, testina con musetto, gallina, cotechino, zampino di maiale; per condire: olio extravergine di oliva umbro e sale grosso; salsa rosa, salsa verde ricca, salsa al rafano, salsa al miele, mostarda, zabaione caldo liquido; cipolline in agrodolce, champignon trifolati, spinaci al burro e parmigiano, patate lesse.

I vini in tavola: Vecchia Modena Lambrusco di Modena Doc 2017 (Cleto Chiarli e figli, Modena).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai bolliti. Dopo il saluto del Delegato Alberti, la parola è passata al Simposiarca, Francesco Bracchi, che ha brillantemente analizzato vari aspetti della vivanda, dalla storia alla diversità dei tagli utilizzati in alcune regioni del Nord. Delicata e appetitosa la parmigiana di zucchine. Ricca la scelta delle carni nel lungo tavolo del buffet, tagliate al momento e servite a una temperatura ideale. Le salse, per condire, molteplici e originali, frutto di attenta ricerca da parte dello chef, Marco Urbanelli. Apprezzati i tagli di manzo e la gallina, qualche riserva su quelli di maiale seppure il cotechino fosse di produzione artigianale. Originale e gradita la tazza di brodo caldo servita in accompagnamento. Sul vino sono state espresse perplessità da parte di chi ne avrebbe preferito uno con maggiore personalità. Al termine, il Delegato ha salutato cordialmente il professor Mario Bellucci, gradito ospite, socio fondatore, nel 1965, della Delegazione.

TERNI

28 febbraio 2018

Trattoria "La Cerquetta" di gestione familiare, in cucina Gina Agostini. ●Strada Streppe 10, Terni; ☎0744/744122, fax 0744/744556, cell. 333/8494343; trattorialacerquetta@libero.it, www.trattorialacerquetta.com; coperti 60+20 (all'aperto).

●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: frittatina con le zucchine, bruschetta con pâté, coratella; tagliatelle al ragù di anatra con le rigaglie; anatra allo spiedo; rape bianche con fagioli; zuppa inglese.

I vini in tavola: Alti Sensi Umbria rosso 2014 (Carli, Terni).

Commenti: Il Delegato ha pensato di intitolare la riunione conviviale "Back to past". I Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani hanno selezionato una trattoria della più stretta tradizione ternana e tutto è ritornato indietro alle ore 13 del "pranzo della trebbiatura" del 4 luglio 2001. Con la consueta gentilezza, Piero accoglie gli Accademici. Il menu più o meno lo stesso: ottimo il sugo delle tagliatelle, la pur buonissima anatra è penalizzata da una leggera stopposità della carne. Ottimo il contorno, saporite rape bianche con i fagioli. Si conclude come allora con la zuppa inglese, praticamente perfetta e ben presentata, con la scritta sul giallo della crema con il cioccolato "Accademia Italiana della Cucina". Ad altissimo livello anche l'olio "Messer Francesco 1640" dell'azienda agricola Malvetani, premiato con il Sol d'Argento.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

10 febbraio 2018

Ristorante "L'Accademia Hostaria" di Giacomo Brunelli, anche in cucina. ●Via del Modello 1, Città di Castello (Perugia); ☎075/8523120; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: lardo di Colonnata; parmigiano; mortadella; tortino di porcini e patate su letto di formaggio e pancetta croccante; riso Venere condito con pere e zafferano; filetto di suino coperto di granelli di pistacchio; tiramisù dell'Hostaria.

I vini in tavola: Satin (Berlucchi); Gewürztraminer (Cantina S. Michele Eppan); S. Giovanni in Comunaglia (Cantine Donini); Passito Sole; Malvasia bianca.

Commenti: il locale non ha tradito le attese: il cuoco ha proposto con capacità una cucina giovane, fresca negli

ingredienti di stagione, strutturata sulla ricca tradizione umbro-toscana. All'ombra del Campanile Rotondo, in uno degli angoli storici più suggestivi della città, si è tenuta una riunione conviviale da "Accademia", ben presentata e ben servita in un ambiente gradevole. Il tortino di porcini e patate, assieme al riso Venere, è stato di vero piacere, gradito da tutti e accompagnato, per di più, da un eccellente bianco Gewürztraminer altoatesino. Ottimo tiramisù per dolce. Il successo della serata si è letto nei volti del cuoco e degli Accademici quando Giacomo è stato chiamato e applaudito a fine cena. La Delegazione gli augura di mantenere la capacità e l'entusiasmo nel fare cucina dimostrati in questa serata.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

14 febbraio 2018

Ristorante "Domus Hernica" di gestione familiare, in cucina Mario Quattrocchi. ●Via G. Sulpicio 28, Veroli (Frosinone); ☎0775/236047; info@domushernica.it, www.domushernica.it; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.



Le vivande servite: capesante scottate con ricotta di bufala; ravioli di gamberi su coulis di pomodoro; parmigiana di pesce spada; insalata sfiziosa; fantasia di dolci.

I vini in tavola: Prosecco; Passerina Colle Bianco (Casale della Ioria).

Commenti: Una riuscitissima riunione conviviale, organizzata con cura e competenza dall'amica Rosy, e premiata con un ottimo punteggio. I voti più alti sono andati alle capesante scottate con ricotta di bufala e alla parmigiana di pesce spada. La fantasia di dolci ha riscosso, infine, il più alto gradimento. Una bella riunione fra amici, contenti per un'ottima colazione, servita con cortesia e professionalità, in un accogliente locale.

CIVITAVECCHIA

20 febbraio 2018

Ristorante "Taverna del Moro" di Angelo Possenti. ●Via Pietro Manzi 13, Civitavecchia (Roma); ☎0766/21820; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di mare agli agrumi; tonnellari ai frutti di mare; risotto con capesante e carciofi; ombrina al forno alla ligure; patate al forno, puntarelle al "pisto"; zucchetto "fiorentino" con ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Bianco Igt Le Moggie (Fredditalia International Spa, Castiglione della Pescaia).

Commenti: Lo chef Angelo, civitavecchiese doc, ha mantenuto e mantiene le tradizioni culinarie del territorio, propo-



LAZIO segue

nendo ricette che per lo più rispecchiano la cucina di un tempo. Il menu ha trovato consensi positivi nella votazione: dopo un'ottima insalata di mare e gustosissimi tonnarelli, apprezzata l'ombrina in quanto, oltre alla particolare cottura, che non ha alterato la morbidezza della carne, è stata esaltata dagli aromi che hanno fatto da corona all'insieme. Un ottimo zuccotto, preparato da Angelo, ha concluso piacevolmente la riunione conviviale. Buono il servizio e l'accoglienza familiare. Al termine, il Delegato ha ricordato Orio Vergani nella ricorrenza dei 120 anni dalla nascita.

 **LATINA**
10 febbraio 2018

Ristorante "Il Casale Rosa" di Giorgio Baglieri, in cucina Pietro Cappelletti. ●Via del Crocifisso, 44 (Borgo Piave), Latina; ☎0773/643155, anche fax, cell. 348/2845513; ilcasalerosa@libero.it, www.ristorantecasalerosa.com; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Bassiano, mozzarella e ricottina di bufala, polentina gratinata, bruschettina al pomodoro, ritaglio di focaccia farcita, ritaglio di frittata ripiena, vegetali grigliati, fagioli alla paesana, zeppoline fritte, spiedini fritti; gnocchetti con ricotta di bufala e tartufo; pappardelle alla rosticciana con ragù di salsiccia e costarelle; coscio farcito e marinato al Chianti, cotto a bassa temperatura al forno a legna con patate al forno; broccoli ripassati, cicoria ripassata; frutta di stagione; castagnole e frappe.

I vini in tavola: Merlot Cantina del Circeo (Borgo San Donato, Sabaudia).

Commenti: Per iniziativa dell'Accademia Consultrice Anna De Donato, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale ispirata alla tradizione culinaria del Carnevale. Il locale è stato realizzato con la ristrutturazione e l'ampliamento di una casa colonica dei tempi della bonifica pontina. Apprezzati i piatti, preparati con cura e dovizia dallo chef: il ricco antipasto di caldi e freddi; i due primi: gnocchetti conditi con ricotta di bufala e tartufo scorzone, fungo reperibile sui Monti Lepini, dal sapore molto gradevole e pappardelle con ragù di salsicce e costarelle e. Come secondo il coscio di prosciutto, farcito con salsicce ed erbe aromatiche, marinato per due giorni in bagno di vino Chianti e cotto alla perfezione nel forno a legna a bassa temperatura. La musica in sottofondo e deliziose mascherine indossate dalle signore hanno completato l'atmosfera di festosa e piacevole convivialità propria del Carnevale.

 **LATINA**
25 marzo 2018

Ristorante "Valle dell'Usignolo" della famiglia Giuseppe Palombo, in cucina Yuri Traccitto. ●Via Vigna Riccelli 6, Sermoneta (Latina); ☎0773/318629, anche fax, cell. 392/9220636; info@lavalledellusignolo.it, www.lavalledellusignolo.it; coperti 100+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: panino e gelato all'olio extravergine di oliva, cartoccio di fritti, bruschetta con pâté di oliva e con olio extravergine di oliva, olive denocciolate all'olio con tartufo; tortino di carciofi, tavolacce miste di affet-



tati e formaggi; ravioloni con ripieno di asparagi, ricotta e noci; fettucine al ragù di lepre; capretto al forno con patate; carciofi alla romana; mousse ai frutti di bosco e biscuit al pistacchio.

I vini in tavola: Luscinia, Malvasia puntinata; Sulmo, Merlot Montepulciano (Cantina Valle dell'Usignolo); Prosecco (Cantina Cincinnato di Cori).

Commenti: Il tradizionale convivio degli auguri pasquali è stato l'occasione per conoscere un valido ristorante in un'azienda agricola, alle pendici della collina di Sermoneta, che produce olio extravergine di oliva e vini di elevata qualità. Il menu, illustrato dal Simposiarca Accademico Salvatore Battisti, ha presentato una varietà di piatti che hanno dimostrato la qualità dei prodotti dell'azienda e l'abilità dello chef nel prepararli. Dall'olio extravergine di oliva che è alla base di tutta la cucina e che è stato confezionato anche sotto forma di gelato a farcire deliziosi rustici, alle verdure di stagione: carciofi e asparagi, agli affettati di salumi e formaggi del territorio. Molto apprezzati anche i vini della casa. Una riserva è stata espressa dai commensali sulla cottura al forno del capretto, oltre i tempi giusti, che comunque non ha influenzato il giudizio complessivo più che buono.

 **ROMA**
13 marzo 2018

Ristorante "Collegio" di gestione familiare, in cucina Patrick Dianetti. ●Piazza Capranica 99/100, Roma; ☎06/69940992; info@collegioroma.com, www.collegioroma.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici fritte con maionese allo zenzero, panure agli agrumi e pepe di Sichuan; mezzo pacchero "Verrigni" alla carbonara con guancia di maiale; guancia di manzo brasato, marinata al Madreselva con purea di broccolo romano; tiramisù con mascarpone artigianale.

I vini in tavola: Opera brut 2012; Anthium Bellone 2017; Albiola 2017 (entrambi Casale del Giglio); Aphorodisium 2015.

Commenti: Simposiarca l'Accademico Antonio Santarelli che ha presentato il locale e la sua storia. Relatrice la professoressa Carla Benocci, storica dell'arte, che ha intrattenuto gli Accademici su "La tradizione romana della cucina": un interessante sguardo sulla tradizione e sulle prospettive future della gastronomia romana. Il menu, apprezzato moltissimo dagli Accademici, è stato ben presentato, con abbinamento perfetto dei piatti con i vini, di eccezionale qualità, serviti da sommelier e da un personale di sala professionale. Particolarmente apprezzata la guancia di manzo brasato, tenero e arricchito con una marinata. Numerosissimi gli Accademici con loro ospiti. Il Delegato Gabriele Gasparro, nel dare il benvenuto, ha consegnato il diploma e il distintivo di anzianità venticinquennale all'Accademico Filippo Pepe. Una bella serata al centro di Roma, con un clima gradevole.

 **ROMA APPIA**
ROMA CASTELLI
11 marzo 2018

Ristorante "La Galleria di Sopra" di Claudio e Andrea Carfagna. ●Via Leonardo Murialdo 9, Albano Laziale





(Roma); ☎06/9322791; info@lagalleriadisopra.it; www.lagalleriadisopra.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; Ferragosto. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di arance e zenzero; rustica di scarola e olive nere; fusillo soffiato e mousse di zucca; cialda di riso, cavolfiore e verza marinata; zuppa d'inverno: zucca, cavolfiore, broccolo romano, broccoletti, carote, cipolla alla brace; tuorlo d'uovo cacio e pepe; riso Venere soffiato e guanciale croccante; risotto al caciomagnò con erbe aromatiche e pere fermentate; faraona in tre cotture con erbe selvatiche saltate; sorbetto al finocchio selvatico; zolla di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Gallieno Malvasia del Lazio Doc 2016.

