

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



CENA DI GALA A PALAZZO VERITÀ POETA

Il Salone delle Feste della settecentesca dimora patrizia ha accolto i Delegati e gli ospiti, provenienti da tutte le parti del mondo, per la cena di gala in occasione della rielezione di Paolo Petroni a Presidente dell'Accademia.

Il Palazzo Verità Poeta, probabilmente il più bell'esempio cittadino di architettura veneta del 1700, è una sontuosa villa situata nel centro storico di Verona.

Nello splendido giardino, reso ancora più scenografico dalla scalinata "alla romana", dalla cancellata le cui decorazioni riportano alle eleganze del Barocco, ha avuto luogo un ricco aperitivo.

Gli oltre 260 partecipanti si sono poi trovati per la cena nelle sale del palazzo, impreziosite con affreschi, arredi e caratteristici mobili d'epoca.

Sessione conclusiva del triennio della Consulta



1. La splendida città di Verona ha accolto i Delegati provenienti da ogni parte del mondo per l'elezione del Presidente e degli Organi centrali

2. Sessione conclusiva della Consulta.
Da sinistra: Renzo Rizzi, Paolo Petroni, Roberto Ariani

3. In primo piano, da sinistra: Gianni Limberti, Ernesto Liesch, Sergio Savigni, rispettivamente Presidente e membri effettivi del Collegio dei Revisori dei Conti

4. In primo piano da sinistra: Sergio Corbino, Dino Betti van der Noot, Severino Sani. Dietro, da sinistra: Gianni Carciofi, Alessandro Di Giovanni, Guido Schiaroli

L'Assemblea dei Delegati



5. Un momento della XVII Assemblea dei Delegati

6. Il notaio Emanuele Magnano San Lio che ha presieduto lo svolgimento delle votazioni per l'elezione del Presidente



7. Paolo Petroni ringrazia i Delegati che hanno voluto la sua rielezione a Presidente dell'Accademia

8. I membri elettivi della nuova Consulta accademica.

Da sinistra: Vincenzo Rizzi, Renzo Rizzi, Luciano Garzelli, Roberto Robazza, Francesco Maria Palomba, Germano Berteotti, Maurizio Fazzari, Italo Sciarretta, Andrea Nicola, Gianni Carciofi, Marinella Curre Caporuscio, Giocchino Giovanni Iapichino, Adriana Liguori Proto, Mauro Felice Frascisco, Fernanda Maranesi



A L B U M D I V E R O N A

Aperitivo in riva al lago di Garda, a Lazise, prima della cena di benvenuto.



9. Antonio Masella (Delegato di Pollino-Policastro) e signora

10. Sergio Corbino (Delegato onorario della Penisola Sorrentina), Rosanna Muscolo (Delegata di Catanzaro), Santa di Salvo (Consulatore di Napoli-Capri)

11. Gerardo Landulfo (Delegato di San Paolo) e signora

12. Da sinistra: Vittorio Sartorio (Delegato di Ragusa) e signora, Francesco Trimarchi (Vice Delegato di Messina), Ugo Serra (CT Sicilia Orientale)

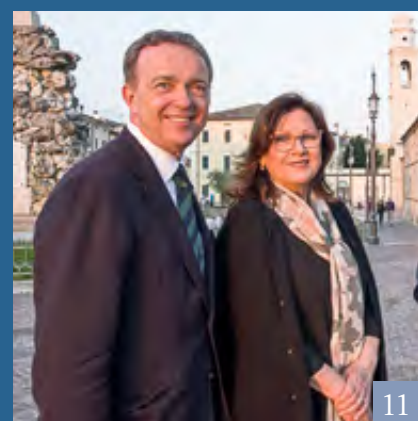
13. Luigi Bussolino (Delegato di Alessandria) e signora



14. Da sinistra: Luis Fernando Vilaça Ferreira (Delegato di Lisbona), Mario Haddad (Delegato di Beirut)

15. Da sinistra: il Consulatore Mario Ursino, Teresa Perissinotto (Delegata di Treviso), Giorgio Maria Rosica (Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia), Mariella Meiarini Salvatori (Vice Delegata di Los Angeles)

16. Roberto Ariani insieme a Giampaolo Ladu (Delegato di Pisa Valdera)





17

17. La cena di benvenuto alla “Dogana Veneta” di Lazise. Da sinistra, seduti: Raffaello Ragaglini (Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia), Gerardo Landulfo (Delegato di San Paolo); in piedi: Clemente Roderick (Delegato di New Jersey), Paolo Petroni, Salvatore Di Giulio (Delegato di Roma Aurelia), Ernesto Di Pietro (Consulatore di Campobasso)



18

18. Da sinistra: Marina Rizzi (Consulatore di Parigi), Rosa Cartella (Delegata di Canicatti), Laura Giovenco Garrone (Delegata di Parigi Montparnasse)

19. In primo piano: Sandro Borruto (Delegato della Locride-Costa dei Gelsomini), Francesco Panu (Delegato di Cagliari Castello)



19



20

20. Il Presidente Petroni ringrazia il Delegato di Verona Fabrizio Farinati per il suo contributo all'organizzazione dell'evento



21

21. Andrea Nicola (Delegato di Aosta) e Mario Haddad (Delegato di Beirut)

22. Andrea Cesari de Maria (Delegato di Milano Duomo) e Fernanda Maranesi (Delegata di Rio de Janeiro)

23. Il Presidente Petroni dà il benvenuto ai numerosi ospiti



22



23



24

24. In piedi: il Consigliere Mimmo D'Alessio con Paolo Petroni. Seduti, da sinistra: Demetrio Moretti (Delegato di L'Aquila), Claudio Tarchi (Delegato di San Francisco), Franco Santellocco Gargano (Delegato di Avezzano e della Marsica), Rocco Pasetti (Delegato di Vasto), Nicola D'Auria (Delegato di Chieti)



25

25. In primo piano Mario de Simone (Delegato di Avellino)



26

26. Il Presidente Petroni con Gioacchino Giovanni Iapichino (Delegato di Parma) e signora



27

27. La Delegata di Istanbul Dilek Bil (al centro) con il marito (il primo a sinistra); Antonio Gaddoni (Delegato di Imola), Gloria Gasperini (Delegata di Ravenna)



28

28. Gabriele Gasparro (Delegato di Roma) e signora

29. In primo piano a destra: Giampiero Nigro (Delegato di Prato); a seguire: Stefano Hauser (Delegato di Trento) e signora; Germano Berteotti (Delegato di Rovereto)



30

30. Da sinistra: Gaetana Bartoli Gravina (Delegata di Caltagirone) e la signora Tamburini



31

Nel bel giardino del Palazzo Verità Poeta, gli ospiti hanno gustato un ricco aperitivo.

31. Nella foto, da sinistra: Andrea Nicola (Delegato di Aosta), Stefano Arcidiacono (Delegato di Ginevra), Piero Bava (Delegato di Asti)



32

32. Da sinistra: Stefano Hauser (Delegato di Trento) e signora; Fabrizio Farinati (Delegato di Verona)



33

33. Il Presidente Petroni e sua moglie Roberta



34

34. Roberto Vasarri (Delegato del Valdarno Aretino) a sinistra, con Raoul Ragazzi (Delegato di Merano)



35

35. Il Delegato del Principato di Monaco Luciano Garzelli e signora



36

36. Lo staff della Segreteria di Milano con il Presidente. Da sinistra: Alice Menescardi, Sara Benincasa, Federica Guerciotti, Ilenia Callegaro



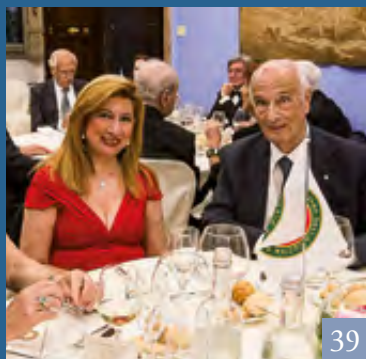
37

37. Gli ospiti nel Salone delle Feste di Palazzo Verità Poeta per la cena di gala



38

38. Mauro Felice Frascisco (Delegato di Torino) e signora



39

39. Marinella Curre Caporuscio (Delegata di La Spezia) con Massimo Alberti (Delegato di Perugia)



40

40. Guido Schiaroli (Delegato di Terni) e signora



41

41. Cinzia Militello di Castagna (Delegata di Caltanissetta) con Aristide Spada (Delegato di Utrecht)



42

Il nuovo Consiglio di Presidenza. Da sinistra: Renzo Mattioni, Maurizio Fazzari, Alessandro Di Giovanni, Gianni Fossati (Vice Presidente Vicario), Paolo Petroni, Severino Sani (Vice Presidente), Roberto Ariani (Segretario Generale e Tesoriere), Mimmo D'Alessio, Renzo Rizzi

43. In piedi Alessandro Giovannini (Delegato di Montecatini Terme-Val di Nievole) con Roberto Ariani. Sedute, da sinistra: Giovanna Moretti (Delegata di Arezzo) e Anna Ricci Pinucci (Delegata della Versilia Storica)



43



44

44. Da sinistra: Antonio Giorgino (Delegato di Castel del Monte), Giorgio Maria Rosica (Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia), Rocco Pasetti (Delegato di Vasto), Santo Santoro (Delegato di Brisbane)



45

45. Da sinistra: Nicola D'Auria (Delegato di Chieti), Ciriaco Danza (Delegato di Foggia), Ignazio Aversa (Delegato di Trapani) e signora. In piedi, Mimmo D'Alessio



46

46. Al tavolo della Presidenza viene festeggiato Gianni Fossati per la sua nomina a Vice Presidente Vicario

47. Il suono della campana del Presidente conclude l'evento



47



L'ASSEMBLEA DEI DELEGATI

- 3 Paolo Petroni
confermato Presidente
(*Silvia De Lorenzo*)

CULTURA & RICERCA

- 6 Le mani nel piatto
(*Andrea Cesari de Maria*)
- 8 Falsi miti in cucina
(*Angelo Tamburini*)
- 10 Qualità della ristorazione
(*Roberto Vasarri*)
- 11 Paste ripiene: ma quali?
(*Lucio Piombi*)
- 13 L'Area Megalitica di Aosta
(*Andrea Nicola*)
- 14 Gli studi della paleonutrizione
(*Gino Fornaciari*)
- 16 Marinai caprettari
(*Paolo Lingua*)



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.

- 17 Luigi Gonzaga
e le geometrie dolci
(*Hilde Catalano
Gonzaga Ponti*)
- 18 “Gal de semensa”
(*Giorgio Viel*)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
“Sotto la pergola a Napoli” (1914) di Umberto
Boccioni, Galleria d'Arte Moderna, Milano.

- 23 Storia e prospettive
dell'enologia casertana
(*Edoardo Filippone*)
- 25 La ceramica in cucina
(*Renata Emmolo*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 20 Le guide gastronomiche
si raccontano
(*Germano Berteotti*)
- 22 Frumenti di varietà antiche
(*Anna Ricci Pinucci*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 27 Il falso Chianti
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 24 Accademici in primo piano
- 28 In libreria
- 29 Dalle Delegazioni
- 46 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per **decodificarlo** e vedere cosa nasconde. **Per leggere i codici QR** è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



CONSIGLIO DI PRESIDENZA

PRESIDENTE

Paolo Petroni

VICE PRESIDENTE VICARIO

Gianni Fossati

VICE PRESIDENTE

Severino Sani

SEGRETARIO GENERALE E TESORIERE

Roberto Ariani

CONSIGLIERI

Mimmo D'Alessio, Alessandro Di Giovanni, Maurizio Fazzari, Renzo Mattioni, Renzo Rizzi

Segretario del Consiglio di Presidenza: Renzo Rizzi

CONSULTA ACCADEMICA

(in corsivo gli eletti)

Roberto Ariani, Paolo Basili, *Germano Berteotti, Gianni Carciofi, Franco Cocco, Sergio Corbino, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio, Giuseppe de Martino, Alessandro Di Giovanni, Maurizio Fazzari, Benito Fiore, Gianni Fossati, Mauro Felice Frascisco, Luciano Garzelli, Giocchino Giovanni Iapichino, Adriana Liguori Proto, Fernanda Maranesi, Renzo Mattioni, Andrea Nicola, Francesco Maria Palomba, Berardo Paradiso, Elena Pepe, Paolo Petroni, Renzo Rizzi, Vincenzo Rizzi, Roberto Robazza, Severino Sani, Italo Sciarretta, Mario Ursino*

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Gianni Limberti

Revisori effettivi: Ernesto Liesch, Sergio Savigni

Revisori supplenti: Giuseppe Bernoni, Cristian Fabio Paradiso

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Giovanni Bana

Probiviri effettivi: Paolo Dall'Igna, Sergio Romanelli

Probiviri supplenti: Giovanna Palomba, Giuseppe Saetta

ALBO D'ONORE

Giovanni Ballarini (Presidente Onorario), Michele Bonino, Carlos Victor Dana, Giuseppe Di Lenardo, Stelio Nanni



Paolo Petroni confermato Presidente

Un nuovo mandato per continuare a essere sempre più incisivi nella società civile e a diffondere il nome e i valori dell'Accademia.

DI SILVIA DE LORENZO



Paolo Petroni e Roberto Ariani

C'è una parola che si sente spesso, nel corso delle due intense giornate a Verona: amicizia. Ed è anche quella che ne impronta l'atmosfera, visibile, palpabile.

I lavori iniziano subito con la sessione conclusiva del triennio della Consulta, alla quale sono presenti anche i Coordinatori Territoriali. A tutti va il ringraziamento del Presidente Petroni per la proficua collaborazione, che ha permesso all'Accademia di entrare nei difficili anni Duemila, pronta a iniziare un rinnovato cammino. Che le basi vi siano lo dimostra la vitalità manifestata nei tre anni passati, anche attraverso un avvicendamento di Delegati (in 60 Delegazioni) i quali hanno potuto trasferire la loro esperienza a chi, con nuove energie, può svolgere un ruolo così importante. Ciò che più conta per affrontare il futuro, sottolinea Petroni, non è tanto il numero dei soci, quanto la qualità, il valore, le capacità. L'età media degli Accademici si attesta a-

torno ai 59 anni, il che sta a dimostrare che le fila accademiche si incrementano di giovani. Il Presidente preannuncia una rotazione anche tra i componenti della nuova Consulta e una non sovrapposizione di incarichi (per esempio, tra Consultori e CT).

Si passa alla presentazione del Bilancio Consuntivo 2017 e il Segretario Generale e Tesoriere Roberto Ariani ne illustra le diverse voci (dopo aver evidenziato il "buono stato di salute" patrimoniale dell'Accademia) e, tra queste, richiama l'attenzione sul contributo confermato dal Mibact, anche grazie ai sempre più intensi rapporti di collaborazione con l'Accademia, e quello proveniente dal 5x1000, a dimostrazione del sentimento di unione dei soci con il sodalizio. Il Presidente dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, esprime l'approvazione del Collegio, rendendo noto anche il parere favorevole della società di revisione indipendente BDO. Sottoposto a votazione della Consulta, il Bilancio Con-

suntivo 2017 viene approvato all'unanimità.



Pier Carlo Lincio (Delegato del Verbano-Cusio-Ossola) e signora

Un bel tramonto sul lago di Garda accoglie gli Accademici a Lazise, presso la "Dogana Veneta", un celebre edificio del 1300 che nel 1600 ospitava la dogana della Repubblica di Venezia, ora restaurato e adibito a ospitare eventi.



Da sinistra: Raoul Ragazzi (Delegato di Merano), Roberto Doretti (CT Toscana Est), Ruggero Larco (Delegato del Valdarno Fiorentino)



Si respira aria di amicizia e serenità e piacere di stare insieme. Gustoso aperitivo a bordo lago e ottima cena di benvenuto a base di pesce lacustre: risotto alla tinca del Garda; maccheroncini con trota affumicata e rucoletta selvatica; filetto di lavarello in crosta di patate. Lo chef Simone, nell'illustrare i piatti, tiene a precisare che il lavarello è stato pescato la notte stessa e che i limoni utilizzati per il dessert (tartelletta con crema al limone e scaglie di cioccolato) sono quelli del Garda.

Paolo Petroni, nel dare il benvenuto ai 260 amici seduti a tavola, ringrazia il Delegato di Verona Fabrizio Farinati per il suo contributo nell'organizzazione dell'evento, e sottolinea come la numerosa partecipazione di Delegati provenienti da tutto il mondo (Australia, Brasile, Singapore, Stati Uniti, tanto per citare i più lontani) rappresenti un eccezionale stato d'animo e un segno di salute dell'Accademia, dove la gioia di stare insieme unisce i soci in una grande famiglia.

Il giorno successivo, l'Assemblea si riunisce per l'elezione del Presidente e degli altri Organi centrali. Le votazioni si svolgono, per assicurare privacy e serenità di giudizio, all'interno delle cabine predisposte. Lo spoglio viene effettuato, alla presenza del notaio, da 8 scrutatori non candidati.

Prima del voto, vi è una dichiarazione da parte della Delegata di Benevento, Emilia Pati, che motiva la sua autocandidatura alla Consulta accademica.

Durante lo spoglio vi sono liberi interventi dei Delegati, e così si susseguono, tra gli altri, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, che mette in evidenza la *mission* culturale e civile dell'Accademia in un mondo inquieto come quello odierno; uno dei Vice Delegati di Napoli, Nando De Santis, il quale si complimenta con il Presidente per l'attività svolta e avanza alcuni suggerimenti per favorire l'ingresso dei giovani, argomento ripreso anche dal Delegato di Avezzano e della Marsica Franco Santellocco Gargano. Roberto

Zottar, Delegato di Gorizia, propone di conoscere il tema dell'anno con un maggiore anticipo, al fine di supportare al meglio le pubblicazioni a esso collegate. Sono molti, inoltre, i Delegati esteri che si avvicinano sul palco per evidenziare il difficile lavoro di far conoscere e apprezzare sempre più l'Accademia "decentrata" in Paesi in cui, spesso, la Delegazione rappresenta non un piccolo territorio ma un'intera Nazione, dovendo anche interagire con la comunità ospitante e in un'altra lingua (Laura Melara-Dürbeck, Francoforte). Apprezzamento per quanto il Presidente ha realizzato in questi tre anni, per venire incontro alle esigenze delle Delegazioni estere, con la Newsletter in inglese, la rivista, e la nomina di alcuni Consulenti che risiedono fuori dell'Italia, è espresso da Mariella Salvatori (Vice Delegata, Los Angeles) che auspica una sempre maggiore considerazione nei confronti della comunità italiana. Il Delegato di San Paolo, Gerardo Landulfo, si sofferma sull'importanza delle iniziative in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ricordando che la Delegazione, già da alcuni anni, promuove un'azione che coinvolge chef italiani per far conoscere la cucina regionale. Altri oratori prendono la parola per raccontare esperienze di condivisione di motivazioni e amicizia fra Delegazioni di un comune territorio (Gianluigi Trevisani, Cesena); azioni volte a incrementare il numero di ristoranti che offrono cucina italiana (Andrea Negri, San



L'Assemblea dei Delegati



Paolo Petroni con il notaio Emanuele Magnano San Lio



Marino), tema ripreso anche dal neo Delegato del Principato di Monaco, Luciano Garzelli, il quale sottolinea pure che l'Accademia è molto apprezzata dalle Istituzioni, nel suo territorio, dove l'Ambasciatore stesso ha chiesto di entrarne a far parte e il principe Alberto partecipa sovente alle riunioni conviviali.

La prima parte della riunione dell'Assemblea si conclude con la presentazione, da parte di Paolo Petroni, del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, *I Sapori dell'Orto*, appena uscito in libreria, che viene distribuito agli Accademici.

I 204 Delegati hanno votato: Paolo Petroni è confermato Presidente dell'Accademia per i prossimi tre anni. Con lui sono stati eletti i 15 membri elettivi della Consulta, i Revisori dei Conti e i Probi Viri (vedi pag. 2).

Commosso, Petroni ringrazia i Delegati e illustra i programmi futuri, tra cui un'intensa attività di promozione all'estero, le iniziative editoriali, tra le quali è previsto un ritocco alla rivista per rendere più omogenei gli argomenti. Preannuncia anche una nuova struttura del Centro Studi "Franco Marengli", con la suddivisione in gruppi di lavoro per affrontare meglio i vari settori in cui si articola il panorama gastronomico, affinché il CSFM sia un vero motore di idee e di fatti. La cultura è importante per l'Accademia e se siamo elitari, afferma con forza il Presidente, dobbiamo esserne orgogliosi e proseguire sulla strada di una sana critica gastronomica, con la capacità di affrontare il futuro e gli anni Duemila, con un'ampia visione culturale sulle nuove tendenze gastronomiche.

Esprime, infine, l'orgoglio di essere Presidente di questa Accademia.

Cena di gala in onore degli Organi eletti (nel pomeriggio la nuova Consulta aveva eletto i membri del Consiglio di Presidenza), nello splendido Palazzo Verità Poeta, una dimora patrizia del 1700, con stupendi affreschi e arredi. Nell'incantevole giardino sono serviti tantissimi tipi di antipasti dai *finger food*, tra i quali le piccole uova di quaglia

I membri elettivi della nuova Consulta. Da sinistra: Vincenzo Rizzi, Renzo Rizzi, Luciano Garzelli, Roberto Robazza, Francesco Maria Palomba, Germano Berteotti, Maurizio Fazzari, Italo Sciarretta, Andrea Nicola, Gianni Carciofi, Marinella Curre Caporuscio, Giocchino Giovanni Iapichino, Adriana Liguori Proto, Mauro Felice Frascisco, Fernanda Maranesi



Un momento della cena di gala

all'occhio di bue, ai fritti, ai salumi, ai pesci. È stata un'ulteriore occasione per trascorrere lunghi momenti insieme, durante i quali gli Accademici hanno potuto conoscere i Delegati esteri e rinsaldare rapporti di amicizia e di condivisione. Lo stesso è avvenuto a tavola, gustando quanto preparato dall'organizzazione "Burro e Salvia": tortellini

artigianali di Valeggio al burro e salvia; tournedos di manzo marinato alla senape; "millefoglie strachin" della famosa pasticceria Perbellini.

"Portiamo in alto il nome e i valori dell'Accademia - conclude con entusiasmo Paolo Petroni - lavorando tutti insieme, in amicizia".

See International Summary page 70



Il Presidente Petroni si congratula con il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati



Le mani nel piatto

Chini su un piatto, a distanza ravvicinata, senza nessuna protezione tra bocca e pietanza, molti chef aggiustano con le mani le loro creazioni.

DI ANDREA CESARI DE MARIA

Delegato di Milano Duomo

Le disposizioni sanitarie, in materia di igiene nella somministrazione, sono piuttosto stringenti e vincolanti, sempre più osservate perché sempre maggiore è l'attenzione alla salute in tutti i suoi aspetti.

Lontano è il tempo del pressapochismo, dell'improvvisazione, anche perché precise leggi regolano tutto e i controlli sono, di norma, approfonditi e frequenti. Dalle cuffiette per gli operatori, ai copriscarpe, alle pinzette per le affettatrici del banco dei salumi, ai guanti per prendere il pane, a tutto un insieme di strumenti atti a prevenire il benché minimo contatto con quanto verrà poi portato alla bocca. Senza dimenticare il celebre cappello dei cuochi di cui abbiamo recentemente visto una

impressionante rassegna ai funerali di Paul Bocuse. C'è una sola categoria che parrebbe indenne da obblighi e impegni di qualsivoglia natura: quella degli chef, ormai dei *maître à penser*, svincolati sempre più da tutto e da tutti, spesso anche dall'obbligo del cappello di cui precedentemente si è detto.

È per loro un vanto quello di farsi immortalare intenti all'ultimo allestimento di un piatto, con una brutta parola all'impiattamento, più raramente dietro un fornello, anche se è a questo che devono la loro celebrità.

Fin qui non ci sarebbe nulla di male; quello che invece desta, sempre o quasi, più di una perplessità è la posa in cui, di norma, si fanno riprendere. Chef chini su un piatto, a distanza ravvici-





nata, senza assolutamente nessuna protezione tra bocca e pietanza, né mascherina né similari, con tutte le possibili influenze e germi in agguato, pronti a tramettersi, soprattutto ma non solo, in periodi di epidemie influenzali. E, ancor più grave, toccando il cibo (quello che pochi istanti dopo finirà nella nostra bocca) con le mani, per ottenere quel risultato scenografico che ormai fa parte integrante del successo di un piatto, di un ristorante, di uno chef.

Se i nostri antenati latini dicevano giustamente che *“prima digestio fit in ore”* (la prima digestione avviene in bocca), al giorno d’oggi potremmo certamente affermare che il primo apprezzamento per un piatto avviene dalla sua presentazione, dall’impressione visiva, tanto che spesso si sostiene che ormai certi piatti vengono quasi giudicati più per il loro aspetto che per il loro sapore.

Nasce tutto, secondo il mio modesto parere, dal Giappone, da sempre custode dell’armonia, sia questa riscontrabile nei fiori con l’*ikebana*, nei giardini zen, nell’armonia del *feng shui* (arte geomantica cinese), nelle pitture e incisioni di Hokusai, fino alla pulizia delle forme di carta degli origami.

Poteva fare un’eccezione la cucina? No di certo, tanto che sorge il sospetto che numerosi cuochi abbiano addirittura fatto un corso di shangai (gioco giap-

ponese, anche questo dei nostri verdi anni, che consisteva nel rimuovere bastoncini di legno senza toccare quelli contigui), tale è la maestria nel disporre le loro creazioni nello spazio esiguo di un piatto.

Per carità, nessuno vuole tarpare le ali ai cuochi, né mettere un freno alla loro creatività, né ci sogniamo di rimpiangere le scene di innumerevoli protagonisti di film western, in cui un mestolo di legno sbatteva un’improponibile sbobba in un altrettanto improponibile piatto di latta o similare.

Anche se la tradizione vuole che l’uso delle posate risalga addirittura a Venezia nel 1060, una vera rivoluzione nel loro utilizzo avvenne a Sheffield, in Inghilterra, nel XIX secolo, segno questo che il problema dell’igiene a tavola era già allora decisamente sentito.

L’igiene, quindi, ha i suoi sacrosanti diritti, e toccare quanto sta per essere portato alla bocca, con le mani, siano pure quelle famose di uno chef magari stellato, non è il miglior approccio possibile. Sebbene persino Shakespeare affermasse che *“è un cattivo cuoco quello che non sa leccarsi le dita”*.

Da sempre, in sala operatoria, si usano guanti, che consentono una presa perfetta, e mascherine che tengono lontano germi e batteri.

E allora, perché non chiedere, anzi pre-

tendere, da chiunque entri in contatto con un prodotto che, a sua volta, entrerà a contatto con la nostra bocca, il rispetto di una delle più basilari norme di igiene, dotandosi di semplicissimi strumenti quali quelli precedentemente menzionati? Senza dimenticare il già citato cappello, non solo scenografico ma anche protettivo nei confronti di terzi, se solo si pensa all’attenzione con la quale si pretende l’uso della cuffia in ogni piscina del nostro territorio per evitare che i capelli possano entrare a contatto con altre persone.

E soprattutto, evitare di immortalare i protagonisti della cucina in pose come quelle spesso presenti sui media, mani e fiato sul piatto, non certo educative per l’attenzione a quanto viene messo in bocca da parte delle nuove generazioni. Credo che ognuno di noi, chiamato a scegliere, preferirebbe essere garantito in materia di igiene, rinunciando magari a una zucchini e una carotina tagliate a *julienne* a mo’ di cappellino, se queste compaiono su una preparazione aggiustata con le mani, perché riesca e mantenere il suo equilibrio precario.

Non dimentichiamo che, come scriveva Gauguin, *“molti eccellenti cuochi si rovinano nel tentativo di diventare artisti”*.

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





Falsi miti in cucina

Ricercatori, medici, scienziati e Istituzioni lavorano a un progetto per spazzare via tutta la pseudoscienza che ruota attorno al cibo.

DI ANGELO TAMBURINI

Delegato di Siracusa

Per contrastare il fenomeno delle *fake news* alimentari, è necessario tornare alla “verità scientifica” e, per questo, gli Organismi deputati, Ministeri, ricercatori, scienziati e studiosi del settore stanno lavorando a un progetto comune di informazione per combattere le false notizie. Lo scorso aprile, a Roma, alcuni esponenti di medicina e scienza hanno deciso di mettere nel mirino le *fake news* nel campo della corretta alimentazione. Lo scopo è stato di spazzare via pregiudizi, mode, cattiva informazione, insomma tutta la pseudoscienza che ruota attorno al cibo. Molti sono pertanto gli “esempi di falsi” che la scienza cerca di chiarire e fra questi: la buccia di mele e pere non è particolarmente ricca di vitamine, ce ne sono di più nella polpa; il glutammato non dà il mal di testa; lo zucchero di canna non è migliore di quello bianco;

la fettina di vitello non è il tipo di carne più nutriente; l'anemia non si cura mangiando spinaci. La lista di affermazioni “controcorrente” potrebbe continuare a lungo. Ne aggiungiamo solo una: la spremuta d'arancia contiene anche sostanze classificate come cancerogene (già, proprio la salutare spremuta!). Può, inoltre, sembrare strano che, quando si tratta di cibo, i “falsi miti”, sono davvero tanti. Il mito diventa credibile quando si innesta su qualcosa di cui sono tutti sicuri: per esempio, il fatto che l'intervento dell'uomo peggiori il prodotto, mentre di solito nell'industria alimentare vale esattamente il contrario. Non c'è dubbio: ciò che è considerato naturale è visto come più buono, più sano e più sicuro. Per esempio, molti credono che più è lunga la lista degli ingredienti di un alimento peggio è, ma ciò demonizzerebbe il minestrone! O,

ancora, che la cottura riduca i nutrienti contenuti nei cibi, mentre, di solito, è il contrario, perché aumenta la capacità dell'organismo di assimilarli. L'amore verso il naturale è anche alla base del successo dei prodotti biologici, oltre che della generica convinzione che il cibo “del contadino” sia migliore degli altri: ma non è sempre così. Non è migliore dal punto di vista nutrizionale, per esempio: per stabilire se gli alimenti di origine biologica siano più sani e nutrienti di quelli convenzionali, infatti, la Food Standards Agency (l'agenzia britannica per la sicurezza alimentare), nel 2009, ha commissionato la più grande rassegna di ricerche scientifiche mai effettuata in questo campo. I ricercatori hanno esaminato i risultati di tutti gli studi che avevano messo a confronto, dal punto di vista nutrizionale, prodotti biologici e prodotti convenzionali. Il risultato è stato che per 16 delle 23 categorie di sostanze nutritive analizzate non ci sono differenze tra i vegetali prodotti nei due modi. Invariati, per esempio, calcio, potassio e vitamina C. In generale, i prodotti convenzionali avevano in media un contenuto più alto in azoto, mentre quelli biologici contenevano più zuccheri, magnesio, zinco e flavonoidi. In ogni caso, la rassegna ha concluso: “Non ci sono prove che una dieta più ricca delle sostanze che si trovano in quantità maggiore nei prodotti biologici possa portare benefici a individui che abbiano una normale dieta variata”. Tali risultati sono poi stati confermati, nel 2012, da un'altra vastissima ricerca dell'Università di Stanford. Certo, il biologico ha altre virtù: i prodotti, di solito, contengono meno residui





di pesticidi; poiché i frutti vengono spesso raccolti più tardi, in genere sono più gustosi; inoltre, i metodi *bio* inquinano meno i suoli e hanno la funzione di preservare paesaggi agricoli che con i metodi intensivi andrebbero scomparendo. Del resto, la preferenza per ciò che è naturale, di per sé, non ha senso, almeno dal punto di vista chimico. Si potrebbe dire che siamo affetti da chemofobia, un rifiuto istintivo delle sigle chimiche. Invece, una sostanza chimica di sintesi è identica alla stessa sostanza prodotta in natura: nei viventi, è sempre la dose che fa il veleno. La stessa sostanza chimica, cioè, può essere utile o addirittura essenziale all'organismo a basse concentrazioni e tossica in dosi più alte.

Ci sono poi alcuni miti che diventano popolari perché sorprendono, come "la frutta va mangiata lontano dai pasti", falso! Così si è diffusa la bufala della "dieta alcalina", basata sul fatto che poiché il nostro sangue è lievemente alcalino (ha cioè un pH di circa 7,4), bisognerebbe "alcalinizzare" l'organismo mangiando alcuni tipi di frutta ed evitando cibi come le carni, accusate di essere "acidificanti". Ideata dal medico statunitense Robert Young, è scientificamente assurda perché, se il pH del sangue crescesse oltre 7,8, o diminuisse sotto 6,8, moriremmo.

Un'altra "dieta bufala", che sta diventando popolare, è quella detta "del gruppo sanguigno", ideata dal naturopata americano Peter D'Adamo: a se-

conda del gruppo sanguigno cui si appartiene, bisognerebbe mangiare certi cibi ed evitarne altri. Un'idea del tutto sballata.

I miti sulle diete sono tanti: non è vero che bisogna mangiare poco e spesso: non c'è differenza, in realtà, fra tre pasti abbondanti o sei frugali, come appurato da uno studio australiano. E il digiuno non disintossica. Se prolungato, può produrre un'autointossicazione da chetosi.

Molti, invece, sono i cibi dei quali una caratteristica del tutto secondaria è stata esaltata (come il ferro negli spinaci: il fegato del bovino ne contiene per quattro volte, i fagioli secchi per tre volte, il cioccolato fondente amaro per due volte) oppure demonizzata (come il contenuto di grassi nella carne di maiale, oggi spesso più magra di quella bovina). Non è vero, per esempio, che lo zucchero grezzo sia da preferire a quello bianco raffinato. Ancora una volta è colpa del pregiudizio contro gli alimenti più lavorati in favore di quelli ritenuti più naturali: la molecola dei due zuccheri è la stessa. Si crede che la frutta non vada sbucciata perché si perderebbero vitamine: la buccia contiene fibra (presente anche nella polpa, però) ma non è particolarmente ricca di vitamine. E mangiarla a fine pasto, come si è detto, non fa male, anzi, il fatto che contenga vitamina C facilita l'assunzione del ferro presente negli alimenti vegetali che altrimenti sarebbe meno disponibile; inoltre, la sua acidità contribuisce a ri-

pulire la bocca dai grassi. Un altro grande accusato, del tutto a torto, è il glutammato monosodico, un esaltatore di sapidità tipico della cucina asiatica, marchiato come pericoloso, tossico, allergenico e addirittura cancerogeno. Tuttavia, assicurano i ricercatori, sono stati condotti molti studi che hanno scagionato il glutammato che è il sale di un aminoacido, l'acido glutammico, costituente fondamentale delle protei-

ne, presente in parecchi alimenti (pomodori, carne, pesce, parmigiano, ecc.).

Anche sull'uovo vi sono numerosi pregiudizi, tra l'altro quello che sia difficile da digerire, ma tutte le ricerche confermano che è uno degli alimenti più digeribili in assoluto. Si pensa anche che l'uovo crudo sia più nutriente di quello cotto, ma è vero l'opposto: basta che l'albumina si sia coagulata con la cottura perché l'intestino umano diventi capace di assorbire l'albumina.

Ancora qualche mito da sfatare? Il pesce non è poi così ricco di fosforo: ci sono alimenti che ne contengono di più, come i legumi e la frutta secca. E, comunque, assumere più fosforo con l'alimentazione non aiuta la memoria. Le carni bianche non sono in generale più magre di quelle rosse (un etto di lombata ha solo cinque grammi di grassi mentre un etto di coscia di pollo può arrivare a nove grammi). L'amaro, a fine pasto, piace, ma non fa digerire: l'alta gradazione alcolica dei liquori, intorno ai 30-35°, irrita le pareti dello stomaco e può rallentarne lo svuotamento; aiuta, invece, un bicchiere di vino durante il pasto, perché la bassa gradazione alcolica stimola la secrezione gastrica.

In conclusione: informarsi, tenendo come punto di riferimento gli organismi scientifici deputati al controllo della salute, può tutelarci dalle *fake news* alimentari, che invadono i media, e migliorare anche la qualità della vita oltre quella di ciò che gustiamo.

See International Summary page 70



Qualità della ristorazione

La qualità è per molti aspetti considerata un concetto relativo.

DI ROBERTO VASARRI

Delegato del Valdarno Aretino



Da uno studio della facoltà di Agraria dell'Università di Milano: "La qualità va intesa come caratteristica, conformità alle specifiche tecniche, o come valore di adeguatezza all'uso". Si compone di una parte fortemente oggettiva, gli aspetti tecnici che devono soddisfare le specifiche, ma anche di una parte assolutamente soggettiva, gli aspetti che devono soddisfare le aspettative.

Persone diverse percepiscono, in uno stesso prodotto, livelli qualitativi distinti. Il livello qualitativo di un prodotto, tra l'altro, non è statico, ma dinamico, in quanto i gusti delle persone si evolvono nel tempo.

Gli aspetti della qualità dei prodotti della ristorazione sono: sicurezza igienica e tossicologica; qualità sensoriale, che deriva da fattori innati ed esperienza soggettiva; qualità merceologica,

determinata dalla conformità delle caratteristiche del prodotto; qualità tecnologica, per esempio conservabilità, comodità d'uso, tipo di confezionamento e qualità nutrizionale.

La qualità di un alimento è quindi il risultato di una serie di fattori diversi, tra loro correlati. Di questi alcuni sono percepibili, altri no; dipendono dall'alimento, altri dal consumatore.

Se si tratta di valutare una preparazione, una pietanza cucinata, quindi, gli aspetti qualitativi si confondono con i gusti personali, rendendo la valutazione aleatoria: occorrerebbe recuperare la maggiore oggettività e onestà di giudizio possibile, cercando anche di far tesoro delle esperienze precedenti.

Siamo orgogliosi della ricchezza enogastronomica italiana, della nostra cucina, dell'eccellenza dei nostri prodotti. Nei ristoranti che andiamo a visitare,

spesso, vengono usate materie prime che, però, non hanno niente a che vedere con il nostro Paese e con la stagionalità che la cucina sana richiederebbe. La natura insegna che non sempre tutto è disponibile e questo vale per ogni prodotto della cucina. Accade che i ristoratori non abbiano il tempo per andare alla ricerca della materia prima migliore o non lo ritengano importante affidandosi ad aziende che lo fanno per loro, cercando cibo sempre pronto e disponibile tutto l'anno e con la garanzia di una consegna precisa e puntuale. Si privilegia, per la scelta dei prodotti, la comodità e l'economicità, aspetto certamente importante per far sopravvivere l'impresa; spesso, però, trascurando la qualità.

Per di più, nei ristoranti, molto di frequente il conto non è adeguato al cibo e al servizio; se è vero che il concetto di qualità sia relativo occorrerebbe pretendere almeno l'onestà commerciale. Se come Accademici amate il cibo, i sapori e le tradizioni, girate, esplorate, costruite il vostro personale metro di giudizio, non accontentatevi delle mode, e soprattutto non lasciatevi influenzare dall'opinione degli altri: la conoscenza fa la differenza.

Cerchiamo di scoprire e valorizzare i produttori e i prodotti di cui l'Italia è ricca, per far sì che non sia solo l'aspetto economico a prevalere, ma la passione, l'etica di chi crea qualcosa di buono e di sano nel rispetto della natura.

Pensiamo sempre che la nostra salute e il nostro essere dipendono dalla mano che porta il cibo alla bocca e dalla sua qualità.

See International Summary page 70



Paste ripiene: ma quali?

In Italia ogni paese ha la propria ricetta tipica di pasta ripiena, e l'argomento è inesauribile.

DI LUCIO PIOMBI

Delegato di Bergamo

Sull'argomento si potrebbero scrivere volumi e volumi facendo un lungo viaggio attraverso tutte le regioni della nostra bella Italia.

Anche su questa rivista sono stati pubblicati diversi articoli sull'argomento, poiché, non solo ci sono le paste ripiene tipiche regionali, ma ogni città ne ha più di una; anzi, ogni paese! Ne ho esperienza personale come appassionato di cucina, essendo nato e vissuto sino ai vent'anni in Emilia, prima di trasferirmi a Bergamo. In casa mia, le discussioni fra i miei genitori, entrambi appassionati di cucina, erano all'ordine del giorno e perdonatemi se espongo un aneddoto personale che ritengo divertente e che riguarda proprio il titolo.

Mio padre era nato a Brescello, paese della Bassa Reggiana, a due passi dal Po, ma con una forte influenza gastronomica della vicina confinante provincia di Parma; mia madre era nata a Boretto, a soli cinque chilometri da

Brescello, ma strettamente legato a Reggio anche per la cucina. Ebbene, a Natale, c'era sempre da discutere se realizzare il tipico piatto da servire a pranzo con il brodo di cappone e cioè i tortellini, con l'aggiunta, nel ripieno, della mortadella (per Reggio ci vuole una piccola quantità di mortadella oltre alle varie carni), oppure, secondo la tradizione di Brescello (influenzata dagli anolini parmigiani), senza mortadella!

Ma spaziamo, sempre con la ricetta del ripieno dei tortellini e dei cappelletti, tanto per restare in argomento, a Bologna, dove la percentuale di mortadella aumenta; poi a Modena, dove aumenta ancora di più insieme alla luganega e, sempre in percentuale, accresce anche la quantità di formaggio grana e compare una grattatugiatina di noce moscata, e infine a Reggio, dove è d'obbligo un po' di prosciutto crudo che diviene essenziale a Parma. Questo per il ripieno. Bisognerebbe, tuttavia, dilungarsi anche sul numero di uova nella sfoglia che dovevano essere uno in più a Bologna e Modena e uno in meno (sempre nella ricetta per quattro persone) a Reggio e Parma; e poi sulla grandezza, sulla forma: arrotolati sul dito medio o sul mignolo; non si finirebbe più. Per non perderci, a proposito del ripieno, sui tortelli di zucca. A Parma, per l'influenza della vicina Cremona, nel ripieno, è ben visto un passaggio di mostarda senapata e di amaretto, che deriva dalla regola cremasca. Passiamo alla Lombardia e cioè, soprattutto, a Bergamo e Brescia, senza perderci nei paesi della Bassa e delle valli. È noto che la "guerra dei casonsei", ti-





Tosei



Bertù di San Lorenzo



pica pasta ripiena lombarda, è fra Brescia, che vanta la primogenitura, e Bergamo che, giustamente e con l'approvazione storica degli studiosi di gastronomia, mette in campo altre tre diverse paste ripiene tipiche e che pochi conoscono.

Se dovessimo diffonderci sulle varietà e sui segreti del ripieno non ci fermeremo più; pensate che sia in città sia in un paese della Bassa Bergamasca, a Stezzano, vendono i casonsei alla cannabis light che è in piccola quantità nel ripieno; curiosità interessante.

La storia insegna che il casoncello ha come base certa la necessità di utilizzare, per il ripieno, soprattutto gli avanzi della settimana. Anche il noto condottiero di ventura Bartolomeo Colleoni (che ha il suo bellissimo mausoleo in piazza in Città Alta, a Bergamo) cita questo piatto come "piatto della festa" e il suo nome deriva dal latino *caseus* ossia "formaggio", che è sempre presente in tutte le innumerevoli versioni del suo ripieno.

Molti autori parlano, già nel 1500, di questa pasta ripiena (il Folengo, il Lando ecc.), ma per averne la ricetta bisogna attendere il Luraschi, anche lui bergamasco, che nel 1826 la riporta, in un suo libro "economico". È lui il primo a fornirla e con ciò, storicamente, la "guerra del casoncello" è vinta da Bergamo con buona pace dei cugini bresciani.

È bene, inoltre, sapere che da quattro decenni la Delegazione di Bergamo ha

depositato il disciplinare della ricetta dei "casonsei de la Bergamasca", con forma a mezzaluna, diametro dai 6 ai 7 cm, realizzati con una pasta abbastanza grossa, fatta preferibilmente a mano, con quattro parti di farina doppio zero e una sola di grano duro, con due uova ogni chilo di farina e con la presenza, nel ripieno, di una parte di pasta di salame, pere abate, grana, carne bovina arrostita, uva sultanina, amaretto e spezie: è la ricetta tipica della zona di Trescore.

Le altre tre paste ripiene tipiche bergamasche sono gli "scarpinocc de par", i "bertù" e i "tosei". I primi sono più poveri e più piccoli rispetto ai casonsei, con pasta più spessa, poche uova, burro e latte; il ripieno è costituito da pane, grana, prezzemolo, uova, aglio e numerose spezie; anche la forma è diversa: a triangolo.

I nomi "bertù" e "tosei" derivano da una lingua (vera e propria lingua che non è un dialetto) che parlano solo i pastori e che è segreta per tutti; viene tramandata da padre in figlio ed è il "gai" che serviva per far conoscere, nella transumanza delle greggi dalla montagna alle pianure e ritorno, i passaggi più facili dove i vari proprietari permettevano alle pecore di mangiar l'erba e dove non si rischiava l'abigeato. Impossibile imparare questa lingua se non si è pastori; non esiste vocabolario.

In lingua "gai", i "bertù" originari di Rovetta, paese in Val Seriana subito

dopo Clusone, significano "orecchie d'asino" e ispirandosi alla loro forma, mentre i "tosei", di forma più quadrata e piatti, prendono il nome dalla parola, sempre in lingua gai, frumento: pasta più scura, con farina poco raffinata, e con ripieno estremamente povero: pane, formaggio, erbe aromatiche e un po' di avanzi di salame. I primi sono preparati con farina integrale, pochissime uova e un ripieno a base di cotechino sgrassato, formaggio e pangrattato, mentre i secondi hanno una sfoglia più grossolana, sempre fatta a mano, e con i bordi irregolari: sono grandi e al massimo ne vengono serviti quattro o cinque per commensale.

Tutte le paste lombarde vanno condite con burro, nel quale far soffriggere numerose foglie di salvia, e guai pensare al ragù che è un condimento da ricchi. In tutte le cascine della Bergamasca ci sono grandi e profumate piante di salvia e il burro si ricava dalla panna del latte, lavorata dalla "fomna" (cioè dalla donna di casa) con la sagola di legno. Così era una volta. Oggi il burro si compra al supermercato, ma non è buono come quello giallo oro, fatto con la forza del braccio che i più fortunati, amanti della montagna, trovano ancora in qualche cascina sperduta, con le mucche al pascolo, ai piedi della Presolana o del Monte Vaccaro e di tutte le belle verdeggianti Prealpi Orobriche.

LUCIO PIOMBI

See International Summary page 70



L'Area Megalitica di Aosta

Un luogo magico dove la cultura del cibo infrange le barriere del tempo.

DI ANDREA NICOLA

Delegato di Aosta

La storia del cibo e quella dell'uomo sono, da sempre, strettamente legate tra loro. In origine era l'uomo cacciatore-raccoglitore che si nutriveva di specie vegetali spontanee e soprattutto di carne, inizialmente cruda, ma che imparerà a cuocere dopo la scoperta del fuoco. Con l'epoca neolitica, l'uomo diventa progressivamente sedentario: s'insedia in un luogo, lo coltiva e lo fa fruttare. Particolari condizioni climatiche, unite alle peculiarità del suolo, alla chimica del terreno, alle conoscenze agricole, hanno portato al consumo, nella storia, di prodotti "figli" di un territorio e di una cultura.

Molti dei misteri di tale evoluzione sono svelati dall'Area Megalitica di Saint-Martin-de-Corléans, ad Aosta: un luogo suggestivo, dove storia, religiosità e

leggende popolari si sovrappongono a cavallo tra sacro e profano, tra mondo pagano e cristiano.

Questo museo conduce il visitatore in un viaggio nella storia del cibo nel cuore delle Alpi italiane nord-occidentali, un viaggio nel tempo, iniziato circa seimila anni fa, quando nel fondovalle, incorniciato da imponenti rilievi e solcato dalla Dora Baltea, gli uomini iniziarono ad arare i campi non tanto per ricavarne il cibo, quanto per seguire un rituale propiziatorio: l'agricoltura, quindi, diventa preghiera, la terra solcata viene invocata affinché sia nutrice di genti eroiche e di una solida stirpe di guerrieri.

Questo rituale si perpetuerà nei secoli, arrivando fino all'epoca romana quando, nel fondare una città, non si poteva

prescindere da una preventiva osservazione del cielo, alla ricerca del momento astronomico più benevolo e dal tracciare, servendosi di un aratro, il cosiddetto *sulcus primigenius*, il perimetro della nuova realtà urbana opportunamente orientato.

L'Area Megalitica di Aosta, attualmente, si sviluppa su 10.000 mq che raccontano una storia che ebbe origine dalla terra, da molteplici e ripetute arature, gesto tanto familiare quanto consueto in campagna: arare significa delimitare una porzione di terreno per farla in qualche modo "propria"; incidere la Madre Terra affinché accolga quei semi da cui dovrà nascere una nuova realtà, sia in termini di raccolto sia di insediamento.

E nel sito non si trovano solo i segni dell'aratura: oltre alla presenza di stele monumentali, tombe dolmeniche, eterni simboli della forza di una comunità, questo luogo conserva una serie di grandi fosse profonde fino a 2 m, scavate tra il IV e III millennio a.C., dove erano posti cereali, quali il farro e il frumento, semenze, macchine, leguminose, come vecce e cicchie. Questi resti, che parlano di un paesaggio agrario remoto e di contadini che lavoravano la Natura venerandone le forze imperscrutabili, sono testimonianze di cicli naturali, di stagioni, di colture, prodotti della terra e nutrimento.

L'Area Megalitica di Saint-Martin-de-Corléans rappresenta, dunque, un sito emblematico, dove la cultura agricolo-alimentare infrange le barriere del tempo.

See International Summary page 70





Gli studi della paleonutrizione

Un'applicazione moderna che consente di ricostruire il tipo di alimentazione delle popolazioni del passato.

DI GINO FORNACIARI
Docente Università di Pisa

Da alcuni anni, gli studi osteoarcheologici si avvalgono di metodi chimico-fisici che permettono l'acquisizione di nuovi dati quantitativi, utili per la ricostruzione della bioarcheologia delle popolazioni antiche. Una di queste applicazioni riguarda la paleonutrizione che ricostruisce, attraverso l'analisi chimica della componente organica dell'osso (il collagene), il tipo di alimentazione seguita dal gruppo umano in studio. Per mezzo delle indagini paleonutrizionali è anche possibile risalire al tipo di economia (agricoltura, allevamento), fornendo un contributo fondamentale alla ricostruzione dello

stile di vita delle popolazioni del passato. Tali studi hanno permesso, attraverso l'utilizzo degli isotopi stabili, di stabilire anche il contributo di specifici componenti della dieta di tali popolazioni.

Per quanto riguarda la classe nobile, sono stati studiati 25 individui della Basilica di S. Domenico Maggiore a Napoli (XV-XVII secolo) e 20 individui delle Cappelle Medicee, nella Basilica di S. Lorenzo a Firenze (XVI-XVII secolo), comprendenti rispettivamente i sovrani e la corte aragonese del tempo e i granduchi dei Medici di Toscana. Si è potuto dimostrare che essi seguissero

Basilica di S. Domenico Maggiore a Napoli





Giovanna d'Austria e Francesco I



una dieta estremamente ricca in proteine di origine animale.

Le somiglianze isotopiche, ben evidenti nelle coppie di coniugi o di fratelli, sono l'ovvia conseguenza di persone che vivevano nello stesso "ambiente" alimentare. La coppia più "carnivora" è costituita da Giovanna d'Austria e Francesco I, mentre la coppia Luigi e Caterina di Moncada - insieme a Ferrante d'Avalos - mostra la dieta più ricca in pesce di mare. Luigi Moncada e Ferrante d'Avalos, entrambi viceré spagnoli di Sicilia, vivevano a Palermo: l'alimentazione siciliana, ricca di pesce pregiato, costituisce la spiegazione più plausibile.

I dati isotopici, simili a quelli riscontrati in altre serie dell'Europa settentrionale, mettono chiaramente in evidenza un aumento significativo del consumo di pesce di mare nel basso Medioevo e in Età Moderna. È lecito pensare che il



fenomeno sia dovuto, oltre che a motivi economici, anche a una più stretta osservanza del precetto della vigilia, imposto dalla Chiesa. Infatti, in età rinascimentale e moderna, la carne era sempre proibita il venerdì e il sabato, la vigilia di importanti festività e durante l'Avvento e la Quaresima: tutti insieme, tali periodi di astinenza dalla carne potevano variare da un terzo alla metà dei giorni dell'anno.

Gli studi di campioni rurali della Toscana, invece, si posizionano a un livello nettamente inferiore rispetto ai nobili rinascimentali. Per la Pieve dei Monti di Villa, un campione di popolazione rurale medievale e postmedievale della Val di Lima lucchese, il valore degli isotopi si avvicina addirittura al livello degli erbivori terrestri. In Val di Lima, una fonte di energia derivava certamente dal consumo di castagne. Infatti, la fascia collinare è caratterizzata, ancora

oggi, da ampi castagneti su terrazzamenti, che raggiungono gli 800 m su entrambi i versanti. La castagna rappresentò certamente per queste popolazioni l'unica risorsa alimentare, tanto da essere definita "pane dei poveri".

Da segnalare nel campione ottocentesco della Pieve dei Monti di Villa e di Benabbio, in comune di Bagni di Lucca, una differenza significativa nell'apporto proteico fra i maschi e le femmine, che sembrava dimostrare un minore accesso di queste ultime alle proteine e ai cibi di origine animale. Si era ipotizzata una società contadina patriarcale, dove le donne, in posizione "debole" nella scala sociale, potessero avere a disposizione cibo meno pregiato, rispetto alla "forza-lavoro" maschile. Però, l'esame dei registri della Prefettura di Lucca, che riportano anche la professione dei deceduti, ha rivelato la presenza, fra i maschi, di ben 10 "possidenti", mentre fra le donne non ve ne erano e comparivano ben 8 braccianti. Pertanto, il motivo dell'alimentazione femminile più povera di proteine è più di tipo sociale che antropologico.

In conclusione, i primi dati ottenuti sono sufficienti a dimostrare l'interesse dei moderni studi paleonutrizionali. Essi sono finalizzati alla ricostruzione non solo della dieta, ma anche, in una visione più ampia, delle "esigenze" alimentari di gruppi particolari, e si affiancano all'antropologia fisica e alla paleopatologia per la ricostruzione dello stile di vita delle popolazioni del passato.

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).



Marinai caprettari

Dalle galee incanalavano le greggi nel centro storico verso i macelli. Il consumo della carne ovina un tempo era abbondante.

DI PAOLO LINGUA

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Vico dei Caprettari



A Genova esiste da sempre un “carrugio” (uno dei caratteristici vicoli stretti che sono peculiari della topografia della città medievale) che si chiama “Vico dei Caprettari”. Non è lontano - e in passato lo era ancora meno di oggi - dai moli del Porto Antico, ristrutturato come quartiere di passeggiate, spettacoli, musei, alberghi e ristoranti. Questo spiega il curioso *topos* della stradina, in una città che non è mai stata caratterizzata, anche nei suoi dintorni, da forti presenze agricole o di allevamento del bestiame domestico. Basterebbe ricordare che - sia nel Medioevo, sia nell’Età Moderna - persino il pollame era acquistato e trasportato su carri dal vicino Piemonte. La cucina e la gastronomia di Genova sono sempre nate nell’emporio e nel mercato piuttosto che sui campi. Ma torniamo al nostro vicolo. Come molti sanno, i Genovesi, dal XIII al XVIII secolo, esercitavano, per garantire le loro rotte mediterranee, una sorta di controllo costiero (e anche

territoriale) sulla Sardegna e sulla Corsica. Molte famiglie patrizie costituirono nelle due isole possedimenti terrieri e piccole signorie personali. Da questa situazione nacque un mercato che riguardava soprattutto il settore alimentare. I Genovesi acquistavano a prezzi stracciati, disponendo in abbondanza di moneta a differenza di altri piccoli Stati italiani, formaggi freschi e stagionati, tonni salati, la famosa bottarga (uova salate di delfino e poi di tonno, un po’ sul tipo del caviale), ma soprattutto importavano ovini, sia da latte sia adulti. Agnelli, capretti, pecore e montoni erano caricati vivi sulle galee e sulle “caracche” (navi da trasporto più capaci) e poi sbarcati sui moli. I marittimi, improvvisati pastori, insieme a inservienti dei macelli, incanalavano queste greggi nel centro storico, tra i carrugi, dove erano organizzati i macelli. La vendita al dettaglio era effettuata, dunque, con carne fresca. Di qui il nome, che resiste ancora oggi, del “Vico dei Caprettari”.

Oggi, a Genova, anche a Pasqua, il consumo degli ovini sulla tavola è scemato. Se ne è in gran parte perduta l’abitudine. Ma sino al secondo dopoguerra, gli ovini di tutti i generi erano frequenti sulle tavole liguri delle famiglie e dei ristoranti, anche perché, per l’abbondanza dei rifornimenti, il prezzo era abbordabile. Nella specifica gastronomia degli ovini non ci sono piatti particolarmente originali, ma piuttosto ricette che si possono trovare, più o meno simili, in molte altre regioni italiane. Abbiamo il “gianco e negro”, ossia, come in Toscana il “bianco e nero”: le interiora di capretto e di agnello (milza, fegato, pol-

mone, cuore e talvolta budellini) cotte in padella con olio, sale, prezzemolo e servite con succo di limone irrorato al momento. Poi si consumavano anche le costole di montone e di agnello (o capretto). Le prime si cucinavano in padella con grasso di bue, olio e burro e poi con aggiunta di vino bianco, ma prima di portarle in tavola si aggiungevano ciuffetti di finocchio.

L’animale di latte era, invece, passato prima nell’uovo, con cipolla e prezzemolo tritati, e quindi cotto nel burro. Il castrato, poi, di cui s’è perduta la traccia anche nelle macellerie, era cotto lentamente con cipolla, pomodori e funghi e irrorato con vino bianco e brodo. Tuttavia, il piatto che ha resistito di più, soprattutto sulle mense familiari di Genova e della Riviera di Levante (almeno sino a vent’anni fa), è la cosiddetta “fraccassata” di agnello che prevedeva la cottura separata dell’animale, tagliato a piccoli pezzi, e dei carciofi, in olio, aglio, prezzemolo e vino bianco. Dopo un’amalgama nel tegame, si aggiungevano tuorli d’uovo sbattuti, irrorati di succo di limone. C’è una variante, questa certamente genovese, che non prevede le uova bensì un’abbondante aggiunta di pinoli tritati.

È una vicenda curiosa questa della carne ovina in via di sparizione su tavole dove per secoli l’ha fatta da padrona. Resta il nome del vicolo. Non distante c’è il “Vico della fava greca”, ossia la fava secca e spezzettata che accompagnava, sino ai primi anni del Novecento, lo stoccafisso bollito. È rimasta una canzone dialettale: “stocchefiscio e bacilli”. Ma questa è un’altra storia.

See International Summary page 70



Luigi Gonzaga e le geometrie dolci

La sua felicità di bambino erano i dolcetti preparati con la pasta modellata all'involucro, farcita con miele, mandorle e fiori di gelso.

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



La figura di San Luigi Gonzaga è stata descritta in maniera talmente convenzionale, da soffocare la freschezza del vissuto, appartenendo all'aristocrazia europea: la corte dei Gonzaga era la più raffinata del suo tempo.

Figlio primogenito, nacque nel feudo di Castiglione delle Stiviere, da Ferrante Gonzaga e Marta Tana di Santena, il 9 marzo 1568. Destino volle che pochi anni dopo rimanesse indenne dalla Grande Storia.

Filippo II di Spagna, per sua gloria e in nome della Chiesa di Roma, impegnata l'Europa cristiana nella conquista del Mediterraneo centrale, nomina Ferrante Gonzaga comandante di tremila fanti da addestrare a Casal Maggiore, sulla riva del Po. Il Marchese dispone, allora, di portar con sé il pri-

mogenito e di iniziarlo al comando. Luigi, a cinque anni, si trova, beniamino della truppa, a usare linguaggi scurrili, inadeguati. Per gioco si ustiona il viso, sparando con un archibugio. Successivamente, carica di soppiatto una colubrina, dà fuoco alle polveri, col rischio di saltare in aria. Dopo simili bravate, Luigi è rispedito a casa.

La sua è l'età dei giochi. Occorre fornirgli il giusto equilibrio, proprio tra le mura domestiche del feudo: Castiglione, località amena, tra le colline e il lago di Garda, campagne fertili per la vite e il gelso.

In quegli orizzonti presero a configurarsi gusti, preferenze, abitudini, cui restò legato, e che lo stesso Luigi ebbe a manifestare più volte ai confratelli. Era tempo di sviluppare alcune discipline quali la logica e la simmetria, con un precettore. Dal canto suo, donna Marta, ebbe a risolvere il concetto geometrico: preparando dolcetti in stampi di quella fatta. Farina lavorata con ricci di strutto, modellata all'involucro, empita con miele, mischiato a mandorle pestate - quel che abbondava in quella Signoria - fiori di gelso sfatti. Posti al forno per la cottura. La felicità del bimbo erano le merende. Recuperando l'età, dava prova di impegno nello studio e nella meditazione.

Correva l'anno 1576, a Mantova la peste mieteva vittime. Per sfuggirla, i Gonzaga ripararono a Firenze, alla corte dei Medici. Luigi e i fratelli ebbero ulteriore consapevolezza del loro rango. Tuttavia, il ragazzo stava maturando decisioni importanti, riconfermate allorché l'Arcivescovo Carlo Borromeo - lontano parente dei Gonzaga

- impartì la Prima Comunione: Luigi avrebbe preso i voti, nonostante le aspirazioni paterne e gli schemi rigidi dell'aristocrazia dell'epoca. Lottò, fino al novembre del 1585, quando a diciassette anni entrò a Roma, nella Casa Generalizia, al Quirinale, per il noviziato nella Compagnia di Gesù.

I servizi ordinari volle svolgerli negli ospedali, anche quando un morbo cominciò a decimare la popolazione: si adoperò fino allo stremo. Gli restava solo la notte per l'orazione, gli studi di Teologia, l'eucarestia, sacrificando riposo per sei anni.

Finché ormai logoro e malandato, ebbe a soggiacere prostrato dalla febbre, con i segni evidenti del contagio. Espresse al suo confessore, Roberto Bellarmino, che si avvisasse la famiglia.

Al suo capezzale si alternavano confratelli, i Cardinali della Rovere e Scipione Gonzaga.

Era notte, tra le due e le tre, allorché si verificò un segno da raccogliere. Il valletto del Cardinal Scipione, entrato di sottocchi, mostrò al malato un vasoio inviato da donna Marta. A Luigi ormai allo stremo, ma lucido, parve farsi strada una nota delicata, già condivisa anni addietro. Troppo prezioso il momento: niente convenevoli. Luigi allungò la mano con sforzo per toccare il contenuto. Poi in un sussurro a padre Bellarmino: "Possibile che un'anima entri in cielo, senza neanche sfiorare il Purgatorio?". "Sì", fu la risposta immediata. "Andrete dritto in cielo".

San Luigi Gonzaga si festeggia il 21 giugno ed è Patrono di tutta la Gioventù Cattolica del mondo.

See International Summary page 70



“Gal de semensa”

Una preparazione propiziatoria, ancora oggi nei menu di ristoranti e trattorie del territorio.

DI GIORGIO VIEL

Accademico di Pordenone

Due di agosto, “Festa degli uomini” - o dei loro attributi, secondo un'altra maliziosa opinione - si dice da molti decenni a questa parte in alcune aree venete e friulane. Non si conosce con sicurezza il motivo di tale data. C'è una leggenda, legata all'occupazione napoleonica del Veneto, sull'attendibilità della quale sussistono parecchi dubbi. Certo è che la festa dell'inizio di agosto ha radici più profonde. Le popolazioni celtiche celebravano *Lugnasad*, “festa di Lug”, il primo di agosto. Era stata istituita, secondo i Celti, dallo stesso dio Lug (anche Lugos o Lugu) in memoria della sua madre adottiva Tailtiu, morta alle calende di agosto. Il dio convocò un raduno per la lamentazione, che doveva ripetersi ogni anno in quel giorno, sul luogo della sepoltura.

La festa aveva particolare risonanza a *Lugdunum*, “la città di Lug”, cioè Lione. Quando Augusto eresse la città a capitale della Gallia, riconoscendo la fama di tale celebrazione, dispose che il primo di agosto fosse giorno di festa per tutti. Di fatto sovrappose al culto del

dio Lug la glorificazione dell'immagine dell'Imperatore. La festa fu romanizzata - avvenne anche in Britannia, dove il nome compare come *Goel-aoust*, *Gul-austus* e *Gwyl Awst* - ora è la “festa di Agosto”, ma in origine era “festa di Augusto”, nome che prese il posto di *Lugnasad* e divenne festa pagana dedicata al raccolto.

Presumibilmente si ottemperava al rito, tra altri, di tenere in serbo l'ultimo covone, come raffigurazione dello spirito del grano, per darne una parte al bestiame con il proposito di irrobustirlo, mentre parte si univa alle messi dell'anno seguente per trasmettere loro la vigoria dello spirito del grano. In epoca cristiana, la ricorrenza prese il nome di *Lammas*. Con l'attestarsi del Cristianesimo, si consolidò come festa del raccolto e, con questo spirito, si perpetua anche, al presente, in diverse culture regionali, dove viene rievocata come fiera o banchetto.

Culti locali precedenti alle culture celtiche, contemplavano, inoltre, il sacrificio cruento di una personificazione animale o umana dell'anima del grano.



Carne e sangue della vittima sarebbero diventati di stimolo al terreno per una produzione abbondante e avrebbero assicurato prosperità ai fedeli che li avessero condivisi. Si può ipotizzare un collegamento, un legame simbolico

RICETTA CLASSICA DEL “GAL DE SEMENSA”

Ingredienti: il gallo vecchio, pulito e fiammeggiato, 100 g di pancetta, 1 grossa cipolla rossa, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di salvia, 1 bicchiere (125 cc) di vino bianco secco (Friulano delle Grave), 1 cucchiaio di conserva di pomodoro del tipo doppio concentrato, sale, pepe.

Preparazione: preparare un battuto finissimo con la pancetta, la cipolla e l'aglio. Tagliare il pollo a pezzi. In una pentola capace imbiondire il trito e rosolarvi il pollo. Aggiungere la salvia e il vino. Una volta sfumato, unire, a coprire, acqua calda, nella quale è stata sciolta la conserva. Salare e pepare. Far consumare l'acqua a fuoco dolcissimo (circa 2 ore).



tra i riti di un tempo e la tradizionale ricorrenza moderna.

Era usanza della campagna salvare qualche galletto proveniente dalle covate del nuovo anno; individuato tra questi il soggetto più valido allo scopo della perpetuazione della specie, veniva conservato a fini procreativi con il nome di “gal de semensa”. Concluso il suo ciclo produttivo, il gallo, giunto alla fine del suo compito, veniva cucinato e offerto al capofamiglia come allusivo rito propiziatorio. Il modo di cucinarlo, data l’età dell’animale, era una lunga cottura in umido.

Considerato, a esito di accurate ricerche di natura storico-letteraria e popolare, che il tradizionale “gallo in tecia del do de agosto” affonda le proprie origini nella memoria popolare del territorio della provincia di Pordenone, nel 2003, la Delegazione di Pordenone ha depositato con atto notarile la ricetta del “gal de semensa” per tramandarla ai posteri e promuovere la sua protezione come Stg (Specialità tradizionale garantita).

Si può senza dubbio affermare che lo scopo è stato raggiunto. Parecchi ristoranti e trattorie del territorio comprendono oggi, nel loro repertorio culinario, questa pietanza dal gusto un po’ “datato”, anche se non sempre, e non solo, alle calende di agosto.

Indagini, studi e ricerche, hanno permesso di individuare le peculiari caratteristiche di tale piatto in rapporto alle abitudini e alle possibilità agricolo-alimentari di quanti vivevano in zona. Tenendo presente la qualità degli ingredienti, comuni e diffusi, reperibili sul territorio, gli utensili e il metodo di cottura impiegati nelle famiglie e, soprattutto, i ricordi, gli insegnamenti e le tradizioni degli anziani, con costante riferimento a rigorosi criteri di classicità e di fedeltà, la ricetta codificata è quella più aderente alla formula che garantisce il gusto classico e tradizionale del “gal de semensa”, quale è quello che si gusta nelle famiglie in occasione della Festa tradizionale del due d’agosto.

See International Summary page 70

LA GALLINA DEL PARTO

Gli abitanti della Valdinievole hanno sempre lottato per ridurre l’area acquitrinosa del Padule di Fucecchio e conquistare maggior terreno da coltivare. Le bonifiche cinque-secentesche produssero la diffusione dell’insediamento colonico e gli interessi patrimoniali granducali spiegano la continuità degli interventi per il miglioramento di strade e idrovie, effettuati intorno alla zona umida anche nel XVIII secolo. Sotto Pietro Leopoldo, le residue fattorie granducali vennero alienate a privati, e la bonifica della Valdinievole si avvantaggiò dei provvedimenti economici, amministrativi, urbanistici e infrastrutturali degli anni Settanta e Ottanta del XVIII secolo. Proprio allora vennero costruiti i Bagni di Montecatini, il principale insediamento pianificato lorenesse, destinato a rimanere proprietà statale e oggetto di incisivi interventi.

Le case contadine del territorio si caratterizzano ovunque (persino nella pianura di Colmata, dove i Medici costrinsero i mezzadri a costruire, a loro spese, modeste capanne in terra e materiali vegetali e lignei) per le piccole dimensioni e per la scarsa diffusione delle connotazioni architettoniche (colombaie, portici e loggiati) che impreziosiscono molte dimore rurali toscane. Solo dalla seconda metà del 1700, per gli indirizzi politici e gli incentivi approvati da Pietro Leopoldo, sorsero case che rispondevano ai requisiti di “comodità” e “decoro”. La mezzadria era, così, molto diffusa e i benestanti avevano svariati piccoli poderi che, comunque, rendevano molto bene. Anche tra i mezzadri si crearono delle gerarchie: il contadino e la moglie più anziani erano oggetto di rispetto da parte dei più giovani. Erano loro che trattavano con i padroni la rotazione delle colture o le migliori da apportare nei campi, nelle vigne o nelle stalle. La moglie decideva e favoriva i matrimoni, gli intrecci tra le varie famiglie; consigliava le donne, le aiutava nei parti.

Pratolini, in “Metello”, anni dopo dirà, riferendosi a una signora dell’alta borghesia che comunque aspirava a cambiare di status: “meglio esser la prima delle ultime che l’ultima delle prime”... e così era per queste brave donne! La moglie del mezzadro anziano aveva il privilegio di portare alla padrona, alla nascita del primo figlio, un brodo di gallina, con la relativa carne, facendolo bollire a lungo perché si consumasse e si concentrasse (il famoso consommé). Non appena sapeva dell’inizio delle doglie, ammazza una bella gallina “stagionata” e preparava il famoso brodo, che ristorava la padrona, non appena aveva partorito. Questo diritto le spettava per il primogenito, ma anche per il secondo, nel caso in cui quello morisse, come spesso succedeva. Dopo, a scalare secondo l’anzianità, venivano le altre contadine, sempre assistite dalla supervisione della più anziana. (Roberto Doretti, Delegazione di Montecatini Terme-Valdinievole)



Le Guide gastronomiche si raccontano

Il loro valore aggiunto per la ristorazione e il territorio, nel corso dell'interessante convegno a Rovereto.

DI GERMANO BERTEOTTI

Delegato di Rovereto

La Delegazione di Rovereto ha organizzato un convegno, coordinato dalla giornalista e Accademica Francesca Negri, nel corso del quale le cinque più importanti guide gastronomiche italiane si sono trovate assieme per parlare del valore che il loro lavoro ha per il territorio e per la cucina regionale.

Il titolo dell'incontro, che si è svolto al Mart di Rovereto, era "Le Guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana": un tema ambizioso, che ha voluto puntare i riflettori sull'importanza delle guide per lo sviluppo culturale e turistico di un territorio, perché la cucina racchiude la storia, la cultura, le tradizioni e anche il lato *leisure* di

un luogo. Non solo, il turismo enogastronomico è costantemente in crescita, passando da un ruolo "accessorio" a componente in grado di influenzare le scelte di viaggio. I dati FIPE, relativi al 2017, confermano che la ristorazione italiana, con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il settore trainante della nostra filiera agroalimentare, più importante di agricoltura e industria alimentare.

Nonostante ciò, a oggi non esiste una classificazione istituzionale dei ristoranti, come invece accade per gli alberghi. Anche per questo motivo, le guide gastronomiche italiane hanno un ruolo importante e sono così ambite da chef e ristoratori.

Come funzionano queste guide? Quali sono le differenze tra di loro e soprattutto quale valore aggiungono ai ristoranti che riescono a esservi inseriti e, ancora di più, al territorio dove essi si trovano?

Secondo i dati dello studio "Taste Tourism", condotto dalla società GFC e riportati da Marco Do, Direttore comunicazione di Michelin Italia, l'indotto dei 356 ristoranti stellati italiani della Rossa più desiderata è di oltre 300 milioni di euro l'anno. "La cucina è un business in pieno sviluppo. Non si è ancora approfondito abbastanza su quanto valore abbia la ristorazione di alta qualità per il luogo in cui si trova. Chi segue questo tipo di ristorazione





- ha spiegato Do - si muove, dorme in un hotel, va a visitare un museo, in altre parole spende". "La guida Michelin - ha sottolineato Do - , non è un'edizione di critica gastronomica ma è una guida per chi viaggia. Lo dimostra la legenda che spiega il significato delle stelle, nate nel 1926: 1 stella 'merita la tappa', 2 stelle 'merita una deviazione', 3 stelle 'merita il viaggio'. L'unico criterio per l'attribuzione delle stelle, o l'inserimento di un ristorante in guida, è il piatto. Per noi non conta la grandezza di uno chef o il suo blasone; ci prendiamo un impegno importante con i nostri viaggiatori, ossia quello di garantire l'esperienza, che deve essere costante".

Da quella che oggi è conosciuta come "La Rossa" a quella che è stata la prima Rossa (nel 1931 diventerà verde), ossia la guida del Touring Club Italiano, che nasce nel 1894 da un gruppo di 57 velocipedisti, con l'intento di diffondere i valori ideali e pratici del ciclismo e del viaggio. Il suo target, ha spiegato Lorenza Vitali, collaboratrice storica della Guida TCI, "è la famiglia, con figli, che ha a disposizione un budget medio e che cerca di dormire, mangiare e viaggiare al meglio possibile. Oggi sono 280mila i soci del Touring".

Molti gli spunti proposti anche da Andrea Grignaffini, vice curatore della Guida Ristoranti de "L'Espresso". "La nostra guida nasce come critica gastronomica; il locale viene affrontato con un lungo racconto da parte dell'autore, che oggi è diventato più corto per esigenza di spazio. Il vero segnale dei tempi, nel giro di questi ultimi 10 anni, è sicuramente che c'è stata una svolta epocale nella cucina, un salto tecnico enorme. Il cibo oggi si presta a una lettura molto complessa. Il sapore di uno spaghetti cambia se messo in un piatto fondo o in uno piano. Lo stesso vale se si mangia un risotto con la forchetta o con il cucchiaino. La gastronomia non è più un esercizio palatale, ma mentale. Bisogna capire la funzione finale del progetto del piatto. Le guide oggi devono dare una lettura professionistica di un mondo ormai fatto da

alti professionisti: il nostro lavoro, quindi, non è mai stato così utile come adesso". La prossima edizione della Guida Ristoranti d'Italia de "L'Espresso" vedrà incorporare anche la guida ai vini.

Identità Golose, giunta all'edizione n. 14, è oltre una guida soprattutto un congresso di alta cucina. "Noi italiani - spiega l'ideatore di IG, Paolo Marchi - facciamo molta fatica a dare valore a un piatto: anche per questo il mondo della ristorazione internazionale non ci riconosce la forza creativa di altre Nazioni. Identità Golose cerca di tracciare le tendenze, di individuare le persone che hanno un'eccellenza da dire, una grande idea: non ragioniamo a livello regionale. E cerchiamo di valorizzare i giovani, provando a individuare prima degli altri gli emergenti". IG ha "un centinaio di collaboratori sparsi nel mondo. Come guida siamo solo online perché secondo noi le guide cartacee non sono più attuali".

Slow Food Editore nasce nel 1990 con l'obiettivo di sostenere, con una produzione libraria, i temi cari all'Associazione internazionale "con l'intento di difendere il cibo buono, pulito e giusto". L'esordio della casa editrice è affidato all'*Atlante delle grandi vigne di Langa*, seguito l'anno successivo dal best seller assoluto, con cadenza annuale, di *Osterie d'Italia*. "A volere questa guida è stato Marino Marini, e la prima edizione non riportava l'anno, perché l'intenzione era quella di fare un *unicum*. Invece, il successo fu talmente grande che si decise di continuare a editarla ogni anno", ha raccontato Eugenio Signoroni, Direttore dal 2012 della guida *Osterie d'Italia*. "La prima edizione riportava solo 700 segnalazioni dai soci. Oggi contiamo su 1657 segnalazioni; i nostri testi sono abbastanza lunghi perché vogliamo raccontare l'esperienza più che fare critica gastronomica. Non diamo punteggi, ma poniamo molta attenzione all'esperienza complessiva, allo stare bene, oltre che al mangiare bene. Per questo il ruolo dell'oste, di chi accoglie in sala, è fondamentale. Anche l'elemento del prezzo è distintivo per noi, perché si inclu-



dono solo i locali che propongono un pasto completo a non più di 35-40 euro vini esclusi".

Il convegno è stato aperto dai saluti del Delegato di Rovereto Germano Bertotti, dall'Assessore al Turismo e all'Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, dottor Michele Dallapiccola, dal Sindaco del Comune di Rovereto, dottor Francesco Valduga, e dall'intervento introduttivo del CT del Trentino-Alto Adige, Raoul Ragazzi. Un focus regionale è stato poi fatto dal Direttore del "Corriere del Trentino", "Corriere dell'Alto Adige" e "Corriere di Bologna", dottor Enrico Franco, e dall'Amministratore unico di Trentino Marketing, dottor Maurizio Rossini. Le conclusioni sono state affidate al Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani.

See International Summary page 70



Frumenti di varietà antiche

Un convegno volto a valorizzare la coltivazione dei grani teneri dimenticati.

DI ANNA RICCI PINUCCI
Delegata della Versilia Storica



La Delegazione della Versilia Storica ha tenuto un convegno dal titolo: “Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero”. L’incontro si è tenuto in Pietrasanta, presso il suggestivo chiostro di Sant’Agostino.

Davanti a un pubblico numeroso e attento, si sono succeduti i vari relatori presentando studi quanto mai interessanti e attuali.

Massimo Vincenzini, Accademico di Empoli, membro del Centro Studi “Franco Marengi”, nonché Ordinario di Microbiologia agraria a Firenze, ha intrattenuto sul tema: “Il lievito madre per la valorizzazione dei prodotti lievitati da forno”; caloroso e lungo è stato l’applauso al termine dell’intervento.

Il secondo relatore, Stefano Benedetti, professore di Genetica agraria a Firenze, ha presentato: “Frumenti di varietà antiche e loro caratteristiche nutraceutiche”. A seguire, Gabriele Cini,

consulente di pasticceria, ha messo in evidenza alcuni possibili utilizzi di grani antichi nella preparazione della moderna pasticceria.

Un coffee break ha permesso ai convenuti di poter gustare, in tempo reale, la pasticceria prodotta con farine autotone e di assaggiare varie qualità di pane. Nella seconda parte del convegno, il giornalista Gabriele Bindi ha incentrato la sua relazione su: “La biodiversità, dal campo alla tavola: la valorizzazione delle antiche varietà di mais e di frumento come opportunità per il territorio”.

In conclusione, la Delegata Anna Ricci ha ringraziato il pubblico per l’attenta partecipazione, invitando a scoprire e a utilizzare, anche nelle cucine familiari, le varietà antiche di grano tenero, le quali, dal punto di vista della salute, permettono una maggiore digeribilità e, tramite il loro utilizzo, fanno riscoprire di nuove ricette dimenticate.

Al termine del convegno, i numerosi partecipanti si sono ritrovati presso il ristorante “La Dogana” di Capezzano Pianore, dove hanno potuto gustare e apprezzare piatti che rispecchiavano i temi trattati. Eccone alcuni: crostone di pane artigianale, da farina di grani antichi, con cozze, peperone e baccelli freschi; polenta di mais antico al nero di seppia con uova di seppia marinate; spaghettono artigianale con farina di Senatore Cappelli al ragù di lepre; caciucco leggero di pesce povero con grano antico; crostatina di farina di grani antichi con crema allo zafferano e fragole.

La Delegata, infine, ha ringraziato i numerosi Delegati e Accademici provenienti non solo dalla Toscana, ma anche dal Veneto, dalla Liguria e dall’Emilia, che hanno partecipato e vivacizzato con la loro attenzione un incontro le cui tematiche hanno una valenza molto attuale.

See International Summary page 70



Storia e prospettive dell'enologia casertana

Dal più famoso Falerno, all'Asprinio, al Pallagrello, al Casavecchia, si auspica una maggiore valorizzazione dei vini e del territorio che li produce.

DI EDOARDO FILIPPONE

Accademico di Caserta

Che il Falerno fosse un grande vino dell'antichità è un fatto storicamente accertato. Lo testimonia, del resto, già molti autori Romani e Latini: nelle cene importanti (come in quelle di Trimalcione, dal *Satyricon* di Petronio), poteva capitare che venisse servito vino Falerno invecchiato anche di 100 anni. Vanno però fatte alcune precisazioni.

Il vino che si beveva in epoca romana non è quello elaborato prodotto oggi. Emergeva da processi di completa naturalità e grossolani, non basati su conoscenze tecnico-scientifiche, quali quelle emerse negli ultimi decenni. La caratteristica di maggior pregio dei vini dell'epoca era l'alta gradazione alcolica. E in effetti, sotto questo aspetto, il Falerno, prodotto da uve coltivate su terre calde, in parte di origine vulcanica e vicine al mare, era un prodotto eccel-

lente, sano e longevo. Ne va, inoltre, sottolineata la reale assoluta originalità: quella di essere stato il primo *cru* della storia. Dalla letteratura enologica internazionale, infatti, è stato riconosciuto come il Falerno sia il prodotto di un incrocio di elementi: non solo uva, ma anche terreno; contesto pedoclimatico; coltivazione e trasformazione. Tali caratteristiche sussistono ancora oggi. A partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, il riconoscimento di quelle potenzialità ha portato una prima azienda a decidere di produrre, proprio nell'*ager* Falerno, un vino cui fu dato il nome di "Vecchio Falerno", per creare un legame forte e riconoscibile con quello dell'antica Roma. Due gli uvaggi oggi più largamente utilizzati e riconosciuti dal disciplinare per la produzione del Falerno (rosso): il Primitivo e l'Aglianico. In effetti, nella storia "moderna" del

Falerno, che si fa risalire alla fine del 1800 per iniziativa del Barone Falco di Mondragone, proprietario di vigneti estesi dalle pendici del Monte Petrino fino alle dune del litorale domitio, è il Primitivo, il vitigno che viene selezionato per la sua capacità di produrre uve di alta qualità su terreni sabbiosi e caldi. Negli anni Sessanta-Settanta del Novecento, poi, altre aziende hanno proposto l'Aglianico come vitigno base, e oggi entrambi i vitigni sono accettati. In ogni caso, il Falerno mantiene quella caratteristica storica di vino ad alta gradazione alcolica, raggiungendo facilmente i 14 gradi, e anche i 16 gradi per i vini di maggior corpo.