Commenti: Il Simposiarca Claudio Di Veroli ha aperto la riunione conviviale salutandoci e dedicandoci l'incontro alla festa della donna. Dopo aver presentato il menu, definito "mediterraneo innovativo" dallo chef Claudio, ha evidenziato come il locale abbia piacevoli decorazioni sulle pareti e una ricca, piccola, cantina di vini. Merita ricordare che Andrea, l'altro fratello, compra il pesce fresco all'asta nel porto di Anzio. Successivamente, ha preso la parola l'archeologa Micaela Angle che ha intrattenuto con la relazione "Saperi femminili e stregoneria", sottolineando come nella società occidentale il cibo, nel passato, abbia avuto, per la condizione femminile, valori diversi e significativi.

ROMA EUR 28 febbraio 2018

Ristorante "Saulo" di Paolo Rosmarino e Francesco Profili, in cucina Mauro Secondi e Andrei Dondin. ●Via Ostiense 251, Roma; ☎338/8639330; info@sauloroma.com, www.sauloroma.com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con alici, burro e crema di cavolfiore; spaghetti spezzati con broccoli; arzilla e pecorino Dop Deroma; raviolo di Saulo (raviolo fresco ripieno di coda alla vaccinara); cubo di lesso alla picchiapò con mentuccia romana; carciofo croccante alla romana; delizia al limone della pasticceria Barberini.

I vini in tavola: Donna Paola, Malvasia puntinata e Semillon; Lazio bianco Igp; Perlaia, Merlot, Sangiovese e Cabernet, Lazio rosso Igp (tutti Cantine Colle Picchioni, Marino).

Commenti: Tra i piatti componenti il menu, selezionato dal Delegato Simposiarca, in collaborazione con il giovane chef, con l'intento di proporre quelli più rappresentativi della cucina, i primi hanno riscosso i migliori apprezzamenti per accostamento di gusti e bontà di esecuzione. Quello che invece sarebbe dovuto essere il piatto forte, il cubo di lesso alla picchiapò, è risultato inferiore alle attese per tenerezza e omogeneità delle carni, a causa, probabilmente, come illustrato dallo chef, della scelta di utilizzare per il servizio un piatto piano con conseguente raffreddamento

e indurimento della pietanza, oltre al tempo necessario per impiattare più di trenta porzioni. Molto graditi la delizia al limone e il caffè della torrefazione Profili. Attento, cortese ed efficiente il servizio e appropriato l'abbinamento del vino. La Delegazione ha ospitato la professoressa Silvia Orlandi, docente di epigrafia latina presso l'Università La Sapienza, che ha piacevolmente intrattenuto sulla necropoli sepolcrale ove la tradizione vuole sia stato inumato, in origine, il corpo di San Paolo.

ROMA EUR 21 marzo 2018

Ristorante "La Saliera" di Gianni Porfidi, in cucina Igor Bereghigi. ●Via Pontina 401, Roma; ☎06/50781139; lasaliera@libero.it, www.lasaliera.com; coperti 180+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonnellari con cicoria, rosmarino e pecorino romano; ravioli di melanzane con pomodorini pachino e basilico; stinco di vitello al forno in bellavista con patate arrosto e cicoria ripassata in padella; torta di mele in salsa di riduzione di vino rosso.

I vini in tavola: Matilè bianco dell'Umbria Igp Trebbiano, Grechetto e Sauvignon; Rupestro rosso dell'Umbria Igp Sangiovese e Merlot (Cardeto, Orvieto).

Commenti: Il risultato è stato ampiamente soddisfacente, sia per il clima di amicizia e cordialità che ha contraddistinto l'evento sia per la scelta del menu e la bontà della cucina. Introdotti da un graditissimo aperitivo, arricchito da ottimi fritti, serviti ben caldi, così come si conviene, i tonnellari, con la loro sapidità, hanno pienamente incontrato il gusto dei commensali. Scenografico, oltre che buono, lo stinco di vitello affettato dallo chef al cospetto degli Accademici. Ottima la torta di mele che ha comportato numerosi bis. Discreti i vini. Cordiale e soprattutto efficiente il servizio che, nonostante l'impiattamento in sala, assai apprezzato, è stato completato in poco più di un'ora e mezza.

VITERBO 7 marzo 2018

Ristorante "Tre Re" di Eleonora D'Andrea. ●Via Macel Gattesco 3, Viterbo;

☎0761/304619, cell. 339/5800321; trerevt@gmail.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggio di parmigiana di melanzane; zuppetta di lenticchie, patate e salsiccia; bollito misto; patate bollite e cicoria ripassata; (a sorpresa) nervetti in insalata; torta di ricotta e pere.

I vini in tavola: Bianco e rosso Cenereto (Cantina Trappolini).

Commenti: Tappa fissa di ogni anno è il più antico ristorante della città, piccolo e in un vicolo del pieno centro storico (Piazza delle Erbe). La valutazione è stata, ed è una piacevole costante, ottima. In primo luogo vanno lodati accoglienza e impegno, il menu a seguire. Piacevole l'assaggio di parmigiana di melanzane; strepitosa la zuppetta; gradevole il bollito con salse, anche se si è lamentata l'assenza della gallina e dell'insaccato; ottima la cicoria, discreto il dolce. Vini adeguati al prezzo, servizio familiare ed efficiente, gradimento generale con applauso.



ABRUZZO

ATRI

5 febbraio 2018

Ristorante "Locanda dei Sanniti" di Lorenzo Collevocchio, anche in cucina. ●Via Dei Sanniti 36, Atri (Teramo); ☎085/7950963, cell. 328/0130049; collevocchio@tiscali.it; coperti 106+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sushi di baccalà con crema di arancia e zafferano, baccalà pastellato alla liquirizia Menozzi De Rosa con pere e zenzero, conchiglia "surprise", lamelle di baccalà su crema di aneto e raviolino fritto ai formaggi, millefoglie di mais con scaglie di baccalà e coulis di datterini gialli; mammoli viola, asparagi, mascarpone e baccalà; paccheri con baccalà,





ABRUZZO segue



pomodori, capperi e olive; baccalà gratinato su letto di pesto di nocciole; spuma di ricotta, miele, noci e baccalà.

I vini in tavola: Pecorino; Cerasuolo (entrambi Pasetti).

Commenti: Il neo Accademico Natale D'Egidio ha saputo egregiamente organizzare la riunione conviviale "Quaresima col baccalà", presentando un menu innovativo, non troppo lontano dalla tradizione. Il Delegato Antonio Mosciandese Santori ha ricordato il significato della Quaresima nella sua accezione culturale e sociale. La relatrice, dietista Maria Merletti, ha piacevolmente conversato sulle caratteristiche del pesce, menzionando la differenza tra baccalà e stoccafisso e come questo alimento, conservato sotto sale, sia tra i più amati in Italia, con straordinarie proprietà nutritive indispensabili per la salute. La Delegazione, alla sua seconda visita, ha confermato il giudizio positivo sul giovane cuoco Lorenzo Collevicchio, che ha elegantemente presentato pietanze realizzate con materie prime di alta qualità, piacevoli al gusto e alla vista. Ottimo anche il servizio; apprezzato tutto il menu, in particolar modo il dolce.

 **AVEZZANO
DELLA MARSICA**
20 marzo 2018

Ristorante "Fabbrica dei Sapori" di Ermanno Piccone. ●Via della Fossa (Incrocio S.S. 5 km 126,1), Celano (L'Aquila); ☎0863/793661, cell. 338/9763688; info@fabbricasapori.it; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grana, pecorino, olive, rustici, pizze calde, prosciutto

tipico; fettuccine al ragù di polpettine; chitarrina cacio e pepe; filetto di maiale ai funghi porcini con patate al forno; macedonia.

I vini in tavola: Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

Commenti: Un aperitivo di benvenuto, particolarmente ricco e accattivante, ha trattenuto, forse un po' troppo, Accademici e ospiti. Cucina all'altezza della tradizione marsicana, nella quale particolarmente intriganti sono risultate le fettuccine al ragù di polpettine. La chitarrina, nelle giuste dosi, è stata servita a temperatura, forse, non troppo calda. Il filetto di maiale è parso titubante, certamente non all'altezza, questa volta, della "nota" professionalità del cuoco. La cura nel servizio, la disponibilità di due piacevoli sale hanno reso confortevole la "cena della cultura", marcata dalla brillante relazione, nell'ottantesimo anniversario della scomparsa di Gabriele D'Annunzio, tenuta dallo storico Paolo Giuliani, con ringraziamenti da parte del Delegato Franco Santellocco Gargano e gli applausi riconoscenti dei partecipanti.

 **CHIETI**
15 marzo 2018

Ristorante "La Vineria di Salnitro" di Angelo Di Girolamo. ●Via Circonvallazione Est 2/3, San Martino sulla Marrucina (Chieti); ☎328/3920553; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: ovetto di quaglia su letto di rucola; pâté di coniglio ai frutti di bosco su crosta di pane ai cinque cereali; cipolla disidratata al sale grosso con pancetta dell'Alto Vastese; fettuccine al ragù bianco di agnello,

capperi e limone con cicorietta selvatica e pane fritto; bietola farcita alla ricotta di Pretoro su crema di peperoni rossi, pecorino di Farindola e peperone crudo di Altino; agnello al mosto cotto e arancia; mousse al Parrozzo con gelée di latte di mandorla.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn Duca d'Iseo (Cantine Chiara Ziliani, Provaglio d'Iseo); Ilda Trebbiano vendemmia 2017; Ilda Montepulciano vendemmia 2016 (entrambi Daniele Esposito, Ripa Teatina); Corfinio (Giulio Barattucci e figli, Chieti).

Commenti: A ottant'anni dalla scomparsa di Gabriele D'Annunzio, la Simposiarca Valeria Evangelista propone una serata per rispolverare le passioni gastronomiche del Vate che, come ha osservato il professor Enrico Di Carlo, esperto dannunziano, aveva un rapporto tutto particolare con il cibo, specie quello della sua terra d'Abruzzi, fatto di ricordi e di rimpianti. L'atmosfera del locale, molto dannunziana, ha contribuito alla piacevolezza del menu, che ha richiamato la cucina della memoria tanto cara al poeta il quale, in ogni ingrediente, risentiva gli odori e i sapori della cucina dell'amata madre, donna Luisa De Benedictis. Dannunziano è stato il brindisi finale, con il dolce adorato dal Vate, che la pasticciera Daniela Ferrante ha rivisitato in maniera originale. Ricordo del 120° anniversario della nascita di Orio Vergani, di cui sono stati rievocati i capisaldi dell'impegno per la creazione dell'Accademia.

 **PESCARA**
16 febbraio 2018

Ristorante "Da Michele al Sea River" di Michele Cicchini. ●Via Valle Roveto 37, Pescara; ☎085/28056, fax 085/4223850; coperti 100. ●Parcheg-

gio comodo; ferie 1° - 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare, scampi e carciofi; paccheri con mazzancolle e pachino; gallinella di mare al forno con le patate; semifreddo alle nocciole.

I vini in tavola: Pecorino e rosato Doc 2017 (San Lorenzo).

Commenti: È stata una riunione conviviale particolarmente interessante per la presenza di un relatore d'eccezione, Toni Sarcina, il quale ha deliziato i numerosi Accademici e loro ospiti con ampie illustrazioni dei metodi di cottura dei cibi, condite con numerosi e coloriti aneddoti. Il tutto allietato da un'ottima realizzazione del menu che il Simposiarca, Delegato Peppe Fioritoni, ha fatto preparare. Al delicato antipasto profumato di mare, hanno fatto seguito un appetitoso e gustoso piatto di paccheri con le deliziose mazzancolle sgusciate, cui si è superbamente aggiunta la morbida e deliziosa gallinella ancora fragrante del profumo del mare. Gli ottimi vini dell'azienda agricola S. Lorenzo hanno degnamente completato un menu squisito.

 **SULMONA**
22 febbraio 2018

Ristorante "Spazio Pingue" di Pingue Group, in cucina Anna. ●Via Lamaccio 2, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/20600, fax 0864/210992, cell. 320/6483643; pingue@pingue.it, www.pingue.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: primo sale in pasta; selezione di salumi e formaggi delle Fattorie Pingue; zolle di aglio; frittatina agli orapi di montagna; zucca arrosto; verza soffocata con aglio rosso di Sulmona; pasta di farro biologico con guanciale, pachino e funghi; cosciotto di agnello alle erbe con orapi ripassati; predessert al confetto; tiramisù in coppa.

I vini in tavola: Vini Cantina Italo Pietrantoni, Vittorito.

Commenti: L'Accademia incontra le Fattorie Pingue per la realizzazione di una riunione conviviale di prodotti a km 0. La serata è stata preceduta da un'interessante relazione sui dolci



d'Abruzzo, tenuta dal responsabile culturale Gianni Febbo, durante la quale gli Accademici hanno potuto assaggiare un primo sale in pastella accompagnato da bollicine. Le portate servite sono state spiegate da Federica, responsabile dello Spazio Pingue, la quale sapientemente ha saputo mettere in evidenza la filosofia che anima il gruppo e cioè produrre, trasformare e portare sulla tavola. Sono stati gustati salumi e formaggi che hanno evocato antichi sapori. Il tutto reso ancora più piacevole da un ambiente confortevole e una tavola apparecchiata con cura.

TERAMO

25 febbraio 2018

Ristorante "Da Lucia" di gestione familiare, in cucina Patrizia Di Gregorio. ●Via Lampedusa 12, Giulianova (Teramo); ☎085/8005807, cell. 349/5252093; info@hlucia.it, www.hlucia.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle di seppia; triglie in crosta di cereali; polenta al battuto di alici; pasta in brodo di cicale di mare; fettuccine rigate al sugo di razza; rana pescatrice al topinambur; ops, ho sbagliato la pizza dolce!

I vini in tavola: Cantina Terzini.

Commenti: La riunione conviviale è stata articolata alla stregua di un percorso allegorico verso i fondali marini dell'Adriatico; ogni piatto era compo-

sto dal pescato ricavato con la stessa tecnica e quindi alla stessa profondità. Si è passati da un pescato di superficie, con la tecnica della nassa o della lampara, nell'antipasto, fino a quello con lo strascico, nell'ultima portata. Ad approfondire i segreti del mare e della pesca, il prezioso contributo del professor Sandro Brandimarte, grande conoscitore della realtà marinara della cittadina giuliese, già autore di un volume storico culturale *Giulianova: il mare, il porto, la marineria*, pubblicato nel 2009, che ha illustrato l'evoluzione dell'attività di pesca a partire dagli ultimi anni del 1800. Il locale si è mostrato adatto sia a eventi formali sia informali grazie al decoro della sale, alla sobrietà e professionalità dello staff. Altra nota positiva del ristorante, l'assenza in sala dei rumori e degli odori della cucina

TERAMO

23 marzo 2018

Ristorante "Osteria degli Ulivi" di gestione familiare, in cucina Mariagabriella Testa. ●Via Guizzetti, Montorio al Vomano, (Teramo); ☎0861/592882, cell. 328/9226023; crescenzo.barnabei@gmail.com, www.osteriadegliulivi.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì; da mercoledì a domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scrippelle 'mbusse con brodo di gallina; galantina di pollo con puntarelle romane; tortino di pane raffermo con cicoria, spinaci,

bietola e marmellata di cipolla rossa e caciocavallo podolico; strozzapreti con broccoli, salsa di broccoli, pomodori confit, pane croccante; minestra con ceci, carciofi, gramigna, maggiorana e guanciale croccante; faraona alle erbe e patate al forno; granita all'arancia, crema all'Aurum, polvere di olive nere alla liquirizia e olio extravergine; sfogliatina di mele e crema pasticciera.

I vini in tavola: Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo (Tenuta Terraviva); Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo (Cirelli); Malvasia spumantizzata Terra Luna (La Collina).

Commenti: Locale esclusivo, pochi posti a sedere, collocato in una via interna della cittadina montoriese, come se l'approccio fosse quello del nascondersi, tanto è conosciuto e rinomato, che accedervi, a volte, è quasi un lusso. I titolari, e al contempo cuochi, propongono i piatti tipici teramani in una versione innovativa e mai banale, talvolta azzardati ma sempre ben riusciti. Uno dei segreti, oltre alle grandi capacità dello chef, una ricerca accurata di prodotti freschi del mercato di paese. Ottimo assortimento dei vini.

VASTO

22 febbraio 2018

Ristorante "Il Salice" della famiglia Di Marco, in cucina Lorenza Cappiello, Giovanni Di Marco. ●C.da Buonanotte 1, San Salvo (Chieti); ☎0873/549270; info@ristoranteilsalice.it, www.ristoranteilsalice.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 30 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7;

prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza di sfrigoli; spiedini di ventricina; cif e cial con crostino di mais e verdura; tacconelle; maiale in terracotta; pizzelle.

I vini in tavola: Spumante brut biologico; Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Cantina Agriverde, Ortona).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Adri Cesaroni, dal titolo la "Cucina del maiale", ha creato diversi spunti al dibattito per la particolarità di elaborazione delle carni. L'interpretazione data in cucina si è basata sulla semplicità e sull'equilibrio delle spezie e dei sapori provenienti dal territorio. La pietanza principe, il maiale, è stato cucinato in un'anfora di terracotta, posizionando a strati le costole con gli ortaggi e le verdure stagionali, arricchita di odori mediterranei. Al momento del servizio, l'anfora è stata vuotata del suo contenuto su un pianale di legno in bellavista. Il clamore dei partecipanti è stato immediato. Alla vista raggiunta della pietanza con i colori delle carote, le biette, le patate, il peperone ha fatto seguito un bouquet di profumi esilaranti. Molto apprezzato il menu nel suo complesso, tutti i commensali hanno partecipato alla famiglia Di Marco il compiacimento del lavoro di ricerca fatto.



MOLISE

ISERNIA

23 febbraio 2018

Ristorante "Elicriso" di Italo De Luca, in cucina Giovanni Di Benedetto. ●Via Valle, Macchia d'Isernia (Isernia); ☎0865/55321, anche fax, cell. 349/0841597; elicrisomacchia@gmail.com; coperti 160+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e seconda settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà in coppa con crema di patate; pancetta croccan-





MOLISE segue

te e cacao; bocconcini fritti di baccalà; risotto di riso Acquerello con baccalà, fichi e Porto rosso; strudel di baccalà e insalatina; torta di ricotta e pera.

I vini in tavola: Falanghina del Molise Dop (Valerio Campi, Monteroduni); Moscato Elicriso (Manuelina, S. Maria della Versa).

Commenti: La cena, servita in modo solerte e gentile in una bella sala riservata, è ricca di intriganti pietanze dove è protagonista il baccalà. Ottimo come cottura e sapidità, viene presentato in maniera insolita ed esteticamente piacevole nella coppa elegante dell'antipasto, nei perfetti fritti, nel profumato risotto con piccole guarnizioni dolci e colorate e nell'originale rustico strudel che incuriosisce tutti con il suo aspetto di scrigno e conquista per il giusto e gustoso equilibrio di sapori. I vini accompagnano benissimo la cena. Una serata piacevole e costruttiva dove si è amichevolmente conversato.

TERMOLI 4 febbraio 2018

Ristorante "Larivera" di Riccardo Larivera. ●C/da Sterparo 2, Termoli (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliere di affettati "Larivera"; formaggi nostrani e mozzarella arrosto; peperoni cruschi e sottoli; fegatelli nella rezza con foglie di lauro; pasta di salsiccia in padella; mussillo (insalata di cartilagini della testa e del muso del maiale lessate con sottaceti); lasagne in brodo; cavatelli fatti in casa al ragù di spuntature; spuntature al ragù; pancetta di maiale e agnello alla brace; insalata croccante e patate al forno; chiacchiere e friselle sannite.

I vini in tavola: Prosecco Berlucchi; Prugnolo Molise rosso Doc (Norante Di Majo); Montepulciano (Larivera).

Commenti: Segretario e Delegato, organizzatori della riunione conviviale interamente dedicata ai piatti tipici della tradizione bassomolisana, legati all'antichissimo rito dell'uccisione del maiale, per avere certezza della riuscita, hanno riproposto, dopo 15 anni, il noto ristorante. Si sono affidati alle abili mani della signora Maria, esperta cuoca e conoscitrice degli antichissimi piatti tipici della cultura gastronomica contadina del territorio legati a questo

millenario rituale. Le aspettative non sono andate affatto deluse. Davvero ottimi i tanti salumi, tutti preparati artigianalmente con carni locali; saponi e gustosissimi numerosi antipasti della tradizione. Delicate le lasagne in brodo rigorosamente tirate a mano in casa; profumato e gustoso il ragù di spuntature servito per condire ottimi cavatelli, ma di cottura non proprio perfetta. Tutti concordi nel tributare alla cuoca un meritato applauso per la bravura nel riproporre fedelmente le pietanze, realizzandole con fattura artigianale.



CAMPANIA

AVELLINO 23 marzo 2018

Ristorante "Agriturismo da Baffone" di Maria Vecchione. ●Via Carrese 3, Santo Stefano del Sole (Avellino); ☎338/3861304; agriturismoadabaffone@vrgilio.it; coperti 36. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie festività natalizie, pasquali e variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torte salate della tradizione (focaccia, pizza piena, pizza con le erbe, pizza di cipolle); rape e patate, ravioli di ricotta al sugo; parmigiana di zucca e tartufo; tagliere di formaggi e salumi della fattoria; noci e nocciole al forno; zeppole di San Giuseppe; pastiera di grano.

I vini in tavola: Spumante Gria; Falanghina Irpinia Doc Salsole 2016; Aglianico Campania Igt (tutti Montesole, Serra di Montefusco); Passito di Pantelleria Dop 2016 (Pellegrino, Marsala).

Commenti: La pubblicazione dell'articolo scientifico "Dalla genetica alla nutrigenomica", redatto da Fabio Lauria, ricercatore del Centro Nazionale Ricerca Scienza dell'Alimentazione, ha dato un risvolto idoneo e pertinente all'inizio delle celebrazioni del 30° anniversario della fondazione. Il Delegato Mario de Simone ha presentato la pubblicazione e ha dato il

benvenuto all'autore manifestando l'interesse a proseguire i rapporti tra Delegazione e CNR di Avellino. Il pubblico numeroso ha stipato la sala non eccezionalmente grande del locale. Le varie portate, perfettamente preparate, hanno espresso l'impronta agreste e genuina del locale, rispettose della tradizione irpina, e sono state particolarmente apprezzate. Una nota di lode va anche al servizio che è stato pronto e accurato.



PUGLIA

FOGGIA 6 febbraio 2018

Ristorante "Mena" di Ettore Pacilli, in cucina Bruno Marco Valerio. ●Via Arpi 45, Foggia; ☎0881/044309 - 044310, cell. 347/8702596; ettorepacilli@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà su crema di ceci e aglio nero; fusilloni con genovese di podolica; spaghetti con burro salato della Normandia, acciughe del Cantabrico e caviale; maialino al forno con crema di patate e foglie miste; passionata.

I vini in tavola: Vino rosso e bianco.



Commenti: Il menu è stato servito con servizio accurato per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta del cibo privilegiando possibilmente quello a km 0 non escluse primizie. Il tutto di alta qualità, con prevalenza di pietanze a base di carne e contorni vari e molto apprezzabili. Il locale dispone di una fornitissima cantina, carni bianche e rosse locali, oltre che formaggi caratteristici della zona.

FOGGIA-LUCERA 18 febbraio 2018

Ristorante "L'Orecchietta" di Ercole Santarella. ●Località La Pescara (Uscita Superstrada ind. Rocchetta Sant'Antonio a 1 km), Candela (Foggia); ☎0885/653877; coperti 125+225 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sopratavola candelese (misto prosciutto e soppressata, ricotta, olive, terrina di fagioli cannellini con cotica, terrina di verza con cotica, terrina di polpette di pane, pan cotto); laganelle di grano arso con erbetto di campo su purea di fave; torretta di podolico brado della Difesa Grande con jete e caciocavallo, verdure croccanti del Farascuso e patate duchessa della Fontana Ruva; pan di Candela con ganache di pistacchio e cioccolato.

I vini in tavola: Aglianico Daunia Igp Altavilla; rosato Aglianico Daunia Igp Al-MaliK (F.lli Tullio Cataldo, Candela).

Commenti: Simposiarca per l'occasione lo stesso Delegato. Prima del



pranzo, la Delegazione è stata ricevuta al Palazzo Municipale dal Sindaco di Candela e dal Presidente della Pro Loco. Dopo i saluti delle Autorità, l'architetto Cinzia Nardelli ha svolto una brillante relazione dal titolo "Una finestra sui Monti Dauni". Il Delegato, nel corso dell'incontro, ha ricordato il fondatore dell'Accademia Orio Vergani, di cui quest'anno ricorrono i 120 anni dalla nascita. All'inizio del pranzo, il Simposiarca ha illustrato le pietanze che sarebbero state servite, evidenziando la scelta di prodotti del territorio dell'azienda dello stesso ristorante. Al termine, come di consueto, il Delegato ha consegnato il guidoncino ringraziando per l'ottimo pranzo inaugurale gradito da tutti.