Altro *ager*, altra storia. Nell'*ager* aver-sano, troviamo un'altra peculiarità dell'enologia casertana, l'alberata, che consiste nell'unione della vite ad alberi di alto fusto. Si ottengono, così, altissime e fitte "palizzate" sulle quali la vite si sviluppa, e che danno origine a peculiari viste paesaggistiche. Nei racconti storici, le alberate avevano anche una funzione di ostacolo e rallentamento delle truppe di eserciti nemici. Restando sull'aspetto più specificamente enologico, le alberate sono costituite da estesi vitigni a ceppo singolo, fatti crescere sui fusti di alberi disposti in filari. In genere le viti così coltivate sono molto cariche, e producono un vino poco alcolico (10-11 gradi), acidulo e molto fresco: l'Asprinio. La sua naturale destinazione dovrebbe essere quindi quella di un vino dissetante, da accompagnare a piatti tipici locali ma poco





impegnativi, come la pizza, ancor più nella forma di vino mosso, opportunamente spumantizzando *in loco*. Per l'Asprinio, in definitiva, si potrebbe intraprendere un percorso di sviluppo di un prodotto unico e tipico, sul modello utilizzato per il Prosecco. In realtà, più di recente, anche l'Asprinio viene usato per produrre vini con più alta gradazione alcolica, e con caratteristiche organolettiche sempre più uniformate ad altri vini, più noti o di moda.

L'ultima storia sui vini della provincia di Caserta è quella della valorizzazione di due vitigni autoctoni, il Pallagrello, nelle varietà bianco e rosso, e il Casavecchia rosso.

La loro area di produzione è limitata ai dintorni dei comuni di Caiazzo, Pontelatone, Castel Campagnano: un territorio molto bello e ancora molto salubre. La valorizzazione di tali vini è iniziata 15-20 anni orsono, anche qui su iniziativa di poche piccole cantine, che hanno creduto alle potenzialità dei vitigni. In effetti, mentre il Pallagrello ha concorrenti in altri notevoli vini della regione, il Casavecchia, con la sua ricchezza di antociani, e i sentori di spezie, è un vitigno di grande tipicità e riconoscibilità. Attualmente esistono all'incirca una decina di piccole aziende che producono Casavecchia e Pallagrello, ma il tutto non è ancora sfociato in un vero e proprio investimento per la valorizzazione del vino e del territorio che lo produce, rimanendo per molti versi ancora un tentativo di nicchia.

Per chiudere con quelli che dovrebbero essere gli indirizzi che l'enologia casertana potrebbe seguire per un completo sviluppo e una definitiva valorizzazione dei suoi vini, se ne possono identificare alcuni. Legare la valorizzazione del vino al territorio, nel totale recupero del concetto di *cru*, in modo che il turista enogastronomico possa provare la stessa piacevolezza di quella che oggi si offre al turista che giunge, per esempio, nel Bordolese, guidato dal gusto di scoprire il Bordeaux. Puntare al recupero dell'unicità e della peculiarità dei vini di cui si è discusso, valorizzandone le caratteristiche anche quando si tratti

dell'acidità e della leggerezza (normalmente poco apprezzate in un vino), come nel caso dell'Asprinio. Avere un progetto chiaro del vino che si vuole produrre, competenza ed esperienza,

per portare il prodotto a uscire dall'aprezzamento di un ristretto ambito locale.

EDOARDO FILIPPONE

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Toronto-Ontario, **Anne-Marie Applin**, è stata nominata Vice Direttore del Board of Trustees della prestigiosa National Gallery of Canada di Ottawa.*

*L'Accademica di Cuneo-Saluzzo, **Chiara Astesana**, è stata eletta Vice Presidente di ARCO (Fondazione Ricerca Clinica Oncologica) presso l'Ospedale Santa Croce e Carle di Cuneo.*

*L'Accademico di Cuneo-Saluzzo, **Guido Bonino**, è stato eletto Presidente di ARCO (Fondazione Ricerca Clinica Oncologica) presso l'Ospedale Santa Croce e Carle di Cuneo.*

*L'Accademico di Novara, **Eugenio Bonzanini**, è stato nominato Presidente della Fondazione Faraggiana di Novara, che ha lo scopo di diffondere il sapere naturalistico e le conoscenze scientifiche.*

*L'Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia, **Hilde Catalano Gonzaga Ponti**, ha ricevuto il Premio Speciale "Ricerca Storica Narrativa Edita" per il romanzo "Alla mensa dei Pontefici", conferito nel corso della VII edizione del Concorso Internazionale di Letteratura "Città di Pontremoli".*

*L'Accademico di Novara, **Franco Ceffa**, è stato nominato Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Varese.*

*L'Accademica di Venezia Mestre, **Michela Dal Borgo**, è stata riconfermata Conservatore d'Archivio dell'Ateneo Veneto per il quadriennio 2018-2021*

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

*L'Accademico di Novara, **Marzio Gatti**, è stato nominato Presidente dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Novara.*

*L'Accademico di Cuneo-Saluzzo, **Carlo Maria Porro**, è stato eletto Consigliere Anziano del rinnovato CdA della Cassa di Risparmio di Bra.*



La ceramica in cucina

Nella tradizione siciliana, la storia della civiltà della tavola è narrata anche attraverso gli utensili di terracotta.

DI RENATA EMMOLO
Accademica di Siracusa

Come nasce un manufatto di terracotta, quello che spesso racconta della cucina quotidiana o dei banchetti? La sua è una storia di terra, acqua e fuoco, che nel loro intrecciarsi e fondersi, danno vita alle forme di luce e di colore della ceramica, che meglio di qualsiasi altro manufatto accompagna il cammino dell'uomo nella storia. Il termine ceramica deriva dal greco *keramos*, che vuol dire "argilla" o "terra del vasaio". In Sicilia è conosciuta sin dalla preistoria ed esattamente dal Neolitico, l'era della pietra nuova; sono stati infatti ritrovati bicchieri, grandi anfore a forma di clessidra, fruttiere e figure legate al culto religioso in molte contrade di diversi paesi.

La storia dell'isola è indissolubilmente legata a quella della Grecia e quando i Greci, nel 735 a.C., si insediaronο in

Sicilia, trovarono già una fiorente scuola di ceramisti, ma portarono, comunque, grandi miglioramenti alla tecnica fino ad allora conosciuta. La genuinità dei prodotti siciliani come il grano, l'orzo, il miele, il vino, l'olio, i formaggi, le carni furono elementi essenziali per sviluppare la fantasia di alcuni cuochi e di alcuni pittori che li dipinsero sui vasi. Le ceramiche antiche raccontano che, alla fine del banchetto, venivano servite focacce con il miele e dopo aveva inizio il simposio, durante il quale si beveva, si conversava e si cantava. Osservando questi vasi, e restando in compagnia dei nostri antenati, vediamo che usavano le anfore per mescolare acqua e vino, compito affidato al simposiarca, che stabiliva le percentuali dell'una e dell'altro; usavano le *oinoxè*, anche queste per versare acqua e vino; utilizzava-

no i *crateri*; avevano in mano le *kylix*, che erano le coppe, con o senza piede, per bere, o gli *skyphos* che potevano servire da bicchieri, ma anche per versare dai crateri in recipienti più piccoli. E sulle tavole del periodo ellenistico troviamo il piatto per il pesce (conservato nel Museo archeologico "Paolo Orsi" a Siracusa), decorato con pesci, in cui all'interno veniva posto l'ingotolo. La storia della ceramica nelle antiche tradizioni continua con i Saraceni, i quali, sbarcati in Sicilia nell'827 d.C., incrementarono l'industria delle api, definita da Al-Idrisi, la più fiorente dell'isola, che richiedeva vasellame in terracotta per la lavorazione e la conservazione del miele. Andando avanti nella storia e tradizione della nostra ceramica nel suo rapporto con la tavola, tra il 1800 e il 1900 dovunque ci sia una cava di argilla sorgeranno delle fornaci, come quelle di Caltagirone, che sfornavano piatti, vasi, e altri oggetti per abbellire case e ville. *Cannàte* o *bucàli*, le une per l'acqua e gli altri per il vino, con la loro forma panciuta e il loro beccuccio per versarne il contenuto; oppure *bùmmuli* e *quartàre* (i *bùmmuli* più piccoli e panciuti, mentre le *quartàre* più grandi e allungate), anche essi adibiti a contenere acqua e vino. Nell'argilla con cui erano fabbricati veniva aggiunto il sale: ne risultava un composto poroso che permetteva di far respirare il contenuto in modo da formare uno strato sottile di umidità sulla superficie esterna, il quale, evaporando, permetteva di abbassare la temperatura interna, mantenendo il liquido fresco. Un altro oggetto familiare, *u lemmu*, dal latino *lemmus*, era la bacinella: ci si lavavano le stovi-





glie, le verdure, ma, a seconda della grandezza, veniva usata per servire gli spaghetti o le zuppe. Altri simboli della tradizione che attiene alla cucina e alla tavola, sono le *burnia* o *brumia* o *saimera*, di forma cilindrica e con il coperchio, interamente smaltate, dentro e fuori, e decorate con semplici righe, la classica casetta, l'uccellino. Ci si conservavano gli aromi, lo strutto, l'estratto di pomodoro, le olive, le acciughe, i capperi, tutti i cibi che richiedevano la salamoia.

Le formelle servivano per la cotognata o le creme.

Il *tianu*, dal greco *teganon*, è quel tegame vetrificato solo all'interno, dove si cucinano, ancora oggi, per chi ne ha mantenuto tradizione e cultura, legumi, zuppe, carni stufate e minestrone. Il te-

game di terracotta si scalda più lentamente e cede più piano il suo calore al cibo, garantendone una cottura uniforme. Mantiene meglio, di conseguenza, la temperatura anche una volta tolto dal fuoco, ciò assolutamente impossibile con le pentole di metallo le quali hanno una trasmissione immediata del calore. Certo, un tegame di terracotta è più pesante e più fragile e il suo rivestimento vetroso può creparsi, diventare poroso e non mantenere più la sua impermeabilità.

Infine, ricordiamo le *pignate* di Marina di Patti, dove, già in epoche antiche, le botteghe artigiane erano rinomate per la loro produzione: insieme ad altro vasellame, venivano caricate nelle stive dei bastimenti e da questo porto partivano verso grandi città del Mediterra-

neo. "Volli esseri di Patti la pignata pi fari la minestra sapurita".

La National Diabetics Association si è interessata alla cucina con questo tipo di pentole, in quanto non richiede l'aggiunta di grassi e di troppi liquidi. Forse la tesi scientifica non è la più convincente per scegliere di cucinare nel coccio, ma lo sarà la soddisfazione del palato, perché il metodo più antico del mondo è in grado di dare il massimo risalto ai sapori delle pietanze.

È importante ricordare che questo tipo di vasellame va rispettato come uno di famiglia; ha le sue debolezze, oltre alle sue belle qualità: non va dal frigo alla fiamma, né lavato subito con acqua fredda.

RENATA EMMOLO

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

Anche per questa Rubrica, si prega di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



Il falso Chianti

Una frode alimentare che ha un giro d'affari di duecento milioni di euro, con duemila venditori online che spacciano Chianti contraffatto per autentico.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Il vino Chianti è una delle glorie della nostra enologia, il primo che fu esportato all'estero già dal XVII secolo.

Il primo mercato era l'Inghilterra, i fiaschi sbarcavano a Londra sulle banchine del Tamigi.

Proprio perché apprezzato e gradito, è da sempre imitato e falsificato. La sua denominazione fu usurpata da vari produttori vinicoli stranieri, specialmente i californiani, che non si peritarono di confezionarlo in fiaschi con diciture in italiano sulle etichette.

Tale malcostume continua a colpire questo nostro vino, com'è risultato da un'indagine svolta dal Consorzio Vino Chianti Rufina tramite un'agenzia specializzata in tecnologie informatiche. Siamo di fronte a una frode alimentare che ha un giro d'affari di duecento milioni di euro, con duemila venditori online che spacciano Chianti contraf-

fatto per autentico. In sei mesi sono stati rilevati 56.075 utilizzi impropri del marchio Chianti, di cui il 78% è stato rimosso.

Il problema è complesso, perché spesso lo stesso venditore riapre il sito con un altro nome sino a quando non è nuovamente individuato.

Nel mondo, il primato spetta agli Stati Uniti, con enoteche online che offrono una vasta selezione di vini come Italian Chianti style, Original Chianti, Vintners Reserve Chianti e World Vineyard Italian Chianti, solo per citarne alcuni. Anche portali di e-commerce online USA e grande distribuzione organizzata vendono una vasta selezione di kit di vino in polvere con preparati chimici che consentono di fare il Chianti in casa.

Sono state individuate ben trentanove etichette di tali preparati. Il mercato principale è sempre il Regno Unito, dove nel 2015 c'è stata un'operazione di polizia internazionale, sollecitata dai Carabinieri del Nucleo Anticontraffazione. La frode, tuttavia, prosegue attraverso negozi online.

Ci può consolare la constatazione dell'altissimo valore del Made in Italy, se questo subisce quotidianamente tentativi d'imitazione, i quali, se evidenziati e contrastati con forza, danno valore all'alta qualità dell'originale.

IL GRILLO A TAVOLA

Da suono romantico della notte, il grillo sta divenendo una ghiotta specialità della tavola. Dai Paesi d'Oriente viene la consuetudine di cibarsi d'insetti. La

FAO crede negli insetti come risorsa per sfamare i nove miliardi di persone previsti per il 2050. A livello europeo, come anche nel nostro Paese, manca una chiara regolamentazione in merito all'uso degli insetti a fini alimentari. Alcuni Paesi, come la Francia, hanno iniziato ad allevarli e a commercializzarli. Altri, come la Finlandia, si pongono all'avanguardia nel loro utilizzo: è il caso del "pane con i grilli". Questi sono aggiunti alla farina, dopo essere stati essiccati e macinati in polvere. Ogni forma di pane contiene settanta grilli, pari al 3% del peso totale. L'azienda produttrice afferma di offrire ai consumatori una buona fonte di proteine e che l'umanità ha bisogno di nuove fonti sostenibili di nutrimento. Infatti, gli allevamenti d'insetti utilizzano meno terra, acqua e mangimi rispetto ad altri animali. Dopo il pane, arrivano, sempre sul mercato finlandese, le barrette proteiche con farina di grilli. Ogni barretta pesa 30 grammi, contiene 15 grilli e il 34% di proteine; sono state messe in vendita anche due barrette snack alla frutta e farina di grilli.

Sembra che anche da noi il consumatore si avvicini a tali gusti esotici, se a Milano, da parte della ASL, sono stati sequestrati, in un ristorante, 50 chili di alimenti "contenenti" insetti: ingredienti previsti per una cena a tema, basata su cavallette, larve, vespe. Il menu comprendeva: focacce con provola affumicata e grilli; polpettine di riso nero e larve; risotto con sidro montanaro, salsiccia e vespe; filetto di maialino con Calvados e bachi da seta; budino al cioccolato con menta e scorpioni.



LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



DELEGAZIONE DI GORIZIA

DAL LATTE ALLA TAVOLA

Tradizioni ed eccellenze di un territorio di confine

a cura di Giorgio Rizzatto e Roberto Zottar

Dal tema ecumenico dello scorso anno, dedicato alla cucina dei formaggi, è nato un interessante lavoro di ricerca sul territorio della provincia di Gorizia, per studiare i prodotti artigianali attuali e riscoprire le produzioni casearie dell'antica "Contea Principesca di Gorizia e Gradisca" che si estendeva anche in località attualmente situate in Slovenia. Tale studio ha portato la Delegazione a organizzare un convegno sul tema, insieme a Ersu, l'agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli-Venezia Giulia. Nell'interessante volume, il viaggio attraverso le tradizioni



del territorio inizia, su basi documentali, dalla montagna, che nei millenni ha rappresentato l'ambiente di maggior sviluppo dell'allevamento e, quindi, della produzione di latte e formaggi. La flora di questi pascoli fornisce un'ottima alimentazione agli animali, tale da riempire di gusto e profumo i formaggi. Prodotti di alta qualità, alcuni dei quali oggi sono Dop, vengono descritti in modo piacevolmente

ricco di informazioni, compresi alcuni utilizzi in cucina, tradizionali e attuali. In chiusura, sono anche riportati "spunti culinari" tratti dai menu dei ristoratori del territorio particolarmente attenti ai prodotti caseari tipici della gastronomia locale. Insomma, nella bella pubblicazione, che spazia fra tradizione e qualità, degustazione e abbinamenti con il vino, fra attualità, memoria e cultura.

DELEGAZIONE DI PORDENONE

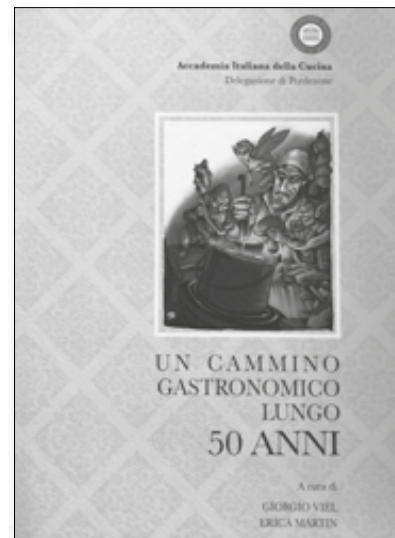
UN CAMMINO GASTRONOMICO LUNGO 50 ANNI

a cura di Giorgio Viel ed Erica Martin

Un vero e proprio volume, di grande formato, quello pubblicato per festeggiare i cinquanta anni della Delegazione. E anche un modo molto originale per farlo: ripercorrerne il cammino gastronomico e culturale attraverso i menu che hanno accompagnato mezzo secolo di vita accademica. Prendendo in esame le liste delle vivande servite nel corso delle riunioni conviviali, suddivise in gruppi di dieci anni, si leggono, in modo critico, le evoluzioni del

gusto e della cucina nel territorio, di pari passo con i cambiamenti radicali nella società e nei costumi degli italiani.

Difficile stabilire se sia il gusto o l'offerta a determinare tali cambiamenti, fatto sta che dal bel volume emerge, per esempio, la moda dei crostacei negli antipasti (menu 1968-1980), la preponderanza dei risotti tra i primi, la preferenza per la carne tra i secondi, mentre tra i dolci è presente più volte



il Saint Honoré (lo ricardate?), poi scomparso dalle tavole. Nel decennio successivo, si percepisce, nei menu, la preoccupazione per la *nouvelle cuisine*, quando i ristoratori propongono innovazioni e spericolati accostamenti solo per essere alla moda. Le paste surclassano risotti e i vini vedono la prevalenza delle bollicine: inizia la "marcia" del Prosecco. La storia dei menu della Delegazione prosegue, di dieci anni in dieci anni, fino a oggi, con commenti, grafici e curiosità gastronomiche, nonché con le relazioni presentate nel corso delle cene ecumeniche.

La pubblicazione si completa con un elegante pieghevole dal titolo *Menu: libretto dell'opera gastronomica*, del Presidente Onorario Giovanni Ballarini.



LIGURIA

GENOVA, GENOVA-GOLFO
PARADISO, TIGULLIO

PRESENTATA L'ENCICLOPEDIA "CULTURA DEL CIBO"

Grande serata culturale a Recco, in occasione della presentazione dei quattro volumi della nuova enciclopedia della Utet *Cultura del cibo*. L'evento si è svolto presso il ristorante storico "Da o Vittorio" con la partecipazione delle tre Delegazioni della provincia di Genova. La serata, messa a punto dal Coordinamento Territoriale della Liguria, è iniziata nella sala congressi del ristorante. I quattro volumi sono stati illustrati dal Dirigente della Utet Grandi Opere, Franco Torriero; moderatore il CT dell'Accademia, Paolo Lingua. Presenti i Delegati Paola Massa (Genova), Guglielmo Valobra (Genova-Golfo Paradiso) e Nicolò Gandolfo (Tigullio). Ospite d'onore Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi "Franco Marengli".

Il dottor Torriero, intervistato da Paolo Lingua, ha spiegato la motivazione che ha spinto l'editoriale Utet a realizzare gli imponenti ed eleganti volumi a tiratura limitata, al fine di avere un'opera scientifica e didattica di valore fondamentale. Essi sono così articolati: "Storia del Cibo", "Geografia del Cibo", "Italia del Cibo" e "Il Cibo nelle arti e nella Cultura". Il coordinamento scientifico è opera del maggior esperto italiano in materia, Massimo Montanari (esponente di spicco dell'Accademia). La presentazione è stata assai vivace e brillante e in conclusione ci sono stati interessanti interventi da parte del pubblico.

Al termine della presentazione e del dibattito, è stato servito l'aperitivo con calici di Spumante

brut Nature 2010 Berlucchi, e la degustazione di: baci di dama al cavolo nero e mousse di finocchiona di cinta; brandade di stoccafisso con crostino di focaccia all'aglio; tris di acciughe: a beccafico con pizzaiola, lardellate con noci e ripiene e fritte. A tavola, in un clima festoso, i fratelli Bisso, eredi della famiglia che da 150 anni gestisce il locale, hanno offerto l'autentica focaccia di Recco con il formaggio Igp; ravioli di madia con battuto all'erba persa; filetto chateaubriand con salsa bernese, patate al forno e punte di asparagi mimosa; il tutto accompagnato da Ormeasco di Por-

nassio 2016 (Tenuta Muffone). Candele a razzo, a luci spente, per presentare la torta chantilly, sovrastata dallo stemma dell'Accademia, con zucchero colorato, servita con Moscato Passito di Pantelleria.

Le tre Delegazioni dell'area genovese si sono impegnate a realizzare, non meno di due volte l'anno, *meeting* culturali di alto livello, accompagnati da cene raffinate, dove le novità si sposano alla grande tradizione della cucina genovese e della Riviera di Levante per dare vita, in maniera sempre più incisiva, all'impegno istituzionale dell'Accademia. (Paolo Lingua)

LOMBARDIA

BERGAMO

QUI BRILLANO TANTE STELLE

La prima stella che brilla è quella di Umberto De Martino il quale, dopo tre anni dall'apertura del proprio ristorante a San Paolo d'Argon, il "Florian Maison", l'anno scorso si è guadagnato la stella della Guida rossa.

Dopo un difficile inizio, oggi, la sua passione per la cucina e la cura delle preparazioni hanno ottenuto un valido riconoscimento anche con l'incremento della clientela entusiasta di un servizio veloce, attento e discreto.

La Delegazione bergamasca ha voluto visitare l'elegantissima villa, e ha potuto apprezzare il bravo "maestro di cucina". Di origine sorrentina, ha appreso dalla sua terra come va cucinato il pesce (e il suo menu di mare, a un prezzo abbordabile, è il più gettonato), ma sta lanciando con successo anche un menu di sette portate che ha chiamato "sì, viaggiare" che segue un percorso in vari Paesi anche stranieri.

Un'attrattiva notevole deriva pure dalla posizione panoramica del locale: si trova, infatti, poco prima di Trescore Balneario, a due passi dalla città, in alto sui primi colli delle Orobie. Dalle sue ampie terrazze, lo sguardo spazia sulla pianura sottostante sino agli Appennini Piacentini e, la sera, con l'atmosfera tersa, il cliente è affascinato dal cielo stellato. Al panorama si aggiungono la simpatia e la disponibilità di Umberto che, insieme al "maestro di sala", la velocissima, attenta e gentile Monia, sua compagna di vita, è sempre amichevolmente pronto a dare informazioni. La cucina di Umberto, che meriterebbe

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	pagina 29
VITA DELL'ACCADEMIA	46
Valle d'Aosta, Piemonte	46
Liguria, Lombardia	47
Trentino - Alto Adige	49
Veneto	50
Friuli - Venezia Giulia	51
Emilia Romagna	52
Toscana	54
Marche	55
Umbria, Lazio	56
Abruzzo	57
Molise	58
Campania, Puglia	59
Basilicata, Calabria	60
Sicilia	61
Sardegna	62
Europa	63
Nel mondo	66
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi.

I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



presto la seconda stella, si basa sì sulla tradizione, ma anche su tanta innovazione, sfruttando una cucina attrezzata dal grande Sergio Mei, e non manca certo di qualità.

Dopo un ottimo risotto agli asparagi, apprezzatissimi gli assaggi di fine pasto ai quali è stato dato il titolo “nocciolando”, con ben cinque alternative fra le quali una splendida sbrisolona accompagnata da una squisita crema.

La serata si è conclusa (ultima stella) con la consegna, da parte del Consigliere di Presidenza Gianni Fossati, del distintivo con il brillante al Delegato Lucio Piombi per i suoi quarant'anni di fedele appartenenza all'Accademia. Fra gli applausi degli oltre 50 ospiti, entusiasti dell'elegante serata, il CT Lombardia Est, Giuseppe Masserdotti, Delegato bresciano, ha dedicato al collega una piacevole poesia.

(Lucio Piombi)

BRESCIA

IL NOVECENTO E LA SUA CUCINA

Alla presenza del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, del Consigliere di Presidenza Gianni Fossati, del Delegato di Brescia Giuseppe Masserdotti e di molti altri Delegati e Accademici lombardi, si è svolto il convegno “Il Novecento e la sua cucina”, nella splendida cornice di Villa Fenaroli Palace, a Rezzato. Sono intervenuti, inoltre, Davide Dotti, Curatore della mostra Picasso, De Chirico e Morandi, e il Direttore scientifico di East Lombardy, professoressa Roberta Garibaldi.

L'evento ha voluto dare risalto al percorso espositivo della mostra che è culminata nella presentazione, in anteprima mondiale,



di un capolavoro riscoperto di Pablo Picasso.

Se è vero che la cucina è cultura, l'identificazione di uno stile gastronomico ha lo stesso valore di uno artistico in un determinato periodo storico, afferma nella prima relazione, Giovanni Ballarini. Analizzando i canoni della cucina moderna del secolo breve, emerge che, tra le due guerre mondiali, il nascente ceto medio abbandona l'ottocentesca cucina borghese e le sue cucine agricole, creandone una moderna. La gastronomia si sviluppa in una nuova identità culturale partecipando nella rivoluzione delle altre arti.

Segue l'intervento della professoressa Garibaldi, che descrive le strategie di sviluppo dell'enogastronomia nei territori di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova. Subito dopo, la riunione conviviale viene presentata da quattro cuochi, introdotti dai quattro Delegati della Lombardia Est, dove ognuno racconta la storia del proprio piatto: millefoglie di salame cotto e verdure (Sergio Carbone, Cremona); tortelli di zucca (Fernando Aldighieri, Mantova); baccalà

mantecato e sarde con polenta (Federico Coria, Bergamo); torta Brescia (André Wadoux, Brescia).

I quattro cuochi hanno confermato nei loro piatti che la tradizione che non si innova muore ed è questo il fondamento della “cucina moderna”, sempre di più legata all'attenzione verso i prodotti del territorio e agli ingredienti di qualità che la mantengono sempre viva e attuale. (Giuseppe Masserdotti)

MANTOVA

CUCINA ROMANESCA ALLA “PENNICHHELLA”

La Delegazione ha sperimentato l'osteria “La Pennichella”, in cui opera l'oste-cuoco Carlo Mieli, che proviene da Roma e, in particolare, da Trastevere. Il locale si trova a Botteghino di Soave, territorio rivierasco di Porto Mantovano, ma il menu è di stretta osservanza “de nonantri”. L'accoglienza, invece, è mantovana doc, gestita dalla cortese Monica Ariotti. Inevitabile che, con il Delegato

Omero Araldi, gli Accademici venissero coinvolti dall'atmosfera creata da un'altra *Pennichella*, la divertente poesia di Bruno Broccoli e Dino Verde, un classico del 1980: ha dato voce e colore ai versi Francesca, moglie dell'Accademico Paolo Franceschetti, con il tocco in più dell'accento romanesco, ribadito dai piatti. In sequenza: porchetta di Ariccia (di provenienza diretta dal paese dei Castelli Romani) con giardiniera; spaghetti cacio e pepe e rigatoni all'amatriciana. Per secondo, tipicità senza tregua: saltimbocca alla romana e abbacchio al forno con cicoria ripassata. Prodotto in casa il semifreddo agli amaretti. Il vino in abbinamento non poteva che essere un Frascati Fontana Candida, Santa Teresa.

Sabina Aliberti ha dedicato interessanti osservazioni critiche ai saltimbocca, mentre la Delegata onoraria Cristina Merciai Marenghi entrava nel tema dell'amatriciana per rilevarne il rapporto con la gricia dei pastori. Ricordava, inoltre, come il marito Franco Marenghi quando, Delegato di Mantova, accoglieva il neo Accademico Antonio Bian-



chi, festeggiato ora per i 25 anni di appartenenza all'Accademia. Il locale è da sempre un punto di riferimento per mettersi a tavola: dal 2011 Carlo e Monica offrono, con successo, la loro proposta alternativa. (Renzo Dall'Ara)

MILANO

IL SUCCESSO DI UNA SCELTA INUSUALE

Anche la riunione conviviale, che si è svolta al ristorante "Vivo", non ha, incredibilmente, ricevuto critiche (va bene: il Vinsanto era più che altro un buon Passito). Merito innanzitutto di Stefano Righini, che ha motivato in maniera fantastica sia Anna Maria Visconte, la cuoca a capo della brigata di cucina, sia il direttore di sala; ma merito anche dell'organizzazione impeccabile, dell'accuratezza e della simpatia del personale e, soprattutto, della filosofia del gruppo "Vivo". In effetti, tenere una riunione conviviale accademica in un locale situato in un centro commerciale sarebbe potuto essere un azzardo, ma la Delegazione si è piacevolmente trovata in un *bistrot* dall'arredamento essenziale, caratterizzato da un grande banco dell'ostricarco e da una luminosa cucina in piena vista. "Vivo" si basa sull'approvvigionamento giornaliero del pescato di una ventina di pescherecci che hanno base a Porto Santo Stefano, all'Argentario. Partito quindi come azienda di pesca, ha aperto il primo ristorante a Capalbio: tale origine ha portato, come conseguenza, una grande attenzione alla materia prima e ai cibi stagionali con le ricette tradizionali maremmane. Ha anche fatto sì che non si sia potuto avere il menu definitivo fino a poco prima di sedersi a tavola. Valeva, tuttavia, la pena

farsi sorprendere: gamberetti fritti; ostriche, scampi, gamberi e gamberi rossi crudi; tartare; scialatielli con cozze, gamberetti e fiori di zucca; trancio di tonno ai semi di sesamo tostato con zucchine e salsa alla menta; frittura (leggerissima) di gamberi, polpi, seppie e acciughe; cantucci con Vinsanto, sorbetto di limone. Buono l'iniziale spumante metodo classico, ottimo il Vermentino in purezza.

All'inizio della riunione conviviale è stato dato il benvenuto a due nuovi Accademici: Paolo Campagnolo e Francesco Cattaneo. (Dino Betti van der Noot)

MONZA E BRIANZA

OMAGGIO A ROSSINI

Il 2018 è stato dichiarato "Anno Rossiniano", nel centocinquantesimo anniversario dalla morte del grande compositore italiano, scomparso in Francia il 13 novembre 1868.

La passione del musicista per la buona tavola è stato il tema conduttore della serata accademica. Il cibo era come il pentagramma: catturava totalmente la sua attenzione.

Come accadeva per la scelta dei grandi cantanti nelle sue opere, anche per le vettovaglie non sapeva rinunciare all'eccellenza. Da Napoli faceva arrivare i maccheroni, da Siviglia i prosciutti, da Gorgonzola il formaggio, da Milano il panettone. "L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore", amava dichiarare. Non aveva solo un grande appetito, ma era anche una fonte di sapienza in cucina.

A lui grandi chef, fra cui Marie-Antonin Carême, hanno suggerito e dedicato ricette e menu entrati a far parte della cucina internazionale.

I piatti più amati dal Maestro,



straordinariamente interpretati dallo chef Alessandro Crippa, le arie più suggestive delle sue opere, gli episodi più significativi della sua vita e alcuni passi dal libro *Rossini, la musica del cibo* di Ketty Magni, selezionati da Ettore Radice, hanno dato inizio al calendario di eventi per le celebrazioni rossiniane a Monza. Nella biografia su Rossini, Stendhal scrisse che l'aria di Tancredi, "Di tanti palpiti", non era soltanto l'aria più in voga a quel tempo, ma ci si riferiva a essa, confidenzialmente, come "l'aria del riso" poiché Rossini la compose mentre, una volta a Venezia, aspettava che il suo risotto (riso Carnaroli con lamelle di porcini e doppia mantecatura di tuorlo d'uovo e parmigiano reggiano) si cuocesse.

L'invenzione del famoso "tournedos" o filetto alla Rossini (filetto di manzo con tortino di patate cremose) è diventata una leggenda. Sembra sia accaduto nel Café Anglais di Parigi, quando Rossini aveva insistito con lo chef per assistere alla preparazione del suo pasto, obbligandolo a prepararlo nella sala da pranzo vicino al suo tavolo. Alle obiezioni dello chef sulle continue interferenze di Rossini, il Maestro replicò: "Et alors, tournez le dos! (E allora, giri la schiena!)" E fu così che il celebre piatto acquistò il nome di "tournedos".

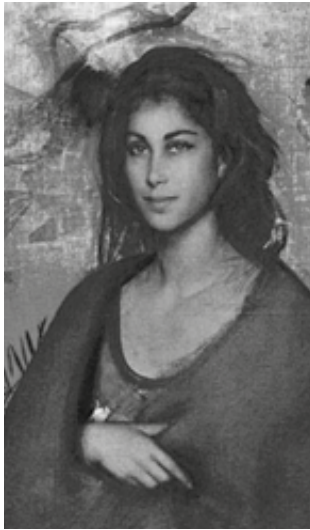
Per Rossini, definito da Mazzini "il Napoleone di un'epoca musicale", dietro la passione per la gastronomia non c'era solo la concessione alla gola, ma l'atmosfera culturale che si respirava, a partire da quei caffè, luoghi di leccornie ma soprattutto di dibattito, dove artisti, musicisti e librettisti si ritrovavano assieme a direttori di teatri e impresari.

VENETO

ALTO VICENTINO

CENA DI PRIMAVERA NELLA VILLA PALLADIANA

In occasione della serata dedicata alla primavera, la Delegazione ha organizzato una cena dedicata ai cibi primaverili della Pedemontana vicentina, e il Simposiarca, Nazzareno Leonardi, ha scelto come *location* la Villa Godi Malinverni, prima opera di Andrea Palladio. La progettazione dell'edificio, commissionato dai fratelli Gerolamo, Pietro e Marcantonio Godi, iniziò nel 1537 per concludersi nel 1542, con modifiche successive sull'ingresso e sui giardini sul retro, come riportato da Andrea Palladio ne *I quattro Libri dell'Architettura*, 1570. A realizzare la decorazione pittorica all'interno, furono Gualtiero Padovano, Gianbattista Zelotti, Battista del Moro. La villa fa parte del ristorante "Torchio Antico", che si trova nelle vecchie scuderie, e che prende il nome dalla presenza di un bellissimo antico torchio settecentesco. Il complesso è circondato da magnifici giardini all'italiana e, grazie all'intuizione del Palladio, l'irrigazione viene da due laghetti artificiali. Nel 1954, Luchino Visconti la scelse per il film "Senso", immortalando nella pellicola la "vita di villa du-



rante la terza guerra d'indipendenza". Nel corso della Prima guerra mondiale, vi soggiornò il Principe di Galles, il futuro re Edoardo VIII, quando nella villa venne istituito il comando delle truppe britanniche e francesi in aiuto all'esercito italiano sul fronte vicentino. In quel periodo, una sala (attuale sala della pinacoteca) venne trasformata in campo da tennis coperto, in modo che il re potesse praticare il suo sport preferito.

Gli aperitivi a buffet sono stati serviti nella zona di servizio della villa, mentre la cena si è svolta nell'adiacente cucina del 1500, una bella sala non a torto ritenuta una delle cucine più caratteristiche e rappresentative del tempo. Comprende un maestoso camino dell'epoca, un forno per il pane, un grande orologio a colonna del 1600. Sempre al piano terra, seppure danneggiata dall'umidità, è presente una sala che si ipotizza affrescata da Paolo Veronese in collaborazione con lo Zelotti.

Si narra, infine, che Marzio Godi (1655-1699) ebbe la fama di tiranno per le molte atrocità commesse, fra le quali quelle di far prelevare dai suoi bravi le più belle donzelle del paese e, dopo aver sfogato con loro la sua libidine, le faceva gettare nel poz-

zo situato nel giardino segreto. Nelle sale della villa, fra l'altro, si trova un pregevole affresco di Pietro Annigoni, uno dei più importanti ritrattisti italiani del XX secolo, ove è stata raffigurata una ragazza, che si ritiene fosse Caterina, una giovane cameriera vittima dell'oscura ossessione del conte Marzio in quanto ritenuta una strega.

A fine serata, i titolari del ristorante sono stati salutati dagli Accademici ricevendo, oltre al menu e alla vetrofania, la brochure istituzionale e una pubblicazione dell'Accademia. (Renzo Rizzi)

LE TRADIZIONI PASQUALI VICENTINE

La Delegazione, in occasione della giornata della cultura, ha ritenuto, essendo nella Settimana Santa, di organizzare una serata dedicata ai cibi delle tradizioni vicentine del periodo pasquale, presso il ristorante "Il Castello" in Montemezzo di Sovizzo.

Si inizia con un aperitivo, gustato davanti a un camino medievale su cui ardevano ceppi scoppiettanti, con stuzzichini vari e un apprezzabile Durello Doc spumante metodo classico, prodotto da Casa Cecchin, il quale alla vista presenta un *perlage* fine e persistente mentre al naso profumi di pane tostato con sottofondo di agrumi. Prima di iniziare con le portate in tavola, si è dato spazio alla parte istituzionale con una breve introduzione del Delegato sui prossimi appuntamenti della Delegazione e poi con l'introduzione del Simposiarca che ha presentato il menu della serata e la storia del locale, un vecchio castello vescovile dell'anno 1000. Il castello fu distrutto, a opera di Ezzelino, negli anni successivi al

disastroso incendio di Vicenza (1236). Verso la metà del 1900, quello che ne rimaneva, venne trasformato in un ristorante ove si possono ancora vedere i muri originali, i camini in pietra in alcune stanze oltre ad alcune travi e porte interne in legno del periodo.

Al termine della presentazione è stata servita la cena, la cui portata principale è stata il capretto, secondo la tradizione. Prima del dolce, il relatore Galliano Rosset ha presentato il suo libro *Farine, pane e polenta nelle tavole venete*. Il volume, prendendo come spunto la villa o castello, descrive l'economia rurale dal Medioevo al Rinascimento.

A fine serata, prima del tocco di campana da parte del Delegato, i titolari del ristorante sono stati salutati dagli Accademici ricevendo, oltre al menu e alla vetrofania, la brochure istituzionale dell'Accademia. (R.R.)

COLLI EUGANEI-
BASSO PADOVANO

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Cena conviviale all'osteria "Babolino", a Sant'Urbano, che si fa "cercare" nel dedalo di vie e argini nella campagna del Basso Padovano, ma poi ricompensa... Per i Simposiarchi Piero Zanettin e Susanna Tagliapietra la scelta del menu non è stata semplice tra i tanti piatti interessanti proposti da una cucina tradizionale, solidamente basata sui prodotti locali della stagione, pur con notevoli spunti di ricerca.

La serata è iniziata, davanti al camino acceso, con un bicchiere di Moscato secco Doc per accompagnare gli *amuse-bouche* di cuori di carciofo e anelli di porro fritti. L'antipasto è stato un sorprendente ovetto di gallina no-





vella, fritto in crosta croccante, su fonduta di parmigiano e rosole, le prime erbette spontanee tipiche dei Colli Euganei, che segnano l'arrivo della primavera. Sempre all'insegna dei prodotti del territorio, è seguita una zuppetta di sedano rapa (nel Veneto chiamato sedano di Verona) insaporita da cubetti di mortadella tostata e tartufo nero sempre del territorio: in abbinamento un Soave superiore Docg. Dopo l'intermezzo degli agnolotti con ripieno di stufato di coda di bue nel suo brodo ristretto, la Delegazione ha ospitato un intervento di riflessione sui temi della cucina e dell'alimentazione. La testimonianza è stata quella di un imprenditore operante nell'agricoltura biologica. Il settore, in costante crescita negli ultimi due decenni, è governato da una normativa complessa sia per la produzione sia per la commercializzazione, e la concorrenza tra i produttori non è meno impegnativa. Gli Accademici hanno confermato che l'interesse per i prodotti biologici è sempre più vivo: privi di additivi chimici, essi tutelano la salute e rispettano l'ambiente; hanno migliore qualità in termini nutrizionali e superiori caratteristiche di sapore e di utilizzo in cucina.