TARANTO 23 febbraio 2018

Ristorante "Al Canale" di LA.GE. srl-Eugenio Laggiard, in cucina Luciano Di Mito. ●Discesa Vasto, Taranto; ☎099/4764201, cell. 338/67917727; g.laggiard@alice.it, www.alcanale.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto caldo di cozze gratinate, gamberi alla catalana, baccalà fritto, involtini di pesce spada; antipasto freddo marinato di gamberi, scampi, tritico di carpacci; fusiilli al canale e tubettini alle cozze; crudité; pesce al forno con patate e carciofi; sorbetto al limone; croccante (crema allo zabaione e nocciola fresca tostata al forno).

I vini in tavola: Cantina Varvaglione.

Commenti: Il ristorante è stato fondato nel 2003 dal padre dell'attuale gestore, Giovanni Laggiard, ex capitano di marina e appassionato di cucina di mare. Si trova in uno dei punti più suggestivi della città, direttamente sul canale navigabile e sotto il ponte girevole, godendo di un panorama unico. La serata, subito dopo il brindisi di benvenuto, è iniziata con l'intervento del Delegato, Francesco Pastore, sulla figura di Orio Vergani, padre dell'Accademia e sui principi fondanti della stessa. Sono state, poi, ricordate le figure dei due grandi chef scomparsi: Gualtiero Marchesi padre della cucina italiana e maestro di molti chef, e il francese Paul Bocuse per i suoi principi e i valorosi allievi. La cena è proseguita con molta convivia-



lità e il Segretario Amedeo Cottino ha illustrato agli Accademici i prossimi appuntamenti.



BASILICATA

POTENZA 18 marzo 2018

Ristorante "Osteria Tacetai" di Christian Femminini. ●Via Aldo Moro 33, Pignola (Potenza); ☎338/1787787; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane a giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi, formaggi e frico; cjarsons timau; musetto; brovada e polenta molle; strudel e tiramisù.

I vini in tavola: Frilvano, Refosco dal Peduncolo rosso.

Commenti: Un'enclave friulana in terra lucana: il locale è gestito da un emigrante al contrario, Christian Femminini, che da Lignano si è fermato in Basilicata prima per lavoro e poi per seguire i suoi affetti. Piatti della tradizione friulana quelli scelti per la cena dedicata al confronto fra due stili di cucina molto diversi fra loro nel gusto, ma accomunati dall'uso di materie prime. Su salumi e formaggi la competizione è stata strenua con Montasio, formaggio al fieno e ramandolo che tengono il passo a quelli lucani; lo stesso vale per i salumi. Il frico una specialità da assaggiare. Molto deciso

l'agrodolce dei cjarsons, preparati nella loro versione originale con ripieno dolce e condimento di burro fuso e formaggio, e il gusto del musetto con rapa rossa e polentina, piatto tradizionale. Buoni i dolci abbinati a grappe artigianali. Una riunione conviviale diversa ma non per questo meno gradita dagli Accademici potentini, sempre aperti al confronto con altre culture enogastronomiche.

VULTURE 10 marzo 2018

Ristorante "Forentum" di Maria Lucia Vizzano e Savino Ginoia. ●Piazza Plebiscito 11, Lavello (Potenza); ☎0972/85147, cell. 339/2258044; www.anticacantinaforentum.com; coperti 55+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda settimana di settembre; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: baccalà mandorlato con zenzero su purea di fave; cime di rapa; tagli di ricotta salata e salsiccia; maccaronara con purea di zucca e "municiddu" (salsicciotto di puledro); strascinati con crema di cavolfiore; ravioli di ricotta al ragù; maialino cotto a legna a bassa temperatura con cicoria; baccalà con crema di pistacchio; pasticceria secca.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc rosato, Re Manfredi; Aglianico del Vulture Doc 2013 Re Manfredi (entrambi Terra degli Svevi, Venosa).

Commenti: Un ristorante a gestione familiare, composta dalla signora Maria Lucia Vizzano, che sovrintende alla cucina, e dal figlio Savino, diplomato di scuola alberghiera, che cura la preparazione e l'elaborazione delle vivande. I frutti di questa collaborazio-

ne sono pasti i quali, pur rifacendosi alle tradizioni lucane, ne costituiscono una gustosa variante che soddisfa il palato e allietta la vista. Nei terreni di proprietà dei gestori si coltivano biologicamente prodotti che vengono poi utilizzati in cucina. Buono il rapporto qualità-prezzo. Lieve nota stonata il dessert che comprendeva paste secche che lo erano un po' troppo. Da segnalare la particolare struttura del locale che ha le sale da pranzo nel sottosuolo.



CALABRIA

CROTONE 23 febbraio 2018

Ristorante "Da Ercole" di Ercole Villirillo, in cucina Ercole Villirillo. ●Viale Gramsci 122, Crotone; ☎0962/901425, anche fax, cell. 348/8800175; info@daercole.com, www.ristorantedaercole.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 3 al 18 novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballino di riso nero di Sibari con sugghetto di pomodoro; involtino di tonno con granella di pistacchi; broccetto in pastella; spaghetti con rosa marina al profumo di bergamotto; baccalà in crosta con vellutata di patate e peperoni; zepolla con crema al limone; chicche golose del maestro pasticciere.

I vini in tavola: Critone bianco; Duca San Felice; Terre Lontane (tutti Librandi, Cirò Marina).

Commenti: Per rendere omaggio alla memoria del fondatore, Orio Vergani, nella ricorrenza del 120° anniversario della sua nascita, Accademici e ospiti si sono riuniti in un ristorante tra i più qualificati della città. Cucina di granaio e, in particolare marinara, basata sull'assoluta freschezza del pesce e sulla genuinità e bontà dei prodotti tipici locali. La serata conviviale è stata caratterizzata dalla conversazione dell'Accademico Sergio D'Ippolito sull'eccellente figura di Orio Vergani, e dal menu proposto dal cuoco-gestore del ristorante, Ercole Villirillo,



CALABRIA segue

che ha saputo coniugare sapori antichi e nuovi con sapienza e creatività. Spontaneo e meritato è stato, infine, l'unanime elogio al servizio corretto e impeccabile, e alla squisita bontà delle vivande.



SICILIA

GELA

11 febbraio 2018

Ristorante "Villa Giocolano (ex Contatto)" di Giocolano Croci. ● **Contra-
da Spina Santa, Gela (Caltanissetta);**
☎0933/911998, cell. 335/6771175;
crociogiocolano@gmail.com; coperti
100. ● **Parcheggio comodo; ferie mai;
giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8;
prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: verdure grigliate, spezzatino bianco di manzo, polpettine in agrodolce, insalata di polpo, trippa con cotica, pannelle palermitane, cocktail di legumi, gelatina di maiale, carciofi impanati, couscous alle verdure, caponata, cappelletti di funghi ripieni, frittate varie, parmigiana di zucchine, cascata di prosciutto crudo, selezione di formaggi; caserecce con finocchietto selvatico, sarde e mollica tostata; ravioloni di ricotta al ragù di maialino; salsiccia arrosto; porchetta al forno con patate al rosmarino; buffet di frutta; dessert con cannoli, chiacchiere e sfinci.

I vini in tavola: Liburna, Nero d'Avola (Birgi).

Commenti: La riunione conviviale di Carnevale si è svolta in una splendida location immersa in un giardino esotico. La Delegata Concetta Battaglia ha rivolto un saluto agli intervenuti e ha ricordato Orio Vergani nel 120° anno dalla nascita. Ha quindi presentato una nuova Accademica tra gli applausi di tutti. Il Simposiarca Salvo Tringali, dopo una breve storia sul Carnevale, ha illustrato i piatti, con dovizia di particolari, soffermandosi anche su tempi e modalità di cottura della porchetta cucinata nel forno a pietra. Il pranzo è stato molto ricco e curato non solo per la delizia del palato, ma anche nella presentazione "artistica" dei vari

componenti. Numerosi Accademici, infatti, hanno voluto immortalare alcuni particolari con foto. Il personale è stato molto gentile e premuroso e il servizio attento e celere.

MARSALA

6 marzo 2018

Ristorante "Locanda di Charme" di Giovanni Maggio, in cucina Nicola Sammartano. ● **Via Frisella 82, Marsala;**
☎0923/1961327, cell. 348/9194225 - 389/1859861; ristorantelecaserie@gmail.com, www.lecaserie.com; coperti 64+100 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie fine novembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: olive della valle del Belice e mandorline tostate noticiane; caponata di cernia e cioccolato fondente di Modica, pesce spada marinato al vino Grillo con dadolata di frutta, provola su bisque di aragosta, crostone di pane all'etrusca, polpettine di tonno e mentuccia in salsa, assaggio di zuppetta di ceci e fagioli (secondo Catone); spaghetti spezzati in brodo di cernia e crostacei misti; busiata con pescatrice, carciofi e pomodorini; pere in camicia di sfoglio aromatizzate al Marsala; "globuli" di ricotta, miele e semi di papavero (secondo Catone).

I vini in tavola: Vitese Chardonnay bio-vegano (Cantina Colomba Bianca).

Commenti: Il locale ubicato nel centro storico, piccolino nel suo interno, di stile rustico, è molto accogliente anche per l'affabilità ospitale del suo personale. La Delegata, dopo i rituali saluti, ha presentato l'ospite d'onore della serata della cultura: la dotto-

ressa Maria Grazia Griffo, archeologa del museo Lilibeo di Marsala, la quale ha intrattenuto sul tema: "Dalla cucina lilibetana ai nostri giorni". La relazione, arricchita da diapositive e commenti personali, è stata di alto spessore culturale, avendo messo in luce le influenze gastronomiche dei vari popoli che in passato si avvicendarono nel territorio. La cena, basata sul pesce, ha riscosso un vero successo, grazie allo chef che, rispettoso della tradizione, ha rivelato, oltre a competenza e inventiva, passione e grande entusiasmo, soprattutto nella realizzazione delle due ricette di "Catone" riportate nell'opera *De agri cultura*. Servizio accurato, vino di buona qualità.

RAGUSA

18 febbraio 2018

Ristorante "Il Tegamino" dei Fratelli Iannizzotto. ● **Contra-
da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Ragusa);**
☎0932/921333; coperti 100+30 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane a gennaio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: antipasti di mare caldi e freddi; perle di riso ai frutti di mare; maccheroni settebuchi al pesce spada; filetto di dentice con patate al rosmarino; fagottino di pesce spada; fritto misto; gamberoni arrosto; insalata mista; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Valcanzjria; rossojbleo (entrambi Gulfi).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno in territorio di Chiaramonte Gulfi. Piacevole sorpresa il menu

tutto di pesce in una zona che non ti aspetteresti. I fratelli Iannizzotto gestiscono con polso fermo la cucina e la sala, coadiuvati da personale attento e di fiducia. Il menu degustazione proposto agli Accademici ha incontrato unanimità di consensi. Abbinamento felice quello con i vini della vicina Cantina Gulfi dell'indimenticato patron Vito Catania. Ospiti graditissimi la giornalista e blogger Marisa Fumagalli, valente firma del "Corriere della Sera", che ha ricordato Orio Vergani a 120 anni dalla nascita, e il Delegato di Modica Carlo Ottaviano.

SIRACUSA

27 febbraio 2018

Ristorante "Darsena" di Gaetano Sessa. ● **Riva Garibaldi 6, Siracusa;**
☎0921/66104, cell. 348/4553750; direzione@ristorantedarsena.it, www.ristorantedarsena.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.**

Le vivande servite: antipasto dello Jonio (sarde a beccafico, insalata di polpo, cozze gratinate, polpettina di mucco, calamaretti fritti, baccalà al gratin, ricciolo di pesce sciabola); cavati con pesce spada, zucca rossa e pistacchio di Bronte; cernia alla "matalotta" con patata di Siracusa; sorbetto al limone di Siracusa; torta di ricotta iblea.

I vini in tavola: La Segreta Doc Sicilia bianco e rosso (Planeta, Agrigento); Solacium Moscato di Siracusa Doc (Pupillo, Siracusa).

Commenti: Nel 120° della nascita di Orio Vergani, la Delegazione ha tenuto un simposio presso lo storico ristorante; un brindisi festoso, all'aperitivo, proposto dal Delegato Angelo Tamburini in onore del Fondatore dell'Accademia ha dato l'avvio all'incontro. Il Delegato ha poi accolto e consegnato le insegne e il diploma al neo Accademico Gaetano Terranova. "Orio Vergani: Padre Fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina", il tema della riunione conviviale che Tamburini ha proposto, rivelando anche alcuni aspetti poco conosciuti. La dottoressa Carmela Pace, Presidente della Sezione di Siracusa del Centro Nazionale di Studi Pirandelliani, ha relazionato su "I rapporti fra Orio Vergani e Luigi Pirandello". Infine il Delegato ha consegnato il guidoncino al maestro di cucina Rosario Mangiafico, al maestro di sala Franco Rizza e al proprietario





Gaetano Sessa, emozionati e un po' provati, ma visibilmente grati.