Accompagnato da un Colli Euganei rosso, taglio bordolese di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, è poi arrivato un morbido stinchetto di agnello con le sue verdure e, a sorpresa, un assaggio di coniglio fritto, specialità dell'osteria. Fatto in casa anche il dessert: gelato variegato di fiordilatte farcito con crema e granella di nocchie delle Langhe e gli immancabili dolci fritti tipici del Carnevale. Pane e grissini erano preparati in casa con farina integrale del molino "di famiglia" Quaglia. La riunione conviviale è stata l'occasione per la consegna del

Diploma di Buona Cucina che il Delegato Pietro Fracanzani, a conclusione della serata, ha consegnato all'osteria "Balobino" nelle mani della titolare Maura. (Susanna Tagliapietra)

CONVEGNO SU STORIA, CULTURA E TRADIZIONE DELLA POLENTA

Il primo a parlarne fu Cristoforo Colombo, nel suo diario di bordo del 5 novembre 1492, un mese dopo la scoperta dell'America: "C'erano grandi campi coltivati con radici, una specie di fava ed una specie di grano chiamato mais". A coltivare queste piante erano i Maya e gli Incas. In Europa, furono i moriscos dell'Andalusia a seminare il mais per alimentare il bestiame, ma la fortuna di questo cereale fu decretata dalla Repubblica Veneta. Nei suoi territori, il cosiddetto "*turcicum frumentum*" o granoturco, secondo la descrizione di Giambattista Ramusio, geografo e umanista trevisano,

veniva coltivato "a campi interi". Siamo nel 1554 e a Villabona, oggi Villa d'Adige. È qui che inizia una storia secolare, quella della polenta, fatta di ricchezza e di miseria. Calda e fumante, la polenta diventa, con un pezzo d'aringa, un po' di formaggio, di sugo e di latte, un piatto gradevole e saporito. I patrizi veneti e i nobili di terraferma impongono ai propri coloni di coltivare mais e la spiga diventa elemento decorativo nelle sovraporche del palazzo ducale o negli affreschi di Zelotti nelle ville firmate da Palladio. E a Badia Polesine, nello splendido Teatro Sociale Balzan, gioiellino architettonico, si è svolto il convegno: "Polenta, storia, cultura e tradizione", organizzato dalle Delegazioni di Colli Euganei-Basso Padovano, Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest e Rovigo-Adria-Chioggia. Patrocinato dalla Regione Veneto e dal Comune di Badia Polesine, con la collaborazione del Lions Club di Badia Adige Po, del Gruppo Polentari di Villa d'Adige e della neonata

Confraternita della Polenta di Villa d'Adige. Dopo i saluti dei Delegati e del Sindaco Giovanni Rossi, hanno ripercorso alcune delle principali tappe storiche della polenta Pietro Fracanzani, Mario Stramazzone, Danilo Gasparini. Né poteva mancare l'intervento di Luciano Righi, Priore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. A Fabio Ortolan, neopriore della "Confraternita della Polenta" di Villa d'Adige, il compito di presentare l'associazione che, con i Polentari, celebra il trionfo del cereale, elemento fondamentale della civiltà della tavola veneta. Per l'occasione, Luciano Righi ha fatto emettere da Poste Italiane un francobollo e un annullo speciale. Roberto Robazza, DCST del Veneto, ha tratto le conclusioni. In chiusura, una cena al ristorante "Le Magnolie" con un menu costituito da "poenta e scope-ton", "poenta e bacalà" e pinza, abbinati agli splendidi vini della Cantina Sociale di Negrar, sfatando il mito che i rossi non si





abbinino al baccalà o ai pesci. Applausi alle brigate di cucina, guidate da Antonio Chemello della trattoria "Da Palmerino" di Sandrigo, anche da parte dell'Assessore alla Cultura della Regione Veneto, il polesano Cristiano Corazzari. (Pivieffe)

EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-
FIRENZUOLA

A CENA CON IL PRIMO ATTORE

La cena conviviale, organizzata dal Delegato Andrea Stanzani, è stata dedicata, come tema culturale quest'anno, alla poliedrica personalità di Giuseppe Ciro Galvani, nato a Castel San Pietro nel 1867, dove ha trascorso anche gli ultimi anni della sua vita. Diplomato all'Accademia di Belle Arti di Bologna, valente disegnatore, divenne soprattutto noto, a livello nazionale e internazionale, come ottimo attore. Recitò nella compagnia di Eleonora Duse, della quale fu amico devoto;

intrecciò un legame d'amicizia con Gabriele D'Annunzio che lo volle sempre interprete delle sue opere; partecipò a numerose produzioni cinematografiche e nel 1937 vinse la coppa Mussolini alla Mostra di Venezia con il colossale "Scipione l'Africano". In che modo ricordare l'illustre concittadino a tavola? Il professor Giuseppe Virelli, insigne studioso dell'Università di Bologna e autore di un testo, *Il primattore Giuseppe Ciro Galvani*, presentato in anteprima nazionale proprio a Castel San Pietro, ha riportato alla luce il menu della sontuosa cena organizzata dal Regale Albergo Danieli, nel 1938, in occasione della rappresentazione straordinaria dell'opera teatrale *La Nave* di D'Annunzio, fortemente voluta dal direttore della Biennale di Venezia, per ricordare il Vate scomparso da cinque mesi. In collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore "B. Scappi", partner della Delegazione nell'organizzazione di molteplici eventi, si è pensato di riproporre, in chiave moderna, il menu della

cena al Danieli, grazie agli chef Luca Ponti e Fabrizio Gnugnoli. La zuppa vellutata di gamberi è diventata un brodo di gamberi che accompagnava i tortelloni ai carciofi; i filetti freddi di pollo hanno preso la forma di una rollatina; il salmone del Reno, ormai estinto, ha ceduto il posto al moderno salmone; la torta un-garesca, di origini medievali, ha racchiuso in sé le carni del vitello e dei fagiani. Un chiaro riferimento al testo de *La Nave* è stato il gelato del Navarchi, presentato in forma scenografica di nave con un'entrata suggestiva in sala.

In apertura di serata, il professor Virelli ha parlato del protagonista della cena e ogni portata è stata preceduta da brevi letture a tema. Nell'ottica di una rivisitazione filologica, i tavoli sono stati nominati in modo da rispecchiare la multiforme personalità di Galvani.

In chiusura di serata, alla quale hanno partecipato il Sindaco di Castel San Pietro, l'Assessore alla cultura, il CT della Romagna, Gianni Carciofi, e dell'Emilia, Pier Paolo Veroni, il Dirigente scolastico e rappresentanti della stampa, è stata donata agli ospiti una pubblicazione monografica sull'attore castellano. (Andrea Stanzani)

CESENA

CERTIFICATA LA RICETTA DEI CAPPELLETTI IN BRODO CON CEDRO CANDITO

La riunione conviviale che si è tenuta nella suggestiva cornice di Palazzo Romagnoli, a Cesena, in formula di *catering*, ha visto la degna conclusione del percorso intrapreso dalla Delegazione per rivalutare un piatto natalizio della tradizione locale: cappelletti in brodo con cedro candito. Alla presenza del Segretario Ge-

nerale Roberto Ariani e dell'Assessore alla Cultura del Comune di Cesena, Christian Castorri, si è svolta la consegna della ricetta, in pergamena con cornice e compilata da amanuensi, certificata dal notaio Antonella Odierna, alla dottoressa Paola Errani per essere custodita nella storica Biblioteca Malatestiana.

I numerosi ospiti, fra i quali sei Delegati delle Delegazioni vicine, e molti Accademici hanno potuto provare di persona la bontà dei cappelletti preparati dal pastificio artigianale "Brodino" di Cesena, che ha interpretato ed eseguito puntualmente la storica ricetta. Veramente un piatto da leccarsi i baffi!

DELEGAZIONI DELLA ROMAGNA

CIPOLLA E SCALOGNO SUGLI ALTARI

Ad accendere i fari sul crescente utilizzo, nell'arte culinaria, dei prodotti del "sotto terra" è stata la seconda edizione di un concorso bandito dal Centro Studi della Romagna coinvolgendo gli alunni degli Istituti Professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità. L'attenzione è stata calibrata attorno a due prodotti tipici del territorio, lo scalogno di Romagna Igp e la cipolla di Medicina Igp, dorata, bianca e rossa. Due cibi considerati fino a qualche decennio fa frutto di una cucina di scarso pregio e finanche rozza, ma che ora stanno conoscendo una giusta valorizzazione. Il concorso ha incentivato l'impegno culinario degli studenti con borse di studio e *stage* formativo in ristoranti affermati del territorio. Guardando al risultato finale e non solo a quello della pur necessaria classifica, non c'è che da essere soddisfatti del lavoro messo in atto dai





giovani allievi che sicuramente hanno lanciato una ventata di ottimismo sul panorama futuro dell'enogastronomia. I 7 Istituti partecipanti, come confermato dal Preside Giorgio Brunet, hanno svolto un lavoro eccellente di alto valore culinario. Così le maggiori difficoltà sono toccate a una Giuria mista di Accademici e Dirigenti scolastici, chiamata a pronunciarsi su parametri quali la valorizzazione dell'ingrediente, la degustazione, la presentazione del piatto, l'originalità, la preparazione e l'esposizione della ricetta. La scelta ha il sapore intenso, delicato e persistente dei "bottoni allo scalogno soffice di patate e cicoria di campo" realizzato da Enrico Innocenti dell'Istituto alberghiero di Cervia. Marta Tomassini, dell'Istituto di Rimini, ha deliziato con un antipasto ai "fiori di scalogno e cipolla" sbocciati in forno e serviti con una tartare guarnita con decorazioni floreali. A seguire, è toccato a Gaia Degli Esposti conquistare il podio con un originale dolce di "involtini di pasta fillo con ripieno di cipolla dolce di Medicina". Non è mancato poi, nel corso di una riunione conviviale condotta dal Delegato di Forlì Edgardo Zagnoli, un riconoscimento alla classe 4B dell'Istituto cervese alla ricerca condotta per la valorizzazione e il miglior utilizzo in cucina della cipolla e dello scalogno. A spi-

tare la consegna delle borse di studio è stato l'Istituto Artusi di Forlimpopoli dove il Provveditore agli studi di Forlì-Cesena e Rimini, Giuseppe Pedrielli, ha messo in risalto la bella dimostrazione di vicinanza da parte dell'Accademia nei confronti delle Istituzioni scolastiche e degli studenti. Soddisfatto il DCST della Romagna, Massimo Mancini, per l'intensa e convinta collaborazione del personale docente e per la costante collaborazione delle undici Delegazioni romagnole. Un impegno quindi, come testimoniato dal CT Gianni Carciofi, che ha accomunato alla cultura e alle radici del territorio la formazione scolastica, mettendo in risalto il rispetto delle materie prime di una tradizione che si innova mantenendo appieno riconoscibilità e sapori. (Antonio Gaddoni)

REGGIO EMILIA

LA PAROLA AL VINO!

La Delegazione ha realizzato, come ormai è consuetudine, la sua annuale riunione conviviale enologica, dove protagonista è stato, ovviamente, il vino. Spesso, seppure mai dimenticandolo, le riunioni conviviali sono focalizzate sui cibi e sullo sviluppo delle materie prime elaborate nelle pietanze.

Quest'anno il grande protagonista è stato il vitigno Nebbiolo, dalle cui fragranze nascono il vino Nebbiolo e il mitico Barolo. Un vitigno impegnativo, per antonomasia espressione della tradizione enologica nazionale, spesso portato a simbolo del nostro Paese e della sua cultura del gusto: uno di quei simboli più carichi di identità e di orgoglio nazionale.

Proprio per questo, quindi, per essere testimoni esperti e divulgatori del corretto bere italiano, gli Accademici della Delegazione hanno voluto acquisire più consapevolezza sulle origini del prodotto e sulla sua storia. Ospite speciale, quindi, Diego Sorba, titolare dell'enoteca "Tabarro" di Parma, cultore di vini e fine conoscitore delle Langhe, nelle quali ha trascorso molto tempo tra i produttori di ieri e di oggi di Barolo e Nebbiolo. Ha aiutato i convenuti ad avvicinarsi al vitigno nelle diverse denominazioni degustate.

La scelta del ristorante è stata pensata in funzione del vino ed è caduta su un locale di Reggio Emilia, che lavora solo materie prime e piatti della tradizione piemontese, il "Pas Dose".aperto solo per ospitare la Delegazione, ha permesso di contestualizzare correttamente il vitigno rispetto ai prodotti agroalimentari del suo stesso territorio di provenienza.

Un interessante video, poi, sulla storia dei "Barolo boys", ha consentito di far apprezzare l'interessante dibattito che da qualche anno anima i produttori del Barolo e le logiche, sia produttive sia economiche, che stanno dietro alle loro scelte.

Gli assaggi, tutti di grande effetto e di altissima qualità (Langhe Nebbiolo 2014, Mascarello; Barolo riserva 2009, La Morra; Barolo Mosconi, Monforte d'Alba; Barolo chinato 2008), hanno

portato gli Accademici a conoscere il vitigno nelle sue declinazioni più giovani e più mature, ma soprattutto ad assaporare il Barolo tradizionale e quello innovativo aprendo un'interessante discussione, animando amichevolmente la bellissima serata. (Anna Marmioli)

TOSCANA

LUNIGIANA

IL CIOCCOLATO IN TAVOLA

"Alla Piazza di Sopra", ristorante nella bella cornice del borgo murato a Filetto di Villafranca, recentemente premiato al concorso "Upviviunum Biosfera Gastronomica a km zero", la Delegazione ha organizzato una serata dedicata al cioccolato. Artefice dell'iniziativa è stata la Vice Delegata Ragna Engelbergs, la quale ha invitato la fotografa e food blogger Laura Adani a presentare il suo libro *Le Stagioni del Cioccolato*, che ha ispirato la titolare del locale Tiziana Falorni e sua figlia Laura Razzoli a ideare un'accattivante menu studiato e curato nei minimi dettagli. Tra gli ospiti, l'Assessore alla Cultura del Comune di Villafranca in Lunigiana, Alice Vietina, in rappresentanza del Sindaco; il CT Toscana Ovest, Franco Milli e il dottor Pierangelo Fanti della Stainer Chocolate, azienda fornitrice delle varie tipologie di cioccolato utilizzate in cucina. Nel suo intervento, l'autrice, dopo un *excursus* sul suo lavoro, si è soffermata sull'uso del cioccolato in cucina non solo in tutte le stagioni, ma anche a tutto pasto, con abbinamenti innovativi, oltre ai piatti noti come la caponata di melanzane al cioccolato, le tagliatelle al cacao o il cinghiale in salsa dolce forte. Nominando e spiegando proposte culinarie



quali la vellutata di barbabietola rossa con cioccolato bianco bio con una punta di peperoncino e lo stinco di agnello al forno con una salsa di cioccolato, Laura Adani ha incuriosito i commensali con l'assaggio dei piatti nella successiva cena. L'Assessore Alice Vietina, portando i saluti del Sindaco, si è complimentata con la Delegazione per un'iniziativa così interessante. Il menu, che ha regalato nuove, finora sconosciute sensazioni di gusto, ha superato brillantemente la "prova accademica"; qualche piatto della cena accademica sarà inserito nella carta del ristorante. Il Coordinatore Territoriale Milli, nelle sue parole di ringraziamento a fine serata, ha tracciato un bilancio positivo del triennio accademico, complimentandosi con la Delegazione, e in particolare con la Vice Delegata, per il buon operato sul territorio. Con un vivo e meritato applauso alle bravissime chef Tiziana Falorni e Laura Razzoli e la consegna della vetrofania da parte del Delegato, si è conclusa una serata da ricordare. (Ragna Engelbergs)

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

SUGGERIMENTI GASTRONOMICHE LUNGO LA VIA FRANCIGENA

Per la riunione conviviale della cultura accademica, la Delegazione è tornata all'Istituto Alberghiero di Montecatini, che ancora una volta non ha deluso le attese, grazie all'impegno dei ragazzi e all'accorta e discreta guida degli insegnanti. Ospite d'onore, il DCST Toscana, Ruggero Larco, che ha brevemente parlato del suo libro, denso di suggestioni storiche e gastronomiche, sul percorso in Toscana della Via Francigena, sulle orme



ormai millenarie di Sigerico da Canterbury. L'opera è stata poi distribuita ai commensali, a cura della Delegazione. Da essa sono state tratte le ricette del primo piatto - ravioli di patate con sugo reale - e del dessert - crema bruciata al Vinsanto -, vivamente apprezzate dai convitati. I secondi sono stati suggerimenti della scuola: un saggio di cottura a bassa temperatura, i filetti di salmone e orata al cartoccio; una complessa prova d'alta cucina, la *canard à la presse*, antico orgoglio della Tour d'Argent, proposto con sapienza e lodevole impegno. Diffusa approvazione per i vini: AlpeRegis rosé brut 2013; Chianti Classico San Felice 2015; Vinsanto 2006 (Vecchia Cantina del Chianti). Al termine, applausi per la bella prova delle brigate di cucina e di sala, presentate dai loro insegnanti, Antonio Antonino, Massimo Paccagnini e Domenico Morano, senza dimenticare i ragazzi del ricevimento, discreti e professionali.

VALDARNO FIORENTINO

OTTIMA CUCINA CON UN TOCCO DI ATTUALITÀ

Il Simposiarca Marco Giusti, dopo una serie di prove nel ristorante, ha individuato un menu

risultato molto valido sotto il profilo della scelta, della realizzazione, dell'apprezzamento generale. Il luogo: "Locanda Il Gallo", nel Chianti fiorentino, Comune di Greve, località Chioocchio. Due i proprietari, Alessio Peruzzi, in cucina insieme al figlio Yari, e Francesco Rustioni, sommelier. Una cena con un menu impegnativo che ha incuriosito gli Accademici e i due rappresentanti della Delegazione di Firenze Pitti, Andrea Barocchi e Giovanni Giotti. La cena è iniziata, da parte di Francesco Rustioni, con un racconto-descrizione del vino che avrebbe accompagnato l'antipasto, ossia una Malvasia toscana Igt Sassogrosso 2016, che ha esaltato i sapori di un curioso e saporito profiterole al tartufo e un insieme di crostini tra cui ha suscitato interesse quello con mousse di rucola e olio. La Malvasia è stata abbinata anche al buon risotto agli asparagi con pancetta croccante: verdure di stagione impreziosite da un tocco di tradizione della salumeria chiantigiana. Il piatto forte è stato una pietanza senz'altro di origine fiorentina, rinascimentale, che era chiamata "paparo al melarancio": grazie a Caterina de' Medici è stato esportato in Francia e i nostri amici di oltralpe lo hanno ingentilito usando l'anatra per preparare il *canard à l'orange*,

per noi anatra all'arancia. Piatto ben riuscito, gradevole, bilanciato nei sapori; molto morbida e aromatica la carne. Bene anche il contorno di finocchi stufati in bianco. Il vino che ha accompagnato questo bel piatto è ancora stato ampiamente descritto dal bravo e appassionato Francesco: un Carmignano Docg 2016. Per concludere, un dolce della grande storia gastronomica fiorentina, lo zuccotto, parzialmente e ottimamente rivisitato con lo zafferano del Chianti, che ha reso l'antico semifreddo accattivante e moderno. Uno splendido Moscadello di Montalcino ha contribuito a rendere ancora più rotondo il gusto dello zuccotto. La serata, riuscitissima, ha avuto un plauso corale per i tre fautori, dimostrato anche dal voto alto per una Delegazione spesso giustamente critica. Una semplice e piccola trattoria che ha fatto tornare gli Accademici ad apprezzare la vera buona cucina con un tocco di attualità. Vetrofania, guidoncino e libro accademico sono stati i giusti riconoscimenti del Delegato e del Simposiarca ai ristoratori. (Ruggero Larco)

VERSILIA STORICA

TRADIZIONE E RUSTICITÀ IN UNO STORICO MULINO

La serata conviviale della Delegazione si è tenuta in una *location* suggestiva, il ristorante "La Martinatica" di Pietrasanta: uno storico mulino del 1800, dove l'antica fonte che alimenta la mola di un vecchio frantoio è la quinta di scena del locale. Il suo impatto, sia visivo sia sonoro, si impone attraverso le vetrate, all'ingresso e in sala. Il ristorante ha riaperto al pubblico a gennaio, rilanciato da Gioacchino Pontrelli, storico



chef del ristorante "Lorenzo" a Forte dei Marmi, affiancato dallo chef Francesco D'Agostino.

Gradito ospite è stato il Presidente Paolo Petroni, il quale, a fine serata, insieme alla Delegata Anna Ricci, ha premiato lo chef D'Agostino, consegnandogli la medaglia ricordo di Orio Vergani.

A inizio serata, la riunione conviviale, dedicata alla cultura, è stata arricchita da una breve relazione dell'Accademico Riccardo Cavirani, che ha parlato dell'illuminista toscano Filippo Mazzei, famoso per aver preso parte alle vicende relative alla nascita degli Stati Uniti d'America. Mazzei, nativo di Poggio a Caiano, tentò di dare vita, nelle colonie americane, ad alcune coltivazioni di vitigni toscani e di grani antichi prima di combattere per l'indipendenza dei coloni a fianco del suo amico e futuro Presidente Thomas Jefferson.

Il menu ha visto, come antipasto, un'insalata di gamberi, seppie, calamari e scampi su vellutata di cavolfiore e crumble di riso speziato e ginger. Il gioco di consistenze, dal croccante del riso alla morbidezza del pesce, alla vellutata di cavolfiore, si amalgamano al palato, con il tocco piccante del ginger. Per primo, il risotto al Franciacorta, delicatissimo ed elegante, è stato impreziosito dal gambero rosso di Mazara del Vallo. Il secondo è stato un lingotto di branzino su melanzane in tre consistenze, che si alternano perfettamente al pesce che timidamente si propone nei vari strati dell'ortaggio. A concludere, un dolce dai toni decisi intensi, classico pilastro della pasticceria, la sacher torte, presentata in monoporzioni con una glassatura a regola d'arte.

La serata ha ottenuto un grande successo, complici l'atmosfera del locale, ricca di forte personalità, e ovviamente i piatti pro-

posti, che hanno raccolto tutti grande entusiasmo. (Riccardo Cavirani)

VOLTERRA

SERATA CON I GIOVANI

I ragazzi di Volterra si sono rivolti alla Delegazione per avere un supporto e una guida per ben organizzare l'evento indetto dai Rotaract di Volterra, Pisa e Pontedera coinvolgendo i rispettivi Istituti Alberghieri in una sfida culinaria sui piatti tipici dei tre territori. Il fine della serata era un ritorno economico con cui poter finanziare una piccola borsa di studio per uno studente meritevole di uno degli istituti intervenuti alla sfida.

La Delegazione ha aderito con piacere alla richiesta dei giovani allievi ed è intervenuta con numerosi Accademici alla riunione conviviale che si è tenuta al Seminario Vescovile di Volterra. Nelle cucine del Seminario sono state preparate le pietanze che i ragazzi del terzo anno di scuola alberghiera di Volterra hanno realizzato sotto l'occhio vigile ma discreto dei loro insegnanti. L'impegno dei giovani futuri cuochi, delle brigate di sala e dell'accoglienza è stato notevole e la serata è riuscita benissimo. Sono stati serviti: un ricco



buffet di stuzzichini; tagliatelle al sugo di coniglio; gran fritto di coniglio; pollo con verdure fresche dell'orto; un ottimo dolce. Erano anche in vendita dolcetti di varie qualità, il cui ricavato ha incrementato l'incasso della serata che si è svolta in maniera amichevole e cordiale. (Maurizio Luperi)

UMBRIA

TERNI

COLAZIONE E PRANZO DI PASQUA

Il Delegato ha dedicato la riunione conviviale degli auguri pasquali al tema della pace, e la copertina del menu presenta la grafica essenziale di Pablo Picasso: la colomba, con in bocca il ramoscello di ulivo, sorvola, sotto un giallo sole, un mucchio di armi spezzate. L'opera è tratta dal manifesto del Congresso Mondiale per il disarmo e la pace presentato a Mosca nel 1962. La scelta dell'immagine si deve alla fine sensibilità dell'Accademica Simposiarca Francesca Clericò la quale, con Vincenzo Cerioni e Vincenzo Clericò e le loro famiglie, ha lavorato strenuamente per organizzare e curare il convivio nei minimi particolari, selezionando anche il ristorante "Il Capanno", sul passo della Somma, tra Terni e Spoleto. Splen-

dido panorama fra le montagne innestate, in una primavera che non sembra giungere mai, la cui voglia, nel giallo dei limoni, si esprime nella poesia, in seconda pagina, tratta da *Ossi di Seppia* di Eugenio Montale. Il grande camino riscalda la sala che racchiude la famiglia accademica, compreso il nutrito gruppo di bambini, gli "Accademici del futuro". Si inizia con la "colazione del giorno di Pasqua", quella che, secondo tradizione, la mattina della domenica viene servita "appena sciolte le campane": pizza al formaggio con il capocollo e il salame corallina; torta pasqualina ripiena di erbe primaverili; carciofi fritti; strapazzata con menta e guanciaie e, infine, l'immane coratella di agnello. A tavola, paccheri al rancetto, sugo di pomodoro e asparagi; classico agnello arrosto con patate al cartoccio e insalatina di erbe spontanee. In conclusione, unica concessione al di fuori della tradizione umbra, il millefoglie di cannolo alla siciliana. Le famiglie dei Simposiarchi fanno omaggio alle signore, a ricordo della giornata augurale, di una simpatica gallerina in ceramica dal cui dorso spuntano variegiate piantine di insalata stagionale destinate a essere trapiantate nell'orto di casa, il giorno successivo. Conclude il Delegato sul tema che ha ispirato la riunione conviviale, con un pensiero di Madre Teresa



di Calcutta, presente sull'ultima pagina del menu: "Cosa vuoi fare per promuovere la pace nel mondo? Vai a casa e ama la tua famiglia". (Guido Schiaroli)

SERATA DELL'OLIO NUOVO

La serata propone il difficile abbinamento fra gli oli prodotti nel Ternano e il pesce. Piacevoli novità: la nascita di "Esclamativo" che l'azienda agricola Federico Carli propone per la prima volta con una bella etichetta e caratteristiche di livello del prodotto. L'olio nasce da olive coltivate in un territorio particolarmente vocato come "Piedimonte", sulle pietrose colline che circondano la città, molite nel modernissimo frantoio di Stroncone, sotto le sapienti direttive di Giuseppe Malvetani. Giuseppe è anche l'autore del "Messer Francesco 1640 - Selezione", che dopo l'ambito riconoscimento dello scorso anno in Argentina, al concorso internazionale Olivinus, è stato insignito quest'anno a Verona del premio "Sol d'argento", secondo posto nella XVI edizione del "Sol d'oro Emisfero Nord", che ha visto in gara 360 oli di nove Nazioni appartenenti alla fascia dell'emisfero boreale. Assaggiati anche il "Donna Sole", monocultivar di ascolana da Montecampano di Amelia, e il "Canale" del frantoio Ranchino di Porano. Da otto anni, una delle prime riunioni conviviali dell'anno accademico viene organizzata dai Simposiarchi Gianpiero Benedetti e Michele Vino e dedicata alla produzione dell'anno precedente con assaggi guidati dall'agronomo Maurizio Liorni e abbinamenti olio-piatto proposti dallo chef Francesco Copparoni. Liorni ha dedicato la sua relazione a due anni particolarmente difficili nel territorio umbro: il 2017, caratterizzato da



un'estate caldissima e siccitosa, e il 2018 iniziato con fortissime gelate. Ha illustrato, inoltre, la sorprendente capacità di autoregolazione della pianta di olivo nei confronti di eventi estremi, che ha permesso la produzione di un ottimo olio come quello dello scorso anno, nonostante le fosche previsioni vista la scarsità di precipitazioni dell'estate passata. Per l'annata 2018 è auspicabile che, nonostante i meno 10 gradi di febbraio, gli olivi e la conseguente attuale cascola delle foglie non abbiano subito danni irreversibili. (G.S.)

LAZIO

ROMA, ROMA AURELIA

PREMIO NUVOLETTI AL RISTORANTE "LA CAMPANA"

Il ristorante romano "La Campana" è il più antico locale della capitale. Si hanno documenti che attestano la sua esistenza già nel 1518; pertanto, quest'anno, compie cinquecento anni. Il Consiglio di Presidenza ha deciso di attribuirgli il premio "Giovanni Nuvoletti" per la difesa e la valorizzazione della buona tavola tradizionale romana e regionale. La consegna del diploma ha avuto luogo nel corso di una ri-

unione conviviale organizzata dalle due Delegazioni romane. Per l'occasione, i titolari del ristorante, Paolo e Maria Trancassini, hanno predisposto un menu tipico della tradizione del locale. Inizio con carciofo alla romana, seguito dall'antica "minestra di magro" con broccoli e arzilla e tagliolini con alici fresche e pecorino. Piatti forti di stretta tradizione romana: abbacchio al forno e petto di vitello alla "fornara". Dopo il saluto introduttivo del Delegato di Roma Aurelia, Salvatore Di Giulio, il Delegato e CT di Roma, Gabriele Gasparro, ha consegnato il diploma al titolare e ha ricordato come "La Campana" sia uno dei locali maggiormente frequentati dalla Delegazione romana da molti anni e incluso da sempre nelle guide dei ristoranti curate dall'Accademia. L'Accademica onoraria June di Schino ha poi svolto un interessante intervento sulla storia e le mille curiosità dell'antico locale, nato come locanda e stazione per il cambio dei cavalli delle diligenze di passaggio a Roma. Nella lunga vita, il ristorante ha visto sedere ai suoi tavoli personaggi storici come Caravaggio, Goethe, fino ai giorni nostri con Moravia, Fellini e Sordi.

Numerosissimi gli Accademici delle due Delegazioni che hanno

gradito l'ottimo menu e hanno auspicato che "La Campana" continui... "a sonare ancora". (G.G.)

ABRUZZO

ATRI

PRIMAVERA ATRIANA: DALL'UOVO ALLA RINASCITA

Alla fine del lungo inverno teramano e in occasione del palesarsi della primavera, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale presso il ristorante "Tosto" di Atri. All'insegna del tema, agli Accademici sono stati presentati i piatti del menu descritti dalla Simposiarca Patricia Giosuè.

Simbolo della nascita e della primavera, l'uovo ha sempre avuto una potenza mitica, nel contenuto semantico e nella forma perfetta, simile a una gemma. Nel Rinascimento, l'uovo nell'arte fa capolino nella "Sacra Conversazione" che Piero della Francesca dipinge nel 1474 nella Pala di Brera: qui l'uovo di struzzo allude alla maternità della Vergine, ma è anche elemento dello stemma dei Montefeltro. Nella Concattedrale Santa Maria Assunta di Atri, celato tra la ricca iconografia del Maestro De Lizio, è possibile osservare l'uovo dell'artista marsicano che pende da una conchiglia con il disegno della sua ombra. Da qui è seguita una *Lettura Mariana* degli affreschi realizzati dal De Lizio e che gli Accademici hanno potuto ammirare visitando la Concattedrale prima del convivio. La vivacità e la sconcertante attualità dell'opera, con la ricchezza di particolari della vita quotidiana di Maria, è stata piacevolmente illustrata dal relatore della serata Don Giuseppe Bonomo, Parroco della Concattedrale e studioso di spessore delle opere



e della vita del Maestro. Si è svolta l'agape fraterna che ha visto protagonisti i simboli della rinascita anche in campo culinario, come proposto dallo chef Gianni Dezio; dall'antipasto paradisiaco: l'uovo cotto a bassa temperatura accompagnato da crema di piselli, con asparagi di campo e chips di guanciale spolverizzata di paprika, fino alla faraona e spinaci con un'intrigante salsa di nocciola come in un eterno ciclo che celebra la vita. I primi piatti della tradizione locale, rivisitati in chiave contemporanea, sono stati il brodo di agnello e bottoni "cacio & ovo", e il riso vallese con fave fresche e ventricina. In chiusura, il *must* dello chef, "terra dei calanchi", tributo alla bellezza e al sapore di questo territorio d'Abruzzo, rimane un accostamento sapiente e gradito tra mousse alla liquirizia, polvere di capperi disidratati e cuor di sorbetto di rapa rossa. Vini locali: Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo "Apollo" di Ausonia e lo spumante Pecorino brut "Zetis" di Agriverde.

Con una *mise en place* elegante, il servizio attento ha concorso al successo dell'evento conviviale, dove la cucina non è stata messa in secondo piano dalla lettura della vita di Maria nella geniale opera dell'autore, ma ha rappresentato un naturale compendio alla sequenzialità del tema scelto, con piatti ben preparati tra tavola e cultura locale.

(Patricia Giosuè)

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CONVIVIO DI PRIMAVERA

L'antico Ufficio Postale di Tagliacozzo, ospitato all'interno di un palazzo con lo splendido portale del 1829, apre lo sguardo sulla suggestiva piazza dell'Obelisco: il ristorante si è sovrappo-

sto alla originaria "funzionalità" mutuandone il nome (oggi, ristorante "La Vecchia Posta"). Nata come riunione conviviale di nicchia, su proposta degli Accademici Arianna Fiasca e Fabrizio Venturini e ritenuta valida dal Delegato Franco Santellocco Gargano, ha rischiato di creare grossi problemi logistici per l'imprevisto alto numero di partecipanti. Già il titolo, "Abbinamento cibo-vino in un matrimonio d'amore", proposto dalla relatrice (Arianna Fiasca), ha destato ulteriore interesse. Un convivio, dunque, all'insegna di una enogastronomia che diventa arte, quella di saper abbinare il vino giusto al giusto piatto, creando un equilibrio nel quale le caratteristiche del cibo esaltano quelle del vino senza che l'uno mortifichi l'altro, ottenendo un armonioso risultato. Dopo l'Inno

eseguito dal Maestro Marcello D'Angelo e i saluti agli Accademici e ai numerosi ospiti, il Simposiarca Fabrizio Venturini ha condotto "forchette e calici" con ampie esemplificazioni e puntuali rilievi.

Non poteva mancare la vena poetica del Vice Delegato Stefano Maggi con la sua "Storia di un matrimonio", sull'amore sbocciato tra vino e cibo nella notte dei tempi. Lo chef e la brigata di cucina avevano a disposizione una "materia prima" di primissima qualità per l'elaborazione di un menu studiato per un convivio tanto atteso. Positivo l'antipasto ed eccellente la carne, felice sorpresa per tenerezza e sapori. Bene anche la cicoria ripassata con peperoncino ben equilibrato. Nella media il rimanente. Clima riflessivo e accorto nell'attento ascolto della relazione e

nella parte enogastronomica, più vivace e con animo pronto al confronto negli interventi culturali. Lo storico Paolo Giuliani ha fatto omaggio ai partecipanti di un pregevole volume, *La battaglia dei Piani Palentini (fine di un'epoca e di una dinastia)* in cui viene ricordata la sconfitta di Corradino di Svevia, nella battaglia contro Carlo D'Angiò. La sua decapitazione mise fine, fra gli altri, all'ultimo tentativo di età medievale di edificazione di un Impero Universale.

Non sono mancati i saluti del Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, e quelli, per la prima volta, dell'alto funzionario del Ministero degli Esteri. Al termine del convivio, il Delegato Franco Santellocco Gargano ha ringraziato i graditi ospiti che, con la loro presenza, hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento accademico. La consegna del guidoncino al coordinatore dell'esercizio Alberto Conti, quella di preziose bottiglie (Cantina del Fucino) ai protagonisti della bella serata, la tromba del Maestro D'Angelo con il suo "Silenzio" e il suono della campana hanno messo il sigillo al "Convivio di primavera".

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

GABRIELE D'ANNUNZIO E L'ENOGASTRONOMIA DELLA MEMORIA

A dire la verità, Gabriele D'Annunzio non si alimentava bene e anche come anfitrione lasciava molto a desiderare: mangiava poco e faceva mangiare poco anche i selezionatissimi ospiti che riuscivano ad accedere al suo desco. Al Vittoriale, essi si trovavano, come monito, a consumare un frugale pasto accanto alla corazza di una tartaruga mor-





ta per indigestione di tuberose. Tuttavia, il Vate d'Italia aveva una speciale predilezione, per lo più di "memoria" (quella dei suoi anni giovanili in Abruzzo), per i cibi della tradizione regionale, che gli ricordavano l'amata madre e i profumi della cucina di casa. Questo è l'aspetto più schietto rivelato dal professor Enrico Di Carlo, bibliotecario dell'Università di Teramo e studioso di D'Annunzio, nel corso della riunione conviviale, organizzata dalla Delegazione, dal titolo "Il Piacere a tavola", presso la "Vineria di Salnitro" a San Martino sulla Marrucina, alle pendici della Majella madre, tante volte cantata dal poeta. In un'atmosfera davvero "dannunziana", creata dal titolare e chef Angelo Di Girolamo con opere d'arte e particolari rétro all'interno di un frantoio del XVII secolo, la Simposiarca Valeria Evangelista e il professor Di Carlo hanno invitato gli Accademici a celebrare l'ottantesimo anniversario della morte del Vate. Lo hanno fatto con un *excursus* punteggiato di numerosi aneddoti e ricordi che rivelano la distanza tra il "personaggio pubblico", il quale proclamava che "non si può essere un buon ghiottone senza essere un buon beone", e il D'Annunzio privato, caratterizzato dal suo essere sostanzialmente astemio (tanto che in una cena di gala a Bologna brindò con un bicchiere colmo d'acqua irridendo invece il brindisi da poco fatto da Giosuè Carducci con un calice di buon Sangiovese). Quella del poeta abruzzese era piuttosto, come si è detto, una "enogastronomia della memoria", che culminava in vera e propria nostalgia durante le feste religiose che rimanevano per lui legate alle tradizioni di casa: era il momento della porchetta, che il ministro fascista e pescarese Giacomo Acerbo

gli fece recapitare a Gardone Riviera; del "Parrozzo", il dolce del conterraneo Luigi D'Amico, cui dedicò numerosi versi e che mai venne fatto mancare alla sua tavola; dell'Aurum, liquore prodotto dall'amico Amedeo Pomilio. Gastronomo non fu mai, ma fu sempre orgoglioso dei sapori della sua terra: per questo la Delegazione lo ha celebrato con i piatti da lui prediletti. (Antonello Antonelli)

SULMONA

TRENT'ANNI DI ACCADEMIA

La Delegazione ha festeggiato il prestigioso traguardo del trentennale. Era il 1988 quando, nel ristorante "Costanza", si svolse la cena tra i soci fondatori con lo chef Domenico Santacroce che preparò un menu all'altezza dell'occasione. Dopo trent'anni è stato lo stesso Santacroce, nell'"Ovidius" hotel, a preparare la riunione conviviale a base di prodotti e pietanze tipici abruzzesi. La giornata è stata intensa e ha preso il via con un convegno dal titolo: "Metamorfofi della lingua e del cibo" con un relatore d'eccezione: il linguista Francesco Sabatini, Presidente Onora-

rio dell'Accademia della Crusca. È stata inoltre presentata una pubblicazione dedicata all'attività della Delegazione: raccontare trenta anni di storia e di storie di un sodalizio che ha operato, opera e opererà sul territorio con convinzione e tenacia, non è stato semplice. E neanche banale. In una società dove tutto corre e si consuma velocemente, l'idea di organizzare una giornata dedicata alla lingua e ai suoi cambiamenti e alla cucina italiana è stata davvero vincente. Il professor Sabatini ha incantato il pubblico con un'avvincente relazione. Per esempio, quanti di noi sanno da dove derivi il termine pizza? Sabatini ha spiegato che la parola deriva da "pitta", un termine usato nel bacino del Mediterraneo, già in aramaico, per indicare un impasto di farina e acqua utilizzato come piatto. La parola "pizza", con la doppia in senso rafforzativo tipico delle zone del Sud Italia, si trova in un documento datato 966 d.C. e ritrovato nel Beneventano. Il prodotto, ovviamente senza pomodoro, ortaggio che arrivò in Italia dopo la scoperta dell'America, era utilizzato come pagamento della locazione. Con un interessante *excursus* fino ai nostri giorni, il professor Saba-

tini ha rimarcato come oggi gli americani considerino la pizza un loro prodotto. Evoluzione della lingua e del cibo, dunque. La conferenza è stata molto partecipata e, al termine, come precedentemente ricordato, è stata presentata la pubblicazione che racconta i trenta anni di vita della Delegazione e, nella seconda parte, raccoglie anche gli atti del convegno di studi, organizzato lo scorso anno, dal titolo "Da Ovidio a Niko: che Metamorfofi!". Un nuovo punto di partenza per raggiungere altri importanti risultati.

Infine, il trentesimo anniversario è stato dedicato ad Antonio Cesare Pelino, indimenticato Accademico, fondatore della Delegazione e compagno allegra di tante serate, scomparso troppo presto e all'improvviso. I festeggiamenti per il trentennale hanno dato un nuovo impulso alla Delegazione che ha un prestigioso passato, un interessante presente e un promettente futuro. (Chiara Buccini)

CAMPANIA

CASERTA, NAPOLI-CAPRI

PRANZO CAMPESTRE CON IL CONCIATO ROMANO

Due Delegazioni per celebrare un compleanno speciale in un luogo speciale. Non poteva esserci contesto più adeguato per brindare ai 95 anni di un grande intellettuale, il filosofo Aldo Masullo, cittadino onorario di Napoli e saldo punto di riferimento etico del nostro Sud. Su iniziativa del Delegato di Caserta, Antonio Malorni, legato da antica amicizia a Masullo, l'azienda agrituristica "Le Campestre" di Castel di Sasso, nell'Alto Casertano, polo della produzione artigianale del con-





ciato romano, ha accolto la riunione conviviale congiunta con la Delegazione guidata da Elio Palombi. Nessun luogo solenne né cerimonie ufficiali per l'illustre pensatore, ma l'accoglienza calda e familiare dei Lombardi, che hanno reinventato uno dei formaggi più antichi d'Italia. Un'esperienza pionieristica, quella della famiglia Lombardi, che ha restituito la memoria a un prodotto bimillenario e, insieme, l'identità a una comunità che l'aveva perduta e che oggi si batte perché cibo e ambiente siano ancora un patrimonio di valori etici. A Manuel Lombardi, titolare dell'azienda con i suoi genitori, l'Accademia, nel 2016, ha anche conferito il premio "Dino Villani". C'è insomma un filo comune che lega l'onesto lavoro della terra, fatto fuori dai circuiti turistici, alla limpida produzione intellettuale di un grande pensatore contemporaneo che non ha mai amato le convenzioni e che continua ad analizzare lucidamente la contemporaneità. E non è un caso che Masullo, a conclusione del convivio, nel ringraziare gli Accademici, abbia fatto riferimento alla *Koinonia* e a Platone: un elogio alla piccola comunità che si identifica in un gruppo di persone capaci di condividere qualcosa di importante. Concludendo spiritosamente, da cittadino di Nola, che se Giordano Bruno avesse conosciuto la nostra Accademia, lui che affermava di essere "accademico di nulla accademia", probabilmente ne avrebbe fatto parte e, forse, avrebbe avuto un destino diverso.

Tra brindisi e conversazioni, il pranzo campestre è stato straordinario per qualità e cordialità del servizio, tanto che, nell'occasione, a Manuel Lombardi è stato consegnato il piatto d'argento dell'Accademia. Dopo un ampio antipasto, casarecce con carcio-



fi e pecorino conciato romano; scialatielli di grano nostrum con salsa di tracchie e cotechino di suino di razza casertana, in abbinamento con cacioricotta di pecora; dadolata di maiale di razza casertana in purea di patate; conciato romano abbinato a mela annurca cotta al forno e caramellata con lo spumante Asprinio di Aversa, e dolci della casa. Il pranzo è stato accompagnato da un Pallagrello 2016, antico vitigno autoctono, anch'esso da poco riscoperto grazie al lavoro di piccole aziende coraggiose divenute punto di riferimento per tutti gli appassionati del vino. (Santa Di Salvo).

CALABRIA

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI, AREA GREGANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO, VIBO VALENTIA

I TESORI DELLA MAGNA GRECIA

All'insegna dell'amicizia, della convivialità e della curiosità, si è svolta, nella splendida cittadina di Locri, una interessante iniziativa fortemente voluta dal Delegato della Locride-Costa dei Gelsomini Sandro Borruto, dal-

la Consultrice Giulia Arcuri, in collaborazione con le altre due Delegazioni calabresi. Sandro Borruto ha coinvolto i partecipanti con un programma di alto spessore culturale al fine di riscoprire e rivivere la grandezza di *Locri Epizephyroi*, la cui storia millenaria è costellata da avvenimenti che hanno caratterizzato lo splendore dell'età arcaica, con Siracusa forte alleata. Il duro impatto con il mondo romano, la condizione di *Municipium* sino all'VIII secolo d.C. e le incursioni arabe hanno spinto gli abitanti a trovare rifugio sulle vicine montagne, dove ora sorge la splendida Gerace. L'incantevole mar Ionio ha fatto da cornice agli scavi che nel corso dei secoli hanno riportato alla luce una civiltà millenaria tanto cara al famoso archeologo Paolo Orsi che qui soggiornò nel corso dei suoi studi, accolto in località Moschetta nel palazzo della famiglia Scaglione. Proprio dalla preziosa collezione risalente ai secoli VIII-VI e IV, custodita nel palazzo Scaglione, sito nel centro storico di Locri, protetta dal Ministero dei Beni Culturali, inizia il programma di visita degli Accademici, guidati dall'archeologa professoressa Marilisa Morrone Naymo, appassionata studiosa del territorio. La collezione

comprende i reperti provenienti dalle necropoli preelleniche di Canale, Anchina, Paterriti, dalla Grotta delle Ninfee di contrada Caruso e dal Santuario di Persefone alla Mannella. Rarissimo e di straordinario valore il cavallino in bronzo dell'VIII a.C.

Seconda tappa è la visita al museo di Palazzo Nieddu del Rio, del XIX secolo, che custodisce importanti reperti della colonizzazione magno-greca e interessanti volumi risalenti alla seconda metà del 1600.

Al termine, in località Moschetta, gli Accademici si sono ritrovati al ristorante "La Fontanella", per gustare e apprezzare un menu ricco di pietanze preparate con prodotti di alta qualità del territorio: capicollo locale, caciocavallo di Ciminà, zeppole, frittelle di patate, melanzane sott'olio, zuppa di fave, trofie con carciofi e speck, capretto con patate al forno, zeppole con crema pasticciera. Il tutto accompagnato da vino rosso locale.

In conclusione, il Delegato di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, Antonino Monorchio, ha elogiato la preziosa competenza della gestione familiare del ristorante di Rocco Simone. Complimenti anche dalla Delegata Ernesta Pasquale e dagli amici Accademici di Vibo Valentia. (Eleonora Cannatelli)

SICILIA

CALTAGIRONE

ANTROPOLOGIA DELLA SETTIMANA SANTA

La riunione conviviale degli auguri pasquali si è svolta al ristorante "La Piazzetta". Dopo i saluti della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, il Simposiarca Calogero Scebba ha trattato il tema della Settimana Santa evidenziando



done l'aspetto antropologico. I rituali della Pasqua in Sicilia, dalla domenica delle Palme fino al venerdì Santo e alla domenica di resurrezione, oltre a rappresentare la sequenza narrativa della commemorazione religiosa cristiana, sono anche un richiamo a una ritualità simbolica precristiana, dove la parola Pasqua è sintesi di rinnovamento, di transito, da una fase di morte della natura (l'inverno) a una di vita e di risveglio (la primavera) e ripristino del ciclo produttivo agricolo. Un unico filo conduttore rende la Pasqua in Sicilia un evento unico: è la partecipazione emotiva del popolo, che va oltre le tradizioni, la fede, le usanze. Sono presenti l'inganno, il dolore e il trionfo: la passione, la morte e la resurrezione di Cristo. "Il popolo è il vero garante dei riti pasquali perpetuandone la rappresentazione", in una commistione di folklore e liturgia ufficiale, afferma A. Buttitta, aggiungendo anche che: "non c'è una dicotomia tra sfera del sacro e sfera del profano nei rituali pasquali ma tra le forme più recenti di religiosità e quelle più arcaiche, precristiane, che suggeriscono alla coralità il tema della trasformazione". Nel tempo in cui trionfano globalizzazione e delocalizzazione, l'antro-

pologia ha il compito di rendere visibili e riconoscibili i rapporti tra gli uomini e i luoghi. Alla fine, al culmine della festa, alla sospensione delle regole, delle penitenze, dei digiuni, trionfa il rito alimentare caratterizzato dall'abbondanza. Il divieto di mangiare carne durante la Settimana Santa determina la scelta di pietanze a base di essa, prima fra tutte l'agnello, simbolo del sacrificio e dell'innocenza. Al termine del pranzo, è stato offerto, dal Simposiarca, il dolce della tradizione. Quelli tipici sono fatti con farina, zucchero, strutto e almeno un uovo sodo e assumono diverse forme: *panareddi*, *pupi cu l'ova*, *aceddi cu l'ova*: "Dove l'uovo è l'emblema perfetto delle forze riproduttrici della natura". (Calogero Scabba)

CATANIA

PERFETTO ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

La Delegazione, come è consuetudine da qualche anno, si è riunita la domenica delle Palme, per lo scambio degli auguri di Pasqua. I numerosi Accademici e i tanti ospiti sono stati accolti nella splendida azienda vinicola "Barone di Villagrande" a Mi-

lo, piccolo paesino alle pendici dell'Etna. Una realtà modello, che da generazioni è nelle salde e costruttive mani della stessa famiglia e che vanta tanti primati. Fra tutti quello di avere innovato in Sicilia il processo di vinificazione separando l'uva bianca da quella nera. Era il 1868 e la distinzione dei vitigni e le varie gradazioni di colore delle uve segnò lo spartiacque tra la storia precedente e quella successiva di questa e di altre aziende.

Prima di andare a tavola, una raccolta celebrazione eucaristica ha dato il via a una bella giornata non tanto per il tempo piovigginoso ma per l'atmosfera che si respirava. Il menu, apparentemente semplice, ha riservato ai convenuti la sorpresa e il piacere di piatti genuini, legati alla tradizione e alla stagionalità e diretti con maestria e grazia dal giovanissimo chef Giulia Carpino. Ogni piatto curato nei particolari e valorizzato dagli abbinamenti dei vini. Il servizio impeccabile e veloce. Un contesto che non poteva che rimandare all'amore per il bello e per tutto ciò che è concreto e solido. Una ricca selezione di salumi e di formaggi con miele, le olive

bianche di Villagrande "cunzate", l'insalatina di carciofi con menta, le polpettine di carne e il vino Etna bianco Doc Superiore 2014 hanno costituito il benvenuto alla colazione. L'Etna rosato Doc 2017 e l'Etna rosso Doc 2016 hanno felicemente accompagnato i primi: tuffoli al finocchietto selvatico con pane aromatico al pomodoro secco e colatura di alici, e conchiglioni con salsiccia al ceppo, ricotta, zucca e favette verdi. Un vero trionfo di sapori armoniosamente amalgamati. Un filetto di maiale con ortaggi al cartoccio e verdure spontanee, accompagnato da Sciara Igt 2014, è stato un secondo che di scontato non aveva nulla, sia per la presentazione sia per il gusto. Infine, una crostata con crema pasticciera, vaniglia, fragole e basilico con il delizioso abbinamento della Malvasia delle Lipari Passito Doc 2014.

La consegna del guidoncino è stata la dovuta conclusione di una domenica festosa e di una riunione conviviale riuscitissima. Andando via, uno sguardo oltre le grandi finestre là dove si estendono i rigogliosi vigneti, testimoni di una lunga e antica storia che si è saputa rinnovare di generazione in generazione





con concretezza, passione e generosità.

MESSINA

TRADIZIONALE CUCINA DI CAMPAGNA

In ossequio all'ormai tradizionale pranzo della domenica delle Palme, in cui si propone tutto il meglio delle specialità della cucina di campagna del Messinese, gli Accademici si sono incontrati presso l'agriturismo "Amendolara" a Scaletta Zanclea. Il locale meritava di essere visitato già solo per la sua posizione privilegiata, a 250 metri sul livello del mare, immerso nel verde e con una vista panoramica purtroppo offuscata da una giornata d'intensa pioggia. Il ristorante prende il nome dalla contrada omonima della frazione montana Guidomandri Superiore di Scaletta Zanclea, feudo dei Principi Ruffo che, durante la seicentesca rivolta antispagnola di Messina, fu assediato ed espugnato dai Francesi poco dopo la caduta di Taormina. Il titolare Biagio Fleres, con la moglie australiana Anna, ha creato l'azienda negli anni Ottanta, con un'attività prevalentemente zootecnica, d'allevamento avicolo e del suino nero siciliano, interrotta dalla tragica alluvione del 2009. Riaperta l'attività, si è incrementata la disponibilità dell'agriturismo con ventisei posti letto; la produzione e vendita di carni e salumi e la coltivazione di agrumi, alberi da frutto e piante orticole, base genuina del menu del ristorante. E così salame, lardo, tuma fresca, olive nere calde, melanzane ripiene e carciofi fritti hanno arricchito l'antipasto della riunione conviviale. Ricordavano la cucina del passato, la verdura selvatica aromatizzata con pomodorini



secchi, uva passa e olive; la zucca rossa in agrodolce e la tipica schiacciata ripiena. Maccheroni fatti in casa con il sugo del maialino nero hanno poi anticipato la tipica grigliata mista di bracioline e salsiccia e il "pasquale" agnello al forno con patate. Infine, insalata mista di lattuga e finocchio, e mandarini di produzione propria, prima del tiramisù e della pastiera napoletana. Piatti tipici e semplici della tradizionale cucina siciliana, accompagnati da vino rosso locale, che sono stati capaci di conquistare i numerosi commensali.



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

ATMOSFERE TOSCANE A MONTE CARLO

Il nuovo appuntamento primaverile degli Accademici della Delegazione ha avuto il suo punto di ritrovo presso la "Cantinetta Antinori", situata nella suggesti-

va via che costeggia il lungomare di Monte Carlo, noto per la sua eleganza e vivacità. Il locale è un'emanazione della "Cantina Antinori", che vanta una tradizione consolidata, sostenuta da un costante impegno nella promozione dei prodotti del territorio toscano e da un'attenzione alla qualità degli alimenti. Dopo il successo della prima Cantinetta, fondata a Firenze sessant'anni fa, numerose altre sono nate, tra cui quella del Principato di Monaco, ove non poteva mancare un'ambasciatrice tanto autorevole dei valori autentici della cucina e gastronomia italiane. La serata è iniziata nello spazio verandato antistante il locale, dove un calice di bollicine ha piacevolmente accompagnato

gli Accademici e i loro ospiti, per proseguire all'interno del ristorante con la cerimonia d'ingresso di due nuovi membri, uno dei quali ha presentato il suo libro di recente pubblicazione, *Epopea autobiografica nel lontano Oriente*. Quindi, alla presenza del Segretario di Stato e dell'Ambasciatore d'Italia, si è dato inizio alla cena, articolata secondo una ricca sequenza di portate, ispirate alla più autentica toscana e selezionate in modo da soddisfare ogni esigenza gustativa dei commensali. L'esordio ha visto una successione di antipasti freddi, gradevole connubio di carni e ortaggi, quali il vitello tonnato, il culatello servito con un'originale composta di pomodori verdi e una fresca insalata di carciofi, rucola e parmigiano. Per il primo, così come per il secondo piatto, sono state proposte due alternative, sempre in sintonia con il colore regionale: papardelle al ragù di manzo toscano o ravioli di ricotta e spinaci, conditi al burro coi profumi del timo e della maggiorana. A seguire, destinata agli amanti delle carni, la scaloppina di vitello al limone, guarnita da patate al rosmarino e insalata verde, mentre chi preferisce il pesce ha potuto





gustare la delicata morbidezza del baccalà arrosto, adagiato su un letto di crema di fagioli cannellini. Il momento del dessert è stato molto atteso, in quanto il dolce servito rappresenta un cavallo di battaglia del locale e certamente a buon diritto: il tiramisù al pistacchio ha saputo stupire e appagare tutti i palati, grazie all'originale alternanza delle consistenze e al felice amalgama dei sapori. Anche i vini sono stati serviti secondo il gradimento di ciascun Accademico, che ha avuto modo di scegliere tra il Rosso di Montalcino Pian delle Vigne e il Vermentino di Bolgheri. Con i complimenti allo chef Mirko Capretti, si conclude un'altra bella serata, in cui l'Accademia celebra la cucina italiana e i valori dell'amicizia.



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE

CLASSICI PIATTI ITALIANI IN AUSTRALIA

L'azienda agricola "Viganò" è un ristorante periferico per famiglie che rende omaggio a un'epoca passata, a un individuo, Mario Viganò, pioniere della cucina italiana a Melbourne, e allo stile di vita che lui e la sua famiglia hanno portato con sé quando emigrarono in Australia nel 1928. La proprietà è ora patrimonio culturale e vanta una posizione panoramica sopra la gola del fiume Plenty, rendendola una vera

e propria oasi. L'originale casa colonica di Viganò è stata trasformata in una serie di ampie sale da pranzo, che sono l'ideale per grandi raduni come quello del recente convivio della Delegazione. Il menu di *Farm Viganò* è stato studiato appositamente per la condivisione: antipasti, pizze, e solo due piatti principali a base di carne, agnello e spalla di maiale arrostita entrambi cotti lentamente. Gran parte dei prodotti utilizzati sono coltivati nella proprietà o sono di provenienza locale. L'antipasto, con olive del Monte Zero vicino ai Grampiani, è stato il piatto più gradito dagli Accademici, seguito, nell'apprezzamento, dai cannoli. Anche gli altri piatti sono stati più che soddisfacenti: le pizze erano fresche e leggere, e l'agnello e la spalla di maiale arrostita erano succulenti, profumati e teneri. Nel complesso, il menu non rompe gli schemi di quella che è considerata la tipica offerta italiana. Tuttavia, vale la

pena visitare *Farm Viganò*, sia per lo scenario sia per l'esperienza di fare un salto nel passato, per godersi alcuni classici piatti italiani.

CINA

SHANGHAI

CUCINA FAMILIARE SARDA

Tra le tante comunità presenti a Shanghai, la Delegazione ha deciso di esaltare forse una delle più ristrette, la comunità sarda e la sua cucina. Il ristorante "Gemma", già noto ai più per essere giunto a Shanghai direttamente da Capri, aveva suscitato curiosità per l'arrivo del nuovo chef sardo Giovanni Papi. Egli ha spontaneamente creato un menu costellato di aneddoti: rimandi al focolare familiare chiamando alcuni piatti anche con i nomi dei nonni; richiami fenici e punici, come i primi ad



avere avuto contatti significativi con il popolo sardo. Aperitivo in piedi: palline di ricotta a forma di "nuraghi" su pane guttiau in tre accostamenti; antipasto: mille foglie croccante con carciofi, seppia, maionese all'arancia, accompagnato da gelato di cipolla rossa. Per primo: culurgiones con vellutata di funghi porcini e vongole veraci; fregola sarda con aragosta e salsa fresca di pomodoro cuore di bue; per secondo: maialetto sardo cotto sottovuoto per 100 ore; dessert: seadas in pasta di semolino e formaggio primolatte e gelato al latte e miele. La relazione introduttiva ha avuto come tema il 120° dalla nascita del fondatore Orio Vergani. Il Simposiarca Marco Leporati ha tessuto le fila della serata con argute storie e riferimenti a scrittori e tradizioni. Tra gli ospiti, la rappresentante della comunità sarda di Shanghai e la console commerciale aggiunta Ludovica Murazzani. La partecipazione corale e un intrigante dibattito culinario, storico ed emozionale hanno reso la cena molto interessante.

MALTA

MALTA

GRANDI COMPOSITORI, ECCELLENTI BUONGUSTAI

Per il mese dedicato alla cultura, la Delegazione ha organizzato e coordinato un evento dal titolo "Grandi compositori, eccellenti buongustai", che si è svolto presso l'Istituto Italiano di Cultura e sotto il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia. È stato affrontato il tema dello stretto legame che esiste fra musica e cibo e di come questi due elementi siano convissuti e abbiano interagito nella vita privata e artistica dei grandi compositori, aprendo così



finestre su un mondo culinario affascinante che trapela anche dalle loro opere.

Con l'accompagnamento del Maestro Francesco Falci e del suo coro, "Harmonia Ensemble" di Caltagirone, giunti appositamente dalla vicina Sicilia, noti cantanti della scena lirica melitense si sono esibiti in acclamate arie tratte da opere di Bellini, Mozart, Rossini, Donizetti, Mascagni, Puccini e Verdi, attraverso i quali si è visto come cibo e vino siano spesso presenti sulla scena lirica.

Locande, osterie, banchetti privati e brindisi, infatti, abbondano nei libretti, sia come semplice ambientazione, sia come nel "Falstaff", quali luoghi fondamentali da cui prende avvio l'azione.

Di vino e di cibo si canta spesso: si parla di cioccolata in "Così fan tutte"; di fagiani e Marzemino nel "Don Giovanni" e di polli e tacchini ancora nel "Falstaff", dove tutti e tre gli atti si aprono all'Osteria della Giarrettiera. Ne "La Traviata", scatta il "libiamo nei lieti calici" ed è ancora davanti a una tavola imbandita che muoiono don Giovanni, nell'omonima opera mozartiana, e Scarpia, nella "Tosca".

Si è visto, inoltre, come la cucina da sempre abbia accompagnato le rappresentazioni liriche anche al di fuori del teatro, come si usasse mangiare nei palchi o come i compositori stessi e il cast dell'opera si ritrovassero a cena in qualche ristorante dopo la rappresentazione e intrecciassero strette relazioni con i cuochi: consuetudini che hanno creato contaminazioni vicendevoli fra musica e cibo fino a sfociare in veri e propri sconfinamenti culturali. Ai compositori, alle loro opere e perfino ai cantanti, sono stati dedicati piatti da famosi chef, quali i tournedos alla Rossini, la pasta alla Norma

e la pesca per la famosa soprano australiana Nellie Melba. Un evento a tutto tondo quindi, dove si è ascoltata ottima musica e si sono esplorate le vite private dei grandi compositori per scoprirne le predilezioni culinarie ritrovate poi nel ricco buffet che ha chiuso una splendida serata. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

OSANDO ANTICHE RICETTE GASTRONOMICHE

In occasione della seconda riunione conviviale che apre le porte al Nuovo Anno Cinese, la Delegazione ha organizzato un evento, di domenica e a colazione, scegliendo un tema molto ambizioso: "Osando antiche ricette gastronomiche: la cucina italiana dal XVI al XXI secolo". Obiettivo di esaltare l'evoluzione e le connessioni culturali delle portate. Il Simposiarca Giuseppe Scaccianoce, assistito dal Consultore Enrica Nicolini, si è impegnato con lo chef Diego Chiarini in un evento unico, con cinque ricette di altrettanti famosi cuochi, ciascuno per il proprio secolo. La riunione conviviale si è chiusa con una ricetta del cuoco Chiarini che, insieme al maître Stephane Colleoni, ha contribuito a creare un'atmosfera piacevole, affabile e altamente professionale. Sinceri plausi per il risultato di un lavoro di ricerca di un paio di mesi, che ha puntato su Cristofaro da Massisbugo, Bartolomeo Stefani, Vincenzo Corrado, Pellegrino Artusi e Angelo Paracucchi. Si è iniziato con "Da Principi i Gamberi e Caviale da Quaresima" di Messi-

sbugo, piatto di uno dei periodi più brillanti del Rinascimento italiano, sotto il segno dello splendore e della magnificenza anche gastronomica. Per il XVII secolo ci si è impegnati in una ricetta di Bartolomeo Stefani, servendo con grande maestria la "Zuppa da Bianco Finocchio"; per il XVIII secolo, deliziosi "Fagotti alla Dama Co Lo Pommo Doro" di Vincenzo Corrado. Il XVIII secolo è quello della Rivoluzione francese e anche nella gastronomia c'è una forte trasformazione. Con il XIX secolo arriva una maggiore disponibilità di prodotti gastronomici, l'espansione dei mercati e la rivoluzione dei trasporti, che hanno avuto un impatto significativo sull'alimentazione anche familiare. All'opera di Artusi si ispira lo chef Chiarini nella portata "Guancialetto di Bue in Dolce Forte di Fichi". Concludono il convivio il "Latte Gelato con Balsamico 25 Anni e Lamponi" di Angelo Paracucchi e una "Torta al Miele e Cardamomo" che si è rivelata una vera sorpresa ed esplosione di gusto, ispirata al territorio di nascita di Chiarini alle pendici del Monte Rosa in Alta Valle Sesia.

Singapore è un paese dinamico, alla rincorsa del futuro. Il luogo ideale per indagare sul legame fra tradizione e modernità nel lungo percorso della cucina italiana. Piatti storici che incarnano quella rigorosa curiosità che continua a essere il motore inesauribile della nostra grande tradizione gastronomica. Riunione conviviale importante, dunque, di grande successo e con tutti gli ingredienti tipici italiani. Rimarrà nelle memorie del sottoscritto, Accademico



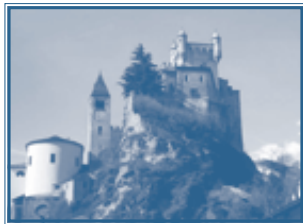
onorario e Ambasciatore italiano a Singapore. (Raffaele Langella)

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

PROTAGONISTA IL TARTUFO NERO DI NORCIA

La ricerca del ristorante migliore per accogliere il convivio della Delegazione ha portato, ultimamente, alla scoperta del tartufo nero di Norcia, una rara leccornia nella ristorazione di questa città. Il merito va dato all'importatore e chef Umberto che, nel suo caratteristico ristorante, serve una varietà di piatti al tartufo nero di Norcia che egli importa settimanalmente dall'Italia. Il nome del ristorante è "Casa Modena", allestito come se fosse la taverna di una casa privata, con attigua una cantina piena di botti sapientemente raffigurata su una parete. Per l'occasione, lo chef Umberto ha presentato il seguente menu: polenta con fonduta di formaggio al tartufo; tagliatelle grossolane fatte in casa al tartufo; scelta di filetto o branzino al tartufo con purea di patate; panna cotta con riduzione di balsamico al tartufo bianco. I vini: Lambrusco Modenese; Gavi di Gavi Igt, Sangiovese di Romagna. Il convivio ha suscitato grande curiosità in tutti i commensali riguardo al tartufo, e per questo motivo è risultata particolarmente apprezzata un'esauriente memoria sull'argomento presentata dall'Accademica Emanuela Panebianco. La serata si è conclusa in un clima di grande soddisfazione e allegria e con i commensali felici di accompagnare la cantante Maria Elena Infantino nell'esecuzione di alcune canzoni italiane degli anni Sessanta e Ottanta. (Mariella Salvatori)



VALLE D'AOSTA

AOSTA

16 marzo 2018

Ristorante "Osteria da Nando" di Corrado e Paolo Scarpa, in cucina Franca Sergi. ●Via Sant'Anselmo 99, Aosta; ☎0165/44455, cell. 349/4320920; osteriadanando@gmail.com, www.osterianando.com; coperti 24+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni tra fine giugno e inizio luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di spinaci, cipolla caramellata e ciccioli di foie gras; agnolotti ripieni di cavolo verza e fontina, al burro e granello di pane tostato e cannella; cervo fresco con impanatura verde; armonia di cioccolato, caffè e genepy.

I vini in tavola: Spumante metodo classico (Ermes Pavese); Petite Arvine 2016 (Elio Ottin); Heritage 2015 (Lo Triolet); Le Gemme (Feudo San Maurizio).

Commenti: La serata è stata introdotta dal Delegato Andrea Nicola e dall'Accademico Beniamino D'Errico presentando il nuovo Accademico Matteo Dominidati. Simposiarca l'Accademico Daniele Capitoni che ha ripercorso la storia della famiglia Scarpa, nella

ristorazione ad Aosta dal 1957, in parallelo con l'evoluzione delle abitudini conviviali delle famiglie aostane e in relazione alla mutazione della città di Aosta da cittadina industriale a crocevia turistico e culturale delle Alpi occidentali. Particolare apprezzamento per gli agnolotti ripieni di cavolo verza e fontina. Molto gradito il dessert. Ottimi gli abbinamenti vino-cibo dove si sono distinti la Petite Arvine 2016 e l'Heritage 2015. Corrado e Paolo Scarpa hanno accolto gli Accademici e gli ospiti in un clima cordiale e allegro; la chef ha raccolto con entusiasmo e commozione i complimenti di tutti.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

5 aprile 2018

Ristorante "Leon d'Oro Secolare" di Irene Bono, in cucina Nadia Finnino. ●Via Roma 12, Canale d'Alba (Cuneo); ☎0173/979296; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì, festivi la sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salatini di Sacchero, insalata di "lancianciu", prosciutto arrosto di Canale; gnocchi al tonno; coniglio alla piemontese; bavarese alle fragole; strudel di mele con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Alta Langa (Serafino); Nebbiolo 2015 (Vico Val Maggiore).

Commenti: Menu primaverile preparato con dovizia e professionalità in questo storico locale dove la tradizione della cucina del territorio non viene mai meno. Materie prime ricercate, ottimi vini, locale curatissimo dalla sapiente e appassionata guida di Ilaria.

ALESSANDRIA

25 marzo 2018

Ristorante "La locanda dei Narcisi" di Enza Narcisi, anche in cucina. ●Strada Barbotti 1, Frazione Bettolle, Pozzolo Formigaro (Alessandria); ☎0143/319822, anche fax; lalocandadeinarcisi@yahoo.it, www.lalocandadeinarcisi.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due - tre settimane ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di verdure dell'orto; uovo croccante, fonduta al pecorino e carciofi; quaglia fumé, crema di topinambur e chips croccanti; raviolini del plin ripieni di fonduta al montebore, asparagi e guanciale croccante; carré d'agnello in crosta d'erbe aromatiche, crema di sedano rapa e patate arrosto; passione Madagascar (cioccolato Manjari e frutto della passione); colomba pasquale maison.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg Col de Mez; Nebbiolo d'Alba (Serafino); Gavi (Minaia); Moscato d'Asti.

Commenti: Pranzo tradizionale a base d'agnello con tocchi interessanti della signora Enza quali l'uovo croccante e il dessert di cioccolato Manjari con frutto della passione. Buona riunione conviviale gradita dagli Accademici che hanno partecipato numerosi e dato alti voti. A tutti è piaciuta la quaglia affumicata e il carré d'agnello in crosta di erbe aromatiche in crema di sedano rapa. In occasione del brindisi augurale finale, il Delegato ha donato un uovo di Pasqua al cioccolato come tradizionale augurio agli Accademici.

CUNEO-SALUZZO

24 marzo 2018

Ristorante "Trattoria Pane e Vino" di Flavio Marengo e Emiliana Morino, in cucina Emiliana Morino. ●Via Vittorio Emanuele 18, Cherasco (Cuneo);

☎0172/489108; info@trattoriapanevino.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio - agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,97; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccolo aperitivo di benvenuto; sformato di verdure con fonduta d'alpeggio; fritto misto alla piemontese (25-30 pezzi); zuppa inglese.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Superiore (Tre Vescovi).

Commenti: Il pranzo, la cui sapiente organizzazione si deve ai Simposiarci Bonamico, Liaci e Porro, è stato un vero e proprio tripudio di sapori. Flavio ed Emiliana, i giovani ma esperti gestori, hanno accolto gli Accademici in una delle due eleganti sale della loro trattoria, nel centro storico di una delle più belle e amate città d'arte del Piemonte. Il fritto misto alla piemontese è risultato il protagonista della tavola; declinato in circa 30 diverse varietà tra carni, verdure, frutta e dolci, ha deliziato il palato di tutti. Per la qualità e la freschezza dei prodotti, la cura nella preparazione dei vari pezzi, il fritto misto della cuoca Emiliana è stato considerato uno dei migliori fino a ora degustati.

PINEROLO

23 marzo 2018

Ristorante "Regina" di Michele Rissolo, in cucina Silvana Pilloni. ●Piazza Luigi Barbieri 22, Pinerolo (Torino); ☎0121/322157, fax 0121/393133; info@albergogregina.net, www.albergogregina.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-25 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta con lardo, miele e noci, torta di patata e peperoni, girella di porri e salsiccia, flan di ceci con scaglie di branzino e bisque, polenta concia, polenta e fagioli, schiacciatine (stracchino e rucola, melanzane, gorgonzola noci e pere); ravioli di polenta "ottofile" con pesto di broccoli e crema di parmigiano; costolette di agnello in crosta di rapa e "pignoletto rosso" con flan di patate a cavolo rosso; tris di cannoli: di castagna con ricotta al rosmarino e miele, al riso con crema al caramello e croccante, di mandorle con chantilly al gauduina.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Astoria); Nebbiolo d'Alba (Oc-





chietti Prunotto); Moscato d'Asti (I Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Farina di frumento e farina di mais. Poi grano antico, farro, cereali locali, cereali pregiati. Un unico comune denominatore: il mulino. A questo strumento, ritenuto originario del Medioevo ma di cui si trova traccia nel Vecchio Testamento, è stata dedicata la riunione conviviale della cultura. Relatrice, la dottoressa Emanuela Genre, autrice di un interessante volume che si occupa della realtà molitoria nelle valli pinerolesì. La storia della macinazione, le caratteristiche dei mulini e l'attività dei mugnai: sono questi i temi intorno ai quali si è sviluppata la relazione, preceduta da una serie di piatti a base di farine, e non poteva esser altrimenti. A partire dal ricco e coreografico, e buono aperitivo, fino ai tre cannoli serviti come dessert, tradizione e contemporaneità, tecnica e alimentazione sono stati gli ingredienti di questa riunione conviviale, "condita" dall'entusiasmo e dalla passione della relatrice, oltre che dalla professionalità del ristoratore.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 29 marzo 2018

Ristorante "Castelli" della famiglia Gallinotto, in cucina Giuseppe Saglio Ponci. ●Piazza Umberto I 2, Cannero (Verbania); ☎0323/788046, fax 0323/788048; info@hotelcannero.com, www.hotelcannero.com; coperti 100+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: barba di frate, capesante e salsa di pane al lime; riso Carnaroli "selezione Bianchetti" al sentore d'arancia, foie gras e arachidi; hamburger di lavarello con asparagi grigliati e zabaione al cedro canarone; bisquit al cioccolato e mandarino tardivo.

I vini in tavola: Gavi di Gavi; Gewürztraminer (Andrian); Malvasia (Sgubin); Sole - uve stramature.

Commenti: Il cuoco, forte dell'esperienza nella lavorazione delle moltissime varietà di agrumi coltivate nei giardini privati di Cannero Riviera, a chiusura della Festa degli Agrumi, ha realizzato per gli Accademici una nuova e breve sequenza di ricette. Dal frutteto al lago, passando per l'orto, il tutto derivato dalla stagione e dalla maturazione, allo scopo di abbinare



re sostanze e aromi, sapori delicati e forti, cercando anche un equilibrio salutistico. Il componente del CST Eros Barantani ha esposto - dal suo punto di vista endocrinologico - alcune stimolanti considerazioni sulle origini della scoperta dei benefici derivanti dal consumo ragionato e diversificato degli agrumi.



LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO 27 marzo 2018

Ristorante "Da Lino" della famiglia Macchiavello. ●Via Roma 70/72, Recco (Genova); ☎0185/74336, anche fax; coperti 85. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: aperitivo con calice di spumante, cuculli fritti e focaccia di Recco al formaggio Igp; zuppa di pesce; pescato alla genovese; crumble di mele e cannella con gelato di mele e fragole.

I vini in tavola: Vermentino Doc (Laura Aschero); Ormeasco di Pornassio Superiore Doc (Ramò).

Commenti: È veramente un peccato che la zuppa di pesce compaia sempre meno spesso nella lista dei ristoranti della Riviera Ligure, forse perché

considerata una pietanza povera che le massaie usavano confezionare con i pesci rimasti invenduti alla sera sui banconi delle pescherie. Tuttavia, è un piatto gustosissimo, specialmente se comprende anche gamberi e scampi, in realtà non previsti dalla ricetta tradizionale, così come la offre Lino, uno tra i più rinomati ristoranti del Golfo Paradiso. Ottima anche la freschissima ombrina, cucinata alla genovese con olive e pinoli, e naturalmente non poteva mancare, questa volta con l'aperitivo, l'ineguagliabile focaccia al formaggio Igp, specialità di Recco, ormai conosciuta in tutto il mondo. Come al solito l'abbinamento del Vermentino Doc della Riviera Ligure di Ponente ha brillantemente accompagnato un'ottima cena interamente all'insegna della migliore tradizione culinaria ligure.

LA SPEZIA 22 marzo 2018

Ristorante "Gambero Rosso" di gestione familiare, in cucina Stefano Bardine. ●Via Carbognano 3° Traversa 19, Lerici (La Spezia); ☎0187/967272, fax 0187/967192; info@hotelitalialerici.it, www.hotelitalialerici.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: calamari al vapore con basilico; timballo di melanzane e alici in crosta; risotto ai frutti di mare del Golfo dei Poeti; filetto di branzino in crema di olive taggiasche; sauté di verdure olio e limone; spumone al cioccolato caldo e mentuccia.

I vini in tavola: Raggio di Sole bianco (Baia del Sole Federici).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura si è svolta in un'atmosfera gradevole, partendo dal brillante intervento di Elisabetta Cocito, Accademica di Torino e Segretario del CS "Franco Marengi", che ha intrattenuto su "Mario Soldati e il suo rapporto con il territorio spezzino e la sua cucina". Affacciato sul mare, il ristorante, conta una tradizione centenaria. La cucina, sotto l'abile regia dello chef, si basa su proposte di mare esaltate dalla qualità e dalla freschezza delle materie prime, a partire naturalmente dal pesce, ma anche dagli altri ingredienti quali l'olio e i condimenti. I piatti sono ben curati: superbo il timballo di melanzane e particolarmente invitante il risotto ai frutti di mare. Una riunione conviviale piacevole, con tanti complimenti alla Simposiarca Gabriella Giammartino che ha fatto conoscere un locale davvero ospitale.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 28 marzo 2018

Ristorante "Osteria Da Pietro" di Giam-pietro Ferri, in cucina Fabiana. ●Via Chiassi 19, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376/673718, anche fax; info@osteriadapietro.it, www.osteriadapietro.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di benvenuto; carpaccio di lingua di vitello salmistrata al vino, farcita con salsa di prezzemolo e acciughe; pasta di lenticchie saltate in padella con cipollotto croccante e pecorino a latte crudo; filetto di manzo garronese marinato alla Grappa, arrostito e servito con patate e carciofi; millefoglie farcita con crema alla vaniglia e amaretti; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vernatsch Alte Reben Gschleier 2016 (Girland); Josef Rubino Garda Colli Mantovani 2016 (Francesconi).



LOMBARDIA segue

Commenti: La Delegazione si è riunita, Simposiarca Mario Beschi, per una bella serata che ha visto come relatore Don Sarzi, parroco di Castiglione e membro del Capitolo della Cattedrale e del Presbitero diocesano, che ha parlato della figura del Santo castiglione Luigi Gonzaga nel 450° anno dalla nascita. Ne ha tratteggiato, in modo nitido, la figura di giovane uomo e di religioso, suscitando grande interesse e partecipazione nell'uditorio. Buona la cena, con menzione per il primo piatto, sicuramente originale. Corretto l'abbinamento dei vini. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato al relatore una pubblicazione accademica.

 **ALTO MILANESE**
19 aprile 2018

Ristorante "Mille 9-86" di Andrea Pezzini, anche in cucina. ●Piazza della Vittoria 1, Parabiago (Milano); ☎0331/1553535; coperti 75+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16/31 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: carpaccio di scottona con salsa tartara e cesto di fillo croccante ripieno di pomodorini confit e stracciatella pugliese; garganelli freschi con pomodoro datterino, speck Alto Adige e zucchini novella; raviolo ripieno di ricotta di bufala e scorzette di limone; medaglioni di scottona al lardo croccante su mousse di carota e rosmarino con patate al forno; trilogia di mousse al cioccolato alla francese.

I vini in tavola: Cabernet e Pinot Grigio (Cantina S. Osvaldo SOL srl, Volpago del Montello).

Commenti: Largo ai giovani! Andrea, 32 anni, chef e patron, ha impegnato tutta la sua bravura e capacità per proporre una serie di piatti che hanno, in linea di massima, ottenuto commenti positivi; sicuramente buono l'impiattamento. Le portate più apprezzate sono state l'antipasto e il dolce che hanno fatto da parentesi contenitive agli altri piatti più discussi. La scottona australiana è risultata ben abbinata alla salsa e al cesto di pasta fillo ripieno, così come la trilogia di mousse al cioccolato, mentre i garganelli non sono stati ben legati con il condimento e alcuni medaglioni di carne non sono stati cotti in modo appropriato. Tutti hanno applaudito lo chef a fine cena quando ha risposto alle domande. Purtroppo la carta dei vini non è all'altezza.

 **LARIANA**
20 marzo 2018

Ristorante "Park Hotel - Villa Argenta" di Ti e Ti srl (Famiglia Tagliabue). ●Via XXV Aprile 5, Figino Serenza (Como); ☎031/780792, fax 031/505266, cell. 333/4799275; info@villaargenta.it, www.villaargenta.it; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparago bianco in salsa bernese, asparago verde alla parmigiana; risottino con fegatini di capretto; capretto di Barolo al forno con carciofi di Valledoria; semifreddo ai due cioccolati; gelée ai frutti di bosco con crema inglese.

I vini in tavola: Grignolino Asti Doc 2016 (Montalbera Grignè); Alto Adige Doc 2016 Pinot Nero (Hofstaetter Mezcan); Barolo chinato 2004 il Diavolo sulle colline (Terre da Vino).

Commenti: Rossini, musica e gastronomia o, meglio, "Rossini, la musica del cibo". Questo il tema della riunione conviviale di inizio primavera della Delegazione. A rendere più "appetitoso" la serata, la presenza di Ketty Magni, autrice del bel libro *Rossini, la musica del cibo*, storia romanizzata ma anche stuzzicante raccolta di aneddoti e ricette rossiniane. La "scrittrice dal taglio liquido", ormai specializzata come autrice di romanzi storici legati alla gastronomia, ha reso particolarmente interessante la serata pur senza distrarre i commensali dalla meritata attenzione ai piatti serviti. Come sempre, attenti i titolari e il personale del ristorante, distaccati per l'occasione a Villa Argenta, splendida *dependance*

dell'albergo. Ottima serata, grazie alla qualità della cucina e dei vini proposti.

 **MILANO NAVIGLI**
21 marzo 2018

Ristorante "Vento di Sardegna" di Angelo Scimino, anche in cucina. ●Via De Amicis 44, Milano; ☎02/89093710; www.ristoranteventodisardegna.it; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo alla catalana; coda di gambero con sedano e bottarga; frittelle di gianchetti; parmigiana di pesce spada; fregola sarda con scampi, vongole e pomodorini; branzino in crosta di patate; sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: Anedras 2016 (Piero Mancini); Cannonau di Sardegna 2015 (Antichi Poderi Jerzu); Giunchizza Vermentino di Sardegna Doc 2016 (Agricola Montespada).