SIRACUSA 25 marzo 2018

Ristorante "Ippocampo" di Isabelle Armenia e Stefano Bele. ●Traversa Tonnara di Terrauzza 38, Siracusa; ☎0931/485064; ippocampo@principedifitalia.com; www.hotelprincipedifitalia.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: torta pasqualina salata; tortino di patata novella di Siracusa su fonduta di tuma persa e polvere di cavolo viola; maccheroncino bio di tumminia al ragù norcino con finocchietto selvatico e mollica tostata; filetto di maialino nero dei Nebrodi bardato e glassato al Perricone; carciofo stufato con cipollotta nuova alla mentuccia; tagliatina di frutta di stagione; trilogia pasquale di cioccolato (chantilly, nocciola e ricotta iblea).

I vini in tavola: Chiaramonte Nero d'Avola Igt Sicilia 2016 (Firriato, Trapani); Malvasia delle Lipari Passito Doc Sicilia 2015 (Caravaglio, Messina).

Commenti: In un accogliente ed elegante contesto si è tenuto, a un unico tavolo imperiale, il simposio della cultura e degli auguri di Pasqua. Benvenuto in tema Sicilia (formaggi e salumi storici siciliani, mandorle di Avola) e un brindisi hanno dato l'avvio all'incontro. Il Delegato ha introdotto la Simposiarca Renata Emmolo che ha relazionato, in maniera colta e coinvolgente, su: "La ceramica in cucina e in tavola nella tradizione siciliana",

riscuotendo personale successo. A seguire, una sequenza di pietanze ben preparate e proposte; particolarmente apprezzati il tortino (servito in una formina di terracotta realizzata dalla stessa Simposiarca), il filetto di maialino, gustoso e cotto alla perfezione, e la trilogia pasquale di cioccolato, interpretazione artisticamente curata e molto armonica nel gusto. Il Delegato Tamburini ha consegnato a Vincenzo Lunetta, Isabelle Armenia e al loro staff il guidoncino accademico fra gli applausi.



SARDEGNA

NUORO 17 marzo 2018

Ristorante "Il Portico ristorante Pepe Nero Snc" di Graziano Ladu & Vania Tolu, anche in cucina. ●Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it; www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 20 al 31 gennaio e dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprino arrosto con giardiniera di verdure al basilico; frue di pecora con insalatina di cipolla rossa e datterini; involtini di carasau e bietoline; tagliatelle di verdure all'orientale; zucchine ripiene; frittelle

di asparagi e finocchietti; cannolo di melanzane e bufala; gnocchi di pane caserecci con champignon e vellutata di porri; risotto mantecato con verza e scamorza; flan di pecorino con carciofi in cassola; fantasia di cavoli in gratin; mousse di ricotta con mostaccioli, sapa e pompia nostrana.

I vini in tavola: Brut di Torbato; Tanca Farrà; Cala Reale bianco Doc (tutti Sella & Mosca, Alghero).

Commenti: Giampiero Periccioli, giovane Accademico nuorese, ha voluto cimentarsi come Simposiarca, proponendo la cucina del Portico totalmente vegetariana. Tutto il menu è stato rigorosamente eseguito con prodotti freschi e del territorio. La tipicità e i gusti decisi del caprino e della frue si sono perfettamente integrati con le singolari tagliatelle di verdure e con la delicatezza del cannolo di melanzane. Primi all'altezza degli antipasti, se consideriamo la difficoltà: sono stati particolarmente apprezzati gli gnocchi di pane. Al Portico c'è la regola del flan: dovunque viene inserito (tra antipasti, secondi o contorni) ci sta sempre molto bene! *Dulcis in fundo* mousse di ricotta e mustaccioli, sublime. Sempre puntuale e attento il servizio, in un ambiente che ricorda i locali della Nuoro cantata da Grazia Deledda, Salvatore Satta e Giulio Bechi.

SASSARI ALGHERO 24 febbraio 2018

Ristorante "Il Girasole" di Antonio Murgia, anche in cucina. ●Via Roma Inferiore 2/4, Sennori (Sassari); ☎347/1416411; coperti 60. ●Parcheg-

gio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesce spada fresco con insalata di finocchi, agrumi e olive; tartara di tonno fresco con mele verdi marinate e senape; polpettine di pesce con marmellata di cipolle rosse; zuppa di mare (crema di cozze, gamberi rossi scottati, calamari e cozze al vapore); fregula all'astice; lorighittas ai ricci e punte di asparagi; pesce fresco del Golfo (ricciola) con patate; calamari freschi scottati; verdure di stagione; doppia crema croccante ai frutti di bosco; dolcetti sardi.

I vini in tavola: Terramare, Vermentino di Gallura Docg 2016 (Cantina Unmaredivino, Berchidda); Pensamentu, Cannonau di Sardegna Doc 2015 (Cantina Sorres, Sennori); Moscato di Sennori 2017 (Cantina privata).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Cesare Palermi ed Elio Pala, in collaborazione e con la partecipazione della Delegazione di Alghero, in un ristorante da qualche tempo noto per i piatti a base di pesce fresco del Golfo dell'Asinara, sapientemente cucinato nel rispetto di quanto pescato dalla marineria locale e di ciò che viene raccolto nelle fertili campagne della Romangia. L'evento, fortemente voluto dai rispettivi Delegati, Pasquale Porcu e Antonio Flumene, ha registrato la partecipazione di 37 commensali che hanno potuto apprezzare il servizio professionale e premuroso, in un'atmosfera gioviale e ricca di commenti di vivo e sentito plauso per la qualità dei cibi degustati. Molto gradita la zuppa di mare e la fregula all'astice, nonché la ricciola cucini-





SARDEGNA segue



nata nel forno a legna. Ottimi i vini, in particolare il "Terramare". Infine, non si può non citare lo strepitoso aperitivo con bollicine Anastasia (Cantina di Mogoro), ostriche, gamberi crudi e tartine con polpa di ricci.

SASSARI SILKI 28 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria L'Assassino" di Carmelo Nieddu, in cucina Fabrizio Cabigiosu e Carmelo Nieddu. ●Via Pettenadu, 19, Sassari; ☎079/233463; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: melanzane alla sassarese (tagliate a metà per lungo, incise, condite con olio, aglio, prezzemolo e peperoncino e cotte in forno); fave a ribisari (fave secche ammollate, lessate e condite con olio, aglio, prezzemolo e peperoncino); carciofi con patate in verde; trippa in rosso; ravioli di carciofi conditi con burro e salvia; cordula con piselli in umido (interiora e stomaco dell'agnello avvolti dai budellini a formare una treccia); piedini di agnello al sugo con peperoncino e aceto; lumache in bianco; lumaconi al sugo ("coccoi a pienu", con sugo, uovo e formaggio); ravioli di ricotta e arancia fritti, conditi con miele.

I vini in tavola: Cagnulari, vino della casa.

Commenti: I piatti tipici sassaresi, in buona parte gustati nella riunione conviviale, sono piatti poveri, basati sull'utilizzo di parti di scarto degli ani-

mali, quali piedini e cordula di agnello e trippa di manzo, o di prodotti orticoli del territorio, quali melanzane, carciofi e fave, e con l'utilizzo di varie specie di lumache, tradizionalmente raccolte nelle campagne da cercatori professionisti (i cioggaggioli). Tutte le pietanze sono state preparate con cura nel rispetto delle ricette tradizionali. Particolarmente apprezzati le fave, saporite e di ottima cottura, i carciofi con patate, e i due tipi di lumache, soprattutto i "coccoi a pienu" che hanno fatto leccare le dita a parecchi commensali. Molto apprezzati i ravioli fritti, che hanno portato un richiamo gallurese nel menu.



EUROPA

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN 10 febbraio 2018

Ristorante "La Fenice" di Marco Fioravanti. ●Denneweg 59a 2514 CD, Den Haag, (Den Haag - Scheveningen); ☎070/3615212; info@lafenicedenhaag.nl, www.lafenicedenhaag.nl; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata calda di gallina alla padovana su crema di carote e zenzero; degustazione di baccalà alla vicentina con cialda croccante di focaccia; ravioli al radicchio tardivo di Treviso su fonduta al morlacco e speck d'anatra affumicato; rotolo di coniglio alla cacciatora con mousse del suo fegato su radicchio di Castelfranco Veneto saltato; frittura dell'Adriatico con alici, sogliole, gamberi, calamari, servita con insalatina di ribes e finocchi; zuppa di cioccolata al cardamomo (su antica ricetta veneziana) con frittelle, crostoli e cappelletti dolci alla mostarda veneta.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Riserva Boccantino); Grechetto d'Umbria Igt 2015; Montefalco rosso Igt 2010 (entrambi Dionigi); Chardonnay 2013 (Don Feuccio); Vermentino di Sardegna 2015 (Argiolas); Passito di Pantelleria.

Commenti: In occasione della tradizionale cena di San Valentino, la Delegazione ha trascorso una piacevole serata ancora una volta impreziosita dalle portate del talentuoso cuoco e proprietario veneto Marco Fioravanti. La cena è stata apprezzata su tutti i fronti, e particolare successo hanno riscosso i ravioli al radicchio tardivo di Treviso e l'insalata calda di gallina. Ottimi i vini, su tutti il Montefalco e il Grechetto d'Umbria. Le spezie, come il cardamomo nella zuppa di cioccolata, richiamavano il tema della serata: "Tra cibo e amore" su cui il Simposiarca Stefano Angelucci ha tenuto una simpatica digressione chiusa dal "Tema d'amore" del film "Nuovo Cinema Paradiso" cantato dal soprano Karin de Rooij. La Delegazione è stata onorata dalla presenza di Sua Eccellenza

l'Ambasciatore Andrea Perugini che ha tenuto un breve discorso sull'importanza delle eccellenze italiane nell'ambito della ristorazione. Nota di merito per l'ottimo servizio.

UTRECHT 10 febbraio 2018

Ristorante "Ripassa" di Ruud Dekkers e Vincent van Amersfoort. ●Emmaplein 10, Utrecht; ☎0031-30/2251030; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: creazione di ostriche; conchiglie capesante al burro di nocciola e zucca; pasta cuore di San Valentino; filetto e guancia di vitello; cioccolata romantica; caffè con chicchi di caffè al cioccolato artigianali.

I vini in tavola: Brut millesimato 2013 (Villa Franciacorta Emozione); Dalila bianco, Riserva 2015 (Feudo Arancio); Barbera d'Asti 2016 (Lavinone); Cantodoro rosso (Feudo Arancio); Sicilia Riserva 2014; Recioto della Valpolicella.

Commenti: La Delegazione rinnova la visita a questo ristorante per la quinta volta, sotto la guida del Simposiarca Edward Giesen. La cena viene aperta con un'ottima elaborazione di ostrica con un gusto sull'asprigno ma ben equilibrato. A seguire, una gustosa creazione a base di polpa di capesante: la salsa di zucca non ha però aggiunto nessun valore al piatto. Il primo ha riscontrato molti commenti favorevoli. Eccezionale è stata la preparazione del guancia di vitello stufato, cotto per ben 8 ore, in combinazione al filetto servito con una perfetta cottura. Il dessert alla cioccolata ha fatto crescere non solo lo stato romantico dei commensali, ma anche il livello di gusto del palato. Ben abbinati i vini, anche se forse alcuni hanno prevaricato la pietanza. Un complimento per il servizio e anche per il costante entusiasmo del proprietario Vincent van Amersfoort.

PORTOGALLO

LISBONA 21 febbraio 2018

Ristorante "Al Garage" di Giuseppe Marco Micchia, in cucina Francesco Micchia. ●Rua Castilho 63, Lisbona; ☎351/211919176; algarage63@gmail.



com; coperti 140+50 (all'aperto). ●Par-
cheggio scomodo; ferie mai; giorno di
chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo
fino a 35 €; carte accettate CartaSi/
Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiana di
melanzane; strudel di ricotta e verdu-
rine e bruschetta con 'nduja di Spil-
nga; burrata Dop e acciuga; raviolone
gigante ripieno con ricotta fresca, spi-
naci di campo freschi, crema di tartu-
fo bianchetto e tuorlo d'uovo servito
con una salsina di burro, parmigiano
e tartufo fresco; arrosto di maiale con
patate al forno.

I vini in tavola: Bianco Ginestra Vi-
gianti (Janestra); Nero d'Avola (La-
vorata).