Commenti: L'arrivo della primavera è stato festeggiato con una riunione conviviale che ha coniugato l'aspetto culturale con quello culinario. Dopo una visita serale e riservata al museo "Leonardo da Vinci", degni di nota la sezione "Il sistema alimentare e le innovazioni tecnico-scientifiche negli ultimi 150 anni" e il laboratorio sulla trasformazione degli alimenti, si è proseguito con una valida degustazione di cucina sarda. Ottimi gli antipasti, interessanti la fregola e il branzino, che, pur rispettando la ricetta tradizionale, si è rivelato una sorpresa fresca e gustosa. Il profumo e il gusto agrumato del sorbetto sono

stati di perfetto equilibrio gustativo. Ristorante valido, buon rapporto qualità-prezzo.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**
28 marzo 2018

Ristorante "Trattoria La Ruota" di Mirko Zerbini. ●Via Don Quinto Bellini 8, Località Roncadello, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/59237; trattoria-laruotadironcadello@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi misti con torta frita; tortelli di erbetta; marubini in brodo; faraona arrosto; stracotto di asinina; patate al forno; verdure dal carrello; dolci dal carrello.

I vini in tavola: Lambrusco della casa; vino bianco frizzante della casa.

Commenti: La trattoria, forse più conosciuta come circolo Acli di Roncadello, ha consolidato negli anni la fama del locale per chi ama la cucina di casa. Mirko Zerbini continua la tradizione familiare proponendo menu ispirati alla tradizione del territorio, serviti in tavola con semplicità professionale. La lista dei piatti alla carta è molto ampia e per la serata è stata offerta la possibilità di scelta per ogni Accademico; le portate sono state tutte di qualità e perciò molto apprezzate. Da ricordare i tortelli di erbetta e i marubini in brodo tra i primi, la faraona arrosto e lo stracotto di asinina tra i secondi, i dolci a scelta dal carrello. L'ambiente è semplice e





il servizio discreto ma un po' lento; la proposta dei vini è stata di discreta qualità e adatta alla cucina; ottimo il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
15 marzo 2018

Ristorante "Suinsom dell'Hotel Tyrol" di Bibiana Dürler, in cucina Alessandro Martellini. ●Strada Puez 12, Selva di Val Gardena (Bolzano); ☎0471/774100, fax 0471/794022; info@tyrolhotel.it, www.tyrolhotel.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà aprile fine maggio e metà ottobre fine novembre; giorno di chiusura lunedì, in alta stagione sempre aperto. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema soffice di patata della Val Pusteria con ragù di porcini e tartufo nero invernale; animella di vitello con vellutata di zucca, yogurt del maso al limone e cime di rapa; raviolo di pappia al pomodoro, basilico e salsa al parmigiano reggiano bio 36 mesi; sella rosa di capriolo con crema di pastinaca, cannolo di wanton ripieno di cavolo rosso ai frutti di bosco e jus di carne; gelato al tè nero, aria al Whisky; crema alle nocchie e caramello, pistacchi, spugna e granita alle mandorle di Noto; petits four.

I vini in tavola: Praepositus 2015 Grüner Veltliner (Abbazia di Novacella); Lagrein 2015 (Ferruccio Carlotto).

Commenti: La votazione già di per sé racconta la bontà della cena: i primi due piatti si sono rivelati superlativi, il profumo della crema di patate con il ragù di porcini era morbido e avvolgente così come il gusto; le animelle un capolavoro con tutti gli altri sapori ben calibrati; buoni i ravioli con il ripieno di pappia al pomodoro e se proprio bisogna trovare il pelo nell'uovo la pasta forse era un po' troppo spessa. Anche la cottura del morbido capriolo era perfetta, la carne purtroppo non molto saporita; incantava il cannolo ripieno di cavolo rosso. Il gelato ha fatto discutere parecchio; il dessert qualcosa

di stupefacente tra il pan di Spagna soffice, quasi impalpabile e la crema di nocciola e caramello perfettamente abbinata ai pistacchi e alle mandorle. L'unica nota dolente è stato il ricarico davvero esorbitante sul vino.

BRESSANONE
22 marzo 2018

Ristorante "Villa Monica" della famiglia Troger. ●Via Fratelli Baur 8, Dobbiaco (Bolzano); ☎0474/972216, fax 0474/972557; info@hotel-monica.com, www.hotel-monica.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da dopo Pasqua a metà maggio, da metà ottobre a inizio dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche sfornata di formaggio di latte di mucca stagionato nel fieno su sauté di carciofi violetti e lattuga; tartara saporita di scottona locale in cestino di pasta fillo su barbabietole gialle marinate; sella di vitello "chilometro zero" sfornata a bassa temperatura su un sughetto leggero al vino Lagrein; tortino di patate, tuberina, verdure primaverili; tortino tiepido alle spezie su carpaccio di ananas e arance, Grand Marnier e gelato alla vaniglia fatto in casa.

I vini in tavola: Prosecco (Vittorio Bevilacqua); Sauvignon (tenuta Prackfol); Pinot Nero Glener (Castfeder); Lagrein (tenuta Zundlhof); Moscato Rosa (Cantina di Caldaro).

Commenti: Una vera sorpresa: l'Accademico Barbierato ha scovato un locale gioiello, dove un'intera brigata di cucina e il personale di servizio in costume hanno permesso di godere di tante attenzioni. Le tavole apparec-

chiate con stile, una gentilezza sincera, la passione del maître nel descrivere i piatti e la premura nel servizio hanno trovato un adeguato riscontro nelle pietanze. Punte di eccellenza sono state raggiunte nell'antipasto e nella carne, davvero saporita e cotta alla perfezione; più ordinario è sembrato il dessert. Nell'insieme, e tenuto in special conto di un'ampia relazione del Simposiarca su Dobbiaco e sulle torte dolci e salate, è stata una serata da ricordare e sigillata da una valutazione alquanto positiva.

MERANO
20 marzo 2018

Ristorante "Locanda/Gasthof Falkenstein" di Peter Pratzner. ●Via Castello/Schlossweg 15, Naturno (Bolzano); ☎0473/667321; info@gasthof-falkenstein.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 24-30 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tortelli fatti in casa (Schlutzkräpfen) al parmigiano e burro fuso; zuppa di nozze sudtirolese (Hochzeitsuppe); insalata verde; stinco di vitello arrosto con contorno di gnocchetti (Spaetzle), canederli, riso, verdure e mirtillo rosso; dolci della casa: strudel di mele e ai semi di papavero; krapfen con ripieno di marmellata di albicocche o crema di castagne.

I vini in tavola: Riesling 2015 Doc; Pinot Nero 2014 Doc (entrambi Cantine Falkenstein, Naturno).

Commenti: Locanda con vista eccezionale sulla Val Venosta, cortesia e gentilezza, cucina tradizionale di prim'ordine, cibi preparati con massima cura e maestria, servizio impeccabile.

cabile: questa la sintesi della visita. Il palato è subito deliziato dai tortelli dalla pasta velata che racchiude sapori squisiti: sono 4 di numero, al radicchio, alle ortiche, alla zucca, al sedano. Una zuppiera fumante preannuncia l'arrivo di un brodo di manzo che si rivela magnifico non appena vi si immergono le "frittaten", omelette tagliate a striscioline e i crostini di milza, dai sapori fantastici, antichi, che incantano il palato. Lo stinco è poi uno spettacolo anche per la vista: imponente nella sua crosta croccante, morbido e succoso al punto giusto, con contorni invitanti e gustosi. Eccezionali i dolci, in particolare lo strudel. Cena semplice ma della vera tradizione sudtirolese, accompagnata da ottimi vini. Le parole di lode e i complimenti, rivolte all'intero staff, da parte del Delegato sono più che giustificate.

ROVERETO
19 aprile 2018

Ristorante "Trattoria Belvedere" di gestione familiare, in cucina Silvia Santorum. ●Via Filippo Serafini 2, Varignone di Arco (Trento); ☎0464/516144; www.trattoriabelvedere.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie da maggio a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carne salada cruda e affettati misti con giardiniera di verdure in agrodolce sottolio; canederlo alla trentina in brodo e canederlo alla trentina con burro fuso e salvia; fettine di carne salada cotta e fagioli stufati; strudel di mele; torta all'amaretto; mele cotogne e prugne in agrodolce.

I vini in tavola: Nosiola Maiano 2015; Cabernet Sauvignon 2012 (entrambi Francesco Poli, S. Massenza).

Commenti: La trattoria è gestita dalla famiglia Santorum fin da fine Ottocento e i cuochi, strettamente della cerchia familiare, si tramandano antichi segreti delle loro tipiche ricette locali. Molti prodotti provengono dalla propria azienda agricola in cui si coltivano olio Doc del Garda, mele cotogne, prugne e ciliegie. Vi si allevano anche manzi da cui i ristoratori ricavano la famosa carne salada, l'attrazione principale del locale, marinata con la ricetta tradizionale trentina con varianti e ingredienti che la famiglia custodisce gelosamente. Sia cruda con un filo d'olio, per antipasto, sia





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

cucinata in padella, assolutamente da gustare. Buono il bis di strudel e torta tradizionalmente accompagnati dalla frutta in agrodolce, il tutto di produzione propria. Atmosfera cordiale e servizio discreto. Buono il rapporto qualità-prezzo.



VENETO

 **CORTINA D'AMPEZZO**
23 marzo 2018

Ristorante "El Zoco" di Nicolò Zardini. ●Località Cademai 18A, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/860041; elzoco@tiscali.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (bassa stagione). ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina tiepida di tarassaco e spinacini selvatici con speck croccante; risotto mantecato agli asparagi; cosciotto di agnello al forno con patate e polenta di Storo; galletto dissotato marinato alla griglia con verdure croccanti in agrodolce; polenta dolce al profumo di cannella.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Le Serre); Pinot Bianco; Cabernet Franc (entrambi Caccese).

Commenti: La cena conviviale della cultura e di Pasqua, organizzata dai Simposiari Monica De Mattia e Alessandro Ulcigrai, è stata supportata dalla partecipazione della scrittrice Antonella Fornari che ha magistralmente intrattenuto gli Accademici con resoconti storici della conca ampezzana, durante la Prima guerra mondiale e le figure femminili legate al periodo, suscitando entusiasmo e anche commozione. Atmosfera calda e accogliente con circa 35 partecipanti i quali, assieme al Delegato Luigino Grasselli, si sono scambiati gli auguri pasquali.

 **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**
27 marzo 2018

Ristorante "Le Magnolie" di Park Hotel di Giancarlo Stievano & C. sas. ●Via dello Zuccherificio 53, Badia Po-



lesine (Rovigo); ☎0425/51666, fax 0425/594283, cell. 349/6364770; contatti@parkhotelmagnolie.com, www.parkhotelmagnolie.com; coperti 350. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aringa con polenta abbrustolita; maltagliati con fagioli; baccalà alla vicentina con polenta morbida; torta di polenta con crema della nonna.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Domini Veneti); Valpolicella Classico 2016; Valpolicella Classico Superiore Verjago 2015; Recioto della Valpolicella Vigneti di Moron 2013 (tutti della Cantina di Negrar).

Commenti: La giornata della cultura è stata onorata con il convegno "Polenta: Storia, Cultura, Tradizione" la cui degna conclusione è stata la riunione conviviale tenuta in questo ristorante immerso nel verde. Il tema della cena, di classica ispirazione veneta, è stato ovviamente la polenta, servita in tre diverse declinazioni, tutte molto ben riuscite: abbrustolita con l'aringa in un piatto tipico della tradizione, morbida con lo splendido baccalà preparato dalla "Confraternita del Bacalà alla Vicentina" e infine come ingrediente di una tradizionale "pinza" delle campagne, impreziosita da un'ottima crema. La

cena, cui hanno partecipato circa 120 invitati, ha riscosso un notevolissimo successo, al quale hanno contribuito anche gli ottimi e ben abbinati vini, tra cui è da sottolineare l'accostamento particolarmente indovinato tra un rosso strutturato e il baccalà, nonché l'accurata preparazione della sala e la precisione del servizio.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
13 aprile 2018

Ristorante "CastelBrando" di Antonio Palazzi, in cucina Marco Buosi. ●Via Brandolini Brando 29, Cison di Valmarino (Treviso); ☎0438/976720, fax 0438/976000; banchetti@castelbrando.it, www.castelbrando.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini digionesi, pierini (piccoli toast saltati), gamberoni fritti, verdure fritte, tartellette ai formaggi, alette di pollo dorate; risotto con asparagi bianchi e verdi; fiocco di vitello al forno profumato al vino Merlot; patate arrostiti, erbe di campo in tegame; chateau flambé; biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Foss Marai); Verdiso 2017 Doc; Merlot 2016 Doc (entrambi Gregoletto).

Commenti: Un felice ritorno per la Delegazione, che in questo locale ha iniziato la sua attività accademica. Il menu, coordinato dalla Simposiarca Vice Delegata Maria Luisa Fontanin, è stato ben misurato e apprezzato da tutti. Dai bocconcini iniziali, molto vari e appetitosi, al risotto perfetto di cottura e di sapore, e soprattutto al secondo di carne, è stato un mangiare, senza alcuna sbavatura, che ha decretato la perfetta riuscita della serata. Francesco Piero Franchi, Accademico onorario di Belluno, ha intrattenuto con un dotto e interessante intervento sulle origini del CastelBrando. La sua galoppata storica ha incluso anche i problemi che nel 1800 hanno interessato le popolazioni locali con la pellagra, a causa di un'alimentazione povera costituita essenzialmente di polenta.

 **VERONA**
21 marzo 2018

Ristorante "Butcher" di Antonio Guerra, in cucina Julio Cabrera. ●Via Leoncino 7, Verona; ☎045/4682130; info@butcherverona.com, www.butcher-verona.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di carne garronese veneta; raviolo di carne garronese veneta; animella; risotto al castelmagno; agnello agli agrumi; costata di garronese veneta; costata di manzetta prussiana; mousse di gianduia e spuma di tè al bergamotto.

I vini in tavola: Prima Cuvée brut (Villa Rinaldi); Chianti Classico (Castello di Querceto).

Commenti: La Simposiarca Linda Ratti ha organizzato il convivio presso questo ristorante e macelleria, specializzato in carne biologica di alta qualità, con processo a lunga frollatura. La partecipazione è stata davvero numerosa. La serata ha vissuto due importanti momenti di grande valore accademico: la consegna della spilla accademica a Lorenzo Foroni e, successivamente, la relazione di Pietro Canepari. L'argomento trattato, "La frollatura delle carni".

 **VERONA**
11 aprile 2018

Ristorante "Antica Torretta" di Manuel Fiorentini, in cucina Olimpio Brunelli. ●Piazza Brolio 1, Verona;



☎ 045/8015292, anche fax; info@ristoranteanticatorretta.com, www.ristoranteanticatorretta.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo marinato all'Amarone e insalatina di asparagi bianchi; risotto ai bruscardoli, pecorino e nocciole tostate; gnocchi di ricotta al tartufo nero e burro noisette; chateaubriand al tartufo nero, baby carote bruciate, cacao e cren; granita al Prosecco con composta di arance; tiramisù al cioccolato.

I vini in tavola: Valpolicella Classico Venturini 2016; Chianti scuderia 2012; Gandinaia Syrah 2014.

Commenti: Il Simposiarca Emanuele Battaglia ha condotto in modo magistrale la riunione conviviale. Ha predisposto un menu perfetto, stuzzicante, servito con le migliori materie prime; ha preparato e fornito al cuoco la ricetta con la quale sono stati serviti gli gnocchi. Ha, inoltre, intrattenuto gli Accademici trattando l'argomento "Il formaggio...questo sconosciuto". A cornice della serata, un ristorante elegante e un servizio impeccabile. Il Delegato, dopo una piacevole discussione tra Accademici, ha consegnato al titolare il piatto in silver, a testimonianza di una graditissima conferma.

VICENZA 11 aprile 2018

Ristorante "Trattoria Berica" della famiglia Donello, in cucina Walter Donello ed Elisa Vallerin. ●Via Manzoni 86, Villaga (Vicenza); ☎0444/868391, fax 0444/868155; trattoriaberica@gmail.com, www.trattoriaberica.it; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in estate; giorno

di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ovo sodo "Amarcord" con barba di frate condita all'olio delle mandolare; bruschetta rustica con ovetto di quaglia, asparagi selvatici e germogli di pisello; pan di miglio con erbazzone di tamari; involtino di sorpresa vicentina con giardiniera di rapanzoli e bruschi; getti di sambuco in agrodolce e raviolo di carne salata; pasqualine di bruscardoli e finto uovo del casaro; roll di coniglio in porchetta con capperi di tarassaco; orzotto dei prati con ortiche e fiori di tarassaco; lasagnette di semola con pesto di carletti e aglio orsino; capretto bianco "benedetto con ulivo"; battuto di capretto con gremolata di erbe agrumate; erbe della vallata strascicate all'olio extravergine; tarassaco, rosolo, crociani e piantaggine; insalata di cicorino, pimpinella, primule e finocchietto; sformato di patate schiacciate alla salvia selvatica; "uovo di colomba" con violette candite.

I vini in tavola: Ca' Rovere Metodo classico; Garganega Doc 2016; Tai rosso Doc 2016; Moscato Giallo Spumante Doc (tutti Colli Berici).

Commenti: Mancava solo Édouard Manet a tavola per quella che poteva essere davvero una "Colazione sull'erba". Del resto il titolo della riunione conviviale era proprio quello: l'interpretazione accademica della classica scampagnata di Pasquetta sui Colli Berici, territorio vocato non solo alla produzione di olio, vino e piselli, ma anche caratterizzato dalla presenza di un gran numero di erbe spontanee, soprattutto nella stagione primaverile. La sapiente interpretazione degli chef ha prodotto un elaborato menu nel quale a una serie di antipasti a base di erbe di campo, si sono succeduti i

primi basati sull'uso di ortiche, fiori di tarassaco, silene e aglio ursino e i secondi che hanno visto come protagonista il capretto, servito arrosto e in tegame con gremolata di erbe aromatiche. Graditissima la stampa del menu accompagnato da un "Glossario botanico" illustrato e con le informazioni delle 22 erbe spontanee e fiori utilizzati nella cena.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 28 marzo 2018

Ristorante "Locanda Casa Versa 1834" di Gianluca Zotter, in cucina Gianluca Zotter e Sara Pagano. ●Via Gorizia 25, Romans d'Isonzo (Gorizia); ☎cell. 348/5160895, fax 0481/909231; locandacasaversa@gmail.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a fine luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatina con le erbe spontanee; spallotto di Pasqua bollito alla goriziana con cren; orzotto mantecato con asparagi; cjalsons con burro nocciola e ricotta affumicata; agnello istriano in umido con patate al rosmarino e carciofini trifolati; strucolo in straza.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Blason); Friulano e Merlot (Gaspero).

Commenti: Gli Accademici si sono trovati presso questa storica locanda che ha proposto un valido menu della tradizione con piatti correttamente eseguiti. Anche la calda atmosfera del locale e lo scoppiettante camino hanno contribuito al buon esito della serata. Dopo i saluti di rito, il Delegato Roberto Zotter ha commentato un interessante articolo, a firma del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, dal titolo "Etica della critica gastronomica", distribuito ai commensali, evidenziando la difficoltà dell'arte della critica gastronomica e dell'etica che deve sempre accompagnare l'attività dell'Accademico nelle sue valutazioni.

Tra i piatti gustati sono stati particolarmente apprezzati l'agnello istriano, estremamente morbido e gustoso, e il dolce, lo strudel bollito nel tovagliolo.

TRIESTE 21 marzo 2018

Ristorante "Cafè Rossetti" di Torrenuvola Società Cooperativa Sociale (Onlus), in cucina Manuel Marussich. ●Largo Giorgio Gaber 2, Trieste; ☎040/573143; info@caferossetti.it, www.caferossetti.it; coperti 82+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lingua di bue, olio di zucca, ceci e barbabietola (Mercante di Venezia); gnocco di gries non in brodo ma con la coda (Malinteso tergestino); orzotto con crema di piselli, formaggio jamar (formaggio di fossa) e porro stufato (I rusteghi); faraona tartufata su letto di asparagi e uova (Cleopatra); damplin d'abacchio con crema di carciofi alla romana (Giulio Cesare); sorbetto al caffè su crema carsolina (Das Kaffeehaus); mela al forno ripiena di strudel (Il Malato immaginario).

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Terrenostre); Malvasia (Lepavida); Pinot Nero Gurnzan (Martini); rosso (Salcheto); Refosco (Primosic); Verduzzo (La Tunella).

Commenti: La Delegazione ha "incontrato" il teatro al Politeama Rossetti con un evento-degustazione, "Cibo & Teatro", ispirato al connubio tra le due realtà, magistralmente commentato dal Simposiarca, l'Accademico Maurizio De Vanna. La riunione conviviale ha visto servite sei portate abbinata ad altrettanti vini, ognuna con chiari riferimenti a un'opera teatrale rappresentata dal Teatro Stabile del Friuli-Venezia Giulia nella presente o nelle passate stagioni. Lo chef Manuel Marussich ha elaborato un menu che spaziava dalla tradizione triestina ai sapori internazionali, porgendo estrema attenzione alla selezione dei produttori a garanzia della genuinità delle materie prime. Le verdure proposte, per esempio, oltre a essere coltivate da realtà locali, seguono i tempi della natura; la produzione del pane, delle focacce e dei dolci è artigianale, tutte chicche molto apprezzate dagli Accademici. Buono l'abbinamento dei vini, ottimo il servizio. Serata particolare e molto piacevole.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
19 aprile 2018

Ristorante "Trattoria il Paradisino" di Fabio e Ivan. ●Via Coriolano Vighi 33, Bologna; ☎051/566401, fax 051/2984073; trattoriaparadisino@gmail.com, www.trattoriaparadisino.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di carciofi e grana, pesciolini birichini, bocconcini di formaggio fritto; tortelloni di ricotta prosciutto e asparagi, lasagnetta ai carciofi; filetto di manzo in crosta con tortino di patate; panna cotta alle fragole; cantucci.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (La Mancina); Cabernet (Tizzano).

Commenti: Appena fuori dal centro abitato, immerso nel verde del parco del Reno, sin dagli anni Cinquanta il locale offre la sua cucina bolognese cui si aggiungono alcune varianti più attuali. La serata, organizzata ancora una volta egregiamente dal Simposiarca Gabriele Forni, ha consentito di gustare piatti ben fatti e gustosi. Particolare menzione va ai pesciolini

ni birichini dell'antipasto, freschi e ben fritti, e alla lasagnetta, ottima sfoglia gialla e davvero buon condimento di carciofi. Il servizio è stato attento, cordiale e sorridente per una bella riunione conviviale di benvenuto alla primavera.

CARPI-CORREGGIO
26 marzo 2018

Ristorante "Blu Notte" di Enrico Gherri, in cucina Paolo. ●Via Lemizzone 11A, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/696279; info@blu-notte.it, www.blu-notte.it; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini pizza e focacce con vari impasti: alta lievito madre, farro integrale, kamut biologico, 10 cereali biologici; tortelli verdi burro e salvia; tortelli di zucca con soffritto tradizionale; cappelletti in brodo; margherita con bufala campana Dop, datterini gialli e foglie di basilico fresco fritto; margherita con ciliegine di fior di latte italiano e culatello di Zibello Dop con prosciutto crudo di Parma 24 lune Devodier; napoletana, con pomodori San Marzano, bufala Dop e acciughe del mar Cantabrico; alla reggiana, con funghi freschi champignon, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi Dop e aceto balsamico Igp; bianca, con fior di latte italiano, tartare di gambero rosso di Sicilia e lardo di Colonnata; bianca con salmone norvegese e scamorza affumicata; torte da forno: pere e cioccolato, castagne e mele; amaretti e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Borgo Molino) o Pignoletto Doc; Lambrusco Igp Emilia Otello (Ceci); Albana passito Docg.

Commenti: Argomento della serata: "Dop, Igp, Stg, Patil patrimonio dei nostri prodotti tipici protetti a livello nazionale e locale". Relatore: Mario Gambigliani Zoccoli, Consultore Segretario della Delegazione di Modena, che ha ben spiegato e articolato il tema con chiarezza e dovizia di particolari non solo agli Accademici ma anche ai convenuti invitati dal gestore, in totale 50 persone. Tutti hanno apprezzato il servizio e l'impegno che il gestore e la brigata di cucina hanno messo in atto per la riuscita della serata.

FAENZA
12 aprile 2018

Ristorante "Il Cardello" di Claudio Veroli, in cucina Leonarda Tarantino. ●Via Cardello 11, Casola Valsenio (Ravenna); ☎0546/73917, cell. 339/2000308; info@ilcardellolocanda.it, www.ilcardellolocanda.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di parmigiano con lamelle di tartufo marzolino; spaghetti artigianale gratinato al forno su crema di pecorino con tartufo marzolino; filetto di mora romagnola al tartufo primaverile su purea di patata; semifreddo ai fichi caramellati.

I vini in tavola: Doronico (Bulzaga); Remel (Cà di Sopra).

Commenti: Situato nel parco della Casa-Museo dello scrittore Alfredo Oriani di Casola Valsenio, il ristorante, realizzato in un'antica casa in pietra rustica e accogliente, ha ospitato la riunione conviviale. Il menu, preparato con prodotti di primissima qualità, ha soddisfatto il palato degli Accademici. I vini, sapientemente abbinati, hanno esaltato la degustazione dei piatti, semplici ma dal sapore intenso. La cuoca ha illustrato le pietanze, raccogliendo unanime apprezzamento, soprattutto per la perfetta realizzazione del semifreddo ai fichi caramellati.

FERRARA
20 marzo 2018

Ristorante "Makorè" di Redimare srl, in cucina Marco Boni e Luca Bor-

ghi. ●Via Palestro 10/18, Ferrara; ☎0532/092068; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine di baccalà fritto e crostini di baccalà mantecato; gran fritto Makorè; bigoli al torchio ai pesci e crostacei dell'Adriatico; pescato del giorno con verdure di stagione; caffè napoletano.

I vini in tavola: Siris Trento brut Doc (Gaierhof); Colli di Luni Vermentino Doc, Il Maggiore 2016 (Ottaviano Lambrusche).

Commenti: La Delegazione si è riunita in convivio in un ristorante situato nel centro storico. Il nome stesso evoca atmosfere marinare, che hanno trovato mirabile traduzione nelle vivande proposte, selezionate con attenzione e dovizia dai Simposiari Marco Nonato e Paolo Rollo. Fin dagli antipasti e a seguire con il primo, i sapori tipici delle delizie offerte dal mare Adriatico hanno coinvolto gli Accademici e gli ospiti in un plauso unanime. Il piatto che ha entusiasmato l'intera Delegazione, per l'ottima riuscita, è stato il "pescato del giorno" che non era altro che uno splendido esemplare di dentice, cucinato al forno in maniera sapiente. L'equilibrata scelta dei vini ha contribuito in maniera sostanziale al successo del menu. Al termine, il Delegato Luca Padovani ha condiviso con il personale del ristorante l'unanime soddisfazione espressa dagli Accademici.

IMOLA
23 marzo 2018

Ristorante "Le Siepi di San Giovanni" della famiglia Zuffa. ●Via Siepi di San Giovanni 27, Borgo Tossignano (Bologna); ☎393/8642488; info@lesiepidisangiovanni.com, www.lesiepidisangiovanni.com; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane in gennaio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì; da giovedì a sabato a pranzo; domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappuccino; sformatino di polenta con ragù di porcini; cappelletti in brodo; triangoli di pasta verde ripieni di carni brasate al Cabernet Sauvignon; arrosto di coniglio e faraona con patate al forno e verdure alla brace; cialda alle mandorle con





crema chantilly allo zabaione e coulis di frutta.

I vini in tavola: Pignoletto Dop Colli d'Imola 2017; Il Carieti Dop Colli d'Imola rosso 2015; Spumante demi sec da uve di Moscato (Le Siepi, San Giovanni).

Commenti: Una nuova struttura agrituristica, frutto della ristrutturazione di un ex convento dei Camaldolesi nella vallata del Santerno, ha accolto gli Accademici per una riunione conviviale dedicata agli aspetti culturali propri dell'evoluzione enogastronomica, con i fari puntati sui cuochi e sul loro modo di interpretare la cucina e l'utilizzo delle materie prime. Entusiastica l'accoglienza del "falso" cappuccino e da applauso i cappelletti in brodo che ben rappresentavano quell'area imolese di mezzo tra i tortellini bolognesi e i cappelletti di magro. Buoni i triangoli ripieni anche se il contrasto con la base cremosa di parmigiano non ha convinto qualche Accademico; gradito, sia per la qualità della carne sia per la cottura, l'arrosto di coniglio e faraona. Il tutto affiancato dall'alta qualità di vini dei vigneti che sorgono ai bordi dell'agriturismo. Al termine, plauso alla brigata di cucina, all'ottimo personale di servizio e consegna del piatto dell'Accademia al gestore Maurizio Zuffa.

PARMA 22 marzo 2018

Ristorante "I Du Matt dal 2016" di Chiarelli e Gigatti, in cucina Mariano Chiarelli. ●Via S. Leonardo 75, Parma; ☎0521/251407; info@idumatt.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 20 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,13; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di pasta fillo con mousse di carote e ricotta, verdure saltate e purea di cavolo viola; pasta ripiena di melanzana fumé su crema di finocchio e zafferano con scaglie di ricotta salata; rosa di Parma di cavallo con prosciutto crudo e parmigiano reggiano; duchessa con cioccolato, zabaione e nocciole.

I vini in tavola: Poem, Malvasia Ferma (Monte delle Vigne); Sangiovese di Romagna (Condè); Francesca, Traminer Passito, (Eno trio).

Commenti: All'inizio della strada asolana, che collega Parma attraverso Colorno ad Asola, nel Mantovano, è collocata questa "trattoria" gestita



da "I Du Matt": Chiarelli ai fornelli e Gigatti, responsabile della ragguardevole cantina, in sala. Il locale, nato come laboratorio artigianale, è stato ristrutturato con un preciso indirizzo ristorativo, un dettaglio per tutti: la cura dell'insonorizzazione del locale grazie alla struttura dei controsoffitti. La lista delle vivande è stata realizzata appositamente per dare spazio alla cucina creativa del titolare nella prima parte, e a un'aderenza alla cucina tradizionale nella seconda.

RAVENNA ROMEA 12 aprile 2018

Ristorante "Ca' del Pino" di Leonardo Spadoni, in cucina Marco Cavallucci. ●Via Romea 295, Ravenna; ☎0544/446061; cadelpino@casaspadoni.it, www.casaspadoni.it; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate Diners.

Le vivande servite: alici fritte; tagliata di tonno agli agrumi e composta di



cipolla all'aceto balsamico; paccheri all'amatriciana di mare; trancio di orata arrostito, su purea di fagioli, carciofi alla maggiorana e limone candito; semifreddo al Grand Marnier con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco brut 9.9.9 (Leonardo Acerbi); Fiori Rosa, bolicina rosé, Fattoria Palazzo Bianco Terzano, 2017 (Cantia Terzano); Fior di Uis, 2014 (Vie di Romans).

Commenti: Riunione conviviale in una suggestiva location, ubicata a ridosso e all'interno della pineta, nello storico, ritrovato, ristorante. Il locale, importante contributo all'arricchimento della territorialità, ha mantenuto la struttura e l'arredo degli anni Settanta, con camino e divanetti della precedente location. Lo chef, per la riunione conviviale, ha proposto un semplice ma, allo stesso tempo, ricercato e ottimo menu a base di pesce. Piatti di ottima fattura e qualità e con sapori non consueti. I vini, buonissimi e ben abbinati, sono stati consigliati, illustrati e serviti da Andrea Spada, già primo sommelier d'Italia nel 1994-

95. Non poteva esserci cornice culinaria più adeguata per dare il benvenuto a un nuovo amico Accademico. Dopo il tocco di chiusura di campana del Delegato, si è subito pensato di testare il ristorante con un menu di terra.

RICCIONE-CATTOLICA 21 marzo 2018

Ristorante "O Capitano mio Capitano" di Lucia, in cucina Anna Maria Luciano. ●Via Antonini, Cattolica (Rimini); ☎0541/954065, cell. 338/4248214; capitanolucia@gmail.com; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccole tartine di alici di benvenuto; antipasto caldo del Capitano (tortino seppia e zucchine, calamari all'olio, scampi fritti); spaghetti al granchio; grigliata mista dell'Adriatico; cremoso di yogurt agli agrumi con frutti di bosco e cialda croccante.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco (Foss Marai); Passerina (Velenosi); Moscato Dolce (Volpi).

Commenti: Serata improntata al recupero della gastronomia di pesce tradizionale romagnola. Accoglienza molto familiare, come accade spesso in Romagna; piatti semplici per condimenti e cotture e alla vecchia maniera. Ne è risultato un insieme di preparazioni genuine e generose che hanno gratificato i gusti di tutti i convenuti con giudizi uniformemente buoni per ognuna delle portate servite. Serata molto bilanciata su tutto: ambiente, servizio, pietanze. L'aspettativa di una riunione conviviale "sicura" è stata rispettata con soddisfazione dei convenuti e dei Simposiari.

TERRE MODENESI 5 aprile 2018

Ristorante "Agiturismo San Polo" di Paolo Ghiddi. ●Via S. Polo 5, Castelvetro di Modena (Modena); ☎059/799717, cell. 338/1120331; info@agrisanpolo.it, www.agrisanpolo.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

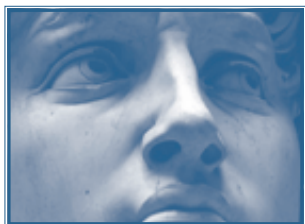
Le vivande servite: radicchi di prato con pancetta; tagliolini con spugnole; crescentine e borlenghi con ripieni vari; torte secche.



EMILIA ROMAGNA segue

I vini in tavola: Lambrusco di Castelvetro.

Commenti: Molto gradito il piatto che ha aperto la cena, a base di radicchi di prato, con pancetta. In seguito si sono potuti degustare ottimi tagliolini con un delicato ragù di spugnole (morchella spongiosa), funghi tipici di questo periodo primaverile. Sono poi state portate in tavola le crescentine montane cotte nelle tigelle, piccoli stampi di terracotta, accompagnate a formaggi, salumi, lardo caldo di maiale e a tantissimi altri ripieni; infine, i borlenghi, una specialità tanto antica quanto particolare della zona modenese. Una serie di dolci tipici del territorio ha concluso la cena, molto gradita, che si è svolta all'insegna della ricchissima tradizione contadina, con piatti tipici e prodotti locali di qualità. Un grazie a Laura Simoni, Simposiarca della bella serata.



TOSCANA

APUANA
21 marzo 2018

Ristorante "Petite Cuisine" di Roberto Tissi. ●Via Verdi 4, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/70226; coperti 48+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica, lunedì sera (in inverno); domenica a pranzo (in estate). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: vol au vent alle acciughe; bis di tartare di tonno e orata (o a scelta vaporata di mare); risotto alle arselle sgusciate; pesce scomposto e i suoi condimenti; sorbetto e cantucci.

I vini in tavola: Vermentino Linero (Il Generale).

Commenti: Cena della cultura, nel corso della quale il dottor Tongiani della Coldiretti ha illustrato le denominazioni di origine comunali. La cena, a base di pesce, è risultata gradita ai commensali e ha riconfermato la validità di un locale ben conosciuto agli Accademici apuani.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
31 marzo 2018

Ristorante "Taverna dei Boncompagni" di Simone Salerno e Andrea Cinelli, in cucina Andrea Cinelli. ●Via Vittorio Veneto 28, Piombino (Livorno); ☎0565/222176, cell. 340/7326919; coperti 26+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 - 18 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gambero rosa su spinaci e salsa di yogurt e cocco; acciughe gratinate al forno su insalata di puntarelle e mela verde; calamari nostrani ripieni di salsiccia e pane su crema di patate e il loro nero; tagliolini con due pesci del giorno, asparagi, mandorle e semi di finocchio; ravioli ripieni di ricotta, lime e pescato, in salsa zabaione; gamberi alla menta e caviale di salmone; trancio di pesce del canale su carciofi con salsa di riso allo zafferano; chantilly alla millefoglie con cioccolati.

I vini in tavola: Arneis Blange 2016 (Ceretto); Riesling 2016 (Abbazia di Novacella); Greco di Tufo 2016 (Feudi di San Gregorio); Malvasia.

Commenti: Riunione conviviale della cultura all'insegna dell'archeologia, in un locale già noto alla Delegazione e che non ha deluso le aspettative, presentando un menu nuovo, articolato e curioso, sempre fedele alla filosofia del pescato fresco e del km 0. Apprezzati gli antipasti per la varietà nella presentazione, e assai gradito anche il piatto principale per la resa e il gusto del pescato. Il tema della serata, "L'arte di vivere bene nella Populonia romana", è stato illustrato dalla dottoressa Marta Coccoluto, archeologa coordinatrice del Parco archeologico di Baratti-Populonia, giornalista e blogger, che ha anche anticipato alcune novità, di prossima realizzazione, relativamente all'apertura di altri percorsi del Parco. L'argomento ha suscitato interesse e domande tra i commensali; la serata è stata molto partecipata e il convivio perfettamente riuscito.

LIVORNO
28 marzo 2018

Ristorante "Da Noi" di Massimo Braccini. ●Piazza del Luogo Pio 8, Livorno; ☎0586/373181, cell. 331/9677043; braccinimassimo1@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carne cruda di fassona battuta al coltello con robiola di Roccaverano; peperoni al forno con bagna cauda; vitello tonnato e quiche al raschera; plin cacio e pepe; agnellotto gobbo monferrino ai tre arrosti; brasato di fassona al Nebbiolo e coniglio al Malaga; patate arrosto e carote; bunet e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Eloisa 2014 (Torchio Benvenuto, Colle Eno-mondo).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha chiamato gli Accademici, per la riunione conviviale del mese della cultura, al ristorante "Da Noi" per un riuscito esperimento di degustazione della cucina piemontese, presentata da Massimo Braccini, chef e gestore di vasta esperienza anche all'estero. Particolarmente apprezzati gli antipasti, i due primi, il coniglio al Malaga e la piccola pasticceria. Nel corso della serata, l'Accademia Valeria Torregrossa ha intrattenuto con un'applaudita conversazione sul tema "Il banchetto rinascimentale; il cuoco, l'Imperatore e il Papa".

LUNIGIANA
22 marzo 2018

Ristorante "La Nuova Jera" di Angela Vilma Castelletto, in cucina Stefano Brunelli. ●Via Iera 19, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187/428161, fax 0187/429574; info@lanuovajera.



it, www.lanuovajera.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: torta d'erbi di campo, torta di patate e porri, verze ripiene; testarolo all'olio e formaggio; carni miste nostrali con verdure cotte al testo; canestrello bagnonese con crema inglese.

I vini in tavola: Vino bianco 2016 e vino rosso 2017 (Santa Lucia, Gambassi Terme).

Commenti: Il giovane chef, figlio della titolare, ha dato una prova della sua maestria proponendo un menu quasi interamente preparato ai testi. "Veri" testaroli esaltati alla perfezione dal classico condimento e carni miste, tenere e succulente, cotte al testo assieme a verdure di stagione ricche di gusto hanno suscitato ricordi e conquistato i palati. Piacevole l'abbinamento dei vini. Il ristorante ha riservato tutto il locale, ben riscaldato con il camino acceso; attento e garbato il servizio, corretto il rapporto qualità-prezzo. Il tema della cucina tradizionale dell'Alta Lunigiana è stato l'argomento del libro Testin, barbotta e carscenta presentato dall'autore Daniele Giannetti, giovane scienziato e fotografo naturalista: un volume che ha suscitato molto interesse. Il Delegato si è complimentato per il successo della serata.



SIENA VALDELSA 18 aprile 2018

Ristorante "Il Trenino" di Il Trenino srl.
●Località Pian dell'Olmino 78, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/573495; iltreninosrl@gmail.com; coperti 55+85 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-28 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati e formaggi toscani con confetture e miele; crostini con fegatini di pollo, funghi porcini, fagioli e carne, pomodorini ciliegini e basilico; tartare di manzo con rosso d'uovo croccante; gnocchi con gorgonzola Dop stagionato piccante, miele di castagno, carciofi croccanti e salvia fritta; pici di Siena alla carbonara di cavolo nero con guanciale di cinta senese; cinghiale in dolce e forte; straccetti di manzo con cavolfiore; lenticchie agli odori; crostata; cheesecake al cioccolato bianco con coulis di fragole alla Grappa.

I vini in tavola: Rosso toscano 2015; Chianti Colli Senesi 2014; Chianti Classico Gallo Nero 2013 (tutti Fattoria Lornano di Monteriggioni).

Commenti: Il locale, di recente nuova gestione, è ricavato all'interno di due antiche carrozze ferroviarie, restaurate con cura e poste su un tratto di vero binario, creando una suggestiva atmosfera retrò, molto apprezzata dai numerosi Accademici intervenuti. Nella carrozza riservata era stata allestita una grande tavolata e, pur considerando la particolarità dell'ambiente, il servizio è risultato puntuale e preciso. Il giovane e valente chef Francesco ha proposto un menu con portate tipiche del territorio, rivisitate con gusto ed equilibrio. Nelle votazioni finali hanno prevalso gli antipasti e i primi ed è risultato ottimo l'abbinamento con i vini e il rapporto qualità-prezzo.



VALDARNO ARETINO 28 marzo 2018

Ristorante "Le Mura del Cassero" di Luca Rossi, in cucina Francesco Pasquini.
●Piazza Vittorio Veneto 14/a, Monteverchi (Arezzo); ☎055/0463131; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aringa affumicata con zabaione all'arancia e finocchio; rigatoni con broccolo romanesco e salsiccia piccante; spezzatino di baccalà con cavolo nero e ceci; torta di mele con pinoli e frutti di bosco.