Commenti: La Delegazione ha inizia-
to l'attività del 2018 con questa riuni-
one conviviale presso un nuovo risto-
rante italiano (aperto nel novembre
2017), che ha avuto buone recensioni
sulla stampa locale. Accademici e in-
vitati hanno degustato le proposte del
menu: il raviolone gigante, ripieno con
ricotta fresca, ha ricevuto tantissimi
elogi per la sua qualità. Nella riunione
conviviale, la Delegazione ha salutato
l'Accademico onorario, Ambasciatore
d'Italia nel Portogallo, Giuseppe Mo-
rabito che conclude la sua missione a
Lisbona il 28 febbraio 2018. Giuseppe
Morabito e signora hanno sempre par-
tecipato alle riunioni conviviali e alle
iniziative della Delegazione che gliene
sarà sempre riconoscente.

REGNO UNITO



LONDRA
28 febbraio 2018

Ristorante "Caldesi in Marylebone"
di Giancarlo Caldese, in cucina Mar-
co De Simone. ●118 Marylebone Lane,
Marylebone, London W1U 2QF, Londra;
☎044/74870754; caffè@caldesi.com,
www.caldesi.com; coperti 70. ●Par-
cheggio scomodo; ferie mai; giorno di
chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo
da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ribollita di sapore
medievale con patate e cipolle, ma-
trimonio di cannellini, cavolo nero e
sedano; nastroni fatti in casa, affogati
in ragù di cinghiale al profumo di erbe
toscano; cacciucco di pesce ai cinque
sapori in salsa pomodoro all'effluvio
di prezzemolo; pan biscotto puccia-
to al caffè, adagiato su crema al ma-
scarpone e polvere del Madagascar;
cantuccini.



I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc
(Ruffino); Chardonnay Toscana Igt
2017 (Libaio); riserva Ducale, Chianti
Classico Riserva Docg 2014; Vinsanto
del Chianti Doc 2013 (Serelle).

Commenti: Una suggestiva Londra,
imbiancata da una sorprendente ne-
vicata, a completare la riunione con-
viviale di fine inverno. I lavori di rin-
novamento del ristorante, coordinati
da Gregorio Lordi, hanno reso i locali
ancora più accoglienti. L'invito del Pre-
sidente ad affrontare con coraggio i
temi di attualità, è stato il punto di par-
tenza. Grazie a Giancarlo Caldese e al
suo staff molto disponibile, non è stato
difficile portare avanti tali idee. Si è
così pensato a un menu "itinerante"
partendo dalla tradizione, dalla cucina
dei ricordi, volutamente dedicato alle
nonne. Proposte di piatti tradizionali
rivisitati con l'obiettivo di stimolare
la discussione alla ricerca di temi e
idee. Grandi vini hanno completato
le proposte e riscaldato l'atmosfera,
che voleva richiamare il complesso per-
corso che la cucina italiana si trova ad
affrontare: un mondo in cui tradizione
e innovazione non sempre condividono
gli stessi obiettivi.

REPUBBLICA CECA



PRAGA
26 febbraio 2018

Ristorante "Ristorantino da Matteo"
di Matteo Brogi. ●Jireckova 11, Praga;
☎+420 222938132; www.damatteo.
cz; coperti 40. ●Parcheggio scomodo;
ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Va-
lutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte
accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo mam-
mola fritto alla giudia; bucatini all'a-
matriciana con guanciale di Amatrice;
trippa di vitello alla romana o saltim-
bocca di vitello alla romana con pro-
sciutto e salvia; tiramisù.

I vini in tavola: Montepulciano d'A-
bruzzo Doc (Masciarelli); Moscato
d'Asti Docg (Albino Rocca).

Commenti: Dopo aver gustato la cuc-
ina di Matteo in trasferta, il 24 gennaio
scorso, quando la Delegazione visitò le
famoso birrerie Pilsner, a Plzen, oggi è
andata a far visita al locale di Matteo
a Praga. Una piccola struttura dove i
quaranta Accademici hanno occupa-

to ampiamente gli spazi del ristoran-
tino in un'atmosfera assolutamente
familiarità. Menu tipicamente romano,
come il suo proprietario: ottimi i car-
ciofi alla giudia; eccezionali i bucatini
all'amatriciana; buona la trippa anche
se un po' troppo abbondante, a detta
di molti, il condimento al pomodoro;
sempre molto apprezzato il tiramisù
che di romano ha ...poco, ma è una
delle specialità del ristorante.

SVEZIA



STOCOLMA
21 febbraio 2018

Ristorante "Garage del Gusto" di Fabio
Bandinelli, in cucina Alessandro Cas-
suto. ●Västmannagatan 54, Odenplan,
Stoccolma; ☎08/303280; info@garage-
delgusto.com; coperti 70. ●Parcheggio
comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura
domenica. ●Valutazione 7,54; prezzo da
46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto toscano
misto: finocchiona, salame di cinta
senese; salame al cinghiale, pecori-
no semistagionato, pecorino vecchio,
Pienza, crostino al ragù di salsiccia
toscana e bruschetta al pomodoro;
panzerotti ai funghi porcini; brasato
al Chianti con patate arrosto e spinaci
all'aglio (stracotto di guancia di bue
con riduzione di vino Chianti); cap-
puccino dello chef (mousse di liquiri-
zia biologica calabrese con cioccolato
bianco).

I vini in tavola: Prosecco bio Doc ex-
tra dry (Montelivini); rosso bio Igt Col
d'Orcia 2015 (Spezieri); Chianti Clas-
sico Docg 2015 (Fonterutoli).

Commenti: Riunione conviviale ben
riuscita, in un clima di tradizione alle-





EUROPA segue

gria. La serata è stata allietata da ricette di chiara tradizione toscana che sono state molto apprezzate dai partecipanti. Da segnalare l'ottima qualità dei salumi e lo stracotto di guancia di bue preparato con grande professionalità.

SVIZZERA

 **GINEVRA**
1° marzo 2018

Ristorante "Le Cheval Blanc" di Erbeia Sébastien, in cucina Erbeia Sébastien. ●Route de Meinier 1, Vandoeuvres (Ginevra); ☎0041/0 227501401; info@chevalblanc.ch, www.chevalblanc.ch; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine artigianali con ricotta di bufala e confettura di pomodorini del piennolo del Vesuvio; mozzarella di bufala di Capaccio di 24 ore con pomodori di Sorrento e basilico; burrata di bufala di 24 ore; gnocchi freschi artigianali alla sorrentina; gelati artigianali con latte di bufala.

I vini in tavola: Spumante di Qualità da vitigno autoctono Fiano di Avellino; Fiano di Avellino Docg (Cantina Montesole); Taurasi 2010 Docg.

Commenti: In un bel locale dell'elegante campagna ginevrina, si è svolta la riunione conviviale sul tema del latte di bufala: l'esplorazione di un prodotto d'eccellenza, importato dalla Campania specialmente per questa cena, malgrado condizioni meteorologiche impervie. Dopo una breve presentazione delle peculiarità del latte di bufala, quali il basso contenuto di colesterolo, l'alto contenuto di antiossidanti e caratteristiche probiotiche,

ha avuto inizio la degustazione di prodotti a base di latte di bufala. Di grande finezza la ricotta con una confettura di pomodorini. Particolarmente gradita la mozzarella di 250 grammi. Per finire una bellissima scoperta dei gelati a base di yogurt di latte di bufala accompagnati con un innovativo limoncello cremoso anch'esso al latte di bufala. Una serata che ha soddisfatto i commensali, con una bellissima atmosfera grazie anche all'accoglienza e alla gentilezza impeccabile di tutto il personale che ha contribuito al successo di questa cena.



NEL MONDO

BRASILE

 **SAN PAOLO**
1° marzo 2018

Ristorante "Da Marino" di Rodolfo De Santis, anche in cucina. ●Rua Jerônimo da Veiga 74, San Paolo; ☎005511/33686863; contato@ninocucina.com.br, www.ninocucina.com.br; coperti 44. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di spigola, gambero e tonno; carciofo croccante e burrata al pesto; fagottelli con ripieno

di scampi e il loro sughetto; orata al vapore con brodetto chiaro di cozze e broccoletti all'olio e limone; semifreddo al limone e basilico.

I vini in tavola: Pinot Grigio Friuli Doc 2015 (Villa Chiòpris); Grillo Kerbrilla Igt Sicilia 2015 (Fina).

Commenti: Rodolfo De Santis, pugliese di Gallipoli, arrivato a San Paolo nel 2011 quando aveva soltanto 26 anni, oggi è uno dei cuochi italiani più noti in Brasile. "Nino", il suo primo ristorante, da oltre due anni è sempre al completo, con gente che aspetta alla porta. A pochi metri dal fratello maggiore, sulla stessa strada, è appena nato "Da Marino" che, come ambientazione, ricorda uno di quei locali in riva al mare dell'Italia meridionale e anche il suo menu è ispirato al Sud, con una buona scelta di ricette di pesce. La Delegazione ha avuto l'onore di inaugurarlo una settimana prima dell'apertura ufficiale, apprezzando piatti come il freschissimo antipasto di crudo e la saporita orata al vapore con brodetto di cozze. Presentato dal Simposiarca Nico Rossini e molto applaudito dagli Accademici, lo chef De Santis ha ricevuto un riconoscimento dalle mani del Vice Delegato Marzio Arcari.

CINA

 **HONG KONG**
5 marzo 2018

Ristorante "Fishsteria" di Gianni Caprioli, anche in cucina. ●111 Queen's Rd E, Wan Chai, Hong Kong; ☎00852/2343 8111; www.fishsteria.hk; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto al bar: pane, burro e duo di acciughe, sardine in agrodolce; risotto gamberi e mazzancolle di Sanremo al basilico e limone; tagliata di tonno alla Carloforte; gelato al limone con condimenti e salsa.

I vini in tavola: Langhe Doc Arneis 2016; Barbera d'Alba Superiore Doc 2015 (entrambi Rocche di Costamagna); Moscato d'Asti Villaggio Docg.

Commenti: Una chiacchierata pomeridiana con lo chef Gianni Caprioli della Fishsteria (e di altri famosi ristoranti a Hong Kong) ha generato un incrocio frizzante di idee e un tema perfetto per una riunione conviviale accademica: i prodotti stagionali e il pesce azzurro

contestualizzati in una pedalata virtuale attraverso i luoghi della famosa Milano-Sanremo. Nella zona bar di questo locale, pieno di oggetti e quadri interessanti, si incontra la prima piacevole sorpresa: un barman talentuoso prepara un Milano-Torino creato con ingredienti unici e ricercati, cornice a un aperitivo al banco a base di sarde e acciughe in molteplici preparazioni. L'Italia con le sue incredibili storie di migrazioni, in questo caso Carloforte, è protagonista dei racconti del Simposiarca Federico Vaccari. Analogamente, a tavola, la fanno da protagonisti gli incroci delle cucine regionali. Ottima la chiusura con uno strepitoso gelato al limone, fatto al momento e accompagnato da un'ampia scelta di guarnizioni.

 **PECHINO**
8 febbraio 2018

Ristorante "Mio" di Four Seasons Hotel, in cucina Nello Turco. ●N. 48, Liang Ma Qiao Road, Chaoyang District, Pechino; ☎0086/010 56958888; www.fourseasons.com/beijing/dining/restaurants/mio/; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Italian spring roll; curry bun; Pekin duck egg; noodles or spaghetti; yellow tail Greek style; moon cake; "tiramisù".

I vini in tavola: Arneis (Cordero di Montezemolo); Pinot Grigio (Cavit Bottega Vinai); Nicole, Moscato d'Asti (Michele Chiarlo).

Commenti: Il Simposiarca Angelo Cecchini, in omaggio all'iniziativa Belt & Road, ha guidato la Delegazione in un viaggio dall'Asia all'Italia attraverso la fusione di pietanze, spezie e sapori che la mano sapiente dello chef Nello Turco ha saputo interpretare con creatività ed equilibrio. Il menu, ricco e ricercato nella tecnica, è stato apprezzato da tutti i commensali per la leggerezza e l'armonia negli accostamenti, anche quelli apparentemente più azzardati: lo "spring roll" con ripieno di broccoli e salsiccia; il "curry bun" con ripieno di carne di pollo servito con una schiuma di mostarda (fatta in casa da semi di senape selezionati) e caffè per bilanciare l'aroma pungente del curry, e certamente le portate principali, tra cui ha spiccato il "Pekin duck egg" gustosissima lavorazione a bassa temperatura dell'uovo di anatra con riduzione di brodo dell'animale e pepe del Sichuan. Il viaggio





termina "sulla luna", con un moon cake all'aroma di arancia e una delicata rivisitazione del tiramisù.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
9 marzo 2018

Ristorante "Manuella" di Nadav e Niza Sherez, in cucina Nadav Sherez. ●Ha-Meyasdim St 49, Zikhron Ya'akov (Tel Aviv); ☎04/8735761, cell. 05/39443793; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,14; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strisce di pizza bianca; insalata panzanella; dadini di polenta e funghi Portobello ripassati in padella; gnocchi di patate con pomodoro, ombrina e rucola; ravioli alla zucca, mascarpone vaniglia con burro alla salvia e pecorino sardo; filetto di boccadoro con spinaci e infusione di carciofi e panna; controfiletto sottovuoto con rucola; biscotti fiorentini; crostatina al pistacchio; crostatina alla crema di vaniglia e fragole; eclair alla nocciola.

I vini in tavola: Frascati (Fontana Candida); Valpolicella Superiore (Allegri).

Commenti: La Delegazione ha visitato il bellissimo borgo Zikhron Ya'akov, che si trova sulle pendici del monte Carmelo. Dopo una visita al museo Aaronson, dove l'Accademico Massimo Lomonaco, Simposiarca per l'evento insieme a Sabrina Fadlun, ha fatto da guida e presentato il suo libro *Nili* (che

narra appunto la storia della famiglia Aaronson), si è realizzata una felicissima riunione conviviale nel ristorante Manuella, nel centro di questo luogo affascinante. Il nonno del proprietario e chef Nadav Sherez è stato salvato dalla persecuzione nazista dal famoso conte veneziano Marcello, e questo ha portato Nadav prima a vivere in Italia e poi ad aprire questo ottimo ristorante italiano in Israele. La riunione conviviale, molto riuscita, ha avuto fra i suoi importanti ospiti S.E. l'Ambasciatore d'Italia Pierluigi Benedetti, il Direttore dell'Istituto di Cultura Massimo Sarti e il Direttore della Camera di Commercio Roberto Della Rocca.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
21 marzo 2018

Ristorante "Borbone" di Savio Vasini, in cucina Savio Vasini. ●Calle Virgilio Ordonez # 56 (dietro al Multicentro), Santo Domingo (Distretto Nazionale); ☎809/540.6260; borboneventos@hotmail.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberoni di Sanchez in salsa rosa con purè di sedano rapa; tris di ravioli al profumo del mare in salsa di pomodorini cherry; orata al cartoccio con verdure miste; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Val d'Oca); Kerner Doc 2016 (Abbazia di Novacella).

Commenti: Per la cena della cultura, il Simposiarca Mario Boeri ha riproposto il tema "Il trionfo del mare", tenendo conto della specialità di questo ristorante e della buona capacità nel trattare il pesce da parte del suo gestore Savio Vasini. Dopo la lettura del "decalogo del cuoco", per commemorare la scomparsa di Gualtiero Marchesi, apertura suggestiva del menu con il gamberone gigante su letto d'insalata con la salsa rosa su foglia di radicchio e il purè di sedano rapa a pallina. Eccellente il tris di ravioli allineati per tipo e per colore (ripieni di gamberi, di pesce e di capesante), che hanno ottenuto il massimo punteggio. L'orata è stata presentata aperta con il dorso in alto e con sotto il ripieno di verdure miste e, anche se è stato un poco più difficile, ha riscosso un buon successo. Ottimo il tiramisù. Con un servizio soddisfacente e l'eccellente presentazione dei piatti, la serata è stata coronata dai più positivi commenti e complimenti a tutto il personale del locale.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
6 febbraio 2018

Ristorante "Braci" di Il Lido Group di Beppe De Vito, in cucina Beppe De Vito. ●52 Boat Quay #05-06/ #06-01 049841 Singapore; ☎0065/68661933; book@braci.sg, www.braci.sg; coperti 18. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero rosso di Mazara del Vallo con caviale Calvisius, zucca violina e ravanello

bianco; scampi alla griglia con polenta di granoturco fresco, pomodorini e guanciale; tagliolini all'uovo con granchio reale dell'Alaska e ricci di mare di Hokkaido; arrosto di filetto di vitello con spugnole, salmoriglio all'aglio orsino e radice di prezzemolo; cremoso di gianduiotto con nocciole del Piemonte e crema di Frangelico; pane d'Altamura riscaldato a fiamma.

I vini in tavola: Brut rosé Franciacorta NV Berlucchi; Vernaccia di San Gimignano 2016 (Querceto); Guidalberto 2013 (Tenuta San Guido); Brunello di Montalcino Conti Costanti 2011.

Commenti: Riunione conviviale ristretta. Menu all'altezza delle migliori attese, completato da vini di eccellenza. Servizio elegante e vista incantevole sul quartiere storico di Boat Quay. Braci deve il nome al metodo di cottura utilizzato dallo chef De Vito per rifinire i suoi piatti: esclusivamente forno e griglia a fiamma, installati nella cucina tecnologica a vista. Alta qualità e freschezza degli ingredienti sono uno dei pilastri della valutazione Michelin. Esperienza unica quella di avere uno chef che cucini per ognuno dei suoi ospiti. Eccellenti gli scampi e i tagliolini. Evidente un'influenza giapponese nella meticolosa preparazione delle portate e nella scelta delle porcellane del servizio. Complimenti al Simposiarca Alberto Martinelli che ha offerto una riunione conviviale unica, generosa e irripetibile: quanto ci si aspetta da uno chef stellato!

STATI UNITI D'AMERICA

 **CHICAGO**
8 marzo 2018

Ristorante "Half Acre Balmoral Tap Room" di Maurizio Fiori e Half Acre





NEL MONDO segue

Beer Co., in cucina Nick Lacasse. ●2050 W Balmoral Ave, Chicago; ☎001/773 7548488; www.halfacrebeer.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Parma invecchiato 24 mesi, porchetta fatta in casa, pane fatto in casa, olive marinate, formaggio Tomme dell'Illinois; agnolotti al sedano rapa in consommé di cappone; carpaccio di pesce passero; stinco di maiale (razza Berkshire) al forno con radicchio trevisano e verdure invernali; torta di nocciole con ricotta montata.

Commenti: Prima cena conviviale del 2018, con 16 partecipanti. Il cofondatore della birreria, Maurizio Fiori, ha accolto i partecipanti offrendone una visita guidata, spiegando ingredienti, fasi della produzione della birra e differenze tra fermentazione bassa (a freddo, per le birre più consuete dette Lager) e alta (a temperatura superiore a quella ambiente, per birre dette Ale). Sono state degustate birre prodotte in loco, tra le quali Half Acre Elsinor (invernale con yuzu, un agrume giapponese) e Half Acre Gossamer (ad alta fermentazione-Ale). La dottoressa Beatrice Ghislandi, in rappresentanza del past Delegato Nicola Fiordalisi, ha presentato il nuovo Delegato, Michele Gambera, consegnandogli la campana. Gambera ha salutato il gruppo, ha ricordato la Giornata Internazionale della Donna e invitato più signore a

iscriversi all'Accademia. Il Delegato ha inoltre presentato due fondatrici della Scuola Italiana Enrico Fermi di Chicago.

 **NEW JERSEY**
13 febbraio 2018

Ristorante "Bella Luce" di Joseph Capasso, in cucina Ermelindo Firmani. ●507 Franklin Avenue, Nutley, New Jersey; ☎01339/973 661 4300; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini vari; lasagna napoletana; manicotti; porchetta; peperonata; ravioli di castagne; zeppole, chiacchiere.

I vini in tavola: Prosecco; Valpolicella Classico (La Roverina); Rocca delle Macie; Planeta bianco (Sicilia); Moscato d'Asti (Chiarlo).

Commenti: Per Carnevale, la Delegazione è tornata al ristorante "Bella Luce" per godere una serata veramente piacevole. Dopo il graditissimo Prosecco di benvenuto, accompagnato da vari gustosi stuzzichini, il Simposiarca Joseph Marchesano ha intrattenuto con un'interessante e divertente descrizione di alcuni dei più tipici riti di Carnevale in varie città d'Italia. Il menu servito ha soddisfatto le aspettative di tutti i commensali: uno speciale applauso alla lasagna napoletana e alla porchetta; il giudizio più positivo

è stato riservato al dessert: ravioli di castagne, zeppole e chiacchiere! I vini, dal Prosecco al Moscato, bene abbinati. Col tocco finale della campana, il Delegato Carlo Porcaro ha espresso un caloroso ringraziamento allo chef Ermelindo Firmani e al proprietario Joseph Capasso.

 **SAN FRANCISCO**
28 marzo 2018

Ristorante "Palio" di Martino di Grande, in cucina Jose Alberto e Mauricio Martinez. ●640 Sacramento Street, San Francisco; ☎415/3959800; info@paliodasti.com; www.paliodasti.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini; pizza siciliana; insalata di calamari; spaghetti alla Modica; involtini di pesce spada; cannoli.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Grillo, La Segreta 2016 (Planeta).

Commenti: La Delegazione ha rivisitato un classico ristorante del centro città, che serve cucina piemontese. Per l'occasione, il proprietario, Martino di Grande, ha voluto proporre un menu diverso, impostato su piatti tipici della sua cara Sicilia. In apertura di serata, gli splendidi arancini seguiti da una coloratissima insalata di calamari. Gli spaghetti di pasta fresca erano fin troppo delicati; con più aglio e acciuga



avrebbero avuto il massimo consenso. Spettacolari gli involtini di pesce spada abbinati con un Grillo della Cantina Planeta. A fine serata, il Delegato Claudio Tarchi ha elogiato la cucina e il servizio, presentando al gestore il guidoncino dell'Accademia.

URUGUAY

 **MONTEVIDEO**
1° marzo 2018

Ristorante "Mediterraneo" di Antonio Guida. ●Calle Maldonado 1766, Montevideo (ACT); ☎598/24133212, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto misto all'italiana; degustazione di varie pizze; spaghetti alla puttanesca; gelato alla crema con brownie al cioccolato.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc; Cabernet Sauvignon (Toscanini).

Commenti: I diversi tipi di pizza, tra cui l'immane margherita, ai 4 formaggi, al prosciutto, con la cipolla, con le verdure, perfettamente cotte nel forno a legna, hanno suscitato il generale apprezzamento dei commensali, che si sono complimentati con il Simposiarca per la scelta del locale. Molto gradito anche l'antipasto misto. Gli spaghetti, infine, sono stati ottimi, con perfetta cottura della pasta di origine italiana anche se la salsa ha avuto alcuni commenti non positivi. I vini, serviti in caraffa, sono da dimenticare: l'unico punto non positivo del convivio. Il locale, modesto ma accogliente, si adatta perfettamente all'ambiente. In conclusione, una delle migliori pizze a Montevideo. Per l'occasione, la Delegazione è stata onorata dalla visita dell'Ambasciatore Guido Scalici, primo Delegato di Montevideo, attualmente Accademico di Roma Nomentana.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Loredana Vittaz Pavia

PIEMONTE

Asti

Remo Lupieri

Maria Cristina Truffa

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso

Guido Colella

Ernesto Lavatelli

Francesco Pellizza

Tigullio

Angela Antonietti

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Rossella Gualtierotti

Cremona

Annalisa Rebecchi

Lodi

Giuseppina Falletta

Mariarosa Padovani



TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano

Mario Coin

Fabio Salvio

Rovereto

Stefano Marzini

VENETO

Padova

Claudia Gelmi

Venezia

Luciano Pollifrone

Verona

Lorenzo Foroni

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia

Alessio Marcon

Muggia-Capodistria

Maria Paola Marcoz

Alenka Mikulus

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Orfeo Marzolla

Bologna dei Bentivoglio

Carlo Covazzi

Domenico Gentile

Daniela Pomponi

Cento-Città del Guercino

Davide Mattioli

Parma

Accademico onorario

Giuseppe Forlani

Ravenna Romea

Maurizio Fusaroli

Giovanbattista Malgeri

Riccione-Cattolica

Francesca Macini

TOSCANA

Costa degli Etruschi

Antonio Bruschi

Giuseppe Iardella

Firenze Pitti

Vanni Burrini

Lucca

Alessandra Giorgi

Siena

Alessandro Cinughi de Pazzi

Stefania Iozza

Valdichiana-Valdorcina Sud

Barbara Levi

Viareggio Versilia

Eva Fabbri

Michela Fucile

Eleonora Romani

UMBRIA

Terni

Giampaolo Germani

LAZIO

Civitavecchia

Giancarlo Drosi

Mario Alfredo Meomartini

Antonello Rambotti

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Piero Cutellè

Laura Marisa La Torre

ABRUZZO

Teramo

Fiammetta Ricci



CAMPANIA

Nola

Sergio Cola
Vincenza Di Tuoro
Emilia Festa
Marussa Pecoraro

SICILIA

Caltagirone

Salvatore Abbotto
Adele Amoroso
Ugo Giuseppe Ciulla
Anna Dabbicco
Gianfranco Venora