I vini in tavola: Morellino di Scansano (Maremma); Campo al Ghiaccio 2016; Moscato dolce.

Commenti: Il Delegato Roberto Vasarri e il Simposiarca Andrea Buset hanno scelto un locale alle mura del Cassero, all'inizio del centro storico di Monteverchi. Ospite della serata Stefano Falorni. Gli Accademici hanno apprezzato la relazione sulle carni oggi in Italia, e scoperto qualcosa di nuovo sull'argomento. Insieme al Simposiarca, lo chef Francesco Pasquini ha spiegato agli Accademici il menu, molto apprezzato. Alla fine della serata, il Delegato Vasarri donava il piatto dell'Accademia al gestore Luca Rossi e il guidoncino allo chef Francesco Pasquini.

VALDARNO FIORENTINO 20 aprile 2018

Ristorante "Locanda il Gallo" di Alessio Pesucci e Francesco Rustioni, in cucina Alessio e Yari Pesucci. ●Via Lando Conti 16-18, Località Chiochio, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8572266; mail@locandailgallo.it, [\[dailgallo.it\]\(http://dailgallo.it\); coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo lunedì e martedì. ●Valutazione 8,12; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.](http://www.locan-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Le vivande servite: profiterole al tartufo; assortimento di crostini e crostoni; risotto agli asparagi con pancetta croccante; anatra all'arancia; finocchi stufati in bianco; zuccotto vaniglia e zafferano.

I vini in tavola: Malvasia toscana Igt 2016 (Sassogrosso); Carmignano Docg 2016; Moscadello di Montalcino 2014.

Commenti: Cena riuscitissima in tutte le sue fasi, dai buoni vini, ampiamente spiegati e descritti dal sommelier Francesco Rustioni, al curioso ma saporito profiterole al tartufo, al risotto e all'anatra all'arancia, tenera e gustosa. Per finire, un eccellente zuccotto delicatamente rivisitato con uno zafferano del Chianti. Insomma, una più che piacevole serata, allietata dalla presenza di Accademici di Firenze Pitti, con tutti i piatti che hanno ricevuto un plauso corale. Plauso che la Delegazione e il Simposiarca Marco Giusti, insieme al Delegato, hanno poi tributato ai gestori e alla cucina. Guidoncino, vetrofanìa e libri accademici sono stati il giusto riconoscimento all'impegno e alla capacità dei gestori.

VALDELSA FIORENTINA 11 aprile 2018

Ristorante "Rosmarino Bistrot" di Vincenzo Condrò, anche in cucina. ●Via Roosevelt 1, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629606; info@rosmarinobistrot.it; www.rosmarinobistrot.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie dieci giorni a fine gennaio; giorno di chiusura lunedì; dal martedì alla domenica a pranzo. ●Valutazione 7,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno, worchester, tabasco, ananas fresco e limone candito; orecchiette con purea di broccoli, calamari e pane croccante all'acciuga; assaggio al centro di risotto aglio, olio, peperoncino, bottarga di tonno e polvere di capperi; polpo grigliato su crema di patate e ginger; stracciatella di burrata; torta di mele con crema al cioccolato bianco e amaretto.

I vini in tavola: Rosato (Tenuta Maiano).

Commenti: Una garanzia questo locale visitato per la seconda volta dalla Delegazione. Sempre più professionalità sia in cucina sia nel servizio. Un plauso al risotto aglio, olio, peperoncino e bottarga. Serata curata dal Simposiarca Accademico Stefano Betti, cui va il ringraziamento per la scelta del locale e per i piatti serviti. Colori e sapori si sono alternati nelle pietanze proposte dallo chef Vincenzo che ha inserito quel tocco calabrese tipico della regione di provenienza. Una bella serata all'insegna della convivialità e del gusto nella cucina di pesce.



MARCHE

ANCONA- RIVIERA DEL CONERO 22 aprile 2018

Ristorante "Ristorante Osteria Strabacco" di Mimmo Contigiani, in cucina Luca Sancricca. ●Via Oberdan 2, Ancona; ☎351/2326050; osteria@strabacco.it, www.strabacco.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e domenica (da maggio a settembre); lunedì - domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con coppa di maialino e sardocino marinato; insalata tiepida di seppie al pesto con hummus di piselli e crema al latte di cocco; passatelli al profumo di Varnelli in salsa all'amatriciana di mare, fave e pomodori canditi; abbraccio di ali di razza e coniglio in porchetta su bouquet di asparagi di mare e terra, crema di bottarga di muggine; zuppa inglese con gelato all'Alchermes.

I vini in tavola: Rebis Colli Maceratesi; Nono Senso Marche rosso Igt.

Commenti: Osteria storica al centro di Ancona, con la nuova gestione in pieno rilancio, dove si propongono piatti gourmet e abbinamenti moderni inconsueti, con piacevoli sensazioni di freschezza e innovazione, sempre basandosi sulle ricette tradizionali, rivisitate e proposte come in una moderna osteria. Lo chef gioca e stupisce



MARCHE segue

con accostamenti arditi adottando tecniche innovative e un'accurata ricerca delle materie prime del territorio. Cura per i dettagli, pane fatto in casa, servizio perfetto e professionale, un'ottima carta dei vini non possono che premiare la scelta.

ASCOLI PICENO 29 marzo 2018

Ristorante "Danubio" di Camaioni A. & C., in cucina Attilio Camaioni. ●Via dei Mille 89, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/659103, cell. 333/6741466; attila.ac30@gmail.com, www.ristorantedanubio.com; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 25 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno rosso scottato ai semi di papavero; insalatina di mare primavera; brodetto alla sambenedettese; pera bella Elena.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi, classico superiore Doc (Pontemagno Bachero, Cupramontana).

Commenti: Per il tradizionale convivio di Pasqua, gli Accademici e gli ospiti hanno avuto la possibilità di degustare il noto brodetto alla sambenedettese, che è stato molto apprezzato e magistralmente preparato dallo chef Attilio Camaioni. Si tratta di una pietanza di non facile preparazione, con una ben predeterminata tipologia di pesci e caratterizzata dall'impiego dell'aceto, del peperone e dal pomodoro verde, utilizzati in precise quantità. Lo chef, peraltro, è stato premiato, nel 2017, per la preparazione del miglior brodetto provinciale. I commensali, infatti, hanno unanimemente e notevolmente gradito la squisita portata,

anche per il vino che ha accompagnato il piatto unico, vale a dire il Verdicchio dei Castelli di Jesi; prova ne è la scheda di valutazione compilata con un'alta votazione.

PESARO-URBINO 30 marzo 2018

Ristorante "Casa Orazi" di Gabriele Orazi, in cucina Tiziana Carboni. ●Via Giacomo Puccini 2, Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/809781, fax 0721/825517, cell. 335/1261907; info@casaorazi.it, www.casaorazi.it; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella di mare con cipollotto fresco; crema di ceci di Sgaria con sardoncini fritti; ali di razza con fettucine di peperoni; filetti di triglia croccante al pistacchio; dorso di dentice in salsa di brodetto con polenta grigliata; trucioli di G. Marchesi "Latini 600.27" produzione artigianale con branzino e carciofi; golden milk con salsa di gianduia e crumble di frolla.

I vini in tavola: L'Animale Celeste Sauvignon blanc Igt Marche (Santa Barbara); Moltalfoji Pergola rosso Doc (Pandolfi Orsini); Moscato d'Asti Docg (I Vignaioli, Santo Stefano).

Commenti: Il ristorante è da anni noto per la cucina a base di pesce. In occasione dell'evento "Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce" a Fano, Casa Orazi ha ricevuto da "QN-il Resto del Carlino" la "menzione speciale alla carriera" e nel 2009 il premio regionale "Perini", conferitogli per il miglior brodetto

della provincia di Pesaro, piatto simbolo della cucina marinara adriatica. La riunione conviviale è stata ideata e condotta, in modo impeccabile, dal neo Accademico Franco Antonini. Ottima la materia prima utilizzata fin dalla panzanella di mare con cipollotto fresco, ove si sentiva tutta la freschezza del pesce. Molto interessante il filetto di dentice in salsa di brodetto, in quanto rivisitazione del tipico "brodetto alla fanese", senza però discostarsi, sia dal punto di vista gustativo sia olfattivo, dalla tradizione. Buona la scelta dei vini, in specie si è distinto "L'Animale Celeste".



UMBRIA

GUBBIO 16 marzo 2018

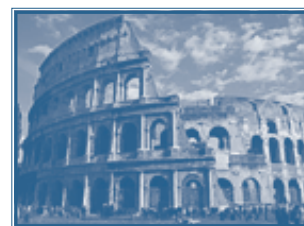
Ristorante "Bosone Garden" di Elisa Ramacci, in cucina Elisa Ramacci. ●Via Mastro Giorgio 1, Gubbio (Perugia); ☎075/9221246, fax 075/9271263, cell. 335/450154; mencarelli@mencarelligroup.com, www.mencarelligroup.com; coperti 200+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di lonzino con pere e pecorino brustengo; tortino di topinambur in crema di formaggio; risotto con speck e radicchio al vino rosso; tagliatelle al sugo eugubino; lombetto di maiale all'ananas; cicoria fresca in padella, patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vini Doc selezione Mencarelli; Moscato.

Commenti: La Delegazione è stata accolta cordialmente dalla proprietaria Lisetta nel bel giardino pensile, situato nel cuore del centro storico, dove era stato allestito un ricco aperitivo con svariati stuzzichini e prodotti di qualità. L'Accademica Mariella Rossi ha presentato il libro di ricette *Soup for Syria*, spiegandone brevemente il contenuto e lo scopo umanitario in favore dei rifugiati siriani che si trovano nei campi profughi. È seguita

una interessante relazione dal titolo "Il porco cinto e il fuoco di Sant'Antonio", tenuta dal professor Paolo Bracconi, docente di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, fondatore di Archeofood. La riunione conviviale si è poi svolta in un clima familiare, gustando piatti di cucina tradizionale arricchiti da spunti innovativi, come l'ottimo tortino di topinambur e il lombetto di maiale; apprezzata la zuppa inglese. Il servizio è stato efficiente e cordiale. Gradimento anche per il buon connubio tra cucina e vini del territorio regionale.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 23 marzo 2018

Ristorante "L'Oste in Camicia" di Simone Nemesi. ●Via Pietro Manzi 19, Civitavecchia (Roma); ☎0766/370611; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: poker di carpaccio; fantasia di assaggi caldi; salumi e formaggi del territorio; chicche di patate con speck, radicchio e gorgonzola; maltagliati con pachino e tartufo; coniglio ripieno ai carciofi; abbacchio a scottadito; maialino alla sarda; cicorietta di campo ripassata; carciofi alla giudia; tris di dolci "delizie".

I vini in tavola: Franciacorta (Cantina Soc. Tenuta Ambrosini, Gazzago San Marino); rosso Igt Solodago; rosso Igt Senauro (entrambi Papalino di Castiglione in Teverina, Viterbo).

Commenti: Il Simposiarca di turno, l'Accademico Giovanni Cazzorla, ha proposto la visita a un locale, a conduzione familiare, situato nel centro storico di Civitavecchia, aperto da appena un anno. Lo chef Simone, specializzato nella cucina della carne, ha presentato un menu che ha ottenuto una positiva valutazione da parte degli Accademici. Oltre a un abbondante aperitivo accompagnato da salumi e frittini caldi, seguito da un gustoso antipasto, tra i primi le chicche di





patate con speck sono state maggiormente valutate, mentre tra i secondi il coniglio ripieno ha avuto miglior punteggio; deludente il dessert. Ottimo il servizio anche se un po' lento dovuto alla cucina espresa.

 **ROMA**
ROMA AURELIA
10 aprile 2018

Ristorante "La Campana" di Paolo e Maria Trancassini, in cucina Antonio D'Adamo. ●Vicolo della Campana 18, Roma; ☎06/6875273, fax 06/6887820, cell. 347/1098632; lacampana@alice.it, www.ristorantelacampana.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo alla romana; coppa di Leonessa; minestra di pasta e broccoli in brodo di arzilla; tagliolini con alici fresche e pecorino; abbacchio al forno; petto di vitello alla "fornara" con patate; torta di mele calda con gelato alla crema.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Casal Thaulero).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per una ricorrenza particolare: il cinquecentesimo anno di attività dell'antico locale. Al ristorante che cura e difende la classicità

della tradizionale cucina romana è stato conferito il premio "Giovanni Nuvoletti", consegnato al titolare Paolo Trancassini dal Delegato e CT di Roma Gabriele Gasparro. Numerosa la presenza degli Accademici delle due Delegazioni. L'incontro è stato aperto dal Delegato di Roma Aurelia Salvatore Di Giulio, seguito dal Delegato Gabriele Gasparro, Simposiarca. Ottima la cena nel più stretto rispetto della tradizione, iniziata con un eccezionale carciofo alla romana seguito da una romanissima pasta e broccoli in brodo di arzilla. Veramente ottimi i secondi. Molto graditi il dessert e il vino. Rapido e professionale il servizio. Una serata da ricordare per l'ottima cena e per il clima di sincera cordialità accademica.

 **VITERBO**
28 marzo 2018

Ristorante "Biscetti" di Gastone Biscetti. ●Via Generale Gandin 11/a, Viterbo; ☎0761/288252, fax 0761/289254; info@ristorantebiscetti.it, www.ristorantebiscetti.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della tradizione pasquale viterbese; lasagna ai carciofi con guanciale e scamorza; agnello al forno picchiato al rosma-

rino; patate al forno; millefoglie di colomba con crema chantilly al Grand Marnier e fragole fresche.

I vini in tavola: Bianco San Silvestro (Podere Grecchi); rosso Ascaro bio (Lotti); Moscato di Sicilia.

Commenti: La Delegazione ha voluto rivalutare, come dovuto, la cucina locale nel periodo pasquale. È stato scelto un ristorante di antica tradizione che, magari senza spettacolari acuti, vuole conservare e tramandare le antiche ricette e consuetudini locali. In considerazione di ciò, è stato scelto un menu che non poteva dare adito a confusione sul periodo! Dall'antipasto di pizza di Pasqua (dolce) con i saporiti salumi del territorio, al primo piatto di gloria dei carciofi locali e di stagione, per giungere all'agnello pasquale arrosto, ottimamente eseguito. Anche il dolce ha il sapore della colomba pasquale e i vini di accompagnamento sono stati adeguati. Il servizio è sempre amichevole ed efficiente, il rapporto qualità-prezzo sempre favorevole. Una piacevole serata, accompagnata dall'augurio di ottime festività.



ABRUZZO

 **PESCARA**
25 marzo 2018

Ristorante "Il Torchio" di Lauretum Hotels spa, in cucina Vito Pastore. ●Via degli Aquino 12, Loreto Aprutino (Pescara); ☎085/8290690; info@castellochiola.com; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carta tarallo con verdure all'aceto di lamponi; pane, burrata, alici, puntarelle; "baccalà&ovo" con ketchup di peperone arrosto; animelle di agnello lattante, cipollotti, tarassaco, corteccia di topinambur; tortelli al pancotto e gregoriano, cardoncelli, dragoncello; chitarra di grani antichi, ragù di coniglio, orto "ripassato"; agnello glassato, carciofo stufato e farcito, spuma all'aglio; uovo di Pasqua al cioccolato

bianco, mascarpone, zafferano, riso; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Superiore Colle della Corte Doc 2017 (Orlandi Contucci Ponna); Montepulciano d'Abruzzo Casabianca Doc 2015 (San Lorenzo).

Commenti: La tradizionale riunione conviviale della domenica delle Palme ha registrato una quasi totale partecipazione. Il Delegato Giuseppe Fioritoni ha presentato il relatore, il dottor Ugo Ciavattella, che ha illustrato le tradizioni gastronomiche pasquali dell'area vestina. L'esperto Simposiarca Massimo Di Cintio ha fatto preparare un menu particolarmente ricco di piatti tradizionali, ampiamente rivisitati dall'ottimo chef che ha ottenuto il plauso dei commensali. Molto apprezzata la girandola di aperitivi serviti nell'ampio cortile del castello, nonché l'antipasto di animelle d'agnello, servito a tavola. Hanno invece riscontrato pareri discordi i due primi piatti come, d'altronde, il piatto di agnello preparato in modo inusitato ma gradito. Gli ottimi vini sono stati magnificamente abbinati.

 **PESCARA ATERNUM**
24 marzo 2018

Ristorante "Da Concezio" di Concezio Di Pietrantonio, in cucina Olimpia Pugliese. ●Contrada Cese 12, Lettomanoppello (Pescara); ☎360/365162; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di formaggi km 0; ricottina di Enio; "turcinello"; coratella; ravioli di ricotta e spinaci; capretto al coppo; patate al forno; insalatina di erbe spontanee; "pizza dolce".

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2016 (Zaccagnini, Bolognano).

Commenti: Il Simposiarca Claudio Ciamarone ha scelto questa trattoria, situata in un verdissimo angolo d'Abruzzo, per gli auguri di Pasqua. L'ambiente è estremamente tradizionale, immutato da circa trent'anni, molto caldo e accogliente. Ospite della Delegazione è stato il reverendo professore Don Eusebio Gonzales, biblista e insegnante presso la Pontificia Università di Roma, che ha svolto una relazione sul significato della Pasqua nelle religioni cristiana ed ebraica. Il menu, apprezzato da tutti i com-





ABRUZZO segue



mensali, si è svolto all'insegna dei prodotti del territorio (tutti a km 0). Tra i saporiti formaggi, il particolare "torcinello"; irresistibili i ravioli; il culmine del pranzo è stato raggiunto dalla sfilata di quattro tenerissimi capretti, cotti - secondo tradizione - al coppo e accompagnati da patate ed erbe spontanee. Il pomeriggio si è concluso, come da copione abruzzese, con la tipica "pizza dolce" e la distribuzione ai commensali dei dolci pasquali "cavalli e pupe".

SULMONA 23 marzo 2018

Ristorante "Ovidius" della famiglia Santacroce, in cucina Domenico, Antonella Santacroce e Giuseppe Fiadone. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, cell. 349/4546150; ovidius@hotelsantacroce.com, www.hotelsantacroce.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,28; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine con erbe e mentuccia; primo sale panato; borragine e verdure pastellate; pecorino e pere con aceto balsamico; insalata di farro; pizze e panzerotti; pizza di granturco con cicoria e alici; risotto al cavolo viola; chitarrina all'ortica; filetto di manzo in crosta di sfoglia e di patate al rosmarino; fagiolini, carotine e pomodorini gratinati; torta del trentennale; dolcetti della tradizione.

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

Commenti: Riuscitissima serata per festeggiare il trentennale della Delegazione. Dopo un interessantissimo convegno tenuto dal professor Sabatini, Presidente Onorario dell'Acca-

demia della Crusca, dal titolo: "Metamorfofi della lingua e del cibo", la Simposiarca Rosa Giammarco, insieme con gli chef Antonella, Domenico e Giuseppe, gli stessi di trenta anni fa, ha pensato un intrigante menu primaverile. Particolarmente apprezzati gli antipasti, realizzati con erbe spontanee delle montagne del territorio, raccolte personalmente da Antonella e Domenico che, come spiegato da Rosa, riproponevano sapori comuni al menu di trenta anni fa. Il risotto ha stupito per il colore e il gusto. Si è respirata un'atmosfera particolarmente cordiale per la presenza di molti Delegati abruzzesi, del Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, del Sindaco, di numerosi ospiti e del nuovo Vescovo monsignor Michele Fusco il quale, all'inizio della serata, ha rivolto un caloroso saluto ad Accademici e ospiti.

VASTO 9 marzo 2018

Ristorante "Ventinove" della famiglia Iannone, in cucina Giuseppe Iscitelli. ●Via Loggia Amblinigh 49, Vasto (Chieti); ☎0873/380529; info@ventinove.com, www.ventinove.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie prima quindicina di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di guanciale e cozze; calamaro farcito; spaghetti mare e terra; pescato alla piastra con verdure croccanti; cremoso alla zucca.

I vini in tavola: Pecorino d'Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Lunaria, Orsogna).

Commenti: La famiglia del noto motociclista Andrea Iannone, con l'inten-

to di valorizzare le peculiarità gastronomiche del proprio paese, ha rilevato un locale per realizzare un bellissimo ristorante chiamato, per l'appunto, Ventinove, numero che contraddistingue il pettorale del virtuoso sportivo. In cucina un estroso chef, che si è impegnato a interpretare una cucina basata sull'utilizzo esclusivo delle materie prime marine e terrestri che il territorio offre in abbondanza. Il Simposiarca Antonio Albanese ha perfezionato una riunione conviviale di grande interesse e partecipazione, tale da concludersi con il plauso di tutti i partecipanti. Appreziate tutte le pietanze che hanno evidenziato la composita presenza di ortaggi, carne e pescato. Una piccola nota sul dessert che per un difetto di servizio aveva perso di consistenza.



MOLISE

ISERNIA 23 marzo 2018

Ristorante "Marantò" della famiglia Lonata, in cucina Nicola Derosa. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax 0865/413243; info@grandhotel-europa.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: elisir di crespella in consommé di faraona; risotto Vialone nano con carciofi, mantecato con fonduta di primo sale e cialda croccante di parmigiano; filetto di maialino

con marinatura di spezie e impanatura croccante; fiocco di ricotta tiepida e conetto di orapi; rivisitazione della pastiera napoletana in coppa.

I vini in tavola: Ops Consiva extra dry (Valerio Campi); Gironia Biferno rosato (Borgo di Colloredo); Lacrima di Morro d'Alba (Stefano Mancinelli); Moscato d'Autunno (Saracco).

Commenti: I primi commenti degli Accademici e degli ospiti vivacizzano la conversazione nella piccola sala riservata agli aperitivi, ricchi e assortiti, vanto di questo ristorante che non delude mai! Non delude la cena, dove colori, profumi, sapori sono esaltati anche dall'intrigante presentazione e portano a un giudizio assolutamente positivo. Ottimi il consommé e il risotto, particolare il filetto di maialino, forse appena un po' asciutto, e bello il dolce guarnito di viole! Giusta e gradevole la scelta dei vini. Piccoli, simpatici, temibili interventi, con giudizi del severo Carlo Cambi, creano brevi intervalli; commenta le varie portate, ripetendo e dimostrando che la perfezione non esiste, ma esiste un metro di giudizio cui affidarsi per rendere giusto merito al valore dei piatti.

TERMOLI 23 marzo 2018

Ristorante "Da Antonio" di Violanda D'Alessandro. ●C.so Umberto 59, Termoli (Campobasso); ☎0875/705158; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crudo di mare (noci, scampi, carpaccio di triglia, caparroni); cotto di mare (polpetti in purgatorio, calamari e cozze ripiene, polpette di pesce, razza alla marinara, polpo e patate); rigatoni agli scampi; arrosto di pesce dell'Adriatico; frittura di calamaretti; cicorieta saltata





in padella e insalata mista; fiadone pasquale.

I vini in tavola: Falanghina del Molise Doc (Borgo di Colloredo); rosato di Tintilia (Giagnacovo).

Commenti: Riunione conviviale pre-pasquale presso questo centralissimo, ma un po' demodé, ristorante classico. Casareccio il menu di pesce deciso con Violanda, cuoca esperta e arzilla nonagenaria, la quale è titolare, con il figlio, del ristorante. I piatti sono stati da lei realizzati secondo i canoni della tradizione culinaria dei vecchi pescatori termolesi, senza orpelli e fronzoli creativi superflui, essendo la materia prima freschissima. Però, nonostante le premesse e l'indiscutibile freschezza e genuinità degli ingredienti, il tutto, purtroppo, è risultato decisamente "piatto" e senza particolari spunti meritevoli di nota, sì da meritare un giudizio unanime poco più che sufficiente. Buono, anche se con qualche sbavatura e un po' lento, il servizio, che comunque è stato premuroso e garbato; sobria e ben imbandita la tavola.

pionato Mondiale del Pizzaiuolo, Trofeo Caputo 2017, è stato assegnato il titolo mondiale nella categoria "Pizza di Stagione". Su indicazione del Delegato Vittorio Alongi, le pizze sono state servite già divise in quattro parti per consentire a tutti i commensali di mangiarle quasi contemporaneamente, un quarto alla volta e, soprattutto, molto calde, accompagnate da birra, secondo l'abbinamento tradizionale. Da un pizzaiolo campione del mondo c'era da aspettarsi molto di più. Le pizze, infatti, appartenevano piuttosto alla categoria *aurea mediocritas* che, purtroppo, a Napoli, oggi, può considerarsi già un risultato ragguardevole per la difficoltà di mangiare una buona pizza.



PUGLIA

ALTAMURA
27 marzo 2018

Ristorante "Porta Aurea" di Nicola Incampo. ●Via Cassano 131, Altamura (Bari); ☎080/3115409; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "ciabatta" con impasto di grano Senatore Cappelli; capocollo di Martina Franca; fave e cicorie; carpaccio di maialino; funghi e carciofini sott'olio; funghi cardoncelli gratinati; mozzarella di bufala, pecorino locale, pancetta; spaghetti "del Notaio"; carne arrosto; affogato al caffè e San Marzano; dolci di mandorle.

I vini in tavola: Vino Primitivo Porta Aurea.

Commenti: Il patron Nicola e la sua compagna Bruna accolgono amabilmente gli ospiti con la frase "Benvenuti al nostro Centro Benessere! Siete qui per rilassarvi!", mettendo a proprio agio i clienti e consentendo loro di trascorrere la serata con serenità e distensione. Molto curata la *location*, allestita con gusto sobrio ma ricercato e con bellissime decorazioni floreali. Grande attenzione per le materie prime e per i prodotti del territorio.



Ottime le grigliate preparate "a vista". Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il servizio, la qualità delle preparazioni e la cordialità dell'ambiente, complimentandosi con i titolari e consegnando loro la vetrofania accademica.

BARI
13 aprile 2018

Ristorante "Nuovo Fizzarotti" di Michele Leserri, anche in cucina. ●Corso Vittorio Emanuele II 168, Bari; ☎080/5242923, anche fax, cell. 340/3964120; nuovofizzarotti@gmail.com, www.nuovofizzarotti.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arrosto di capocollo al miele d'acacia; flan di carciofi; crostone della Murgia con burrata e lamelle di pomodoro secco; tortelli di ricotta, bresaola e curcuma con stracciatella e noci; spiedino di bombette ai cinque gusti con carciofo ripieno; sorbetto alle fragole profumato alla menta glaciale.

I vini in tavola: Primitivo del Salento; Malvasia bianca del Salento (entrambi Lizzano).

Commenti: Un'atmosfera particolarmente gaia ha caratterizzato la riunione conviviale che ha visto la partecipazione di tre nuovi Accademici: Anna Rita Mele, Alma Lucia Tarantino, Francesco Viterbo che ha inaugurato l'appartenenza alla Delegazione con una breve ma densa relazione sui cibi delle festività nella tradizione pugliese, approfondendo soprattutto il tema della simbologia religiosa dei dolci. Il tutto alla presenza, graditissima, del

Delegato di Shanghai Nicola Brienza, di passaggio nella sua città natale per una breve vacanza. A tavola, i numerosi commensali hanno apprezzato una proposta gastronomica basata sull'utilizzo dei prodotti del territorio, dalla burrata alla stracciatella, dai pomodori secchi ai carciofi ripieni.

CASTEL DEL MONTE
22 marzo 2018

Ristorante "Gallo Restaurant" di Alessandro Gallo. ●Via Statuti Marittimi 50, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/487255; info@gallorestaurant.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: aperitivo finger food e tapas con bollicine; tavolozza di pesce crudo, scampo, gambero rosso di Gallipoli; polpo "divino" su schiacciata di patate; riso Acquerello al basilico con tartare di gambero e pistacchio tostato; trancio di ombriina, pavé di patata vitellotta e bietola di campo; sorbetto di frutta fresca; sfoglia croccante con crema chantilly alle mandorle pralinate.

I vini in tavola: Brut metodo classico Doc (Alberto Longo); Bombino bianco La Faraona Doc.

Commenti: La suggestione del posto e la particolarità del menu, tutto a base di pesce, hanno reso la serata piacevole con una partecipazione lusinghiera di Accademici e ospiti. Il Delegato ha ricordato Orio Vergani e Gualtiero Marchesi, sottolineando il loro impegno nella promozione turistica come veicolo di diffusione e di affermazione dei valori gastronomici tradizionali del Paese. Ne è un



CAMPANIA

NAPOLI
15 aprile 2018

Ristorante "Totò Sapore" di Federico Avella, Gianni Merolla, in cucina Angelo Ranieri. ●Viale Gramsci 18 b, Mergellina (Napoli); ☎081/618123, cell. 393/408097450; ristorante.totosapore@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pizze classiche napoletane al forno: marinara e margherita.

Commenti: Dopo la presentazione del libro *La pasta è servita* dell'Accademica Lejla Mancusi Sorrentino, alla libreria Vitanova, il dibattito è proseguito nella pizzeria. Le pizze sono state preparate e infornate da Angelo Ranieri il pizzaiolo al quale, nel Cam-



PUGLIA segue

esempio eclatante e attuale la Puglia e nella considerazione, sempre valida e attuale, che "il cibo è caro allo stomaco, ma bisogna avere gli occhi per ammirarlo, la mente per parlarne, il cuore per apprezzarlo". Al termine, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino della Delegazione.



LECCE
21 marzo 2018

Ristorante "Semiserio" di Luigi Perrone, anche in cucina. ●Via dei Mocenigo 21, Lecce; ☎0832/1990266, cell. 334/3313209; info@ristorantesemiserio.it, www.ristorantesemiserio.it; coperti 75+55 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10/20 febbraio e 10/20 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: darna di salmone affumicato in casa ai trucioli di faggio; insalata di carciofi violetti marinati al limone verde con code di mazzancolle, bacche di ginepro e pecorino di Maglie; panciotti di semola all'uovo in farcia di parmigiana di melanzane, saltati con passatina di pomodoro Torre Guaceto e fonduta di burrata; filetto al nero di Calabria cotto sotto sale con mandorle di Bitritto e riduzione di Negroamaro; delizia di pere e ricotta con salsa al vincotto di Negroamaro.

I vini in tavola: Vino rosato Five Roses (Leone de Castris); vino rosso Neprica (Tormaresca); vino dessert Pierale (Leone de Castris).

Commenti: Nel cuore di Lecce, a pochi passi da Piazza Sant'Oronzo, si trova questo ristorante per tutte le ore, condito dal buon cibo e dal buonumore. Il nome ha radice nell'ironia: è frutto del-

la semina dei prodotti del Salento nel terreno fertile della fantasia culinaria dell'executive chef Gigi Perrone, Presidente della storica Associazione Cuochi salentini. Eccellenti i panciotti di semola in farcia di parmigiana di melanzane. Il servizio è rapido e professionale in un locale accogliente, dove i "semi" della cucina povera salentina vengono proposti dalla quarantennale esperienza dello chef. Lucianella Stifani, decoratrice di eventi e allestimenti della tavola, intrattiene gli ospiti con una relazione interessante "La tavola non invecchia", su fiori e addobbi sempre attuali in tutte le occasioni.



BASILICATA



VULTURE
29 marzo 2018

Ristorante "Grotta Azzurra" di Girolamo Carbone dal 2008. ●Via Carmine 13, Melfi (Potenza); ☎0972/238134; info@ristorantegrottazzurra.it, www.ristorantegrottazzurra.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di luglio; giorno di chiusura domenica sera e venerdì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di baccalà con patate; salumi; purea di fave con cicoria; sformato di patate con formaggio e peperoncino; ravioli di baccalà con pomodorini strascinati con peperoni cruschi; spezzatino di vitello all'Aglianico.



I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc 2015, Kune (Strepellum, Rionero in Vulture).

Commenti: Scelta non molto felice che ha lasciato delusi i commensali. Lo chef, che pure usa materie prime di qualità, nella preparazione del menu sembra ispirato non dal raggiungimento di un prodotto che sarà gradito ai commensali, ma da sue idee un po' discutibili, che creano pietanze dal gusto non interamente accettabile. Ad alcuni Accademici questo modo di agire ha ricordato la commedia di Luigi Pirandello Così è (se vi pare) per la sua trama un po' surreale. Se è vero che *de gustibus non est disputandum*, è altresì vero che i cibi devono *iucunde sapere*.



CALABRIA



COSENZA
17 marzo 2018

Ristorante "Lascia la gabbia" di Massimo Fortino, Francesca Spadafora. ●Via Episcopani, Rovito (Cosenza); ☎346/1342954, cell. 333/4934231; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie dal 13 al 27 agosto; giorno di chiusura mercoledì (in inverno); domenica (in estate). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: buffet della casa; tagliolino tartufato affogato in fonduta di caciotta silana; straccetti di

capocollo piastrati, saltati in padella con aceto di mele e balsamico su insalatina di verdure con tocchetti di arancia e melagrana; agnello pasquale con patate; buffet di frutta e dolci.

I vini in tavola: Vino dell'azienda Serracavallo "Stancati".

Commenti: Il CT Francesco Menichini, dopo aver rivolto il simpatico benvenuto agli Accademici provenienti da tutta la regione, ha colto l'occasione per ricordare la figura del fondatore, Orio Vegani, nel 120° anniversario della nascita. Tra gli applausi, ha consegnato le pergamene per i 25 anni in Accademia a Ottavio Cavalcanti di Cosenza e a Rosanna Muscolo Nicotera di Catanzaro. Grande successo hanno riscosso gli antipasti, serviti a buffet: notevoli le zuppette di legumi, le parmigiane, le cipolle in agrodolce. Gradevoli i tagliolini all'uovo (artigianali) affogati in fonduta di caciotta silana, piatto in cui lo chef ha ben pensato di stemperare l'aroma pungente del tartufo con la cremosa dolcezza del locale formaggio Dop. Stuzzicante per la vista e il gusto il buffet di frutta e dolci tipici pasquali: pastiere, zeppole, "cuzzupe", "cuculi". Indovinato l'abbinamento del vino, data la presenza in sala di sapori forti e decisi. Accurato il servizio.



CROTONE
17 aprile 2018

Ristorante "Lido degli Scogli" di Vincenzo Sposato e f.lli, in cucina Antonio Martino. ●Viale Magna Graecia 49, Crotone; ☎0962/28625, fax 0962/25672, cell. 337/877866; lido-degliscogli@libero.it, www.albergoliddodegliscogli.com; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura





lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di fave e piselli con cialda di pangrattato e parmigiano; nido di tagliatelle con carciofi e guanciale; filettuccio di maiale in crosta, con asparagi e patatine novelle; fragoline di bosco con gelato al limone; ciambelline con crema pasticciera guarnite con fiocchetti di amarena.

I vini in tavola: Madre Goccia; Principe Spinelli (entrambi Cantine Luzzolini, Ciro Marina).

Commenti: Per sperimentare e valutare il nuovo tipo di cucina senza glutine per celiaci, che viene elaborata negli esercizi di ristorazione, la Delegazione ha organizzato una serata conviviale in un ristorante di comprovata professionalità. Lo chef Antonio Martino ha proposto agli Accademici una teoria di squisite vivande, ottenendo un'ottima valutazione, il plauso della Delegata Adriana Liguori Proto, e l'apprezzamento della dottoressa Caterina Pacenza, relatrice sull'argomento, quale Presidente regionale del Comitato scientifico dell'Associazione Italiana Celiachia, e di altri autorevoli ospiti del convivio accademico.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 13 aprile 2018

Ristorante "Il Giullare" di Giuseppe Fratello, Angelo Genna, Vincenzo Eliotropio, Antonella Di Bartolo, in cucina Angelo Genna. ●Piazza della Repubblica 30, Alcamo (Trapani); ☎0924/25366, cell. 333/3126294; info@ristoranteilgiullare.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie da luglio a settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciuga, pomodoro e parmigiana; arancino nero con sfizio di Venere e gelato all'olio di oliva; gambero rosso di Mazara del Vallo su macco di fave, quenelle di ricotta di pecora, acciuga affumicata e maione-

se nera; couscous al nero di seppia e ricci; gnocchetto di ricotta e ragù di triglia; trancio di sgombro e polpo alla griglia su crema di ceci al finocchietto selvatico.

I vini in tavola: Feudo Santa Teresa Grillo 2016 (Feudo Santa Teresa); Donnafugata SurSur 2016; Le Rose 2017 (Tasca, Regaleali); Catarratto 2016 (Principi di Spatafora).

Commenti: Riunione conviviale ad altissimo livello presso un ristorante il cui nome vuole essere un tributo a uno degli esponenti più rappresentativi della poesia popolare giullaresca della scuola siciliana, Cielo d'Alcamo. Prestigioso locale, moderno e accogliente, curato nei dettagli sia per l'arredamento sia per la gentilezza e competenza del personale. Lo chef, con prodotti agroalimentari di eccellenza, di nicchia, e del territorio, preparati in modo tradizionale ma con sapiente innovazione, ha regalato un'esperienza sensoriale unica, in quanto per ogni piatto è stato capace di raccontare una storia. Tutte le pietanze servite sono state un trionfo per il palato, infatti lo chef Angelo ha saputo coniugare perfettamente l'utilizzo delle diverse consistenze con armonia e delicatezza nei sapori.

CALTAGIRONE 25 marzo 2018

Ristorante "La Piazzetta" del Ristorante La Piazzetta srl. ●Via Vespi 20, Caltagirone (Catania); ☎0933/24178; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichino rustico: carciofi, parmigiana, ricotta al forno, frittata di fave e pecorino; ravioli di ricotta e spinaci al pistacchio; pennette agli asparagi; agnello al forno; arrosto di vitello ai funghi con patate al forno; semifreddo alla mandorla con panna cotta.

I vini in tavola: Vini della casa

Commenti: Il Simposiarca Calogero Scebba ha trattato il tema della Settimana Santa evidenziandone l'aspetto antropologico. A Pasqua, ogni siciliano si sente non solo uno spettatore, ma un attore, prima dolente e poi esultante, per un mistero che è la sua stessa esistenza. Sono presenti l'inganno, il dolore e il trionfo: la passione, la morte e la resurrezione di Cristo. Alla sospensione delle regole, delle penitenze, dei

digiuni, trionfa il rito alimentare caratterizzato dall'abbondanza. A pranzo l'immacabile agnello, per finire con il dolce della tradizione offerto per l'occasione dal Simposiarca. Dolci fatti con almeno un uovo sodo, che assumono diverse forme: panareddi, pupi cu l'ova, aceddi cu l'ova. "Dove l'uovo è l'emblema più perfetto delle forze riproduttrici della natura". Ottime le pietanze servite con il pieno rispetto del territorio e della stagionalità.

GELA 25 marzo 2018

Ristorante "Le Cantine di Bacco" di Giovanni Anzaldi. ●Via Puccini 5, Mazzarino (Caltanissetta); ☎0934/385815, cell. 339/2435178; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggio, carpaccio di capocollo, ricottine, asparagi e pancetta, carciofi gratinati, funghi, frittatine, pomodori secchi, patate; pasta fresca con "rama nastri"; pasta fresca con carciofi, salsiccia e asparagi; agnello con patate al forno; capocollo con crema di cipolle; insalata mista; mousse di ricotta con cialda di cannolo di Piana degli Albanesi.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Torre Favara); Moscato d'Asti.

Commenti: Riunione conviviale dedicata agli auguri di Pasqua, all'insegna

della gioia, in un ristorante tranquillo, piacevolmente arredato, con un personale attento e premuroso. Simposiarca il Consultore Giovanni Turco che ha descritto i piatti che si sono succeduti: dagli antipasti, particolarmente vari e abbondanti, agli ottimi primi e secondi piatti. La selezione degli ingredienti è stata eccellente e la qualità delle preparazioni si è ben sposata con la cortesia e l'affabilità del personale. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

MARSALA 19 aprile 2018

Ristorante "Acqua in Bocca" di Michela e Angela Giacalone, in cucina Gaspare Di Gregorio. ●Via Mario Nuccio 118, Marsala (Trapani); ☎0923/719840; michela8761ac@gmail.com, www.acquainboccarestaurant.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura da lunedì a venerdì a pranzo; domenica sera (in inverno); mai (in estate). ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di patate con ripieno di scamorza e crema di funghi, caponata, verdure in tempura, bruschette varie (con ciliegino e bottarga, con matarocco, con burrata e salmone affumicato), polpo lesso e polpo alla pantesca; busiate con scampi, zenzero, lime, menta e mollica tostata; risotto con carciofi e noci; macedonia di stagione; crostata con crema e frutta fresca.






SICILIA segue

I vini in tavola: Grillo (Cantine Palolini).

Commenti: La gestione è familiare, grazie alle due sorelle Michela e Angela che accolgono sempre gli ospiti mostrandosi giovali e piene di entusiasmo. Il locale, con arredi in legno grezzo e la parete frontale raffigurante una bella natura lussureggiante, è molto gradevole e di buon gusto, come lo è anche il gazebo esterno. Il menu è basato sulla cucina marinara senza trascurare, però, quella povera che predilige le verdure stagionali del territorio. Le pietanze, pur fedeli alla tradizione, presentano qualche tocco innovativo. L'antipasto ha riscosso notevole successo, al contrario dei due primi che non sono stati apprezzati. Molto gradita, per la sua fragranza, la crostata di frutta fresca. Il vino è risultato appropriato; il servizio dopo l'antipasto è stato molto lento e l'attesa è stata per tutti, noiosa.