AUSTRALIA

Sydney

Susan Cleary
James Furber

CINA

Hong Kong

Gerhard Hinterhaeuser

MALTA

Malta

Franco Bisciotti
Isabel Stabile
Mariella Zarb

POLONIA

Varsavia

Bogdan Mróz

PORTOGALLO

Lisbona

Luciano Cenedese
Francesco Franco
Mauro Mazza
Fulvio Saredi

REGNO UNITO

Londra

Accademico onorario
Raffaele Trombetta

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Enrico Maria Soldati

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Giuseppe Noviello

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas

Michael Reyna

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Vanna Bossi Fedrigotti

URUGUAY

Montevideo

Paolo Oberti

NUOVI INCARICHI

INDIA

Mumbai

Legato
Stefania Scapicchio

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso

da Genova Est

TRASFERIMENTI

LIGURIA

Genova

Antonio Di Natale
(da Madrid)

EMILIA ROMAGNA

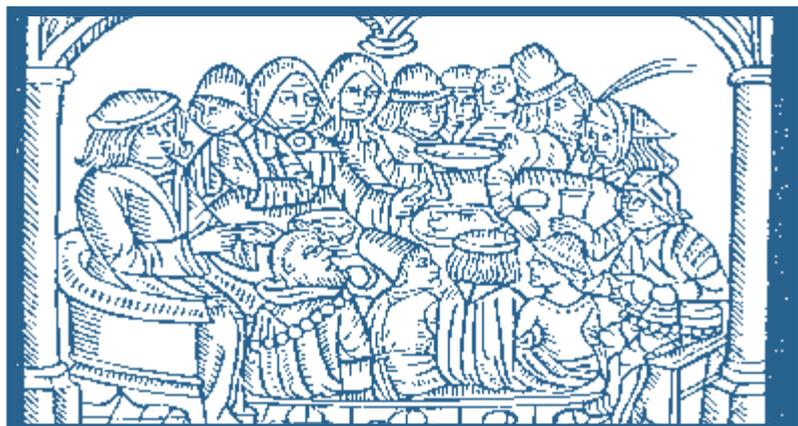
Imola

Alessandro Curti
(da Lugo di Romagna)

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Giorgio Ferrero
(da Ginevra)





TUNISIA

Tunisi

Gian Piero Ristori
(da Bruxelles)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

Tigullio

Vice Delegato
Ilia Tuci
Consultore-Segretario Tesoriere
Angela Antonietti
Consultore
Giorgio Cirilli

LOMBARDIA

Milano Brera

Consultore-Segretario
Silvana Pagella
Consultore
Matteo Fini

EMILIA ROMAGNA

Parma Terre Alte

Delegato
Andrea Albertini
Vice Delegato
Giorgio Oppici
Consultore-Segretario
Armando Alimehmeti
Consultori
Claudio Cerati
Andrea Galvani

TOSCANA

Garfagnana-Val di Serchio

Consultore-Segretario
Ubaldo Pierotti
Consultore
Albarosa Lucchesi

UMBRIA

Assisi

Delegato
Emanuele Concetti
Vice Delegato
Dario De Angelis
Consultore-Segretario
Roberto Mattonelli
Consultore-Tesoriere
Carla Giglietti

SICILIA

Ragusa

Consultore
Serena Cascone

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago

Delegato
Michele Gambera
Vice Delegato
Nicola Fiordalisi
Consultore-Segretario
Roberto Baldi
Consultore
Alfredo Longhi

New York

Delegato
Peter Anthony Lombardi
Vice Delegato
Francesco Breganze De Capnist
Consultore-Segretario
Francesca Costanzo Verga
Consultore-Tesoriere
Jonathan Perle
Consultori
Cristiana Baldeschi Balleani
Cecilia L. Fantoni
Raffaella Ferri
Roberta Marini De Plano
A. Wright Palmer

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Pinerolo

Giovanni Turati

TOSCANA

Maremma-Grosseto

Giuseppe Marrucchi

Prato

Vittorio Contini Bonacossi

UMBRIA

Perugia

Michele Frate

LAZIO

Roma Eur

Enzo Traverso

SARDEGNA

Gallura

Giovanni Achenza

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



THE ACADEMY REWARDS THE AMBASSADORS OF TASTE IN HOMAGE TO THE FOUNDER ORIO VERGANI

President Petroni: “Our associations share the goals of enhancing and safeguarding Italian cuisine”.

see page 3

Interview by journalist **MARIELLA CARUSO**

Safeguarding and enhancing Italian culinary tradition is one of the goals of the **Italian Academy of Cuisine** founded by Orio Vergani on the 29th of July 1953. It is in the name of Vergani, who passed away in 1960, that since 1984 individuals, organisations or associations are rewarded for honouring Italian food culture in Italy or abroad through their activities. This year’s prize, consisting of a medal, a certificate and a cheque for 10,000 Euros, was awarded to the **Italian Association of Taste Ambassadors**.

“By partnering with the Association led by **Cristina Bowerman** in several events during International Italian Food Week, we got to know professionals who share our values of promoting and protecting our food heritage within Italy and abroad. This is why we chose them to receive our award”, explained the Academy’s President, **Paolo Petroni**, delivering the prize during a press conference organised at **Romeo Chef&Baker**, alongside the **Taste Ambassadors’** annual assembly.

President Petroni, what is the current relevance of Orio Vergani?

“Vergani decided to found the Academy because he had realised that food traditions were disintegrating: he could find tortellini with cream sauce in Venice, Rome or Milan, but not local dishes, replaced by shrimp cocktails and pilau rice with prawns. We overcame that moment in history; then came *nouvelle cuisine* with its tiny portions and plating borrowed from French cooking, which was a disaster. Later, luckily, traditional regional cooking was re-evaluated and ingredients rediscovered which are far superior to those found years ago. Now some threat of degeneration has resurfaced: we Italians don’t understand its strength and risk following international fads. If eminent food

guides praise northern Italian or South American cuisine, cooks believe that they will have success by following their methods. Obviously we don’t ban innovation, but we must be very careful to avoid straying from the standards of our cuisine in the name of standardisation, which is currently a substantial risk”.

From which standards must Italian cooking never stray according to the Academy?

“First and foremost, good taste. Then, respecting ingredients: it is useless to serve capers from Pantelleria or Cantabrico anchovies while being unable to recognise them by taste. The cook must not misrepresent or distort the flavour of the primary ingredients, and must know how to present a traditional recipe in a recognisable manner: for example, an excellent carbonara need not be identical to that found in traditional Roman inns, but must recall its flavour”.

It is commonly thought that Italian cuisine cannot be codified...

“Indeed, it cannot. Italian cuisine, as such, does not exist, which is why we are called the Italian Academy of Cuisine rather than the Academy of Italian Cuisine. Ours is not even a province-dependent cuisine, but varies over a much smaller territory, since by travelling only a few miles one encounters different recipes and traditions. I am Tuscan, but in Florence there is *ribollita* while in Livorno there is *cacciucco*. The Academy is often accused of calcifying cuisine because we have registered several recipes, but we do this only to preserve historical heritage rather than demanding that everyone slavishly follow these recipes”.

What are the aims of the Italian Academy of Cuisine?

“Those of its founder, Orio Vergani: safeguard (therefore preserve) and enhance (bring into the future) Italian cuisine. Its other major goal is to have the significance of Italian cuisine recognised at the European level and by UNESCO. UNESCO’s recognition of the ‘Mediterranean Diet’ as part of the Intangible Cultural Heritage of Humanity applies to all countries around the Mediterranean basin. We Italians have been unable to make the most of the study carried out by the American Ancel Keys in Calabria. Even the apparent recognition of pizza in fact covered only the art of the Neapolitan pizza makers”.

Given the unlikelihood of ‘Italian cuisine’ receiving recognition, what else has some chance of being recognised?

“Certainly pasta, internationally emblematic of Italian cuisine, which has supplanted French cooking in the restaurants of the best hotels. One can ascertain that a restaurant is Italian by observing that the menu is arranged by appetisers, first courses and second courses and that the dishes include pasta or risotto”.



Signing the ‘giant cheque’ for the Orio Vergani Prize.
From the left: Paolo Marchi, President Petroni, Cristina Bowerman



BUCKWHEAT CAKE

see page 5

This typical dessert of the Dolomite mountains was created to make the most of ingredients found in the alpine lands and almost always available in family larders. As Bressanone Academician Fabio Crotti explains, this cake is made of buckwheat mixed with walnuts and almonds and stuffed with blueberries.

VOYAGE FROM ARTUSI TO ADRIÀ

see page 7

Imola Delegate Antonio Gaddoni takes us on a journey from Pellegrino Artusi to Ferran Adrià. The former systematised the rhythms of cuisine and dining etiquette, while the latter upended culinary art, rearranging it around humans (no longer around chefs) and their priorities: conviviality, social interaction, the search for quality and the love of food.



THE RICOTTA EATERS

see page 8

Patrizia Perniola Morini, Academician for Valli dell'Alto Tevere, recounts the history of ricotta cheese, long underestimated and neglected. Found throughout the Mediterranean basin, it is thought to have originated with the Sumerians. Being high in flavour and low in fat, it is today an irreplaceable ingredient in many traditional recipes.

THE 'HOODED CABBAGE' FROM VINIGO DI CADORE

see page 10

Some inhabitants of Vinigo di Cadore, a small village of Ladin origin in the province of Belluno, have steadfastly continued growing the "authentic traditional *cavolo cappuccio* of Vinigo". This cabbage variety, literally meaning 'hooded cabbage', has been cultivated for almost a millennium, is rich in micronutrients and antioxidants, and has a distinctive sweet, savoury and mineral flavour.



FRIAR CAMILLO'S MENU

see page 12

All the biographies of Saint Pio of Pietrelcina, born Francesco Forgione, mention the beard of the friar Camillo da Sant'Elia a Pianisi, which impressed the Saint as a little boy, setting him on the path which eventually led to his consecration within the Order of the Friars Minor Capuchin. Friar Camillo's menu was legendary: he fed pilgrims and the needy with fried salt cod, fried peppers, bread with olive oil and a good glass of wine.

COELIAC DISEASE AND GLUTEN SENSITIVITIES

see page 14

In perfect accord with the Academy's aims and institutional goals of promoting food culture including its historical, anthropological and scientific facets, the Crotona Delegation has organised an interesting conference on a highly current subject: *Coeliac Disease and Gluten Sensitivities*.



THE CHEESE OF LUNI: REDISCOVERING A TRADITION

see page 16

The Delegation of La Spezia recently held a conference entitled *The Ancient Cheese of Luni: Rediscovering a Tradition*. In his *Epigrams*, the Roman poet Martial already gave a precise description of the gargantuan cheeses characteristic of the area: "*caseus Etruscae signatus imagine Lunae*" ("the cheese bearing the seal of the Etruscan Luni").



MAGGIO 2018 / N. 304

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nicola Barbera, Giulio Capocasale,
Mariella Caruso, Giampaolo Colavita,
Fabio Crotti, Marinella Curre Caporuscio,
Claudio Di Veroli, Antonio Gaddoni,
Gabriele Gasparro, Pino Jubatti,
Adriana Liguori Proto, Patrizia Perniola Morini,
Monica Sardonini Hirschstein.



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



HEALTH-GIVING FOODS

see page 18

Through careful and healthy eating we can avoid weight gain and age better by preventing many diseases. From aromatic herbs to fruit, Milano Duomo Academician Nicola Barbera discusses various foods' beneficial components which interact with our genes.

THE TIMELESS TRADITIONS OF SÀGN' AND TACCUNÈLLE

see page 20

Our food heritage must be safeguarded alongside its linguistic traditions. Every local cuisine - perhaps every household - has its characteristic food terminology, notes Vasto Academician Pino Jubatti, who then explores the differences between two traditional fresh pasta varieties of his area: *sagn'* and *taccunèlle*.

THE IMPORTANCE OF EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

see page 22

Extensive use of extra-virgin olive oil, explains Roma Appia Academician Claudio Di Veroli, makes the Mediterranean diet a good, indeed excellent, choice for fulfilling nutritional needs, hence its recognition in recent years as "the ideal diet", especially effective against atherosclerosis.

SOME CUSTOMS AND REGIONAL RECIPES FOR CELEBRATIONS IN MAY

see page 24

In Carnia (Friuli-Venezia Giulia), a sweet prepared for Pentecost is *lis sopis*, made of toasted bread coated in egg, fried in suet and sugared. Typical Ascension dishes are *brodetto alla cervese* (Cervia fish soup) in Emilia Romagna and noodles in milk, whether sweet or savoury, in Basilicata.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