 **MODICA**
6 marzo 2018

Ristorante "Hostaria della Musica" di Gianluca Ragusa. ●Via S. Benedetto da Norcia 2, Modica (Ragusa); ☎0932/764094, cell. 331/9515301; coperti 75+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bietolina ripassata, burrata e acciughina, zuppetta d'asparago in purezza, purè di porri e patate, uovo poché, sarda panata con caponata e salicornia; pappardelle fresche con ragù di triglia e fave verdi; orata croccante profumata di timo, mandarino, sedano rapa e cipolla barbecue laccata; crostata morbida al cioccolato con lenticchia croccante, salsa allo zafferano e basilico.

I vini in tavola: Zibibbo 2016 (Tenute Orestadi); Moscato d'Asti Vigna senza nome (Braidà).

Commenti: La Delegazione ha accolto due nuovi Accademici, Maria Elena Mavilla e Giovanni Sarcia, negli accoglienti locali che si affacciano su una panoramica e suggestiva terrazza naturale nel centro storico di Modica e sul Duomo di San Giorgio. Il giovane maestro di cucina Andrea Buonuono, supportato dal titolare Giampiero Ragusa e nell'occasione anche dal Simposiarca Carlo Scollo, ha presentato piatti ispirati ai sapori e ai profumi della sua infanzia trascorsa in terra



iblea. Dalle erbe spontanee al pescato sotto costa del giorno, rielaborati anche grazie alla sua esperienza lavorativa maturata sia nel continente sia all'estero, le pietanze hanno deliziato i palati dei commensali, Accademici e ospiti. Un plauso particolare per l'arditezza di aver servito una preparazione di non facile realizzazione per un convivio numeroso, l'uovo poché, che è stato unanimemente apprezzato. Ottimo il servizio.

 **SIRACUSA**
20 aprile 2018

Ristorante "Al Forte Campana" di Sergio Manenti. ●Via Savoia - Ronco Forte Campana (Siracusa); ☎329/5616910; manentisergio71@yahoo.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino



a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto ionico (caponata di tonno, arancia di pesce, polpetta di mucco, uovo turco, medaglione di zuccina e gambero); "ripiddu nivicatu"; trofia dello scoglio; pesce sciaiola alla siracusana; insalata "Forte Campana"; sorbetto di limone di Siracusa; cannolo.

I vini in tavola: Costadune Mandra-rossa Grillo; Nero d'Avola Doc Sicilia (entrambi Cantine Settesoli, Menfi); Don Nuzzo, Moscato di Siracusa Doc Sicilia (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: Simposiarca il Delegato, che ha relazionato in maniera rigorosa e puntuale su "Falsi miti alimentari da sfatare". La tematica, di grande attualità, è stata presentata e riferita a "tutta la pseudoscienza che ruota

attorno al cibo, che dagli Accademici non può essere ignorata". "Sono tante, infatti, le fake news o bufale che inducono a scelte o a comportamenti alimentari errati". L'applauso convinto dei numerosi Accademici ha manifestato l'apprezzamento per quanto appreso e condiviso. È stata servita in tavola la sequenza delle pietanze che, in generale, hanno riscontrato il gradimento; qualche perplessità sul "ripiddu nivicatu" (piatto tradizionale: riso al nero di seppia con ricotta iblea); grande apprezzamento per il cannolo (cialda friabile, ricotta perfettamente amalgamata con i canditi). Infine, il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato il guidoncino accademico al maestro di cucina Antonio Vitale, alla maestra di sala Alessandra Patricola e al direttore patron Sergio Manenti.



SARDEGNA

 **SASSARI SILKI**
24 marzo 2018

Ristorante "S'Ena Frisca" di Azienda Agricola S'Ena Frisca snc, di Piras e Mura, in cucina Riccardo Piras. ●Località Luri, Tissi (Sassari); ☎328/7511968; senafrisca@gmail.com, www.senafrisca.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da luglio a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì (sempre aperto su prenotazione). ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane di semola sarda fatto in casa con l'aroma di mirto; crema di formaggio agli agrumi con carciofi fritti; insalatina di carciofo spinoso con scaglie di pecorino sardo; polentina e purpuzza; verdure gratinate con cardi selvatici; asparagi al cartoccio; polpette di carciofi e casizolu; pane zichi agli asparagi; ravioli al mirto; agnello al finocchietto selvatico; patate arrosto al rosmarino; verdure di stagione; misto di papassini, tiriuche, amaretti e formaggelle.

I vini in tavola: Akènta, spumante di uve di Vermentino, (Cantina sociale Santa Maria La Palma); vino rosso prodotto nell'azienda.



Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un agriturismo nella vallata del Mascari, ai piedi della sorgente Luri, dove si può godere uno splendido panorama e dove sorgono le coltivazioni dell'azienda agricola (orti, frutteti, oliveti e soprattutto vigneti) dalle quali proviene la maggior parte dei cibi offerti dall'agriturismo. L'accoglienza con Akènta e il pane appena sfornato è stata molto gradita. Gli antipasti hanno costituito la parte più apprezzata del pranzo, specialmente la crema di formaggio, la polentina con la saporita pasta di salsiccia (purpuzza) e gli asparagi selvatici al cartoccio. Tra i primi ha riscosso miglior apprezzamento il pane zichi, mentre i ravioli, presentati con tre tipi di ripieno, hanno ottenuto minori consensi. Ottimo l'agnello, non all'altezza delle altre portate il dessert. Il servizio un po' lento e poco attento ha indotto il Delegato a elogiare la cucina ma a raccomandare di curare e migliorare i dettagli.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
10 aprile 2018

Ristorante "Osteria Bolognese" di Giacomo Toschi, in cucina Gioacchino D'Amico. ●Rue de la Paix 49, Ixelles; ☎0032/026085154; info@osteriabolognese.be, www.osteriabolognese.be; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: testa di fungo portobello gratinata al forno servita su crema di parmigiano 30 mesi; maccheroncini al ragù di calamari e pachino caramellato; branzino in crosta, ripieno di spinaci, su vellutata allo zafferano; verdure antiche alla piastra; torta ricottone con marmellata biologica.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi (Botti); Sauvignon, vitigno Centesimino (Morini); Bourson Blu, vitigno Longanesi (Longa-

nesi); Senza Paura, Passito, Albana di Romagna (Giovannini).

Commenti: Questa volta Giacomo propone una cucina di pesce delle coste adriatiche dell'Emilia Romagna, ben interpretata dal cuoco Gioacchino D'Amico. I piatti sono stati tutti giudicati eccellenti. In particolare, la testa di fungo portobello, servito come antipasto, ha riscosso un plauso unanime. Purtroppo, il servizio ha ridotto la valutazione, comunque ampiamente positiva, in particolare per i bicchieri e le posate che non sono stati cambiati fra una portata e l'altra. Inoltre, i vini non erano di grande spessore e, per quanto legati al territorio e alla tipicità del locale, non sempre si abbinavano perfettamente ai cibi. È stata, comunque, una serata molto piacevole e apprezzata da tutti gli Accademici.

FRANCIA

 **PARIGI**
28 marzo 2018

Ristorante "Il Grap" di Giuseppe Ratta, Andrea Pasquetti. ●5, Passage Cardinet Paris 17ème, Parigi; ☎00331/71273668; info@ilgrap.fr; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; fe-

rie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burratina pugliese e crema di peperoni; fettucine fatte in casa con speck e funghi; scaloppine di vitello al Marsala e caponata; tiramisù mascarpone e caffè.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Pinot Grigio Igp 2015 (Caldora); Chianti Famalgallo Docg 2016 (San Fabiano in Calcinai).

Commenti: Riunione conviviale di Pasqua, organizzata dai Simposiari Mariella e Paul Haskell che sono riusciti a scovare un'autentica "perla" gastronomica. Il ristorante, condotto da due chef, offre una cucina curata, che associa positivamente tradizione e interpretazione personale. Materie prime di qualità e assoluta freschezza assicurano la riuscita dei piatti di una carta classica, interpretata con professionalità e passione. Locale accogliente e servizio veloce e premuroso completano gli aspetti positivi di questo locale. Bella carta di vini, in particolare toscani. Il tema della Pasqua è stato oggetto di un'interessante relazione del Simposiarca Paul Haskell che ha intrattenuto gli Accademici sulle usanze e tradizioni regionali legate alle giornate di Pasqua

e Pasquetta, con particolare riguardo al loro significato storico e culturale.

 **PARIGI MONTPARNASSE**
10 aprile 2018

Ristorante "Via del Campo" di Enrico Masia, anche in cucina. ●22, Rue du Champs de Mars X, Parigi; ☎00331/45516459; coperti 45+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette di tapenade di olive taggiasche; ricotta al pesto; vitello tonnato; tartare di salmone con fave di cacao, lime, mango e salsa yogurt; tortelli di melanzane al cioccolato, burro bianco e salvia; pavé di vitello in crosta di cioccolato speziato, salsa al Cannonau, strudel di patate; semifreddo ai due cioccolati (bianco e nero) all'arancia e pepe di Sichuan.

I vini in tavola: Rustico, Prosecco Valdobbiadene (Nino Franco); Orriu Vermentino 2017, Pietro Cella; MRS 2016; CRG 2015; Girò di Cagliari 2014 (tutti Quartomoro).

Commenti: Ospite d'onore "il cioccolato". Idea sposata e realizzata dopo la lettura del libro di Clara e Gigi Padovani *L'ingrediente della felicità*, pre-





EUROPA segue

sentato con una piccola introduzione. Lo chef Enrico Masia, di origini sarde, con maestria, estro, raffinatezza e competenza, è riuscito a realizzare un menu tutto al cioccolato da far leccare i baffi ai commensali. Il sommelier Simone Deriu ha studiato gli abbinamenti per esaltare ogni piatto, con un crescendo particolarmente gradito. La presenza e l'intervento del Console Generale Emilia Gatto ha allietato e vivacizzato la riunione conviviale già frizzante e allegra. Allo chef un particolare ringraziamento per aver fatto sciogliere in bocca il cioccolato nelle varie presentazioni, dall'antipasto al dolce. I ringraziamenti vanno estesi alla consorte Tania, al sommelier e a tutta la squadra.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

11 marzo 2018

Ristorante "Karalis" della famiglia Carta, in cucina Alessandro di Domenico. ●Doezastraat 5 - 2311 GZ Leiden; ☎071/5141890; reservering@karalis.nl, www.karalis.nl; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane guttiau con crema di cardo e crema di carciofo spinoso; carpaccio di polpo con erba cipollina, pepe rosa e citronette all'arancia; tagliere sardo composto da mustela, salsiccia di cinghiale e suino, fiore sardo e pecorino erborinato accompagnato da una confettura della casa; crocchette caserecce di guancia e mascarpone; fregola nera di seppia alla pescatora mantecato con bottarga di muggine; mallorredus allo zafferano al ragù di cinghiale marinato al Cannonau mantecato con fiore sardo; gamberoni fasciati con pancetta pepata profumati all'arancia e sale al mirto, servito con insalata fresca di finocchio; culurgiones de mendula; torrone di miele e mandorle.

I vini in tavola: Akenta Vermentino spumante, Santa Maria la Palma; bianco I Fiori - Nuragus, Pala 2016; Essentija - Bovale, Pala 2012.

Commenti: La riuscita del convivio accademico, presso un ristorante di Leiden, è frutto di un'ottima intesa fra il Consulatore Vincenzo Toscani e Orlando Carta, figlio del fondatore del locale. Forte dell'esperienza del padre, la cena proposta dallo chef si



è rivelata senza dubbio più sofisticata della media dei ristoranti italiani nei Paesi Bassi, grazie alla passione e alla cura nel selezionare gli ingredienti e le preparazioni e alla competenza in cucina. L'intenzione di "Karalis" è mantenere gli elementi sardi classici, a partire dal pane sardo e dal Vermentino spumante, valorizzando le scelte nel rispetto della tradizione, scelta apprezzata dagli Accademici. Interessante e positiva l'idea di servire, oltre al vino, anche una birra artigianale sarda. L'accoglienza e il servizio sono stati di grande gentilezza, la spiegazione delle portate da parte del cuoco è stata articolata senza prosopopea e con attenzione al dialogo. Questo ristorante è tra i migliori visitati dalla Delegazione.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

25 marzo 2018

Ristorante "Olivia" di Alex Verburg, in cucina Dennis e Mario. ●Witte de Withstraat 15a 3012 BK Rotterdam; ☎010/4121413; info@restaurantoliva.nl, www.restaurantoliva.nl; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica a pranzo e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con carciofi e pecorino al tartufo;

insalata primavera con stinco di maiale e scampi; casunziei rossi; tonno colatura con risotto Nerone, vongole e barba di frate; robiola "Oudwijker"; pane con noci e sciroppi di mele; fudge al cioccolato con biscotti alle spezie e pistacchio; sorbetto all'arancia e vino rosso.

I vini in tavola: Matiù Prosecco Superiore brut Docg; L'Antica Quercia Brut bio 2016; Pinot Noir Riserva 2015 Monticol (Kellerei, Terlan); Passito Garganega, Resol 2010 (Brunelli); Chardonnay Laguna Secca Doc 2015 (Mandarosso); Rosso di Montalcino 2015 (Tenuta Buon Tempo); Brachetto d'Acqui Docg 2017 (Braida).

Commenti: Il Simposiarca Carl Leijner ha fatto conoscere un ristorante noto per una cucina innovativa, basata sulla tradizione e su ingredienti di origine biologica e quasi totalmente a km 0. Il carpaccio è stato gradito per la combinazione insolita; l'insalata primavera mancava di sapore, ma buoni i piselli e lo scampo. Originale la preparazione dei casunziei, delicatamente speziati con la cannella, anche se ad alcuni sono sembrati forse un po' dolci. Particolare successo per la perfetta cottura del tonno e la combinazione con le vongole e la barba di frate. I cuochi hanno voluto far conoscere un prodotto tipicamente italiano, made in Holland: la robiola "Oudwijker".

Il dessert è stato un finale eccellente. Appropriata la scelta degli ottimi vini, con una nota di riguardo per il Pinot Noir. Al termine della serata, un lungo applauso per i cuochi. Servizio molto curato e professionale.

UTRECHT

8 aprile 2018

Ristorante "Restaurant Piatto" di Rens van Buuren e Natalie van der Grinten. ●Vredenburg 34, Utrecht; ☎030/4002121; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 25-26 dicembre; 31 dicembre e 1° gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante con tartufo; pesce spada; lenticchie al bolognese; bistecca di manzo con asparagi; panna cotta all'anice con ananas.

I vini in tavola: Prosecco Docg superiore millesimato dry 2017 (Casa Bianca); Garganega Vicenza Doc 2016 (Colli Vicentini); Nymphis Sacrae Coda di Volpe Beneventano Igp 2016 (Masseria Frattasi); Don Cosimo Primitivo Salento Igp 2016 (Due Palme); Pass the cookies 2016 (Di Lenardo).

Commenti: La riunione conviviale aveva un doppio programma e quindi due Simposiarchi, Marjolijn Vermande e Marnix Weusten. La Delegazione ha fatto precedere alla cena una interessantissima visita guidata al centro della città. Ospiti per la prima volta di un nuovo ristorante, guidato da giovani proprietari olandesi che hanno vissuto in Italia per qualche tempo. Locale moderno, con una cucina completamente a vista e menu composto da tanti piccoli piatti. Molto apprezzato l'antipasto di pesce spada. Un po' scarse le porzioni del secondo piatto. Apprezzata l'ottima panna cotta. Gli chef Olaf Mittendorff e Koen Jacobs hanno dato il meglio di sé; Daan, in sala, ha ricevuto lodi per il suo entusiastico servizio.

REGNO UNITO

LONDRA

21 marzo 2018

Ristorante "Il Pampero" di Stefano Rossomando per Aron Harilela, in cucina Claudio Covino. ●20 Chesham Place Belgravia SW1W 8HG, Londra; ☎020/31898450; reservations@il-pampero.com, www.ilpampero.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valuta-



zione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina di asparagi e perle di tartufo; carpaccio di branzino con finocchio e aneto; insalata di agretti e uova di quaglia in camicia; arancini di fave e pecorino; terrina di coda di manzo con miele di castagno; insalata di porri affumicati con burrata; calamaro ripieno con crema di ricotta; risotto alle ortiche con croccante di parmigiano; cotoletta di abbacchio con carciofi spadellati; patate al rosmarino, broccoli all'aglio e peperoncino; granita di sambuco.

I vini in tavola: Rosato Campania Igt 2016; Greco Campania Igt 2015; Fiano Campania Igt 2016; Aglianico Campania Igt 2015 (tutti Tenute Santiuorio).

Commenti: Il ristorante offre una cucina italiana raffinata, con piatti tradizionali, ma rivisitati dallo chef. Dopo gli stuzzichini (spiccava il carpaccio di branzino con finocchi e aneto), so-

no seguiti gli antipasti tra cui va citata la terrina di coda di manzo. Il risotto alle ortiche ha ottenuto il massimo del gradimento e la cotoletta di abbacchio era misurata e saporita. Gran finale con la granita di sambuco. Gli ottimi vini sono stati offerti dalle Tenute Santiuorio di Erminio Covolino. Il Delegato ha presentato, ospite d'onore di questa riunione conviviale dedicata alla cultura, il Maestro di restauro Maria Putka, Direttrice del Laboratorio di restauro dei Musei Vaticani, la quale ha raccontato alcune delle sue incredibili esperienze, riscuotendo alla fine un caloroso applauso. La serata si è conclusa con i complimenti alle brigate di cucina e di sala.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**
12 marzo 2018

Ristorante "Osteria Ristorante Unione" di Lidia. ●Via G. Guiduccio 42, Acquaviva, Repubblica San Marino; ☎0549/999644, cell. 338/5753045; coperti 85+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù; ravioli con erbe e ricotta con sugo di piselli; coniglio arrosto; grigliata di carni miste (castrato, salsiccia, costine); contorni di verdure grigliate; piadina; tiramisù; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese di San Marino.

Commenti: Nella serata conviviale alla presenza di molti Accademici, in un clima di calorosa amicizia, il Delegato Andrea Negri ha consegnato, a Marcello Bollini, spilla e Diploma di appartenenza venticinquennale. A seguire, la dottoressa Elisabetta Righi Iwanejko, invitata per celebrare la serata a tema culturale, ha presentato il suo ultimo libro *Un Patrimonio Sammarinese-Carlo Malagola e l'Archivio di Stato*, riscuotendo unanime apprezzamento. L'ambiente della trattoria, seppur dimesso (tovaglie di carta), è stato compensato da cibo di straordinaria bontà e genuinità.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
13 marzo 2018

Ristorante "Osteria Riva" della famiglia Fabio Riva, in cucina Ettore Riva. ●Via Daldini 18, Vezia (Lugano); ☎0041/9669912; leafabioriva@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostone di porcini; ravioli con ripieno di carne d'oca; maialino di latte al forno con patate al forno; sorbetti vari della casa.

I vini in tavola: Spumante Quarzo brut classico; Riserva Ernesto 2013.

Commenti: Su consiglio del neo Consulatore Massimo Ciocco, gli Accademi-

ci si sono recati in un piccolo borgo, alla periferia di Lugano, che coniuga l'antico nucleo ben conservato con l'incrocio della moderna strada cantonale del San Gottardo. Accolti dal Sindaco Bruno Ongaro e dal giornalista scrittore Mattia Bertoldi, giovane promessa, gli Accademici hanno assistito a un momento culturale, ottimo preludio al convivio. La famiglia Riva gestisce fin dal 1906 questo locale che mantiene le sue caratteristiche di osteria. Ottima la proposta di una cucina di tradizione con mamma Maria in sala che coordina i due figli, Fabrizio ed Ettore. Squisiti i ravioli al ripieno di carne d'oca e gustoso e saporito il maialino cucinato al forno. In sala, il maestro di cantina Samuele Rightto, della confinante Tenuta Bally, ha presentato i suoi famosi vini. Pur nel limitato numero di coperti, il menu e i vini hanno riscosso un grande successo tra gli Accademici.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
22 marzo 2018

Ristorante "Osteria Mille Lire" di Daniele Corrente, Daniele Minniti. ●Szent Istvan krt 28, 1137 Budapest; ☎0036/209559365; coperti 55. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,24; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di pane con uovo in camicia profumato alla 'nduja; fonduta di pecorino con tuorlo marinato e gnocco fritto; cavatelli con broccoli, salsiccia e finocchietto; guancia di manzo brasata con zucchine e peperoni saltati; mousse di cioccolato al peperoncino.

I vini in tavola: Prosecco Doc Millesimato (Fondo Montebello); Nero di Troja 2014 (Grifo); Negroamaro Igt 2013 (Teanum Otre).

Commenti: Con questa riunione conviviale si è pensato di iniziare le visite di alcune trattorie italiane che in questi ultimi tempi si sono diffuse nella città di Budapest con alterni successi, cercando di aprire la visuale anche alla ristorazione così detta di "secondo livello" che molte volte non ha nulla da invidiare a quella "classica". Questa tipica trattoria osteria è situata in zona semicentrale. Il menu, concordato con il cuoco dal Vice Delegato Michele Fasciano, è stato gradito dai commensali che hanno apprezzato questa nuova esperienza





EUROPA segue

enogastronomica con grande impegno profuso. Certamente ci sono margini di miglioramento, però l'esperienza è stata accolta positivamente. Di buona qualità i vini in abbinamento.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **SYDNEY**
15 marzo 2018

Ristorante "Buon Ricordo" di Armando e Gemma Percuoco, in cucina David Wright. ●108 Boundary Street Paddington, Paddigton (Sydney); ☎0061/0293606729; buonricordo@buonricordo.com.au, www.buonricordo.com.au; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudo di pesce spada marinato in succo d'arancia, aglio, origano e salsa di fichi d'India; fettucine al tartufo con panna, parmigiano e uova tartufate; filetti di pesce San Pietro impanati con uova e parmigiano e serviti su purè di piselli; agnello grigliato con caponata di peperoni, melanzane, zucchine, uvetta, olive e pinoli; insalata di rucola con parmigiano; barbabietole con succo d'arancia, ricotta salata e aceto balsamico; pastiera napoletana con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Falanghina 2016 (Villa Matilda); Erta Ciliege 2011 (Casa Vecchia).

Commenti: "Buon Ricordo" è un luogo unico e confortevole, fondato nel 1987. Recentemente è stato promosso come capo chef David Wright, il quale ha servito un menu di cucina napoletana tradizionale, preparato con precisione ed equilibrio, con una moderna presentazione dei piatti. Armando ha intrattenuto sulle difficoltà nel proporre una vera cucina italiana a Sydney. Ha parlato della mancanza di ingredienti italiani originali e come, nel corso degli anni, abbia visto produttori locali ingegnarsi nel pro-



durre, e mettere in vendita, vegetali, olio d'oliva, formaggi e frutti di mare in stile italiano.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**
10 aprile 2018

Ristorante "Bellavista" di Marco Tasso. ●Grosvenor House, Al Emref Street, Dubai Marina (Dubai); ☎0097/143176000; www.grosvenorhouse-dubai.com/dubai-restaurants-bars; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella con verdure di stagione, basilico e frisella pugliese; insalata di fagioli, carciofi, spinaci e formaggio caprino; arancini allo zafferano con salsa piccante di pomodoro; linguine al nero di seppia con amatriciana di gamberi; costine di maiale grigliate sul carbone, fagioli

cannellini stufati con patate al rosmarino; risotto Carnaroli ai funghi porcini, tartufo nero e parmigiano; torta al cioccolato e crema di mascarpone; babà al Rhum; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Villa Sandi); Conte della Vipera, Castello della Sala (Antinori); Brunello di Montalcino Docg (Camigliano); Angialis, Isola dei Nuraghi (Argiolas).

Commenti: Piacevole riunione conviviale all'aperto, su una terrazza che si affaccia sul canale della Marina di Dubai con una vista davvero spettacolare. Il Consulatore Alessandro Nocivelli, accompagnato da Costantino Davide, ha organizzato una cena sul tema "Trasgressioni culinarie". Benché non poco preoccupati dall'argomento, gli oltre 50 partecipanti, inclusi l'Ambasciatore Liborio Stellino e il Console di Dubai Valentina Setta, hanno potuto assaggiare piatti prelibatissimi. Da sottolineare il maiale (che si mangia ovviamente raramente nei Paesi arabi) cotto perfettamente. Il ristorante

ha peraltro messo a disposizione dei commensali grembiuli e guanti per potere assaporare le costine con le mani. Inoltre, Alessandra ha avuto una particolare attenzione regalando a tutti un pacchetto di krumiri appositamente portati dall'Italia. Molto apprezzati i vini, di qualità, sempre difficili da reperire a Dubai. Servizio premuroso con una brigata di sala principalmente italiana.

GIORDANIA

 **GIORDANIA**
19 marzo 2018

Ristorante "Romero" di Zaid Gousous. ●3rd Circle, Mohammad Hussein Haikal Street 3, Amman; ☎00962/06 4644227/8, fax 00962/06 4658880; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di arance e finocchi; ravioli di ricotta e melanzane in salsa di pomodorini arrostiti; osobuco alla milanese su letto di freekeh (sostituto locale del risotto); oppure spigola in padella con sinfonia di verdure di stagione e timo giordano; pannacotta con acqua di rose e pistacchio; sorbetto di pompelmo e melagrana.

I vini in tavola: Prosecco (Canella); Pinot Grigio Doc 2015 (Danzante); Pinot Nero 2011 (Saint George Zumot); Chianti Doc 2014 (Danzante); Chardonnay 2017 (Saint George Zumot).

Commenti: Tema della serata: la cucina italiana con ingredienti giordani. Per questo motivo, l'inserimento nel menu di prodotti locali felice-

CHEF VANITOSI

Da una serie di riprese, foto, comunicati stampa, fa notare il quotidiano on line "Il Fatto Alimentare", si vede che molti chef famosi non usano il regolamentare cappello, obbligatorio come la "tenuta" di casacca e pantalone.

Alcuni, probabilmente, ritengono che sia un oggetto ingombrante dei tempi passati, altri, forse, credono che non portarlo li distingue dai cuochi "comuni", molti lo fanno perché pensano che il cappellone non sia telegenico. Così facendo, tuttavia, dimenticano che le regole di igiene non ammettono eccezioni e vanno rispettate. Trovare un capello nel piatto, anche se firmato dallo chef stellato, non è per nulla emozionante.



mente utilizzati in ricette italiane. Anche il vino Saint George rispettava il criterio di abbinamento di prodotti italiani e locali. Il ristorante fu fondato da Flavia Tesio, sposata Romero, figlia del medico Tesio, che negli anni Venti aprì il primo ospedale in Giordania ad Amman, detto ancora Ospedale Italiano. La famiglia Tesio/Romero è da tutti conosciuta e apprezzata per il fondamentale contributo dato alla comunità con grande generosità e passione. L'attuale proprietario ha rispettato e valorizzato l'ambientazione e la decorazione volute dalla signora Romero e la scelta di cucina italiana, con attenzione a varie specialità regionali.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
25 marzo 2018

Ristorante "Oso" di Stefane Colleoni e Diego Chiarini, in cucina Diego Chiarini. ●27th floor Oasia Hotel Downtown, 100 Peck Seah Street Singapore (Singapore); ☎0065/63278378; reservation@oso.sg, www.singapore.oso.sg; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi in riduzione di barbabietola con caviale; zuppa di finocchio con tartufo nero; ravioli ripieni di branzino in acqua di pomodoro; guancia brasata e grigliata con fichi all'aceto balsamico; gelato al latte con aceto balsamico e lamponi; torta al miele e cardamomo.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Bottega); Pinot Grigio 2014; Montepulciano d'Abruzzo 2014 (entrambi Farnese Fantini).

Commenti: Riunione conviviale a tema "Osando antiche ricette gastronomiche", che riscopre la cucina italiana dal XVI al XXI secolo. Menu di sei portate di cui cinque ispirate a ricette prese da archivi antichi di cinque chef famosi: Cristofaro Da Massisbugo (1549), Bartolomeo Stefani (1655), Vincenzo Corrado (1773), Pellegrino Artusi (1891), Angelo Paracucchi (1986). Il lavoro dello chef Diego Chiarini (sua la torta al miele) e del Simposiarca Giuseppe Scaccianoce si è incentrato su identificazione delle ricette, su ricerca di ingredienti che fossero il più vicino

possibile a quelli originali e su una esecuzione "antica". Un lavoro di ricerca e passione. Bravi. Incontro unico e riuscito, con piatti eccellenti e originali, tutti graditi e acclamati. Indovinato l'abbinamento dei vini. Buono il rapporto qualità-prezzo. Il coreografico menu/booklet abbina alla descrizione del piatto la ricetta originale. Riunione conviviale tenuta a colazione e di domenica per avere la totale disponibilità del locale e della cucina.

STATI UNITI D'AMERICA

HOUSTON-Texas
22 marzo 2018

Ristorante "Potente" di Italian Home Run L.L.C., in cucina Danny Trace. ●1515 Texas street, Houston Texas; ☎00713/2371515; info@potentehouston.com, www.potentehouston.com; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 4 luglio; Ringraziamento; Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di prosciutto all'anatra; macaron al nero di seppia e caviale; tonno Ahi crudo con emulsione di finocchio e gremolata; caramelle alla carbonara con tartufo; coniglio laccato con verdure; crespelle con taleggio, fragole, pistacchio e aceto balsamico.

I vini in tavola: Vigneto Giardino Ascittuo Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo (Adriano Adami); Malvasia, Collio Doc 2015 (Gradis'ciutta); Santagostino Igt 2012 (Firriato); Imperio LXXIV Dop 2015 (Feudo Croce); Lambrusco Concerto Reggiano, Millésime Doc 2016 (Ermete Medici).

Commenti: Una piacevole e brillante serata in questo nuovo ristorante, moderno, accogliente e raffinato. Gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti in una bella sala riservata e da un servizio eccellente e premuroso. La cena ha suscitato l'entusiasmo di tutti e il menu ha incontrato unanime apprezzamento. Interessante antipasto di tonno, seguito da una carbonara rivisitata, e graditissimo il coniglio laccato, pur o forse proprio per essere un tipo di carne che negli Stati Uniti non viene proposta spesso. Per finire, un dolce particolare perfettamente abbinato con un Lambrusco secco. Al bravo e competente sommelier Vinny Montecullo si deve la scelta di vini che hanno egregiamente accompagnato le portate, e che ha descritto in modo dettagliato. Un meritato ringraziamento all'ottimo chef che ha saputo coniugare tradizione e innovazione. Una bella sorpresa, un ristorante che a Houston mancava.

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, Palio, 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, 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, donando al gestore il guidoncino dell'Accademia.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
30 aprile 2018

Ristorante "Fumo" di Claudio Uccello e Ciro Santullo. ●Shop 21 Groenkloof Plaza, George Storrar Road, Groenkloof (Pretoria); ☎0027/12 3460916, fax 0027/12 3460086; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie dal 2 al 15 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,63; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crocchette di saliccia e spinaci; pere aioli; prosciutto di Parma; sardine in agrodolce; verdure alla griglia; risotto ai funghi e provolone affumicato; ravioloni alla Norma; branzino in crosta; millefoglie di capesante con fagiolini lessati; quaglia al forno alla salsa al Calvados; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2016 (Merwida); Vino Nobile di Montepulciano Docg 2012 (La Braccessa).

Commenti: Il pranzo, organizzato dal Delegato, Simposiarca per l'occasione, Aurelio Grech-Cumbo, si è svolto in un'atmosfera di simpatica convivialità. Le pietanze sono state servite in perfetto ordine grazie a un servizio attento e accurato. Buona la preparazione della tavola e la presentazione delle vivande. Buone nel complesso tutte le portate anche se alcune, in verità, un po' troppo generose. C'è stata qualche riserva sul pesce un pochino salato. Deliziose le sardine ed eccezionale il risotto. Buono l'abbinamento dei vini e ragionevole il rapporto qualità-prezzo. In sostanza, un piacevole incontro conviviale, che si è concluso con i complimenti allo chef e alla squadra di cucina.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Paolo Bruno
Claudio Fittipaldi
Maurizio Melato
Mario Ordazzo

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Paolo Marchiano
Stefania Piccardo

Genova

Michele Palazzo

LOMBARDIA

Brescia

Enrico Bertelli Leonesio
Maurizio Capra
Paolo Facchini
Maria Antonia Galli
Ivan Losio
Paolo Mussato
Mara Paterlini
Nicoletta Santini

Milano Navigli

Emanuele Restelli Prandoni della Fratta

Monza e Brianza

Anna Bertucci Canesi
Angelo Petri Cagnola

VENETO

Venezia Mestre

Silvana Rigoni

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Tiziana Giacobelli

Udine

Guido Ortis

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Firenzeuola

Alberto Tivoli

Riccione-Cattolica

Valter Bianchi

TOSCANA

Livorno

Marcella Arzilli Checchi
Maria Giovanna Stellini Masi

Valdarno Aretino

Paola Fantoni

MARCHE

Ascoli Piceno

Michela Fortuna
Alessandra Marini
Anna Monini

LAZIO

Roma Nomentana

Paolo Dionisi
Monica Venditti

ABRUZZO

Pescara Aternum

Sandro Angelozzi
Nicola Candeloro

Teramo

Giovanni Pompizii

Vasto

Francesco Paolo Scarano

CAMPANIA

Caserta

Enrico Milani
Mario Sanza
Francesco Zaccaria

Napoli-Capri

Mariacolumna Di Napoli

PUGLIA

Altamura

Pietro Depascale
Maria Latorre Dicecca
Pasquale Maria Lorusso

Bari

Anna Rita Mele
Alma Lucia Giuseppina Tarantino

Castel del Monte

Costantino Frisario

Taranto

Mario Rinaldi
Giovanni Sebastio

BASILICATA

Potenza

Pierluigi Cappiello
Paride Antonio Andrea Leone
Rosanna Santagata

SICILIA

Caltanissetta

Angela Sollami

SARDEGNA

Nuoro

Angelo Arcadu
Gianfranco Dedola

Oristano

Catia Bisonti
Daniela Secci



CANADA

Toronto-Ontario
John Formusa

CILE

Santiago del Cile
Sergio Belfiore

GIAPPONE

Tokyo
Elena Lencioni

REGNO UNITO

Londra
Roberta Messina
Roberto Nastrucci
Jacopo Redi

REPUBBLICA CECA

Praga
Jakub Hladik

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey
Robert Caruso
Patrick Di Paolo

San Francisco
Barbara Mormorunni

TURCHIA

Istanbul
Levent Biçakci
Onder Cerezci
Gilberto Cornagliotti
Giuseppe Alberto Moggi
Aldo Guido Enrico Rossi

NUOVI INCARICHI

CINA

Vinicio Eminent
Legato di Guangdong

TRASFERIMENTI

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso
Giorgio Cirilli
(da Tigullio)

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Giusepp Strano Materia
(da Rimini)

STATI UNITI D'AMERICA

New York
Eugenio Perrier
(da Chicago)

TUNISIA

Tunisi
Stefano Cecere
(da San Marino)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Cristina Bettarelli

VENETO

Vicenza
Giuseppe Nardini

EMILIA ROMAGNA

Parma
Roberto Restori

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



PAOLO PETRONI RE-ELECTED PRESIDENT

see page 3



The 17th Regular Assembly of Delegates was held in Verona on the 19th of May to elect the Academy's President and other high officials.

Paolo Petroni was confirmed as President of the Academy for the next three years. The 15 elective members of the Academic Council, the Board of Auditors and the Arbitration Board were also elected.

On the previous day, the Council held the final meeting in its three-year tenure (the Regional Coordinators were also present), in which the Final Balance for 2017 was unanimously approved.

On Saturday morning, votes for the high officials were cast in booths to ensure privacy and calm judgement, and then counted by eight scrutineers, who were not standing for office, in the presence of a notary. 204 voting Delegates were present, including many from abroad (Australia, Brazil, Singapore, United States, to name the most distant), indicating excellent morale and a sign of the Academy's health.

In thanking the Delegates for their trust, Paolo Petroni, deeply

moved by his confirmation as President, briefly illustrated some aspects of future plans: intense international promotion, optimisation of editorial projects, and a new structure for the "Franco Marengi" Rome Study Centre, to be subdivided into working groups. "Culture is important for the Academy, and if we represent an elite", the President asserted, "we must be proud of it and continue on the path of healthy food criticism, retaining the ability to face the future in these difficult years". In the afternoon, the new Academic Council elected the President's Council. The social portions of the meeting took place in the port of Lazise, on Lake Garda, for the welcome dinner, and in the splendid Palazzo Verità Poeta, in the centre of Verona, for the final gala dinner.

In his speech expressing his gratitude for his re-election as President, Paolo Petroni pointed out how the many Delegates gathered from around the world embodied, once again, the joy of being together as in a large family. "Let us hold high the Academy's name and values, all working together, in friendship".



THE HANDS-ON APPROACH

see page 6

Chefs crouched low over a plate, with no barrier between food and mouth, touching food with their hands to create the indispensable, picturesque finishing touch. Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria investigates this custom, hoping that in future hygiene will be prioritised

even to the very slight detriment of artistic presentation.

FOOD MYTHS

see page 8

To combat fake news about food, one must rely on scientific facts, and therefore on those tasked with discovering them: ministries, researchers, scientists and specialists in the field, who join forces to make information available. Many are



the food myths which science endeavours to dispel, explains Syracuse Delegate Angelo Tamburini, and several are very widespread: for instance, MSG does not cause headaches, nor does spinach cure anaemia.

RESTAURANT QUALITY

see page 10

A study on food quality by the Faculty of Agricultural and Food Sciences at the University of Milan has found that different individuals may perceive quality differently in the same food. Valdarno Aretino Delegate Roberto Vasarri notes the importance of discovering and supporting Italy's wealth of products and producers, to give passion and ethics an edge over purely financial considerations for those who create something delicious.

STUFFED PASTA - BUT WHICH ONE?

see page 11

Rivers of ink could be spilled on the subject, leading us on a journey through every region of the Italian peninsula, explains Bergamo Delegate Lucio Piombi; since in Italy, not only each city but each village has its own distinctive recipe for stuffed pasta.



THE MEGALITHS OF AOSTA

see page 13

The site of the megalithic remains at Saint Martin-de-Corléans, in Aosta, is a striking place where history, religion and folk legends mingle between the sacred and the profane, and where food culture transcends the limitations of time. Inside the museum, visitors can travel six thousand years into the past, when the people of the valley began ploughing their fields in accordance with propitiatory rituals.

HOW OUR ANCESTORS ATE

see page 14

Palaeonutrition receives a boost from modern technology: the diet of early humans can now be revealed by chemical analysis of the collagen in their bones. This also helps us to reconstruct the lifestyle of past populations.

GOATHERD SAILORS

see page 16

Since time immemorial, a narrow lane (*carrugio*) near the old port area in Genoa has borne the name *Vico dei Caprettari*, meaning 'Goatherd Lane'. Between the 13th and 18th centuries, the city imported goats and sheep transported alive on ships, unloaded on the piers and then herded by sailors towards the historic town centre and its abattoirs: hence the lane's name. Today, explains Paolo Lingua, Academician from Genova-Golfo Paradiso, goat and mutton consumption has considerably declined.

THE SWEET GEOMETRY OF ALOYSIUS GONZAGA

see page 17

Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Academician from Roma Valle del Tevere-Flaminia, narrates the life of St. Aloysius Gonzaga, enriching it with curious anecdotes. As a child he was delighted by afternoon snacks of geometrically shaped sweets which his mother made using

honey, almonds and mulberry flowers. His mother made him the same sweets to comfort him during his illness.



"GAL DE SEMENSA"

see page 18

In the countryside around Pordenone there was the custom of sparing a few young cockerels from the first broods of the year for breeding purposes; they were called *gal de semensa*, literally 'seeding roosters'. After breeding, these roosters were cooked for the head of the family in a propitiatory ritual. In 2003, the Pordenone Delegation legally registered the recipe for *gal de semensa*, still served in the area's inns and restaurants.

LEARN ABOUT FOOD GUIDES THROUGH THEIR OWN WORDS

see page 20

During a conference organised by the Rovereto Delegation and coordinated by the journalist and Academician Francesca Negri, representatives of the five foremost Italian food guides gathered to discuss the significance of their work for the local territory and for regional cuisine. The



GIUGNO 2018 / N. 305

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Germano Berteotti,
Hilde Catalano Gonzaga Ponti,
Andrea Cesari de Maria, Silvia De Lorenzo,
Roberto Doretti, Renata Emmolo,
Edoardo Filippone, Gino Fornaciari,
Gabriele Gasparro, Paolo Lingua,
Andrea Nicola, Lucio Piombi,
Anna Ricci Pinucci, Angelo Tamburini,
Roberto Vasarri, Giorgio Viel.



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



conference was entitled *Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana (National food guides and regional Italian cuisine)*.

ANCIENT GRAINS

see page 22

The Versilia Storica Delegation held a conference entitled *Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero (The resurgence of ancient wheat cultivars in Versilia)*. Following several interesting presentations on the topic, Delegate Anna Ricci Pinucci expressed her hope for a revival of these highly digestible ancient grains and their forgotten recipes.

HISTORY AND PROSPECTS OF WINEMAKING IN CASERTA

see page 23

The greatness of Falernian wine in antiquity is historically documented. Begin-



ning in the 1950s and 1960s, some wineries resumed its production, accentuating its historically prized features using its two constituent varietals, Primitivo and Aglianico, as prescribed by protocol.

CERAMICS IN THE KITCHEN

see page 25

How is terracotta made? It is born, says Syracuse Academician Renata Emmolo, from the mingling of earth, water and fire, giving form to the light and colour found in ceramics. This craft, more than any other, has accompanied food culture throughout its history.



Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI