

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



FOCUS

- 3 Bene l'Italia dei grandi chef
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Consegnati i premi AIG agli italiani
(Silvia De Lorenzo)
- 6 La sfida italiana al Bocuse d'Or
(Gigi Padovani)
- 8 American o Italian Food?
(Giorgia Fieni)
- 10 "In Situ": un ristorante unico al mondo
(Claudio Tarchi)
- 12 Tradizione e modernità
(Rinaldo Vignati)
- 14 Perché mangiare biologico
(Floro Bisello)
- 16 Il Cynar e i suoi fratelli
(Vittorio Marzi)
- 18 Le scelte consapevoli
(Nazzareno Acquistucci)
- 19 Quale futuro per i ristoranti?
(Andrea Cesari de Maria)



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.

- 23 Cocco bello, cocco fresco
(Giancarlo Burri)
- 25 Cocomero dissetante e salutare
(Flavio Dusio)
- 26 Rosso, bianco o variegato
(Publio Viola)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Campo di grano con cipressi" (1889) di Vincent Van Gogh, esposta al Metropolitan Museum of Art di New York

- 28 Il raviolo caprese
(Claudio Novelli)
- 30 Lo zafferano di Cleopatra
(Nicola Barbera)
- 31 Educazione al cibo
(Antonio Ravidà)
- 33 Innovazione e formazione
(Lucio Piombi)

I NOSTRI CONVEGNI

- 21 La Grande Guerra dietro le linee
(Giorgio Golfetti, Roberto Robazza)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 35 Meno prodotto allo stesso prezzo
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 13 Calendario accademico
- 22 Accademici in primo piano
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 44 Vita dell'Accademia
- 64 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

I PREMI 2018 DELL'ACCADEMIA

XXX PREMIO "DINO VILLANI"

Salumificio Macelleria Nogara, Sovizzo (Vicenza) per il **Bollito Misto take away**
Giancarlo Maistrello, Pasticceria Maistrello, Villaverla (Vicenza) per il **Panettone tradizionale artigianale**
Vittoria Di Cola, Petrucci Enzo Carni, Arquata del Tronto (Ascoli Piceno) per la **Culatata di Prosciutto**
Luigi Caruso, Panificio Caruso srl, Benevento per la **Fresella di Benevento**
Massimo Taddei, Caseificio Taddei, Fornovo San Giovanni (Bergamo) per il **Taleggio Dop**
Paolo Lilliu, Salumificio Artigianale Lilliu, Ussaramanna (Cagliari) per la **Salsiccia Marmilla**
Cinzia Alfieri, Pasticceria Alfieri, Correggio (Reggio Emilia) per la **Colomba nel vaso**
Salvatore Montrone, Montrone spa, Andria (Barletta-Andria-Trani) per la **Burrata**
Renato Brancaleoni, L'Abbondanza dei Formaggi, Roncofreddo di Cesena per il **Formaggio di fossa**
Pierino Bucci, La Bottega del Bocconotto, Castel Frentano (Chieti) per il **Bocconotto tradizionale**
Vittorio Daniolo, Prosciuttificio Daniolo Desiderio, Montagnana (Padova) per il **Prosciutto crudo Veneto Dop**
Maurizio Molinari, Laboratorio Tre T, Cremona per il **Salame cremonese con aglio**
Carmine Garofalo, Azienda Agrituristica La Taverna dei Briganti, Cotronei (Crotone) per il **Prosciutto di suino nero di Calabria**
Eugenio Alphantery, Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella spa, Firenze per l'**Alkermes**
Annalisa e Giacomo Sgroi, Crispy&Crunchy srl, Gaeta (Latina) per la **Tiella di Gaeta**
Ugo Paolini, Nonna Ina, Campotosto (L'Aquila) per la **Mortadella di Campotosto**
Marco Molli, Le Specialità Lariane di Molli e C. snc, Tremezzina (Como) per la **Trota bianca affumicata**
Marco Turcolini, Antico Forno Turcolini, Fivizzano (Massa-Carrara) per la **Carsenta della Lunigiana**
Giuseppe Cugusi, Sa Marchesa, Fordongianus (Oristano) per il **Foz'e Murta**
Fabrizio Camplone, Caprice-Camplone, Pescara per il **DolceMila**
Carmelina Palmisano, Pastificio-Pasticceria Palmisano Carmelina sas, Burano (Venezia) per la **Bussolà tradizionale**
Vincenzo Panza, Pasticceria Panza, Maratea (Potenza) per il **Bocconotto amarena di Maratea**

IV PREMIO "MASSIMO ALBERINI"

Francesco Ferrari, Pastaio Agostino, Castel Goffredo (Mantova) ● Giancarlo Maistrello, Pasticceria Maistrello, Villaverla (Vicenza) ●
Sebastiano Quarato, Caseificio Quarato, Turi (Bari) ● Luca Cammarata, Azienda Agricola Biologica Luca Cammarata, Caltanissetta ●
Angelo Del Rosso, Panificio Biscottificio Rosa Maria Vittoria, Cercepicolica (Campobasso) ●
Marcello Benassi, Forno Benassi Marcello & C. sas, Correggio (Reggio Emilia) ●
Manuel Lombardi, Azienda Agricola Agrituristica Le Campestre, Castel di Sasso (Caserta) ● Remo Viani, Ursini srl, Fossacesia (Chieti) ●
Giovanni Talamini, Azienda Talamini, Vodo di Cadore (Belluno) ● Alfredo Bertoli, Pasticceria Lanfranchi, Cremona ●
Ivan Pizzoni, Forno Pizzoni, Foligno (Perugia) ● Maurizio Profumo, D. Villa sas, Genova ● Paolo Biagi, Gelateria Biagi, Sarzana (La Spezia) ●
Oronzo De Matteis, Cotognata Leccese, Lecce ● Andrea Oligeri, Antica Salumeria Oligeri, Fivizzano (Massa-Carrara) ●
Massimo Regnani, Salumeria Regnani Sisto e C., Serramazzone (Modena) ● Umberto Avigliano, Gelateria Pasticceria Avigliano, Maratea (Potenza) ●
Cincinnati Boni, Pasticceria Boni, Reggio Emilia ● Gianfranco Casalini, Panificio Casalini Gianfranco, Brugnolo di Rivarolo del Re (Cremona) ●
Vincenzo Di Mauro, Iasa srl, Pellezzano (Salerno) ● Gary Rulli, Emporio Rulli, Larkspur (California, USA) ●
Grazia Pulpito, Gastronomia & Catering srl, Taranto ● Maria Grammatico, Pasticceria Laboratorio Maria Grammatico, Erice (Trapani) ●
Ermenegildo Rosa Salva, Rosa Salva, Venezia ● Famiglia Concato, La Bottega del Baccalà, Bassano del Grappa (Vicenza) ●
Famiglia Dal Ponte, Gastronomia Dal Ponte, Vicenza ● Renato Lazzari, Panetteria Lazzari, Rivarolo Mantovano (Mantova) ● Maurizio Tasca, Caffè Sicilia, Ragusa

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

"Locanda La Clusaz", Gignod (Aosta) di Maurizio e Sevi Grange ● "Da Vittorio", Brusaporto (Bergamo) della famiglia Cerea ●
"El Camineto", Cortina d'Ampezzo (Belluno) della famiglia Melon ● "Locanda Don Serafino", Ragusa Ibla della famiglia La Rosa ●
"Pomireu", Seregno (Monza e Brianza) di Giancarlo Morelli e Alessandra Garavaglia ● "Villa Roncalli", Foligno (Perugia) di Angelo e Luisa Scolastra ●
"Cà Matilde", Quattro Castella (Reggio Emilia) di Andrea Incerti Vezzani ●
"Locanda di Piero", Montecchio Precalcino (Vicenza) di Renato Rizzardi e Sergio Olivetti

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

"Trattoria Losanna", Masio (Alessandria) di Francesco Barberis ● "Acquariva", Padenghe sul Garda (Brescia) dei fratelli Favalli ●
"Hostaria a le Bele", Valdagno (Vicenza) di Vittorio Pianegonda & C. ● "Dall'Oste del Convivium", Bari di Nicola De Bartolo ●
"Ristorante Gavi", Beirut di LibanRest ● "Braunwirt", Sarentino (Bolzano) di Gottfried Messner ●
"Sa Cardiga e su Schironi", Capoterra (Cagliari) della famiglia Murgia ● "Le Franchine", Reggiolo (Reggio Emilia) di Massimo e Tiziana Martinelli ●
"Da Ercole", Crotone di Ercole Villirillo ● "La Repubblica di Ronimotti", Tel Aviv di Sofer Motti e Belfer Roni ●
"Osteria Arcadia", Porto Tolle (Rovigo) di Pamela e Mauro Veronese ● "Il Borro Toscan Bistrò", Dubai di Piero Giglio ●
"Quattro Passi", Dubai di Antonio Mellino ● "Quel Fantastico Giovedì", Ferrara di Mara Farinelli ● "Fabbri-ca", Francoforte di Luigi Fabbri ●
"Grissini Grand Hyatt Hong Kong", Hong Kong ● "Osteria Callegherie", Imola di Fabrizio Mantovani ●
"C London", Londra di Giuseppe Cipriani ● "Il Ponte", St. Julians (Malta) di Samuele Di Lecce ●
"Enoteca da Giovanni", Montecatini Terme (Pistoia) di Giovanni Rotti ● "La Pecora Nera", Montecatini Terme (Pistoia) di Luciana Armento Cenni ●
"Shardana", Parigi di Salvatore Ticca ● "Ida", Parigi di Denny Imbriosi ● "Galeone", Fano (Pesaro - Urbino) di Marco Vegliò ●
"Ideale", Civitavecchia (Roma) di Elvira Spaziani ● "Rio Gere", Cortina d'Ampezzo (Belluno) di Nicola Bellodis e Adriana Rella ●
"Locanda Sant'Agata", San Giuliano Terme (Pisa) di Luca e Stefano Micheletti ● "Yacht Club Repubblica Marinara di Pisa", Marina di Pisa di Renzo Quercioli ●
"Sotto la Torre", Satriano (Potenza) di Antonio Camera ● "Acquarius", Praga di Giorgio Bonelli ● "Degli Angeli", Magliano Sabina (Rieti) dei fratelli Marciari ●
"Picchi", San Paolo di Pier Paolo Picchi ● "Primavera", Godega Sant'Urbano (Treviso) di Gianluca Zava ● "Buona Terra", Singapore di Società Indocafé Indonesia ●
"Perini", Stoccolma di Samuele Perini ● "Terrazza Oliosteria", Greve in Chianti (Firenze) di Lara Gasperini ●
"Trattoria da Culata", Montegalda (Vicenza) della famiglia Rigon - Melesu ● "Stube Gourmet", Asiago (Vicenza) della famiglia Mosele

VIII PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale

Maria Elena Cicchi, Ascoli Piceno ● Italian Culinary Institute for Foreigners, Costigliole d'Asti (Asti) ● Giulio Romano, Barcellona ●
Pasquale Lombardi, Campobasso ● Antonio Padovese, Padova ● Tonino Formica, Foligno (Perugia) ● Ristorante "La Fagurida", Tremezzo (Como) ●
Antonio Murè, Los Angeles ● Luciano Pignataro, Napoli ● Valentino Valentini, Fano (Pesaro e Urbino) ● Rocco Pozzulo, Potenza ●
Benito Morelli, Velletri (Roma) ● Ristorante "Il Faro di Capo d'Orso", Maiori (Salerno) ● Pietro Fioriniello "Cucina Italiana", Gotemburgo ●
Massimiliano di Matteo, Tel Aviv ● Francesca Dellai, Vicenza

Bene l'Italia dei grandi chef

L'Accademia, tuttavia, sta con le cucine straordinarie, senza sponsor, di cui i media non parlano.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants 2018, sponsorizzata, tra gli altri, da Acqua Panna e San Pellegrino, l'"Osteria Franceseana" di Modena è nuovamente, per la seconda volta, il miglior ristorante del mondo.

Massimo Bottura, giustamente raggiante accanto alla moglie Lara Gilmore, parte essenziale del successo mondiale del grande chef, ha inneggiato al cambiamento. Tra i primi 50, l'Italia vanta "Piazza Duomo" di Alba (16°), "Le Calandre" a Rubano (23°) e il "Reale" a Castel di Sangro (36°). Il nostro Paese ne esce molto bene.

Sarà difficile trovare un posto a tavola alla Franceseana, pochi tavoli, con prenotazioni di mesi, nonostante i circa 400 euro a testa per menu degustazione e vini in abbinamento. L'uomo è di grande ingegno e sensibilità sociale, la squadra è valida: merita ogni successo e ogni riconoscimento. Tuttavia, le definizioni "il migliore del mondo", "il migliore mai esistito in Italia" e simili non hanno senso nella ristorazione, come non hanno senso in tutte le arti: il miglior pittore, il miglior

scultore, il miglior regista, l'attrice più brava e così via, ma il *marketing* ha le sue leggi, tutti i giornali ne parlano, lo spot funziona. Poi, terra terra, la tavola è tutt'altro. Per valutare un ristorante, fate finta di non sapere quante stelle abbia, quanti cappelloni, quanto sia famoso. Ordinate quello che preferite e valutate con serenità e onestà. Questo è l'unico parametro che l'Accademico deve seguire.

Recentemente, un importante giornalista ha affermato: è davvero incredibile che dopo 65 anni l'Accademia Italiana della Cucina, l'Associazione gastronomica più antica d'Italia, abbia ancora un ruolo e una sua funzione essenziale nella cucina e nella ristorazione di oggi. Parole lusinghiere, che ci spronano a lavorare ancora di più e meglio. Non dobbiamo essere sempre contro, ma i dettami delle grandi cucine di oggi non ci convincono. Diciamo pure la verità, mangiar bene nei grandi ristoranti venerati dalle guide non è facile. Molta spocchia, invenzioni assurde, abbinamenti grotteschi, servizio altezzoso e prezzi astronomici.

Ci sono tanti giovani talenti che soffrono perché le guide non si accorgono di loro, non hanno gli sponsor giusti, i fatturati languono, non emergono, non hanno un ufficio di pubbliche relazioni, non sono sufficientemente innovativi.

L'Accademia deve aiutare queste promesse della vera, buona cucina italiana. Si può provare, anzi si deve provare, la tavola dei grandi ma poi quello che conta è l'insieme della ristorazione di qualità. Perché esiste un mondo di cui nessuno parla ed è quello della ristorazione mediocre, che apre e chiude in tempi brevissimi, con cuochi improvvisati che tentano la fortuna scopiando piatti inventati dai guru. Ma questi cuochi una frittata o due uova al tegamino le sanno fare? In molti casi no.

Dopo 65 anni l'Accademia ha davanti a sé una grande sfida: proteggere la vera cucina italiana, moderna e anche innovativa. Ma buona!

See English text page 70





Consegnati i premi AIG agli italiani

È la passione che accomuna i giovani professionisti premiati dall'Académie Internationale de la Gastronomie.

DI SILVIA DE LORENZO



È il nuovo ristorante Cracco, situato nel “salotto di Milano”, ossia in Galleria, ad accogliere la cerimonia di consegna dei premi nazionali che l'Académie Internationale de la Gastronomie ha assegnato agli italiani per il 2018.

Il Presidente Paolo Petroni, nel ruolo anche di Vice Presidente AIG, illustra ai giornalisti e agli ospiti le motivazioni della scelta dei premiati di quest'anno, sottolineando che in seguito all'assegnazione del *Grand Prix de la Cuisine*, lo scorso anno, all'italiano Enrico Crippa, l'Accademia ha deciso di non presentare nessuna candidatura per dar modo anche ad altri Paesi di concorrere al premio internazionale.

Cristoforo Trapani riceve il *Prix Chef de l'Avenir*. Con il suo marcato accento campano (che ricorda un altro famoso chef), racconta del sogno che lo ha portato dalla cucina di un piccolo “bagno” di Sorrento (è originario di Piano di Sorrento), attraverso uno *stage* da Heinz Beck e altre numerose importanti esperienze, al ristorante stellato “La Magnolia” dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi.

Si percepisce intensa la passione per il suo lavoro, quando racconta della sua cucina a “km 600”, quella che coniuga i prodotti d'eccellenza della sua Campania e quelli del territorio in cui opera. E quando Paolo Petroni fa notare che spesso, oggi, il ristorante non ha più anima, ecco che Trapani incalza con la “visione” che vuole trasmettere ai suoi giovani allievi: cucinare con il cuore. Dedicò il premio, afferma infine, proprio a coloro che lavorano con lui, perché capiscano che è importante saper cucinare bene anche i piatti più semplici, quelli della tradizione, poiché solo così saranno in grado di innovare e far sì che il cliente possa dire “quel piatto lo rimangerei volentieri”.

Prix au Sommelier per Michela Berto del ristorante “San Martino” di Scorzè. Veramente commossa dell'inaspettato premio, si sofferma sul detto “mai dire mai”. Nello stellato ristorante di famiglia, in attività da cinque generazioni, affermava che non avrebbe voluto mai essere in sala e invece il lavoro di sommelier è divenuto la sua passione (in cucina c'è il marito Raffaele). Paolo

Petroni sottolinea l'importanza di questa professione: l'abbinamento dei vini con le pietanze rappresenta un momento particolare, in cui consigliare anche il cliente inesperto e non farlo sentire a disagio.

Passione è il sentimento che trapela maggiormente dalle parole dei premiati. E ancora si ripropone nel momento della consegna del *Prix au Chef Pâtissier* a **Fabrizio Galla** (Pasticceria e Cioccolateria, San Sebastiano da Po). Ha ini-



Cristoforo Trapani



Michela Berto



ziato il suo lavoro trent'anni fa, quando era difficile carpire i segreti della pasticceria a chi, volutamente, creava girato di spalle (dove faceva apprendistato). In seguito, la scuola dei Maestri Luigi Biasetto e Iginio Massari gli ha cambiato totalmente la visione della pasticceria: qualità al top, prodotti d'eccellenza, ma soprattutto massima attenzione al cliente e cura maniacale a realizzare veramente bene anche una semplice crema pasticciera. Il dessert arriva alla fine del pasto, e il suo equilibrio deve dare gioia alle persone che lo gustano. Con questa filosofia, Fabrizio ha vinto la Coppa del Mondo di pasticceria, a Lione, con quella che è diventata la sua "famosa" torta Jessica, con sette strati di creme sovrapposte in un'armonica leggerezza.

Prix de la Littérature Gastronomique al giornalista e scrittore **Davide Paolini**, che ha coniato per sé il termine "gastronauta" a indicare colui che ha scel-



Paolo Marchi

Fabrizio Galla



to di mangiare con la propria testa. Nel suo libro *Il crepuscolo degli chef*, ha messo in evidenza quanto siano scesi i consumi dei pasti fuori casa: il boom del cibo si è esaurito; pochi ristoranti sopravvivono se non hanno altre attività (catering, libri, o un secondo locale più economico). Anche in libreria gli scaffali dedicati alla cucina sono inferiori rispetto a qualche tempo fa. Spesso si va in un locale famoso solo per un selfie con un noto chef, piuttosto che dedicare attenzione a un piatto: l'immagine supera il contenuto. Inoltre, può accadere che le aziende commerciali influenzino la cucina; non si spiegherebbe, altrimenti, come mai all'improvviso molti ristoranti proponano, tutti insieme, per esempio, le fave di tonka o il merluzzo nero. Paolo Petroni sottolinea, a tal proposito, quanto l'Accademia debba essere vigile riguardo a queste ingerenze che portano, a volte, anche a ridurre la cucina a un sempli-



Carlo Cracco illustra il menu

Davide Paolini



ce assemblaggio di preparazioni preconfezionate.

Viene consegnato, infine, il **Prix Multimedia** al giornalista **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di "Identità Golose" e di "Identità Golose web", magazine *online* di cucina internazionale. Il passaggio dalla carta stampata al web, all'interno del quale trattare i temi attuali di gastronomia, compresa una guida che mette in evidenza i giovani chef, è un'idea vincente, afferma Marchi. Nel ringraziare per il premio ricevuto, si congratula con l'Accademia che sa rinnovarsi e crescere di pari passo con i tempi.

Il Presidente Petroni conclude la premiazione sottolineando la sintonia di idee con l'Accademia emersa dalle parole e dai punti di vista di grande interesse espressi dai premiati, a dimostrazione della validità della scelta (suggerita dalle Delegazioni accademiche).

Entra in scena il padrone di casa, Carlo Cracco, a dare il benvenuto nel nuovo ristorante, a quattro mesi dall'apertura, che si sviluppa su quattro piani (cantina con degustazione, bar bistrot direttamente tra i passanti, ristorante per la cena, spazio dedicato agli eventi all'ultimo piano, dove è avvenuta la cerimonia di premiazione e da dove si gode la vista sulla Galleria). Si sofferma poi a illustrare il menu del pranzo: uovo soffice alla barbabietola, lattuga, yogurt e caviale; risotto mantecato al pomodoro giallo, astice e piselli; trancio di dentice arrosto, petalo di pomodoro farcito, zucchine e menta; dessert al mascarpone, fragole e biscotto alle mandorle.

See International Summary page 70



La sfida italiana al Bocuse d'Or

A Torino gli chef fanno squadra con il tricolore e tentano di cambiare le "Olimpiadi della cucina" francesi.

DI GIGI PADOVANI

Giornalista e critico gastronomico
Membro Centro Studi "Franco Marengi"

Martino Ruggieri



La squadra degli chef italiani al Bocuse d'Or



Dopo mesi di allenamenti si sono giocati tutto in cinque ore e mezzo. È accaduto a metà giugno nel palasport di Torino, l'Oval del Lingotto, sostenuti dal tifo da stadio dei loro supporter giunti da venti Nazioni. I giovani cuochi che hanno disputato le semifinali europee del Bocuse d'Or - il premio inventato nel 1987 dal grande chef lionese - avevano soltanto quel tempo, aiutati da un *commis* e da un "allenatore" fuori dal box, per preparare un piatto vegetariano e un "vassoio" alla francese con tanti assaggi, a base di carne, disposti in modo scenografico. La giuria di ventiquattro grandi chef del Vecchio Continente - presieduta da Jérôme Bocuse, che da gennaio di quest'anno ha preso il testimone del padre dopo la sua scomparsa, e da Carlo Cracco - ha decretato che i migliori piatti presentati erano scandinavi: sul podio torinese sono saliti, nell'ordine, Norvegia, Svezia e Danimarca. Premio di consolazione per la squadra italiana,

ammessa alla finale, nonostante il dodicesimo posto: sarà tra le 22 rappresentative in giacca bianca da tutto il mondo, le quali, il 29 e 30 gennaio 2019, si disputeranno l'ambito premio, la statuetta che raffigura monsieur Bocuse. Al team italiano, che per tante settimane ha lavorato con l'obiettivo di raggiungere un ben più alto risultato, è rimasto l'amaro in bocca, dopo il verdetto: i piatti mediterranei presentati dal pugliese Martino Ruggieri, 31 anni, non hanno convinto la giuria, che invece ha premiato i nordici di scuola francesizzante, con le loro geometrie perfette, i vassoi in cristallo e argento, le cloche di vetro o d'acciaio per tenere calde le vivande, le salse a specchio e le composizioni di verdure intagliate. E per la prima volta, nella storia di queste "Olimpiadi della cucina", tra gli ingredienti obbligatori è entrata la pasta secca, come "prodotto a sorpresa", indicato all'ultimo momento: gli spaghetti n. 3 e n. 7. Le tre specialità tipicamente piemontesi, il vi-

tello fassone, il riso Sant'Andrea della Baraggia Dop e il castelmagno, su cui i cuochi dovevano cimentarsi, erano già note da settimane. Nonostante ciò, la classifica non ha riservato sorprese: la competizione, ferma a stilemi degli anni Ottanta, continua a essere appannaggio dei Paesi nordici o della Francia. Il massimo risultato italiano è stato, storicamente, un quarto posto conquistato da un allievo di Gualtiero Marchesi, il lombardo Paolo Lopriore.

Eppure, per questa edizione, i nostri cuochi si erano preparati per bene, sostenuti dal Presidente dell'Accademia Bocuse Italia, Enrico Crippa, anche lui allievo di Marchesi e alla guida del ristorante "Piazza Duomo" di Alba, tre stelle Michelin, con accanto il *promotion manager* Luciano Tona, già Direttore della scuola Alma di Colorno.

La Regione Piemonte, per volontà dell'Assessore alla Cultura e al Turismo, Antonella Parigi, ha investito in eventi di avvicinamento alla sfida dell'Oval - con



Breakfast nella campagna pugliese - Piatto Italia (Studio Julien Bouvier)



Il vitello che vuole essere tonno - Vassoio Italia (Studio Julien Bouvier)



dibattiti, cene, degustazioni - mentre molti cuochi stellati delle patrie cucine hanno risposto all'appello. Così, a sostenere la nostra squadra, oltre al coach francese François Poulain (Martino Ruggieri lavora come sous-chef al "Pavillon Ledoyen" di Parigi, tempio trisulato della nuova cucina francese, guidato da Patrick Alléno), sono arrivati a Torino in massa: i fratelli Cerea di "Da Vittorio", Davide Oldani del "D'O", Alfio Ghezzi dal Trentino, Marco Sacco dal Lago di Mergozzo, Davide Palluda dall'"Enoteca" di Canale, Giovanni Santini dal "Pescatore" di Canneto sull'Oglio, la pugliese Antonella Ricci, il Presidente del Jre Italia, Luca Marchini, e tanti altri. Il gotha della ristorazione nel Buon Paese si è stretto attorno a un timido ragazzo pugliese, sicuro di sé grazie all'esperienza internazionale in un locale d'avanguardia.

Martino Ruggieri ha voluto presentare piatti sorprendenti. Come ricetta con le verdure, ha cucinato il "breakfast nella campagna pugliese", con erbe e sapori mediterranei, dall'apparente semplicità e presentato ai giurati sotto una provocatoria cloche in piume di gallina, non esattamente consona a un piatto vegetariano. Invece, il suo "vassoio" aveva un titolo un po' alla Bottura, "il vitello che vuole essere tonno": carne avvolta in uno strato sottile di riso a imitazione della pelle del pesce, con accanto una forma d'uovo realizzata con animelle di vitello. Il tutto presentato su una base costruita manualmente da Ruggieri e

dal suo secondo, Curtis Malpas, utilizzando scarti alimentari, a simboleggiare la sostenibilità di una cucina che non spreca, sormontato da un polpo azzurro in ceramica di Albisola. Una costruzione un po' inquietante, l'opposto della purezza eterea degli altri vassoi concorrenti.

Noi giornalisti non abbiamo potuto assaggiare i piatti, naturalmente, ma a detta di Carlo Cracco (forse un giudizio di parte?) quelli italiani erano molto buoni. In effetti, hanno avuto un punteggio ottimo, mentre la presentazione è stata stroncata.

La cucina italiana voleva cambiare il Bocuse d'Or, ma è stata castigata. Bisogna arrendersi? Hanno fatto male le istituzioni piemontesi a sostenere la semifinale? Probabilmente no, la visione è quella giusta. E finalmente la voglia di fare squadra, solitamente propria dei cuochi francesi e spagnoli (quando erano trascinati da un genio come Ferran Adrià), ha contagiato anche noi. Dunque, bisogna insistere. Ma forse pensare anche a qualche iniziativa un po' più "nostrana", che non sia succube di regole d'oltralpe. Nelle isole, da anni, si svolgono il Festival del Cous Cous e il Girotonno, in cui si esibiscono cuochi mediterranei, mentre la Barilla organizza ogni anno

il Pasta World Cup. Il sogno sarebbe quello di dedicare a un grande della nostra cucina, come Gualtiero Marchesi, un concorso serio, rivolto alle nostre tradizioni culinarie mediterranee, rivisitate con creatività, ma senza stravolgerle.

See International Summary page 70



Il Piatto vincente Norvegia (Studio Julien Bouvier)



Il Vassoio vincente Norvegia (Studio Julien Bouvier)



American o Italian Food?

Gli italiani continuano a commettere l'errore di guardare all'America anche quando si tratta di cibo.

DI GIORGIA FIENI

Dottore di ricerca in economia agroalimentare

L'effetto più evidente del post Seconda guerra mondiale è stato, per gli italiani, guardare all'America come al Paese della libertà, dove tutto fosse possibile. Di conseguenza, alcuni sono materialmente emigrati oltreoceano, mentre la maggior parte ne ha assunto le abitudini pur senza spostarsi dalla propria abitazione: indossare blue jeans, masticare chewing gum, guidare i chopper, ascoltare il rock'n'roll, nutrirsi solo di hamburger e patatine fritte (anche se tecnicamente queste ultime sono di origine francese) e bere cola sono diventati un *must*. Paradossalmente, invece, proprio negli stessi anni Cinquanta, uno studioso americano, Ancel Keys, guardava all'Italia per scoprire il segreto della longevità, che ha trovato e chiamato "Dieta Mediterranea".

È passato più di mezzo secolo da allora, eppure gli italiani continuano a com-

mettere lo stesso errore, guardando all'America anche quando si tratta di cibo: quando vogliamo dimagrire o purificarci, ci buttiamo sulle diete (spesso strampalate) delle modelle e delle star del cinema e iniziamo a nutrirci di *cornflakes* e *smoothie*, e Oltreoceano esportiamo (pizza a parte) piatti che avrebbero bisogno di una ventata di novità, di freschezza e di Made in Italy.

Le origini del *cornflake*, datate 1894, pare siano da attribuirsi a John Kellogg, direttore di un sanatorio, che decise di aggiungere cereali alla dieta vegetariana dei suoi pazienti per aumentarne il nutrimento. Mise del grano a cuocere, lo lasciò raffreddare e nel frattempo si recò al giro visite. Al suo ritorno era diventato già raffermo, ma anziché buttarlo decise di appiattirlo con dei rulli, tostarlo in modo da coprirne la mutazione di sapore e servirlo nel latte. Piacque talmente che in breve tempo ne iniziò la commercializzazione, rendendo così i *cornflakes* un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Ancora oggi è consumato per lo più come fece la prima volta il dottor Kellogg perché, come ha affermato l'alimentarista Margaret Visser, "secondo la cultura nordamericana, nessun cibo che si accompagna al latte può essere cattivo o pericoloso". Qualcuno ha pensato si potesse anche ricettare: nei biscotti (specie rose del deserto e *cookies*), come panatura (una nota marca di surgelati l'ha introdotta quale variante per i loro filetti di pesce, mentre la *haute cuisine* vi rotola le cosce di piccione, servendole poi con zabaione al tartufo, aceto balsamico e senape), come base (per una cheesecake, un tiramisù o un budino) o

Smoothie





Cookies



Crumble



copertura (*muffins, cupcakes, crumble*), sia dolce sia salata, e mi piace l'idea di metterli all'interno di un anello "besciamelloso" di spinaci oppure, come Bruno Barbieri, che, conditi con olio, sale e pepe, li mette in un bicchiere e vi aggiunge gamberi (al vapore aromatizzato con alghe, completando con citronette), acetosella e maionese.

Lo *smoothie*, invece, è l'evoluzione del frullato, essendo preparato con yogurt o latte di semi oleosi, il che lo rende molto morbido (*smooth*, appunto). La vera innovazione è la sua composizione: 60% verdura e 40% frutta. Esempi ne sono fragola-cavolini di Bruxelles, cetriolo-menta-sorbetto al limone, spinaci-ananas-banana, avocado-cacao-acqua di cocco, pere-cavolo nero-prezzemolo, vaniglia-rucola-datteri. Se, però, banane e avocado diventano la base di preferenza (magari mescolati ai frutti rossi), allora si mette tutto in scodella anziché nel bicchiere e diventa uno *smoothie bowl*.

Non c'è niente di insalubre in tutto ciò... anzi. Soltanto che la vera salute sta nella frutta e verdura di stagione e nei condimenti leggeri, che in Italia abbiamo in abbondanza, eppure all'estero, spesso, continuiamo a dare di noi un'idea diversa. A chi è stato in America sarà capitato di scegliere un menu in un locale turistico, che prevedeva un primo piatto di pasta e un secondo di pesce, e vedersi consegnare i maccheroni al formaggio e i bastoncini di pesce fritti. In

Italia sarebbe stato inaccettabile: con la stessa dicitura, anche un punto ristoro di infima categoria avrebbe proposto una simil cacio e pepe e un'insalata di mare. La colpa, tuttavia, non è degli americani, o almeno non di tutti: è stata l'industria alimentare che, dal dopoguerra in poi, ha iniziato a produrre in serie questo genere di cibi e a commercializzarli, grazie a brillanti campagne pubblicitarie, capaci di conquistare anche i bambini. Perciò la pasta è diventata precotta e abbinata con formaggio in polvere dal colore arancione, e il pesce, di pessima qualità, è stato coperto con mix o troppo piccanti o completamente insapori: il tutto venduto in scatola (di quelle riscaldabili al microonde). Dovessi appellarlo io, lo chiamerei *junk food* (porcherie), invece per loro è *comfort food* e, per renderlo più appetibile ai propri gusti alimentari, aggiungono nel primo caso bacon e/o senape e nel secondo una panatura di crackers aromatizzati.

Qualcuno ha anche provato a migliorarli. Alla pasta, Hubert Keller aggiunge frutti di mare, Tessa Kiros prosciutto cotto (o piselli al salto), Nigella Lawson tartufo o patate dolci, Jamie Oliver broccoli o aragosta e filetti d'acciuga, Gwyneth Paltrow salsa di pomodoro e Martin Morales cheddar stagionato e salsa huancaína (aglio, cipolla, pâté di peperoncino, formaggio fresco, latte condensato non zuccherato, crackers, succo di lime). Al pesce, invece, Sonia Peronaci

aggiunge formaggio nel ripieno e/o nella panatura, erbe aromatiche, aneto, aglio e peperoncino.

La "sfida" che propongo è, quindi, quella di trasformare queste due "specialità italiane" in veri piatti di cui andare orgogliosi e che possiamo tranquillamente esportare...e ho già qualche idea. Iniziamo dai maccheroni al formaggio: arricchibili, al momento, con verdure di stagione (per esempio funghi e cavolfiore in inverno, peperoni e pomodoro fresco in estate) o frutta secca (che aggiunge croccantezza) e usando formaggi tipici (sarebbe un ottimo modo per dare visibilità alle produzioni minori); preparando la pasta con farine particolari (integrale, riso, grano saraceno, quinoa, per esempio). I bastoncini invece potrebbero essere: cotti al forno; preparati con pesce azzurro; serviti nel panino con verdure e conserve fatte in casa; con una panatura aromatizzata alle erbe e spezie o con pomodorini oppure olive.

Tutte queste ricette potrebbero fare la differenza durante un cocktail party o un brunch, proposti come *amuse-bouche* o in un locale a tema (tipo mozzarella bar per la pasta o nel banco gastronomia della pescheria). Non c'è bisogno di trucchetti particolari: basta conoscere il ricco e vario patrimonio gastronomico italiano e puntare su semplicità e fantasia. Scommettete che gli americani ne rimarranno incantati?

See International Summary page 70



“In Situ”: un ristorante unico al mondo

Situato all'interno del MoMa di San Francisco, permette di abbinare il piacere culturale con il gusto di provare il meglio del mondo gastronomico.

DI CLAUDIO TARCHI

Delegato di San Francisco

Gli amministratori dei musei spesso si chiedono se i caffè e i piccoli ristoranti al loro interno, che servono pasti semplici e veloci, debbano anche essere veicoli per la missione dell'istituzione.

Visitatori occasionali o addetti ai lavori, che tornano di frequente, sempre più spesso esigono una positiva esperienza culinaria abbinata all'aspetto culturale della visita.

Già nel 2004, il MoMa di New York aprì al proprio interno un ristorante sobrio, elegante, in grado di offrire ottimo cibo, che per la durata del pasto portava i commensali in un immaginario artistico.

Il MoMa di San Francisco è andato in una simile direzione, ma con una scelta originalissima.

Con una spesa di oltre 600 milioni di dollari e tre anni di lavori, il museo ha triplicato lo spazio espositivo e ora ha una tra le più grandi collezioni d'arte moderna nel mondo. Durante il periodo di progettazione, gli amministratori pensarono di affidare a un giovane cuoco pluristellato, Corey Lee, la gestione gastronomica del nuovo edificio. Lee, titolare del ristorante “Benu”, situato a poca distanza dal museo, aveva bisogno di trovare qualcosa di innovativo. Così è nato “In Situ” (dal latino, quando un'opera d'arte è inserita nella posizione originale), un ristorante senza piatti “originali” e senza alcun “inserimento” particolare, più in sintonia con l'altro significato di “In Situ”: sinergia, collaborazione.

Il concetto di base è stato quello di contattare un centinaio di cuochi rinomati in tutto il mondo, convincerli a farsi rivelare la “ricetta che li ha resi famosi” ed eseguire fedelmente il piatto con materie prime per lo più originali e anche, in taluni casi, appropriarsi del vasellame disegnato per “ospitare” l'opera.

Senza esitazione, novanta “artisti” hanno subito risposto positivamente all'invito, credendo nell'idea di Lee e conoscendo la sua integrità professionale e l'attenzione ai dettagli che in queste ricette si misura in grammi. C'è chi ha inviato i libri con la ricetta, chi dettagliate istruzioni per l'esecuzione e anche video.

Corey Lee ha inoltre intrapreso numerosi viaggi per visitare i ristoranti che gli avevano risposto positivamente, per imparare alla fonte e capire come si sposino tra loro i sapori; altri chef sono

Ristorante “In Situ”





*“Oops, mi è caduta la torta di limone”,
di Massimo Bottura*



venuti appositamente in città per seguire personalmente l'esecuzione delle loro ricette.

Corey è riuscito a creare un menu per un pubblico esigente, stimolato a provare piatti che fino a quel momento, forse, erano stati visti solo in trasmissioni televisive o in libri di cucina.

Le mostre al MoMa cambiano di frequente, così come il menu di “In Situ”: ogni giorno sono disponibili dieci piatti e tre dessert, con l'abbinamento del perfetto calice di vino.

Circa ogni due mesi, quasi tutti i piatti sono sostituiti, con grande lavoro per la cucina che deve applicare tecniche diverse, sistemi di cottura e presentazione differenti, da un giorno all'altro. Molto originali anche i menu cartacei che i clienti possono conservare. Si aprono come origami e hanno una cartina con l'indicazione di provenienza delle ricette.

Chi sono i maestri selezionati a rappresentare l'Italia in questo “Partenone”? Massimo Bottura dell’“Osteria Francescana” di Modena con il piatto “Oops, mi è caduta la torta di limone” (2012):

Museo MoMa a San Francisco



il dessert più gettonato del locale e tanto buono quanto artistico. Massimiliano Alajmo delle “Calandre”, a Rubano, con il “Cappuccino di seppie” (1996), servito in un bicchiere di vetro e che ricorda la consistenza del tiramisù. Riccardo Camanini del ristorante “Lido 84”, di Gardone Riviera, con gli “Spaghettoni burro e lievito” (2014). Gennaro Esposito, che rappresenta il ristorante “Torre del Saracino”, a Vico Equense, e il piatto “Spaghetti al pomodoro” (2011): una ricetta che ovviamente necessita di pomodori perfetti che Esposito fa pervenire in California quando il suo piatto è in menu. Niko Romito, ristorante “Reale” di Castel di Sangro, con il “Riso,

parmigiano e limone” del 2011. Per quanto riguarda i prezzi di questa esperienza gastronomica, non si tratta certamente di poco: se quattro commensali prendono tutti i 13 piatti offerti, da dividere tra loro (alcuni con materie prime pregiate quali tartufo e foie gras), con due calici di vino a persona e la mancia del 20%, aggiunta direttamente al conto, si spendono intorno a 100 dollari a persona.

Non poco, ma abbinare il piacere culturale della visita al museo con il gusto di provare in una sera il meglio del mondo culinario è un'esperienza che vale la pena provare.

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).



Tradizione e modernità

La cucina secondo Indro Montanelli.

RINALDO VIGNATI
Università di Bologna

Di Montanelli è noto l'impegno per la salvaguardia del territorio italiano. Da ricordare, in particolare, le battaglie per Venezia e per Portofino. Più raramente, il giornalista di Fucecchio si è occupato di cibo e di gastronomia. I suoi articoli su tale argomento sono, però, per certi versi, accomunabili a quelli sulle bellezze paesaggistiche.

Per Indro Montanelli - che in alcuni testi ha celebrato le glorie della tavola italiana come il parmigiano (*Biografia del Parmigiano*, "Corriere della Sera", 16.4.1943) o i vini e gli oli toscani (*Presentazione in Vino e olio in Toscana*, Firenze, Il Fiore, 1985) - il cibo è un decisivo elemento identitario del nostro Paese. Tale valore porta sempre l'enfa-

si sulla salvaguardia delle tradizioni e sul timore della perdita di un importante patrimonio.

Come ricorda chi l'ha frequentato, Montanelli - fautore di un mangiare semplice, quasi frugale - non è mai stato un *gourmet* o un *gourmand*. L'amico Augusto Guerriero, intervenendo nella polemica, di cui diremo poi, sui pregi della cucina milanese e di quella toscana, contesta che Montanelli avesse titoli per intervenire in una simile discussione ("tua moglie ed io ci siamo sempre indignati per la tua indifferenza a quel che mangiavi e bevevi"). Era però consapevole dell'importanza del cibo nella definizione dell'identità italiana. In una lettera a Longanesi (cit. in M. Staglieno, *Montanelli*, Mondadori, 2002), sugge-

rendo una rubrica su "I cento libri che hanno fatto l'Italia", diceva che fra i primi era da mettere l'Artusi (è probabile che di questo libro, più dell'aspetto strettamente gastronomico, cogliesse il carattere fondativo rispetto alle virtù e pratiche borghesi dell'Italia in formazione). E quando Giovanni Ansaldo ("Il Borghese", 1.5.1952) sottolinea lo stridente contrasto tra l'aspetto ("magro e allampanato") del giornalista e il gran numero di *Incontri* che si svolgono a tavola, forse intende mettere in dubbio l'autenticità di questi pezzi ma, indirettamente, porta una testimonianza di quanto, malgrado le apparenze, la tavola, se non altro come luogo di incontro, contasse nella sua vita.

Toscano trapiantato a Milano, Montanelli pone a confronto questi due contesti, sottolineando la superiorità del primo, in un articolo del 1949 (*Piselli e ceci*, "Corriere della Sera", 16.3.1949): solo la personale riconoscenza verso il capoluogo lombardo lo porta ad accettare il risotto allo zafferano, la costoletta cotta nell'olio di semi e altre barbare alimentari. La "sprovvedutezza" dei milanesi in fatto di cibo emergerebbe, secondo l'articolaista, dalla loro adesione alla religione del "grande" che, contrariamente alla Toscana dove tutto è magro, li porta a privilegiare piselli giganteschi, delle dimensioni dei ceci, e altrettanto duri e, a suo dire, immangiabili (piselli così, suo nonno, supremo giudice delle primizie dell'orto, li avrebbe rifiutati spuntandoli dalla finestra). L'articolo, così critico nei confron-





ti della città di adozione - alla cui civiltà, peraltro, non lesina elogi - suscita reazioni stizzite in molti lettori, di cui i *Dialoghi* che il giornalista intrattiene sull'edizione pomeridiana (il "Corriere d'informazione") danno conto. Rispondendo in modo ironico e con gusto teatrale della polemica, il sornione Montanelli fomenta la contrapposizione. Una lettera aperta, pubblicata su un altro giornale, lo sfida a un confronto tra i prodotti delle due cucine, che si svolge poi sotto l'arbitrato di Orio Vergani e che si conclude con una salomonica parità che, però, non placa il contrasto con i difensori della cucina lombarda. Il ricordo di quella disputa torna in apertura di un articolo di quindici anni dopo (*La guerra dei fornelli è stata perduta dai milanesi*, "Corriere della Sera", 2.12.1964). "Fra tante battaglie vinte", Milano ha irrimediabilmente perduto quella della tavola. Gastronomicamente, il capoluogo lombardo è definito una "Città coloniale". Ristoranti che perpetuano la tradizione non se ne trovano quasi più e "i classici piatti lombardi sono pochi, vecchi e legati a un costume patriarcale". La cucina lombarda "è condizionata dalla pazienza" e, per questa sua caratteristica, è la meno adatta al "way of life affannoso e convulso" che contraddistingue la più moderna tra le metropoli italiane. Proprio le trasfor-

mazioni sociali, che hanno consentito la sua crescita economica, la condannano al declino gastronomico. In questo giudizio ambivalente, che loda il dinamismo economico cogliendovi al contempo le ragioni di un allontanamento dal vero e dal buono ("i grattacieli li confeziona meglio dei piselli"), si trova un carattere tipico di Montanelli: il suo dualismo. Antitaliano campione di italianità, liberale che mai ha rinnegato il suo essere stato fascista, elitario e populista, egli è, in ogni campo, autentico Giano bifronte, costantemente combattuto tra l'adesione ai due poli opposti di una scelta. Anche in cucina, nell'intima battaglia tra l'ammirazione del *borghe*se per l'industriosa Milano e l'attaccamento del *contadino* alla Toscana, si manifesta questo carattere.

Il grido d'allarme nei confronti della perdita di un patrimonio identitario (oltre che della salute) emerge ancor più lampante - e qui il discorso assomiglia in modo più evidente alle citate battaglie per la difesa del territorio - quando Montanelli tratta di sofisticazioni alimentari (*Le frodi alimentari non sono soltanto una truffa ma un autentico assassinio*, "Corriere d'informazione", 9.12.1959 e *Un diritto sacrosanto*, "Corriere della Sera", 19.12.1968, in cui si dice che "della carne che quotidianamente finisce sulle mense e nello sto-

maco dei milanesi, un buon 70% è adulterato"). Intervenendo in seguito a inchieste su casi di frodi alimentari, invoca un rafforzamento dei mezzi di indagine delle forze dell'ordine (superando la "solita sordità, inefficienza e lentocrazia" dello Stato) e pene certe e più severe ("siamo stanchi delle indulgenze plenarie che regolarmente piovono sulla testa dei colpevoli [...]). I Questori e i Magistrati si ricordino che anche le loro mogli, o le loro domestiche, fanno la spesa"). In questi articoli, dietro la condanna delle azioni criminali, si può leggere, come negli articoli sulla sopravvivenza di Venezia, il rimpianto per i valori della tradizione che rischiano di scomparire, minacciati dall'avanzare della modernità e non più difesi da pubblici poteri sufficientemente autorevoli (le carenze dello Stato sono al centro sia dei pezzi su Venezia sia di quelli sulle truffe alimentari). Si direbbe quindi che anche nelle non molte pagine dedicate al cibo, il giornalista auspichi una sorta di ritorno a un *ordine* perduto. La cucina toscana, con la sapiente parsimonia e la raffinata rudezza, incarna l'ideale di Montanelli, mentre Milano, con il dinamismo economico, pur ammirato, e con la rincorsa della modernità, rischia di perdere identità e tradizioni.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

SETTEMBRE

9 settembre - **Valdichiana-Valdorcio Sud**

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

15 settembre - **Cortina d'Ampezzo**
Convegno "Da ra crodes a ra toura - Dalle rocce alla tavola, storia e tradizione dell'ospitalità a Cortina d'Ampezzo"

15 settembre - **San Marino**

Evento conviviale-culturale "Regioni di confine... conviviale di libertà" sulle tradizioni gastronomiche delle regioni confinanti con la Repubblica di San Marino (Emilia Romagna e Marche)

22 settembre - **Trento**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "La tradizione gastronomica trentina dal Concilio di Trento al giorno d'oggi: prodotti e preparazioni"

29 settembre - **Lodi**

Cinquantennale della Delegazione

OTTOBRE

18 ottobre - **Cena Ecumenica**

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



Perché mangiare biologico

I vantaggi per l'uomo e l'ambiente.

DI FLORO BISELLO

Delegato di Pesaro-Urbino

L'agricoltura biologica consuma, in media, tra un terzo e la metà in meno di energia per unità di prodotto realizzato, rispetto all'agricoltura convenzionale, grazie all'utilizzo di mezzi e tecniche meno intensive e canali di vendita a livello locale. Altresì, può dare un contributo determinante alla riduzione delle emissioni di gas serra in atmosfera.

Oltre al minor consumo di energia derivata da fonti fossili, infatti, studi recenti dimostrano che un terreno coltivato con metodo biologico assorbe una maggiore quantità di CO₂ (un ettaro di terreno biologico assorbe circa 1.200 kg di carbonio l'anno, contro i circa 200 kg di un terreno convenzionale).

Altro vantaggio è un minor consumo di acqua: oltre a produzioni meno inten-

sive, l'utilizzo di concimi organici e la pratica dei sovesci stimolano l'accumulo della sostanza organica, a sua volta fondamentale per trattenere l'acqua del terreno.

In agricoltura biologica non è previsto l'uso dei pesticidi; infatti, una pianta sana in un terreno sano è più resistente ai parassiti. Per questo motivo si adotta una vasta gamma di metodi naturali per aumentare la fertilità del suolo e la resistenza delle piante a parassiti e malattie, facendo uso di prodotti fitosanitari e fertilizzanti di origine naturale, e vietando l'impiego di ormoni della crescita, antibiotici o manipolazioni genetiche.

Rispetto all'agricoltura tradizionale, diversi studi hanno dimostrato che gli alimenti biologici contengono una quan-





tà inferiore di nitrati e di acqua, un maggior contenuto di vitamine, polifenoli e antiossidanti nella frutta e negli ortaggi, mentre il latte di vacca ha livelli maggiori di omega-3, acidi grassi, vitamina E e beta-carotene, tutte sostanze antiossidanti utili nella prevenzione del cancro.

L'agricoltura biologica è attenta alla salvaguardia delle varietà e delle razze di antica introduzione, al fine di conservare la diversità genetica di piante e animali.

Nelle coltivazioni biologiche si esaltano e si facilitano i meccanismi naturali per l'incremento dei raccolti agricoli e per il controllo delle malattie e degli insetti nocivi. Gli agricoltori biologici fanno ricorso a una serie di tecniche che contribuiscono al mantenimento degli ecosistemi, riducendo l'inquinamento e valorizzando le naturali capacità delle piante di creare un equilibrio con l'ambiente e il territorio.

Le tecniche di produzione biologiche tutelano la risorsa suolo, evitando fenomeni di erosione e desertificazione, eliminando l'utilizzo di sostanze inquinanti e, contemporaneamente, mettendo in atto strategie per incrementare il livello di fertilità del terreno. Le principali azioni sono la riduzione della profondità di lavorazione, la copertura del terreno anche nel periodo invernale, l'impiego del letame, le rotazioni colturali.

In relazione alla fertilità del terreno, questo tipo di agricoltura ha, come base

della capacità produttiva, la fertilità intrinseca del suolo. Scopo della fertilizzazione non è quello di nutrire direttamente le piante, come avviene con i concimi chimici solubili utilizzati nell'agricoltura convenzionale, ma di rendere vitale il terreno accrescendo la sostanza organica già presente.

Il terreno è considerato come un vero e proprio "organismo vivente", che, grazie all'azione dei suoi

microrganismi, trasforma le sostanze organiche complesse e i minerali in elementi semplici, assorbiti dalle piante per le loro necessità produttive. A tal fine, si predilige l'uso del letame e dei liquami come fertilizzanti, possibilmente aziendali, o di altri concimi organici che si trovano in commercio. Altro fondamentale strumento è il ricorso ai sovesci e alla coltivazione di leguminose, da granella e foraggiere, che arricchiscono il terreno di azoto.

La difesa fitosanitaria delle piante parte dalla prevenzione. Nelle aziende biologiche si cerca innanzitutto di creare condizioni favorevoli allo sviluppo degli antagonisti naturali dei parassiti e alla crescita sana delle piante coltivate. Vengono ripristinate le siepi e vietate le monocolture, per migliorare la biodiversità aziendale. Le varietà coltivate, dove possibile, vengono scelte tra quelle che garantiscono maggior resistenza alle malattie. Nella difesa diretta, si fa uso delle tecniche della lotta biologica (distribuzione di insetti, acari, nematodi, virus e bacilli che contrastano i fitofagi e utilizzo di trappole specifiche), di prodotti ampiamente sperimentati come innocui per l'uomo (zolfo e rame, quest'ultimo con forti limitazioni per problemi di acidificazione del terreno) e naturali (per esempio: piretro, olio di Neem, legno quassio, polvere di diatomee, propoli). Il controllo delle erbe infestanti non viene eseguito con prodotti chimici. Si praticano le rotazioni, che evitano la specia-

lizzazione della flora infestante e servono anche per mantenere vitale il terreno.

Le tecniche dirette di controllo sono tutte meccaniche e vengono eseguite con attrezzi appositi; in alcuni casi, con macchine specifiche e ben collaudate, si ricorre al diserbo termico (pirodiserbo), che basa il suo funzionamento sull'effetto distruttivo che il calore genera sui tessuti vegetali. Viene utilizzata anche la copertura del terreno (pacciamatura), soprattutto in orticoltura. Nell'allevamento, i principi generali, cui si ispira la zootecnica biologica, sono essenzialmente riconducibili alla complementarità tra suolo e animale e alla garanzia del loro benessere. Ciò trova giustificazione sia sotto il profilo etico, nel considerare l'animale come soggetto portatore di diritti, sia sotto quello economico, essendo le prestazioni produttive connesse allo stato di salute e di benessere, senza l'utilizzo di ormoni della crescita e antibiotici.

Negli allevamenti biologici è vietata la posta fissa a catena. Le condizioni di stabulazione degli animali rispondono alle loro esigenze comportamentali, e offrono, per esempio, una superficie coperta adeguata e specifica per ogni specie e categoria, per dormire, nutrirsi e spostarsi. Gli animali, inoltre, hanno accesso a pascoli o recinti o a parchetti all'aperto.

Naturalmente, la qualità certificata e il controllo della filiera agro-biologica, dalla semente al piatto, hanno un costo. Questo è uno dei motivi per cui i prodotti biologici mantengono un differenziale di prezzo superiore a quelli convenzionali. I maggiori costi sono dovuti, oltre al controllo di un organismo terzo, ai fertilizzanti minerali e organici e alle sostanze naturali per la difesa delle piante più costosi, rispetto a quelli chimici in sintesi, alla necessità di una maggiore manodopera aziendale e alle dimensioni del mercato, che determinano costi di distribuzione più elevati. Dobbiamo entrare nell'ottica che la qualità ha un costo giovando alla salute.

See International Summary page 70



Il Cynar e i suoi fratelli

La recente pubblicazione di un libro sui fratelli Dalle Molle, assertori del ruolo dell'imprenditoria nel sostegno della ricerca scientifica multidisciplinare.

DI VITTORIO MARZI

Accademico di Bari

È stato di recente pubblicato il volume *Cynar e i suoi fratelli, una storia italiana irripetibile*, documentato da una copiosa raccolta di notizie, aneddoti, foto su un aperitivo, creato nel 1948 dai fratelli Amedeo, Angelo e Mario Dalle Molle, illuminati imprenditori. Il Cynar, lanciato sul mercato da un'accurata e intelligente pubblicità, "L'aperitivo a base di carciofo contro il logorio della vita moderna", è

stato uno dei simboli, nel dopoguerra, di una rinascita economica, specialmente nel Nord, grazie a una grande capacità imprenditoriale, che ha inserito Milano nel contesto internazionale. Per analogia con il titolo, si richiama alla memoria il famoso film di Luchino Visconti del 1960, "Rocco e i suoi fratelli", una drammatica storia di emigrazione dal profondo Sud d'Italia, sempre afflitta dai problemi occupazionali, dove

la Questione Meridionale è discussa da illustri storici ed economisti, ma ancora non trova una soluzione.

In diverse regioni meridionali, per le favorevoli condizioni pedoclimatiche, la coltura del carciofo, ortaggio di pregevoli caratteristiche organolettiche, ma anche dotato di principi attivi terapeutici, ha avuto, dal dopoguerra in poi, una continua e notevole espansione, specialmente in Puglia.

Per questa vocazione territoriale, la Società Italiana per il Cynar volle creare una collaborazione scientifica con la Facoltà di Agraria di Bari, promuovendo un Congresso Internazionale sul carciofo tenutosi nel 1967 nell'aula magna dell'Ateneo barese: una prima interessante esperienza multidisciplinare, che vide riuniti insieme, per un comune interesse di studi, botanici, biologi, agronomi, chimici, ingegneri, farmacisti, medici, giornalisti, operatori del settore, molti provenienti dall'estero, con la pubblicazio-





La collezione delle varietà di carciofo coltivate nel mondo, al Centro Studi Cynar di Polignano a Mare

ne degli *Atti* a cura della casa editrice Minerva Medica.

Dopo questi incoraggianti successi, il compianto Angelo Dalle Molle volle realizzare “Il Centro Studi Cynar”, con sede nell’amenissimo e luminoso paesaggio agrario di Polignano a Mare. Il Centro Studi Cynar fu inaugurato il 23 novembre 1974, in occasione del II Congresso Internazionale sul carciofo.

Angelo Dalle Molle fu un convinto assertore del ruolo dell’imprenditoria nel sostegno della ricerca scientifica multidisciplinare, finalizzata al miglioramento della qualità della vita.

Tra le numerose attività del centro, merita ricordare la raccolta del germoplasma mondiale del carciofo, utilissimo non solo per conoscere le caratteristiche

qualitative e le potenzialità produttive delle numerose tipologie di varia provenienza, ma anche come materiale di base per il miglioramento genetico della specie.

Dalla valutazione dei biotipi, fu pubblicata una monografia, *Atlante delle varietà di carciofo*, edita dalla Minerva Medica.

Fin dall’antichità, con il nome *cinara*, riportato nella mitologia greca, e tra le prime ricette di Apicio nel *De re coquinaria*, il carciofo era considerato, nell’area mediterranea, un cibo raffinato e tra i più costosi.

Nelle regioni italiane sono state censite e descritte circa 300 ricette, ovviamente per la maggior parte meridionali, data la consuetudine di preparazioni

con questo ingrediente. Gli aspetti nutrizionali e salutistici del carciofo sono stati oggetto di approfonditi studi, in particolare per la sua azione epatoprotettiva, coleretica, ipoglicemizzante, antiossidante. Consigliava Maurice Messegue, nel suo libro *Ha ragione la natura*: “Voi consumate soltanto il cuore del carciofo. Io, invece, lo mangio tutto: il fiore, il gambo, le foglie e le radici. Imparate dunque a conoscere questa grande

pianta aristocratica del vostro orto e traetene tutto il succo. Avete già l’abitudine di consumare i carciofi crudi, con un po’ di sale o quelli grossi cotti, ma non gettate l’acqua di cottura, è ricca di sali minerali e può essere aggiunta alle minestre. La sua qualità più nota è l’azione benefica sul fegato. Gli epatici ne facciano cura, ne saranno contenti. È molto diuretico e depurativo”.

La pubblicazione del volume, voluto da Antonio, figlio di Mario, rende ai tre fratelli Dalle Molle quel merito guadagnato sul campo, recitando con riservatezza la loro parte nella storia di un’Italia alla ricerca di crescita e prosperità.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2018

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 18 ottobre alle 20,30, e avrà come tema “Le torte dolci

e salate nella cucina della tradizione regionale”. L’argomento, scelto dal Centro Studi “Franco Marenghi” e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni da forno, asciutte o farcite, tipiche del territorio, di cui la cucina familiare italiana è ricchissima, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un’idonea relazione di carattere culturale per illustrare l’importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





Le scelte consapevoli

Si va sempre più alla ricerca di una cucina semplice che garantisca l'eccellenza dei prodotti e l'esecuzione in linea con i sapori del territorio.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



La frequentazione di locali gastronomici, qualunque essi siano, andando un poco in giro per il Bel Paese, mi ha fatto percepire una tendenza che trovo interessante e che, a mio avviso, si sta sempre più diffondendo.

Oggi il buongustaio, ovunque vada, desidera conoscere e gustare i sapori autentici del luogo e pertanto ricerca i piatti che identifichino quel territorio e che difficilmente riesce a trovare nei ristoranti "stellati" o anche in quelli titolati da una lunga, onorevole militanza.

La maggior difficoltà nel preparare piatti in cucina è farli autentici. Spesso è più buono quello che si assaggia per strada, nelle bettole, se ne è rimasta qualcuna, e nelle osterie con cucinino sul retro. Infatti, molte suggestioni arrivano solo da questo tipo di mangiare realizzato con ingredienti naturali, stagionali, di ottima qualità e preparati al momento. Il resto lo fanno la cuo-

ca o il cuoco, i quali hanno sublimato tutta la conoscenza necessaria, sedimentata negli anni attraverso più generazioni.

Ecco perché le guide, blasonate o meno, che distribuiscono riconoscimenti e che finora hanno dominato la scena gastronomica e hanno rappresentato un riferimento più o meno credibile, secondo me non hanno più senso. Negli ultimi anni si va sempre più alla ricerca di buon cibo da consumare in un ambiente informale. E questo avviene per passaparola o con una frequente ricerca mirata.

Il mondo sta democratizzandosi e forse anche le guide più accreditate dovrebbero capirlo. Non ha più molta ragion d'essere la tendenza al cibo lussuoso e il consumatore comune, anche preparato, preferisce i piccoli locali con menu tradizionali, fatti di pochi piatti ma gustosi e in linea con i sapori della memoria.

Gli agriturismi, per esempio, almeno

quelli che rispettano i principi e le regole della qualità e della tradizione, godono ultimamente di una frequentazione maggiore dei ristoranti blasonati. Questo avviene non solo perché i prezzi sono molto più abbordabili, ma soprattutto perché il buongustaio può beneficiare di un prodotto "colto, cotto e mangiato" a km 0, con i sapori autentici di una cucina che sa interpretare giustamente la cultura della tradizione del territorio. L'obiettivo di molti cuochi che si mettono in attività è creare qualcosa di buono in piccoli ristoranti (dove

possibile), con una gestione familiare che consenta di limitare i costi di esercizio e offra prezzi contenuti.

La tendenza sembra essere quella di voler ricercare un mangiare di casa, cioè una cucina che garantisca l'eccellenza dei prodotti e l'esecuzione in linea con i sapori giusti che ognuno si aspetta di trovare.

La democratizzazione del cibo, quindi, non è soltanto la possibilità data a tutti di trovare un pasto più consono ai propri gusti; è soprattutto la scelta di locali piccoli e semplici che assicurino piatti abbordabili per il portafoglio e che abbiano i sapori in grado di appagare le proprie aspettative.

La ricerca spasmodica di suscitare emozioni sensoriali nuove e architetture improbabili per la composizione dei piatti, oggi è forse in contrasto con il desiderio di molti che si aspettano di trovare, su qualsiasi tavola, semplicemente un buon piatto.

See International Summary page 70



Quale futuro per i ristoranti?

Ordinare la cena via Internet può essere un vantaggio per il cliente e per i ristoratori, ma rischia di farci perdere quanto ci ha arricchito fino a oggi.

DI ANDREA CESARI DE MARIA
Delegato di Milano Duomo



Quando, nel lontano 1953, Orio Vergani pensò alla creazione dell'Accademia, con molte probabilità partiva dall'osservazione di uno stato di abbandono delle tradizioni regionali sulle nostre tavole, soprattutto per quanto riguardava i pubblici esercizi, con offerte raccogliatrici, improponibili e, spesso, improvvisate.

La situazione italiana di allora era tuttavia profondamente diversa da quella di oggi.

La famiglia era il fulcro di tutto, il tempo speso in cucina era considerato fondamentale per tenere unite le famiglie che si ritrovavano insieme, soprattutto la domenica. La padrona di casa si faceva un vanto di preparare piatti della tradizione, dedicando a questi tutta l'attenzione e l'esperienza che le era

stata tramandata da generazioni, e che lei stessa avrebbe provveduto a lasciare ai propri eredi.

Non era raro trovare in cucina tre generazioni, nonna e mamma, con la nipotina che, su un tavolinetto tutto suo, scimmiettava le più grandi. Ed erano racconti, tradizioni che si tenevano vive, storie di opere e giorni mai del tutto abbandonate.

Da allora tutto è cambiato: la famiglia sempre più disgregata e in crisi; i nonni non più considerati una risorsa di esperienze e saggezza ma, troppo spesso, un fardello difficile da sopportare. Esperienze che le nuove generazioni sperano di trovare su un cellulare, in *chat*, sui *social network*, sostituendo il parere semplicistico e approssimativo di un qualunque *influencer* a quello, pieno di affetto, di un nonno.

La cucina poi, con il ritrovarsi insieme attorno a un tavolo, è stata soppiantata da una sorta di *self service* a tutte le ore, in cui si arriva, si apre il frigo o si accende un forno a microonde, mettendo sotto i denti qualcosa purchessia, gli occhi fissi allo schermo di un cellulare. Dal 1953 è cambiato tutto, e ancor più velocemente sta cambiando, non solo nella famiglia e non solo in cucina, ma nell'intero panorama nazionale, nella nostra vita di ogni giorno.

Siamo passati dalle tante botteghe regionali, casalinghe, dove si andava per comperare ma anche per scambiare quattro chiacchiere, ai supermercati, poi agli ipermercati, ai centri commerciali, anonimi e impersonali, con un impatto fortissimo sulle abitudini degli italiani e sul loro modo di vivere.

Si dice che le mode nascano sulla West



Coast americana, passino alla East Coast per poi arrivare in Europa.

Il successo travolgente di Amazon, partito da Seattle sulla costa Ovest degli Stati Uniti, non fa che confermare questa affermazione. E seguire la sua storia può fornire una chiave di lettura di quanto probabilmente accadrà negli anni, o addirittura nei mesi, a seguire, nel mondo della ristorazione, molto probabilmente non indenne da questo sconvolgimento, che nessuno, pochi anni fa, avrebbe pensato capace di raggiungere tali dimensioni.

Il commercio elettronico di Amazon, nato inizialmente nell'editoria, ha poi inglobato tutte le merceologie possibili facendo del prezzo, *in primis*, e della celerità nelle consegne i fattori chiave di successo. E i ristoranti non appaiono indenni da questo genere di approccio. Se ciò si traduce in un vantaggio indubbio per il consumatore, che può ordinare tranquillamente da casa propria, a prezzi generalmente più bassi, non altrettanto si può dire per le attività commerciali e affini, che si trovano a dover comprimere il più possibile i costi per cercare di resistere a un destino che appare, quasi sempre, già segnato. Già in America, Amazon ha decretato la fine di catene di dimensioni e solidità patrimoniali ben più importanti delle nostre, figurarsi cosa accadrà, anzi sta già accadendo, in Italia.

Un cambio di abitudini epocale che, probabilmente, non lascerà indenni i ristoranti, categoria che a noi sta particolarmente a cuore, in quanto ormai ultimi custodi, o quasi, di quella tradizione che la cucina familiare, sempre più negletta, sta progressivamente abbandonando.

Sulle pubblicità televisive hanno sempre più spazio le società che si occupano di consegnare pasti a domicilio: gruppi di giovani consultano *on line* il menu, che ordinano via computer e poi si dedicano ai passatempi preferiti, senza darsi pena di cosa mettere in tavola, tanto c'è già chi sta provvedendo per loro.

Molti di noi, penso, avranno visto, seduti al tavolo di una pizzeria o di un ristorante, privilegiare i giovanotti pronti a riempire i loro contenitori da spalle per consegnare quanto ordinato in qualche parte delle nostre città.

Atteggiamento antipatico per chi è uscito di casa per cenare fuori e si vede anteporre clienti senza nome che hanno ordinato per telefono oppure su Internet. Atteggiamento, però, comprensibile se ci si mette nei panni di un ristorante attento soprattutto a far quadrare i conti.

Da un lato l'approccio tradizionale, con una struttura di costi fissi sempre e comunque penalizzante; dall'altro, qualora le consegne *on line* dovessero

prendere piede (e l'esempio Amazon è indicativo e probabilmente profetico), la possibilità, da parte di un ristorante che non veda la propria attività come una missione, di un calcolo diverso: un miglior conto economico e meno situazioni di stress, garantendo nel contempo al consumatore finale indubbi vantaggi economici.

Un bel capannone, magari in periferia, dove gli affitti sono più abbordabili, poco personale adatto a cucinare quegli ordini che arriveranno via Internet, da consegnare a chi verrà a prenderli. Niente piatti, stoviglie, bicchieri, tovaglie. In definitiva, una struttura più snella, dimensionabile a seconda della crescita che, oltretutto, potrebbe essere incrementabile migliorando l'approccio informatico, non aspettando l'arrivo di clienti magari di passaggio, ma studiando approcci di *marketing ad hoc*, sfruttando al meglio le potenzialità dei *social network*.

Un futuro improbabile? Forse nemmeno tanto, se si guarda agli avvenimenti non solo degli ultimi anni ma addirittura degli ultimi mesi.

E le nostre cucine regionali, tramandate di madre in figlia, da padre ristoratore a figlio ristoratore? Destinate a una lenta morte per asfissia?

La speranza, ultima a morire, è che questo quadro, fosco ma verosimile, sia solo un brutto sogno; che la sbronza di innovazione possa finire e che i valori della vita, quelli reali e non virtuali, possano ritrovare la loro giusta collocazione non facendoci perdere quanto, magari anche a nostra insaputa, ci ha arricchito fino a oggi.

Valori che l'Accademia ha custodito con cura, che dovrà quindi continuare a tenere vivi soprattutto perché minacciati in misura sempre più tangibile da un progresso che forse tale non è.

Non per niente Carlo Rubbia, premio Nobel per la Fisica, diceva: "Siamo su un treno che va a trecento chilometri all'ora, non sappiamo dove ci sta portando e, soprattutto, ci siamo accorti che non c'è il macchinista".

ANDREA CESARI DE MARIA

See International Summary page 70



La Grande Guerra dietro le linee

Influenza sulla società e sulla gastronomia del Veneto.

DI **GIORGIO GOLFETTI**, *CT Veneto*
E **ROBERTO ROBAZZA**, *Accademico di Treviso*



Villa Giusti del Giardino a Padova

Le Delegazioni venete, alla fine del periodo relativo alle varie commemorazioni, hanno “celebrato” un convegno organizzato per portare una loro testimonianza particolare sulla Grande Guerra, scegliendo, come sede, proprio Villa Giusti del Giardino a Padova, dove fu firmato l’armistizio.

Il motivo che ha spinto gli organizzatori a realizzare il convegno è stato la volontà “antiretorica” di individuare una prospettiva di equilibrio tra la “storia militare” e quella scritta dalla popolazione civile, attraverso la qualità del vivere e del subire un evento epocale così tragico.

Già il titolo doveva esprimere l’intendimento di uscire dal *cliché* comune di quasi tutte le rievocazioni che in questi anni si sono susseguite sull’argomento. Poche situazioni, infatti, sono meno auliche della “gastronomia di guerra” e delle condizioni generali di vita durante un conflitto.

Si è immaginato, pertanto, un momento dove stemperare l’iconografia tradizionale, quasi esclusivamente militare, senza indulgere nell’iconoclastia, e fornire una visione della Grande Guerra che, smitizzando certa retorica corrente, appunto, desse uno sguardo “dietro le linee” e mettesse adeguatamente in luce tutti quei grandi e piccoli contributi che la società, non al fronte, diede alla guerra stessa. Contributi che risultarono, peraltro, determinanti alla vittoria, tanto quanto il sacrificio di milioni di vite in prima linea.

Va dato atto ai relatori: Marco Mondini, Francesco Pietro Franchi, Mario Stramazzone e Pietro Vincenzo Fracanzani, di aver colto perfettamente lo spirito del convegno e di essere riusciti, altrettanto perfettamente, a fornire un quadro della Grande Guerra, e della sua conclusione, del tutto inusuale ma estremamente realistico e vivace, oltretutto esplicativo di una serie di fenomeni che condizio-

narono la vita della Nazione per molti decenni.

È emersa l’immagine di un Veneto autentico motore dell’Unità del Paese (aspetto mai sufficientemente evidenziato). *In primis*, per aver retto pacificamente e collaborativamente “l’invasione amica” di circa cinque milioni di soldati (su una popolazione di circa tre milioni e ottocentomila abitanti), dando luogo al primo vero fenomeno di integrazione che continuò successivamente quando, a causa delle avverse vicende belliche, una moltitudine di veneti dovette “sfolare” ed essere accolta in Emilia Romagna, Piemonte, Abruzzo, Puglia, Campania e Calabria. Vero e autentico motore di Unità anche con particolare riguardo al linguaggio: gli idiomi diversi, derivanti da caratterizzazioni storico-culturali ben distanti, vennero mediati dalla necessità e dalla volontà di convivenza e, quindi, di reciproca comprensione; mediazione che si sostanziò, per i militari di tutte le regioni che qui confluirono e per i civili che li accolsero, nell’uso di una lingua comune. Altrettanto avvenne per i veneti in tutte le regioni dove furono costretti a rifugiarsi. Va detto, con un po’ di ironia, che questa mescolanza di usi, costumi, abitudini, anche alimentari, è sicuramente servita ad arricchire tutti i soggetti coinvolti e, ai veneti, ha insegnato, inoltre, a... sbucciare le arance!

Elemento ancor più importante, è emersa l’immagine di un’Italia intera tesa nello sforzo di sostenere i soldati al fronte, con uno straordinario impegno in tutti i settori dell’industria, dalla metalmeccanica a quella alimentare-conserviera. Sforzo che si dimostrò indi-



spensabile per il raggiungimento della vittoria finale.

Tutta la popolazione civile accettò sacrifici enormi, come il “tesseramento” e il “razionamento”, che consentirono di sostenere, anche dal punto di vista alimentare, coloro che combattevano.

È risultato ben evidente come l’impegno dell’intero Paese sia stato determinante: i soldati italiani mangiavano meglio ed erano più equipaggiati degli avversari e questo è stato uno dei motivi fondamentali per raggiungere l’obiettivo della vittoria. È stato anche messo a fuoco un aspetto in genere troppo poco evidenziato e cioè il ruolo importante della donna durante tutto il periodo della guerra. La donna, oltre a quanto tradizionalmente di sua competenza, per l’intero periodo bellico si accollò, in famiglia, anche i lavori più pesanti, di solito svolti dall’uomo ora al fronte, e sostenne tutti gli ambiti dell’economia domestica fino a sostituirsi, quando necessario, perfino agli animali nei lavori dei campi.

Ecco, in conclusione, il quadro emerso dagli interventi dei relatori, un quadro ben diverso da quanto usualmente proposto secondo modelli stereotipati, ma soprattutto più vivace, più aderente alla realtà di una situazione complessa nella quale l’aspetto militare, pur importantissimo, non fu l’unico a cui riconoscere il merito dell’esito finale.

Un’ultima considerazione, attinente al

convegno, riguarda la soddisfazione per la numerosa partecipazione di Accademici, ma anche di non Accademici, il che sta a significare che si è colto l’obiettivo di far conoscere la nostra Associazione a un pubblico più vasto, attraverso le sue iniziative, purché di interesse generale. Al termine, si è potuto visitare Villa Giusti del Giardino, la cui storia è stata il-

lustrata dal professor Giambattista Lanfranchi, uno dei comproprietari, e apprezzarne gli arredi d’epoca rimasti intatti e, soprattutto, la sala con il tavolo su cui vennero firmati i vari documenti dell’armistizio.

Come di consueto, il convegno si è concluso con una riunione conviviale, il cui menu si ispirava a una cena offerta dal Re Vittorio Emanuele III a un gruppo di alti ufficiali francesi, presenti al fronte nel febbraio del 1916, naturalmente con gli opportuni adattamenti alle cotture e agli ingredienti odierni ma attenendosi alla sequenza dei piatti e alla struttura dei pranzi di quei tempi.

Il convivio ha soddisfatto in pieno le aspettative ed è stato molto apprezzato dai partecipanti, tra i quali il Vice Presidente Severino Sani, che, assieme ai Delegati veneti e al Consultore Roberto Robazza, si è complimentato con il cuoco e le brigate di cucina e di servizio per l’ottima riuscita del convivio.

**GIORGIO GOLFETTI,
ROBERTO ROBAZZA**

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademica onoraria di Napoli, **Amelia Cortese Ardias**, ha compiuto 100 anni che ha festeggiato con parenti e amici in ottima salute.*

*L’Accademico di Lariana, **Biagio Giancola**, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica l’Onorificenza dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana con la nomina a Commendatore.*

*Il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Raffaello Ragolini**, è stato confermato Segretario Generale dell’International Pasta Organisation per il quadriennio 2019-2022. Ricopre anche la carica di Segretario Generale onorario dell’Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai della Ue.*

*Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato nominato Consigliere per le Relazioni Internazionali dal Governatore del Distretto 9010 (Algeria-Marocco-Mauritania-Tunisia) del Rotary International.*



Cocco bello, cocco fresco

“Se potessi contare le stelle, allora potresti contare tutti i modi in cui ci serve l’albero di cocco” (Proverbio filippino).

DI GIANCARLO BURRI

Accademico di Padova



È tornata l'estate, e nelle spiagge assolate ecco riecheggiare i curiosi, accattivanti richiami che invitano gli accaldati bagnanti a deliziarsi (occhio alle condizioni igieniche!) con la fresca e croccante polpa della noce di cocco.

Entrata ormai nella nostra quotidianità per una lunga serie di impieghi diversi, la noce di cocco è il voluminoso frutto (botanicamente parlando, una drupa fibrosa monoseme) della *Cocos nucifera* L., una palma appartenente alla famiglia delle *Arecaceae*, tipica dei litorali di Paesi caldi e particolarmente diffusa tra il ventiduesimo parallelo Nord e il ventiduesimo parallelo Sud.

Si ritiene che la storia della pianta sia iniziata migliaia di anni fa, nelle isole del Pacifico occidentale (i fossili più antichi risalgono al Mesozoico), e la sua grande diffusione, in tutte le zone tro-

picali del mondo, prima che agli umani può essere imputata alle correnti oceaniche: le noci di cocco sono infatti in grado di germogliare anche dopo 4 mesi di immersione nell'acqua di mare, periodo in cui, galleggiando, possono percorrere fino a 5.000 km!

Furono gli esploratori europei, agli inizi del 1500, a scoprire la palma da cocco sulle coste dell'America meridionale, e furono proprio i marinai portoghesi di Vasco de Gama a battezzarne il frutto con il termine portoghese *coco* (testa, teschio o faccia di scimmia), a causa della struttura antropomorfa evocata dai tre pori germinativi (occhi) presenti sul guscio peloso.

Antonio Pigafetta, cronista di bordo di Magellano durante la spedizione nelle Filippine, nella sua *Relazione del primo viaggio intorno al mondo* (1524), decanta le noci di cocco come una vera e propria meraviglia della natura: "...Le noci di cocco sono il frutto delle palme. E come abbiamo pane e vino, olio e aceto, così ottengono tutte queste cose dagli alberi detti. Con due di queste palme, una famiglia di dieci persone può sostenersi da sola. Le palme da cocco durano per cento anni".

La palma da cocco è tra le dieci piante più importanti del nostro Pianeta per le sue molteplici utilità, dalle foglie alle gemme terminali, dal tronco alla linfa zuccherina delle infiorescenze, al guscio della noce, ma per la versatilità, in ambito nutrizionale-gastronomico, della cura personale e persino sanitario, il suo frutto costituisce un vero tesoro.

All'interno delle noci di cocco verdi, all'incirca al quinto-settimo mese di maturazione, è contenuta l'**acqua di**



cocco, un liquido trasparente e leggermente lattiginoso, con contenuto calorico intorno alle 20 kcal/100 g, buona presenza di sali minerali come potassio, manganese, magnesio e sodio, vitamina C e vitamine del gruppo B.

Grazie alla sua composizione, è in grado di ridurre la pressione sanguigna, alleviare l'acidità gastrica e migliorare la digestione, oltre a costituire un'eccellente bevanda per la reintegrazione idrico-salina al termine di un'attività sportiva intensa.

Naturalmente sterile, è considerata un valido sostituto del plasma, tanto che, durante la Seconda guerra mondiale e durante la guerra del Vietnam, veniva direttamente iniettata ai feriti quando non vi era a disposizione il siero del sangue.

È ottima consumata al naturale o in cocktail alcolici e non, o ancora congelata per sorbetti, granite e ghiaccioli.

Con un valore calorico di 350 Kcal/100 g la **polpa di cocco** utilizzata fresca a scopo alimentare (quando è ben percepibile il caratteristico aroma dovuto alla presenza del γ -nonalactone), oltre alla componente acquosa (50,9%), glucidica (9,4%), proteica (3,5%), presenta una componente lipidica (35%) prevalentemente costituita da acidi grassi saturi "a catena media" (MCT). L'impatto di questi acidi grassi sul metabolismo è decisamente migliore ri-

spetto a quello dei grassi a lunga catena, tipici degli alimenti di origine animale, in quanto vengono assorbiti più facilmente, e invece di essere depositati nel tessuto adiposo vengono trasportati direttamente al fegato per produrre energia. Diversi studi scientifici hanno dimostrato anche l'efficacia di questo tipo di grassi nell'abbassare le frazioni di colesterolo LDL (colesterolo cattivo) e di elevare i livelli di HDL (colesterolo buono).

Squisita al naturale o in macedonie, la polpa si trova anche allo stato secco, in scaglie o farina, utilizzate per preparazioni dolciarie prive di glutine o anche di secondi piatti a base di carne o di pesce (nella cucina vegana è usata per imitare la seppia e il calamaro).

Dalla spremitura della polpa, macinata e mescolata con acqua, si ottiene il **latte di cocco**, un'emulsione di acqua, proteine, oli vegetali e sali minerali come potassio, ferro, zinco e gli antiossidanti selenio e magnesio. Interessante come regolatore di sazietà, anche grazie alle fibre contenute, buon rimedio naturale contro i sintomi del reflusso gastroesofageo, il latte di cocco vanta anche proprietà lenitive, motivo per cui è indicato in caso di arrossamenti o scottature solari.

Oggi comunemente disponibile in lattine o in tetrapack, oltre che come bevanda viene usato nella preparazione

di dolci o quale sostituto della panna, non soltanto nella cucina orientale ma anche nei piatti dei più quotati chef internazionali.

Ottima, come aperitivo estivo, è la *Batida de coco*, celebre cocktail brasiliano preparato con latte di cocco e cachaca (acquavite ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero).

Dalla polpa essiccata si ottiene la copra, dalla quale si estrae, per spremitura, l'**olio di cocco**. Già evidenziato l'interessante significato metabolico degli acidi grassi presenti, vanno anche ricordate le loro proprietà virali, antibatteriche e antifungine, dovute, in particolare, gli acidi laurico e caprilico. L'olio è utilizzato tanto in cucina (la sua struttura non si modifica con la cottura né dà origine a sostanze nocive) quanto in pasticceria, oltre che essere la base di detersivi (sapone marino) e cosmetici.

Sempre a proposito dell'olio di cocco, una notizia che farà la gioia degli appassionati di insalate di riso, ma con problemi di dieta: secondo un *team* di ricercatori di Colombo, nello Sri Lanka, l'aggiunta di un po' di olio di cocco al riso, durante la cottura, e un successivo raffreddamento di 12 ore in frigo, comporterebbero quasi il dimezzamento del suo apporto calorico.

GIANCARLO BURRI

See International Summary page 70



Cocomero dissetante e salutare

Il contenuto della rossa polpa è un prezioso “scrigno” per la salute.

DI FLAVIO DUSIO

Accademico di Novara



Frutto importante e un poco “ingombrante”, date le dimensioni (sino a venti kg di peso), il cocomero era già noto presso gli Egizi, 3000 anni a.C., e traeva origine dal seme del dio Seth, come evidenziato da alcuni geroglifici.

Presso i Romani, era conosciuto come anguria (dal greco *angurion*, cetriolo). Tale termine entra nel lessico della lingua italiana in epoca bizantina, attraverso l'Esarcato di Ravenna.

Oggi, in greco moderno, *anguri* significa cetriolo.

Secondo David Livingston, famoso esploratore dell'Africa, la pianta del cocomero cresceva abbondante nel deserto del Kalahari, regno dei Boscimani, un grandioso monumento naturale a 900 metri di altitudine, il cui nome, in lingua “tswana” significa “grande sete”. In questo magico luogo,

fra Botswana, Zimbabwe, Namibia e Sud Africa, comunque crescono alberi e compaiono corsi d'acqua e il cocomero ne rappresenta una preziosa e speciale riserva.

Il nome anguria è comune in Italia settentrionale e in Sardegna; al Sud è il *mellone d'acqua*, dal francese; in Abruzzo troviamo il cetrone dal latino *citrium*; in Sardegna è noto anche come *sindria*, termine catalano di origine araba. In Liguria, *pateca*, dal portoghese, sino ai nomi più curiosi: “sarginesco” nel Salento e “zipangolo” in Calabria.

L'anguria è una pianta annuale; il frutto è una “falsa bacca” massiccia (detta peponide, appartenente alle *Cocurbitaceae*, come la zucca). Esistono più di 1.200 cultivar di anguria, con peso variabile da pochi chilogrammi al record di oltre 90 kg. La polpa si presenta con un invitante rosso “rutilante” (ma esi-

stono anche varietà gialle), il cui contenuto è un vero “scrigno” salutare. Vitamina A (carotenoide) e C (antiossidante), potassio (circa 600 mg%: 300 g del frutto coprono il fabbisogno quotidiano); utilissimo per il controllo dell'ipertensione. Il vero protagonista è il licopene, antiossidante per eccellenza, utile nella prevenzione dei tumori (prostata), naturale “spazzino” dei radicali liberi (quelli che inducono infiammazione a ogni livello). La presenza del potassio consente il controllo della

pressione arteriosa, insieme alla citrullina presente nell'albedo del frutto. Quest'ultima è un amminoacido non essenziale, il cui nome è proprio legato al cocomero (*citrullus*), indispensabile precursore di una molecola detta “arginina”. Potente dilatatore dei vasi sanguigni, tra l'altro, esercita particolari riflessi sulla “performance sessuale”.

Uno studio svolto presso l'Università texana A&M (già Agricocultural e Mechanical college), ha dimostrato infatti che il cocomero è un vero “frutto della passione”, anche se la massima concentrazione della citrullina si trova nell'albedo, cioè nella parte bianca della buccia. Asportando la polpa rossa assieme all'albedo si può ridurre il tutto in un ottimo frullato: con l'aggiunta di foglie di menta, si ottiene una squisita bevanda.

See International Summary page 70



Rosso, bianco o variegato

Il radicchio, precoce o tardivo, è un pregiato ingrediente in cucina. Protegge l'organismo e contribuisce a prevenire l'invecchiamento.

DI PUBLIO VIOLA

Delegato di Roma Appia

Il radicchio, il cui nome scientifico è *Chicorium intybus* (Linneo), è un ortaggio da foglie, appartenente alla famiglia delle Compositae, gruppo delle cicorie.

Si distinguono diverse forme colturali di una medesima pianta in base alla forma, che si presenta come un fusto rigido e ramificato; al diverso colore, che, a seconda delle varietà, può essere rosso, bianco o variegato; ma anche all'epoca della raccolta, che può essere precoce o tardiva.

Si ritiene che l'ortaggio sia di origine orientale, e, secondo alcuni storici, sarebbe stato introdotto in Italia nel XV secolo nella Repubblica di Venezia e coltivato per la prima volta nella provincia di Treviso. Esistono comunque

notizie fornite dal naturalista romano Plinio, che farebbero risalire la sua conoscenza ad almeno duemila anni orsono, notizie le quali riferiscono che Greci e Romani lo raccoglievano dalla flora selvatica, ma lo avrebbero anche coltivato nei loro orti.

Le forme colturali descritte da Plinio si sono con il tempo modificate, e in particolare nella Repubblica di Venezia, attraverso una lunga serie di generazioni di orticoltori. La coltivazione è andata gradualmente migliorando orientandosi sempre più verso le foglie, trasformandone la grandezza e la colorazione, senza trascurare le radici che, ingrossate e carnose, assumono una loro propria importanza alimentare. Attualmente, la produzione del radic-

chio si è diffusa in molte parti del nostro Paese anche perché le esigenze richieste dal clima e dal terreno, per la sua agricoltura, non sono molte, purché venga rispettata un'adeguata concimazione. Si tratta, infatti, di piante rustiche, facilmente coltivabili, pochissimo sensibili sia al caldo sia al freddo, di cui esistono numerose varietà colturali accomunate sotto il medesimo nome, tra le quali, in particolare, ricordiamo il ben conosciuto radicchio rosso di Treviso. Di forma allungata con nervature bianche, è questo l'unico ortaggio che può crescere e maturare in acqua, che presenta un sapore particolarmente gradevole, considerato oggi come il più pregiato e il più rinomato radicchio del mondo. Possiede un sapore ama-





rognolo, ma che masticandolo diventa dolce. Il suo valore gastronomico è collegato, comunque, al periodo in cui si raccoglie che ne modifica alcune caratteristiche organolettiche. In particolare, il precoce è caratterizzato da un sapore particolarmente dolce, mentre il tardivo ha un retrogusto amaro.

Il radicchio rosso di Treviso, con il procedere del tempo, per opera dei suoi produttori è divenuto oggi un ortaggio pregiato caratteristico: ha subito una particolare tecnica di imbianchimento che gli conferisce un sapore molto gradevole, moderatamente amaro, supportato da una struttura croccante che consente di adattarsi a numerose preparazioni culinarie.

Oltre al radicchio rosso di Treviso, devono essere ricordati anche il radicchio di Chioggia, di forma rotondeggiante, uno dei più consumati in Italia, così come il radicchio variegato di Castelfranco, di forma arricciata, con foglie variamente colorate, e il radicchio di Verona, allungato e compatto, che

costituisce la varietà più amara, usato per pietanza cotte.

L'ortaggio è facilmente digeribile e presenta numerose proprietà salutari, in particolare depurative. Grazie alla presenza delle sostanze amare, oltre al contenuto in acqua e ad altri componenti tra i quali le fibre, esercita un'azione protettiva sul fegato, favorendo la produzione della bile e, quindi, la digestione gastrica e il buon funzionamento dell'intestino, prevenendo, per la presenza delle fibre, la comparsa della diverticolosi e i tumori del colon.

L'apporto energetico è modesto, corrispondente a 15 calorie per 100 grammi, ma presenta un notevole valore nutrizionale per il buon contenuto di vitamina C, che potenzia le difese immunitarie, di acido folico che stimola la produzione dei globuli rossi, e di sali minerali, in particolare di potassio di cui è notevolmente ricco. Infine, va rilevato che le sue foglie contengono numerosi agenti antiossidanti in grado di combattere i radicali liberi, proteg-

gendo l'organismo contro le malattie e contribuendo a prevenire il processo di invecchiamento. Da molti studiosi gli viene anche attribuita un'attività ipocolesterolemizzante.

Molto versatile in cucina, è particolarmente indicato per chi ama i sapori lievemente amari. Viene considerato ideale per chi predilige le torte salate, come la pizza con radicchio rosso e salame piccante, il risotto alla trevisana, i cannelloni al radicchio con bacon e trito alla nocciola e i tortelloni al radicchio in vellutata di cannellini, ma esistono numerose ricette per altre indicazioni gastronomiche. È anche ottimo contorno, con scalogno al blue e noci, squisite le frittatine di rosso tardivo, le crespelle di gorgonzola e radicchio, la fonduta di montasio e il rosso tardivo pasticcato al forno.

Le ricette sono molto conosciute e spesso sono caratteristiche di una particolare cucina regionale o di un particolare ristorante.

Fra le tante esistenti, vorrei qui ricordare la ricetta di un noto ristorante di Milano che descrive "Il radicchio alla besciamella", per il quale si raccomanda di "lavare bene il radicchio, asciugandolo poi in un canovaccio, per essere quindi tagliato a metà, senza radice, ed essere poi disposto a strati, coperti di besciamella, in un tegame, fino a riempirlo. Si mette quindi nel forno lasciandolo cuocere a fuoco moderato finché la besciamella sia rosolata". A questo punto si ritira dal forno e si serve caldo.

In conclusione, possiamo affermare che il radicchio è un alleato prezioso per la cucina di cui migliora i sapori, ma è anche un alleato per la nostra salute.

Un consiglio pratico per mantenere una corretta conservazione del radicchio: poiché è facilmente sensibile alle alte temperature, le quali lo rendono più facilmente deteriorabile, è meglio tenerlo nel frigorifero. Una volta prelevato dal frigo è consigliabile tenere per mezz'ora le foglie intere in acqua fredda, in modo da far loro riacquistare turgore e fragranza.

See International Summary page 70



Il raviolo caprese

Come tutti i suoi confratelli sparsi per la Nazione, obbedisce al criterio generale della morbidezza.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri

Dove, quando e come nasce lo squisito raviolo caprese? Presi da tanta bontà e all'ombra dei faraglioni, c'è chi afferma che Venere sia nata da un raviolo, e non da una conchiglia, altrimenti al meglio sarebbe stata una vongola, al peggio una cozza. Invece è una forma squisita, morbida, tondeggiante e sensuale. La dea dell'amore. Botticelli, quando la dipinse alla nascita, le modellò quel piccolo ventre tondeggiante e morbido di chi ha appena finito di gustarne un paio di dozzine. E diciamo la verità, anche se i moralisti affermano che poggi su una *coquille Saint Jacques*, conchiglia di San Giacomo, o "cappasanta", somiglia molto di più a un raviolo mal serrato da inesperta mano e apertosi nel ribollire delle

acque, che offre le sue delizie allo sguardo e al labbro avido del *gourmet*.

Ora parliamo seriamente: non esiste un inventore baciato dalla grazia che, in un'alba piena di luce, "vede" e detta la ricetta di un nuovo piatto. Piuttosto è possibile che due o tre cuochi, ma ancora più facilmente che una mezza dozzina di massaie, che, si sa, di solito si scambiano con sadica gioia false informazioni, perfidi consigli e critiche malevole con estrema disinvoltura, arrivino, nonostante tutto e contemporaneamente, alla stessa ricetta o a preparazioni molto simili. In che modo? Per rispondere a questa domanda occorre rifarsi a Bacone, e ai suoi scritti sulla "teoria sociale della scoperta gastronomica" fondata su cinque elemen-





ti. I primi quattro sono “la crescente accumulazione della conoscenza; la pressoché ininterrotta interazione sociale tra uomini e donne di cucina; l’uso metodico di procedure di utilizzo degli alimenti a disposizione, unito al disperato bisogno delle massaie di preparare qualcosa di nuovo” per non essere afflitte da commensali annoiati o per non martoriarsi da sole in una pedissequa reiterazione di gesti consueti. Il quinto considera tutte le innovazioni, tecniche e scientifiche “figlie del loro tempo”, riconoscendo al proprio tempo il ruolo del più grande, seppur involontario, innovatore.

Anche per il raviolo, la storia non cambia. Nonostante una sua ricetta compaia per la prima volta nel manoscritto Buhler nella prima metà del XIV secolo, se ne hanno notizie in Liguria almeno due secoli prima. I primi ravioli, liguri, si fanno risalire al 1200 e prendono, secondo alcuni, nome da una famiglia di onesti trattori di Gavi, i Raviolo, appunto.

Da quel momento in poi, tutti i sacri testi di cucina, dal Messisbugo e dallo Scappi, al Panunto, al Cervio e su fino ai giorni nostri, di ricette di ravioli ne presentano almeno tre o quattro ognuno. Quasi tutti contengono carni, fegato, prosciutto, formaggi, uova e spezie, racchiusi in un involucri di pasta all’uovo, “sottile come quella delle tagliatelle”, e quando non spolverizzati di zucchero e cannella, conditi con burro e sughi di carne. Vero è che il pomodoro è ancora di là da venire.

Quando si è in periodo di Quaresima, alle carni si sostituiscono le verdure,

spinaci e bietole, talvolta borragine, ma con scarso entusiasmo. Avvicinandoci ai nostri giorni, notiamo sempre più che ravioli, agnolotti, tortelli, tortellini e le paste imbottite in genere, sono, per lo più, appannaggio delle cucine centro-settentrionali, mentre spariscono quasi completamente da quelle meridionali e insulari.

Il raviolo caprese, come tutti i suoi confratelli sparsi per la Nazione, obbedisce al criterio generale della morbidezza. Predominante, al suo interno, la presenza di formaggio fresco, ossia di quella caciottella che Gabriele D’Annunzio definì “candido, tenero, umido formaggio che serba la più fresca verginità del latte sotto la sua buccia”, di uova e parmigiano, anche se sarei più propenso a pensare che in origine si trattasse di un caciocavallo stagionato o di una scamorza secca grattugiata, dato che buona parte dei rifornimenti, tradizionalmente, proveniva da Sorrento, più vicina e più in “favore di mare” se mi perdonate l’espressione.

Quand’è che fa la sua comparsa ufficiale, per la prima volta, il raviolo caprese? La sera del 10 luglio 1922, alle 19 precise - come recitava l’invito - nei saloni dell’Hotel Quisisana, fu offerta dal Comune di Capri ai convenuti al convegno sul paesaggio siffatto menu: ravioli capriotti, pollo alla cacciatora, caciotta fresca, spumone del bel paese, frutta varia, taralli, biscotti di grano e lupini, e vino di Capri bianco e rosso, “naturalmente”.

Il raviolo, dunque, apre i festeggiamenti, e viene presentato senza esitazione alcuna come “capriota”. Il che sta a si-

gnificare che comincia ad affermarsi proprio in quegli anni e non prima: viene presentato un po’ per orgoglio campanilistico e un poco come novità. Alcune considerazioni: si utilizza la caciottina fresca di Sorrento, ottenuta da latte e caglio bovino. Magari all’inizio del secolo si produceva pure a Capri, ma dall’isola l’ultima mucca è espatriata negli anni Sessanta. Comunque fin qui tutto bene. Dove potrebbero sorgere dubbi è sull’uso del parmigiano, certamente tra i formaggi più pregiati ma anche più costosi. Perché spendere tanto quando dalla penisola sorrentina arrivavano squisite scamorze, caciocavalli e provoloni del monaco? Ma come mi è stato giustamente fatto notare, il raviolo non si inserisce banalmente nel menu settimanale, ma appartiene alla cucina delle feste, delle occasioni, dei compleanni e anniversari.

Comunque, la ricetta più vecchia, antica sarebbe dire troppo, sulla quale ho messo le mani, non l’ha scritta una caprese, bensì un’inglese, e per la precisione quella Elizabeth David, bellissima donna e cuoca, che fece opera di diffusione nei Paesi anglosassoni della cucina italiana e francese, amica di Norman Douglas, la quale, nel suo *Italian Food*, 1954, la presenta in questo modo: “La ricetta è quella usata da Antonio, che cucinava per Norman Douglas. Edwin Cerio, lo scrittore caprese, una volta mi disse che l’unica erba nel ripieno doveva essere la maggiorana, e che aggiungerci anche il basilico era ‘un’abitudine forestiera’. Per la pasta indicava 60 g di burro per un quarto di farina e quasi la stessa quantità d’acqua bollente, e raccomandava di non dimenticare il sale. Per il ripieno, 120 g di parmigiano e 180 di caciotta di pecora, precisando che c’è una qualità con latte di capra, una tazza di latte (225), tre uova, pepe, noce moscata e sia basilico o maggiorana, o entrambi. Li condisce con burro e parmigiano ma concede che possano essere consumati anche in brodo di pollo o carne (*they make a delicious soup*) e suggerisce addirittura di friggerli in olio d’oliva e servirli bollenti assieme agli aperitivi”.

See International Summary page 70



Lo zafferano di Cleopatra

Sembra che la regina egiziana lo adoperasse per dare un colore particolare alla sua pelle.

DI NICOLA BARBERA

Accademico di Milano Duomo

Lo zafferano (*Crocus sativus*) è una piantina della famiglia delle *Iridacee* costituita da un bulbo perenne ipogeo (sotterraneo) di forma ovale, con l'inflorescenza epigea, formata da un unico fiore con petali di colore violetto. Al centro vi sono gli stammi di colore giallo e lunghi pistilli di un rosso acceso (l'unica parte dello zafferano a essere utilizzata in cucina).

Il nome deriva dall'arabo *za-faran* cioè giallo. Si ritiene che le origini dello zafferano siano medio-orientali: l'antica Persia, oggi Iran.

Una testimonianza sullo zafferano, utilizzato solo a fini decorativi, è stata rinvenuta in un affresco a Cnosso, antica città nell'isola di Creta. Come ingrediente culinario è invece citato da Apicio nella sua raccolta *De re coquinaria*. La prima stesura scientifica sullo zafferano è del francese Pitton de Tournefort, alla fine del 1600 e ripresa, un secolo dopo, da Linneo, nelle sue *Institutiones Herbariae*.

Si narra che, in Italia, alcuni bulbi di zafferano furono portati, nel XIII secolo, nascosti in un ombrello, da un monaco abruzzese di ritorno dalla Spagna, dove aveva fatto parte dell'Inquisizione: egli li piantò nell'altopiano abruzzese di Navelli, dove viene prodotto ancora lo zafferano della migliore qualità.

Secondo la mitologia greca, lo zafferano nacque dall'amore di Croco (un bellissimo giovane) per la ninfa Smilace, amore non gradito agli dei che trasformarono il ragazzo in un fiore, che ha appunto questo nome.

Dopo un periodo di grande prosperità,



per lo zafferano iniziò un lungo declino, dovuto alla concomitanza di due fattori: lo spopolamento delle campagne nei due dopoguerra e la concorrenza di prodotti meno costosi, anche se di qualità inferiore a quello italiano, come lo zafferano spagnolo o addirittura mescolato con prodotti diversi come la curcuma.

Dopo un graduale ricupero, nel 1971, un gruppo di coltivatori di Navelli riuscì a portare lo zafferano all'antico prestigio, fino a ottenere, nel 2005, per quello dell'Aquila, il riconoscimento Dop.

Con il nostro clima, il mese ideale per piantare i bulbi è settembre, perché prima il terriccio è arido e gli insetti indesiderati sono particolarmente attivi. I bulbi vanno piantati a 20-30 centimetri di profondità e la fioritura, e quindi la raccolta, fatta rigorosamente a mano e di mattina presto o prima del tramonto, cioè prima che i fiori si schiudano, avviene tra ottobre e novembre e dura circa una ventina di giorni. Ogni anno i bulbi raddoppiano di numero,

ma essi possono "tornare" sullo stesso terreno solo dopo 6-8 anni. Ogni fiore ha tre pistilli che vanno poi essiccati e sterilizzati in forno, a 40 °C. Per ottenere un chilogrammo di zafferano secco, occorrono dai 150.000 ai 200.000 fiori e circa 500 ore di lavoro. Il prezzo di un grammo di questo "oro rosso" (unico vegetale a competere in valore con l'oro) è di 15-20 euro. Per insaporire una pietanza, tuttavia, ne basta pochissimo e va aggiunto soltanto prima di togliere il cibo dal fuoco, perché lo zafferano è

termolabile.

Oltre che in cucina, è utilizzato come digestivo nei "Fernet" e in cosmesi di eccellenza (si narra che lo adoperasse Cleopatra per dare un colore particolare alla sua pelle) per le sue proprietà antiossidanti e anti invecchiamento della pelle.

In Italia, lo zafferano è associato al risotto alla milanese (impreziosito, alcuni anni fa da Gualtiero Marchesi, con una sottilissima foglia d'oro commestibile). Probabilmente è solo una leggenda che il suo utilizzo, a Milano, sia nato per la distrazione di un maestro fiammingo: mentre egli lavorava alle vetrate colorate del Duomo, un colore a base di zafferano cadde involontariamente nella sua zuppa.

Certo è, invece, che, circa ottanta anni fa, Gianni Mangini fondò a Milano la Società omonima per la vendita di zafferano, caratterizzata, nel logo, da Tre Cuochi in fila: un europeo, un cinese e un africano.

See International Summary page 70



Educazione al cibo

Un efficace spot del Ministero delle Politiche Agricole invita i ragazzi a mangiare frutta e verdura.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Se ne fa un gran parlare, ma, come sempre, valgono i proverbi, espressione di saggezza popolare e ai quali il palermitano Riccardo Monastero, morto da poco, docente universitario di Ingegneria meccanica e studioso delle tradizioni, ha dedicato a Palermo tre bellissimi volumi (ed. Moichani). Nel nostro caso, appunto per l'educazione al cibo, vale più che mai il "Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare". Tanti segnali spingono alla percezione che non vi sia stata, oppure sia agli sgoccioli, la sinergia educativa tra scuola e famiglia. È un'amara valutazione che riguarda l'applicazione nello studio e la reciproca disponibilità a proficue integrazioni tra l'una e l'altra, ovviamente a vantaggio di bambini, ado-

scenti, giovani, tutti sulla rampa di lancio della modernità che viaggia con velocità sempre maggiori.

Infatti, bisogna invogliare i bambini a mangiare meglio, già prima di arrivare ai banchi di scuola.

L'alimentazione deve essere ancor più materia di analitici approfondimenti nei programmi di studio e nei menu delle mense scolastiche per le quali, peraltro, in Italia, le pubbliche amministrazioni spendono ingenti somme di denaro. E dev'essere campo d'azione a casa e a scuola per i più piccoli, che in grande numero rifiutano frutta e verdura e, ostinati, perpetuano negli anni questo capriccio stupido e dannoso per la salute.

Un plauso merita un efficace spot tele-





Un frame dello spot del Mipaaf



visivo di 2 minuti, commissionato dal nostro Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari per l'anno scolastico 2018-2019, nel quale cartoon, fra i quali un finocchio, dicono "Ciao, mangiare frutta e verdura è importante, un tesoro di sostanze preziose, acqua, vitamine, minerali e fibre". Vi si elencano altri aspetti importanti come "l'agricoltura, un sapore antico", la tutela della biodiversità, il rispetto dell'ambiente, l'attenzione alla qualità, i prodotti delle proprie regioni, la stagionalità. "Coltiviamo un orto a scuola" (ve ne sono non soltanto in Italia). Lo spot si conclude con "Buon appetito!".

È l'occasione per disapprovare una volta di più la cucina cosiddetta sbrigativa, a base di surgelati, precotti, panatine varie che irrompono a vagoni nelle case e nelle mense di scuole, ospedali, aziende. Sappiamo bene che sull'altare della fretta si attenta alla cultura alimentare e all'integrità del desco familiare, che pure è strumento e al tempo stesso veicolo di amore. Personalmente, per scelta democratica e liberale, non partecipo ai plotoni di esecuzione schierati disgustati contro hamburger e simili. E mi sembrano non prive di esagerazione le sentenze di condanna del "cibo spazzatura". Meri-

ta però una citazione Gennaro Esposito, lo chef di Vico Equense, il quale recentemente ha dichiarato a D di "la Repubblica": "La cuoca della scuola un tempo era come una mamma". Niente a che vedere con i 180 bambini intossicati mesi fa a Pescara, in una mensa scolastica! E proprio per l'eccellenza delle mense 51 Comuni italiani si sono consorziati (altri vanno aggiungendosi) ed è stato costituito un Osservatorio destinato a essere una vera e propria sentinella contro inadeguatezze e irregolarità.

Sono tantissime le ricette di successo che possono persuadere a mangiare zuppe, erbe, asparagi, finocchi selvatici, radicchio, e tante altre verdure, così come dolcetti, cioccolatini, gelati fatti in casa per imparare ad apprezzare la frutta. Certo le mamme e le mogli che hanno la fortuna di avere un'occupazione oltre al ruolo, faticoso ma importante, di "regina della casa", debbono sforzarsi e stancarsi ancora di più. Ma le loro metà e i figli possono collaborare.

ANTONIO RAVITÀ

See International Summary page 70

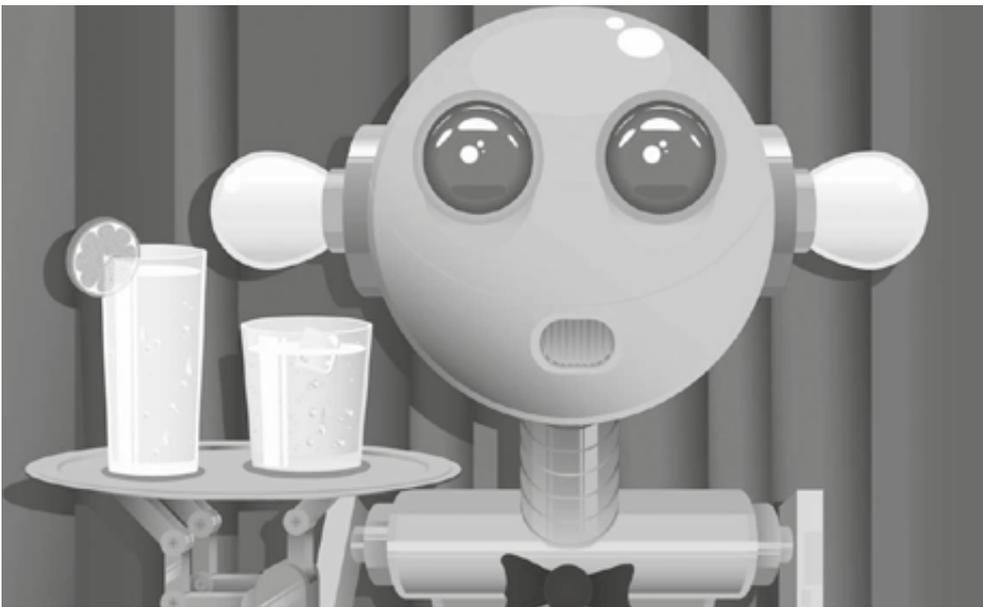




Innovazione e formazione

Trasformare quello che per i più è un lavoro in una vera e propria professione, formando “dottori enogastronomi”.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



In campo gastronomico, in Italia in particolare, la tradizione è la base, ma, oggi, ciò che va potenziata è “l’innovazione”, poiché, notoriamente, si parte dal passato per creare il futuro. L’economia mondiale sta diventando sempre più virtuale, digitalizzata e tecnologica e tutte le professioni richiedono specializzazione e ricerca. Nell’arte culinaria non c’è dubbio che sono numerosissimi i campi da approfondire, partendo dall’importanza delle materie prime che devono sempre essere di alta qualità e freschezza e ciò dipende anche dai nostri agricoltori, sempre più giovani, preparati e portati al biologico (anche per moda). Si spazia, poi, nelle apparecchiature innovative usate oggi in cucina, sia per il congelamento ultrarapido degli alimenti sia per la cottura lenta, specie per la carne che resta, così, tenera e

conserva le proteine e le proprie qualità organolettiche (vedi la diffusione nei menu del guanciale di vitello). Stanno tuttavia prendendo sempre più piede le tecnologie digitali. Oggi, via WhatsApp, si riducono gli spazi di cantina (a Hong Kong, nel proprio ristorante “Ottoemezzo”, un noto chef bergamasco tristellato, che lo gestisce da dieci anni, ha duemila etichette sulla sua carta dei vini, ma nella sua piccola cantina ne ha solo duecento, le più richieste, poiché, in pochi minuti, in contatto con gli importatori, riceve qualsivoglia vino prodotto in Francia o in California, o in Perù; idem per i tartufi o per le più costose ghiottonerie italiane e straniere, poiché con lo stesso sistema tiene continui contatti con i produttori). L’innovazione riguarderà non solo gli spazi e la cucina, ma anche l’arreda-

mento della sala, il ricevimento e il servizio. Sono già in via di realizzazione, per esempio, tavoli interattivi e cibersicuri dai quali, stando seduti, i clienti potranno ordinare i piatti, le bevande e formulare qualsiasi altra richiesta e magari veder arrivare in pochi minuti, per essere serviti, un cortese e lindo robot dalla voce chiara e squillante che saluta e ringrazia e, se interpellato, porta il conto, chiama un taxi e risponde alle domande più usuali: pensate che risparmio di tempo e di personale!

Intendiamoci; non siamo su Marte, poiché un robottino del genere si può già incontrare in

un grande albergo sul Garda: quando entrate vi dà il benvenuto, vi informa sugli orari della colazione e fornisce vari dettagli su orari degli aerei e dei treni.

C’è, poi, una “pasticceria” con sede a Milano, con una lista di ben oltre cinquecento tipi di torte, pasticcini, biscotti, dolci anche al cucchiaino che, presentando le proprie produzioni a colori ed elencandone per ciascuna prezzo, forma, varietà, peso, calorie, ingredienti e tempi di consegna, vende, sempre via WhatsApp, in tutto il mondo tramite la “vendita condivisa” per varie centinaia di migliaia di euro l’anno. L’azienda è di un manager che chiamare “pasticchiere” sarebbe proprio riduttivo.

Sin qui abbiamo accennato “à vol d’oiseau” all’innovazione, ma, come si può ben immaginare, ci sono tanti altri



campi da trattare: per esempio un signore di mia conoscenza, che è in contatto con oltre 800 produttori di leccornie culinarie, partendo dai tartufi, per arrivare alle cavallette e alle lumache, ha aperto sei locali a Taiwan e contatta anche personalmente, in tutto il mondo, i suoi fornitori e solo nei suoi locali si potrà trovare il pesto ligure con i pinoli; in quello che troviamo nei supermercati non ci sono mai i pinoli, bensì gli anacardi che costano un quinto, ma non hanno sapore di pino.

Passiamo, però, a questo punto “alla formazione”. Partiamo dal turismo. Forse non tutti sanno che è il turismo enogastronomico, in Europa, a spingere una persona a visitare l'Italia nel 37% dei casi; ma in Cina, per esempio, è il 70% dei turisti che visita un Paese at-

tratto dalla sua cucina. Questi dati provengono dal Centro Studi per il turismo dell'Università di Bergamo.

In Italia esistono ben 400 Istituti alberghieri e scuole di alta cucina. Quelli statali, che garantiscono comunque al 77% dei diplomati un'assunzione, difettano in campo della ricchezza di *stage*, poiché sono pochi e brevi, e quelli privati, purtroppo, con la consulenza di chef che hanno stancato con la loro continua presenza in televisione, sono carissimi.

Che parta, allora e finalmente, la nuova “Facoltà universitaria di enogastronomia e accoglienza” che fornisca agli studenti sufficienti garanzie di tirocinio nei grandi ristoranti, divenuti ormai vere e proprie aziende: nelle industrie di pentole, in quelle alimentari, nelle

cantine ove si pratica l'enoturismo, nei caseifici e in tutti quei luoghi ove si parla di cultura della tavola. È necessario, insomma, trasformare quello che per i più è un lavoro in una vera e propria “professione”. In tal modo, finalmente, i Dottori enogastronomi e in accoglienza non verranno più chiamati con termini francesi, inglesi e stranieri; chiamiamoli “maestri” e facciamoli specializzare in vini, in formaggi, in superalcolici, in birra, in olio, in pane, in acque, in grappa.

Quando avremo, fra qualche anno, molti di questi Dottori laureati, vedrete che, con il turismo enogastronomico digitalizzato, ci guadagnerà anche il nostro PIL; o almeno così penso io.

LUCIO PIOMBI

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.



Meno prodotto allo stesso prezzo

Le confezioni alimentari hanno peso inferiore ma costano come prima.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

L'acquirente affaccendato nel riempire il carrello del supermercato non si accorge che i vari prodotti che sta acquistando si "rimpiccioliscono" sempre di più. Per esempio, le confezioni dei prodotti passano da 500 g a 450; il numero dei biscotti nel pacchetto diminuisce e via di seguito. La circostanza non è molto evidente per il consumatore non attento e anche le aziende non la rendono esplicita. Così l'aumento del prezzo è ben nascosto e acquistiamo meno prodotto spendendo la stessa cifra di prima.

In Inghilterra tale furbizia è stata evidenziata sulla stampa. Infatti, sono stati i giornali britannici a parlare per primi del fenomeno, battezzandolo *shrinkflation*, termine che deriva dalla fusione di *shrinkage* (contrazione) e *inflation* (rincarare) e sta a indicare proprio quel processo attraverso cui vengono ridotte le dimensioni dei prodotti di largo consumo mantenendo sostanzialmente i prezzi invariati se non aumentandoli.

Le aziende difendono il loro *packaging*, asserendo che sta cambiando lo stile di vita e bisogna adeguarsi alle esigenze dei *single*, alla necessità di evitare sprechi, e così via. Non è sbagliato, tuttavia, pensare che ci siano più valide ragioni di "far cassa".

Anche l'Istat si è interessato di studiare la situazione in Italia e, nel periodo dal 2012 al 2017, ha registrato più di settemila casi nelle confezioni in vendita al supermercato, con undici classi di prodotto interessate dal fenomeno. Tra queste, le più importanti sono: zuccheri, dolci, cioccolato, miele e soprattutto pane e cereali. Bibite, succhi di frutta, latte, formaggi sono altre categorie cui prestare attenzione. Manca, da noi, un monitoraggio costante di questo fenomeno, solo l'Unione Nazionale Consumatori ha proposto di mettere a sistema controlli periodici sulle confezioni, sul loro contenuto e sui relativi prezzi.

LE INSIDIE DELLE BEVANDE ENERGETICHE

Tanti anni fa, quando le mamme vedevano i loro ragazzi deperiti preparavano uno zabaione casalingo con tuorlo d'uovo e Marsala per "tirarli su". Ora i giovani bevono con entusiasmo le bevande energetiche, chiamate *Energy drink*, che contengono sostanze stimolanti, principalmente glucosio, caffeina, taurina, e vitamine del gruppo B, destinate a fornire energia. Mentre crolla il consumo delle altre bevande gassate, continua

a crescere la vendita delle *Energy drink*, il cui consumo, secondo i nutrizionisti, dovrebbe essere sconsigliato soprattutto agli adolescenti.

Il fenomeno è mondiale, tanto da preoccupare gli enti nazionali preposti alla tutela del consumatore. Un esempio è dato da un accurato studio dell'Università canadese di Waterloo, nell'Ontario, che ha intervistato più di duemila giovani, di età compresa tra i dodici e i ventiquattro anni, consumatori abituali di queste bevande energetiche. Oltre la metà di essi ha sofferto effetti collaterali non trascurabili. Il 24,7% ha dichiarato di aver avuto il battito cardiaco accelerato; il 24,1% difficoltà nel dormire e il 18,3% mal di testa. E ancora: il 5,1% ha sofferto di nausea, vomito o diarrea, il 5% ha dovuto richiedere assistenza medica, il 3,6% ha riferito di aver avuto dolori toracici e lo 0,2% di avere avuto convulsioni. Tali effetti sono ancora più rilevanti se si assume la bevanda assieme ad alcolici. Questo avviene nei giovani che desiderano bere una bevanda che abbia effetti euforizzanti e che non stordisca. Il rischio potrebbe quindi divenire più rilevante perché, non avvertendo i sintomi dell'ebbrezza, si continua a bere.

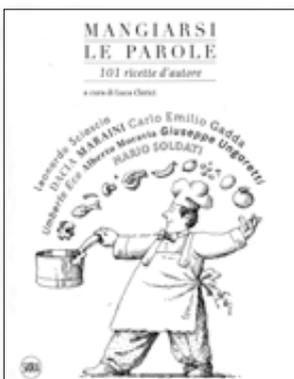
La vendita di tali prodotti è stata vietata per diversi anni in alcune Nazioni europee (Francia, Norvegia e Danimarca) ed è stata messa in discussione anche negli USA. Il consumo delle *Energy drink* è sapientemente stimolato anche da un *marketing* seducente nei messaggi e nel *packaging*, e i giovani sono convinti di bere una semplice bevanda che non nasconde insidie per la salute se consumata con continuità e senza limite.

**MANGIARSI LE PAROLE****101 ricette d'autore**

a cura di Luca Clerici

Skira editore spa - Milano
www.skira.net
€ 29,00

Godibile, interessante e sofisticato, il bel volume che accompagna il lettore in uno straordinario viaggio tra gastronomia e letteratura. Un modo molto elegante e originale di presentare più di 100 ricette di scrittori italiani del Novecento, senza che il libro sembri un ricettario. È piuttosto un'antologia di testi rari e, a volte, sconosciuti, in cui noti autori, tra i quali Deledda, Boito, Sciascia, Moravia, Ungaretti (e si potrebbe continuare a lungo), "raccontano", in prosa o in poesia, una loro ricetta per cucinare "piatti tradizionali, a volte nuovi, a volte improbabili e perciò divertenti". Il volume è diviso in due serie di menu: alla carta e a tema, entrambe suddivise, a loro volta, in sette sezioni ciascuna. Nessun timore! Se la struttura sembra complessa, la lettura è facile, agile e divertente e si completa anche con alcuni inediti di argomento culinario - racconto, ricordo, divagazione - firmati da scrittori contemporanei. Il libro, che riserva al lettore non poche sorprese, rientra in un progetto, che porta lo stesso titolo, nato nel 2013 nell'ambito delle attività di ricerca promosse dall'Università degli studi di Milano.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione Alto Mantovano e Garda Bresciano

"Il gioco dell'erba amara... a partire dal Tortello Amaro di Castel Goffredo"
di Paolo Poletini e Luciana Corresini
(Mantova: Corraini edizioni, 2012)

Daniela Carlotto - Accademica Alto Vicentino

"Novecento in cucina. Bibliografia gastronomica italiana 1900-1950"
di Maria Paola Moroni Salvatori
(Bologna: Edizioni Pendragon, 2014)
"Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari"
di Agnese Portincasa
(Bologna: Edizioni Pendragon, 2016)

Elisabetta Cocito - Segretario Centro Studi "Franco Marenghi"

"L'albero di Hugo. Ragionando di Cibo"
di Elisabetta Cocito
(Trofarello: Kemet Edizioni, 2018)
"Menu delle Montagne"
a cura di Aldo Audisio
(Scarmagno: Priuli & Verlucca editori, 2018)

Santa Di Salvo - Consulatore Napoli-Capri

"La cucina salvavita"
di Santa Di Salvo e Cesare Gridelli
(Milano: Gribaudo, 2017)

Francesco Donati - Accademico Ravenna-Romea

"Voci del silenzio. Contadini romagnoli in anni di restaurazione"
di Francesco Donati
(Cesena: Il Ponte Vecchio, 2017)

Giovanni Foschini - Accademico Ravenna-Romea

"Racconti di Cucina" di Giovanni Foschini
(Ravenna: Edizioni Mistral, 2017)

Renzo Pellati - Accademico Torino

"La storia di ciò che mangiamo"
di Renzo Pellati
(Torino: Piazza editore, 2015)

Massimo Percotto - Delegato Udine

"La cucina di Gina Marpillero. Ricette ritrovate"
a cura di Caterina e Fabiano Zaina
(Udine: Società Filologica Friulana, 2018)

Piero Rasia - Consulatore-Segretario Alto Vicentino

"Il Pasticcere del Re" di Anthony Capella
(Vicenza: Neri Pozza editore, 2013)

Delegazione di Trapani

"Mandorle Amare. Una storia tra ricordi e ricette" di Mary Taylor Simeti e Maria Grammatico
(Palermo: Dario Flaccovio Editore, 2017)

Giorgio Viel - Vice Delegato Pordenone

"Un cammino Gastronomico lungo 50 anni"
a cura di Giorgio Viel e Erica Martin
(Pordenone: s.e, 2017)

Roberto Zottar - Delegato Gorizia

"Dal latte alla tavola. Tradizioni ed eccellenze di un territorio di confine"
a cura di Giorgio Rizzato e Roberto Zottar
(Cormons: Poligrafiche San Marco, 2018)

Roberto Zuccato - Accademico Alto Vicentino

"Non tutto fa brodo" di Marino Niola
(Bologna: Il Mulino, 2012)

DeA Planeta Libri

"Aglia, Olio e Assassino"
di Pino Imperatore
(Milano: DeA Planeta Libri, 2018)



PIEMONTE

BIELLA

APPUNTAMENTO CON LE ERBETTE

Quasi tutti i paesi del Biellese dedicano alcune cene alle erbe selvatiche primaverili. Uno di questi appuntamenti è organizzato dalla Pro Loco di Callabiana, nata nel 1974, che vanta un folto gruppo di volontari appassionati delle tradizioni del territorio e volenterosi nel tramandarle e valorizzarle. La Delegazione, tramite l'Accademico Giovanni Bonino, è stata ospitata nella sede invernale per un convivio esclusivo, basato sullo spirito di condivisione, collaborazione e amicizia.

L'occasione è sorta per festeggiare i 25 anni di appartenenza accademica di Sandro Trabaldo Togna. I numerosi ospiti hanno anche ricevuto un opuscolo, preparato dai volontari, sulle erbe più comuni e con alcune interessanti ricette. Hanno degustato piatti a base di erbe cucinati in modo semplice, rispecchiando la tradizione locale. Sono stati serviti: carpaccio con crescione, frittata, paglierino in cartoccio con asparagina, nido di agretti in salsa di acciughe; minestra con salamino; tenero capretto con verzole e borragine selvatica; formaggio del malgario; coppa di zabaione guarnito con una foglia di menta fresca. Tutte le preparazioni erano abbondanti e molto buone. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la minestra e gli agretti, anche se questi ultimi potevano essere migliori se serviti tiepidi.

Alla fine della degustazione, la Delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato le onorificenze di rito a un commosso Trabaldo Togna, che ha ricordato, con



simpatici aneddoti, i tanti anni trascorsi in Accademia. Ha ringraziato il gruppo dei volontari della Pro Loco per l'accurato lavoro svolto con maestria e tanta professionalità offrendo il piatto 2018 a Lorenzo Vercellotti, loro rappresentante.

NOVARA

A TUTTO RISO

La Delegazione si è incontrata presso l'osteria "Rosso di Sera" di Castelletto Ticino per una riunione conviviale dedicata al riso, prodotto principe del Novarese. Al contrario di quanto poteva suggerire il titolo monotematico, è stata una serata molto ricca, in cui i relatori hanno toccato, con professionalità e abilità divulgativa, i molteplici aspetti legati al prezioso cereale. A parlare del riso sono stati i rappresentanti dell'Associazione "AcquaVerdeRiso", nata per promuovere

la conoscenza e la cultura del prodotto italiano attraverso un metodo di valutazione basato sull'analisi sensoriale, con l'obiettivo di formare professionisti "sommelier del riso". Il panel dell'Associazione, che collabora con Università e Istituti di ricerca, è composto da giudici professionisti in analisi sensoriale applicata al riso.

Ha aperto la serata il dottor Massimo Biloni, fondatore dell'Associazione, che ha illustrato le varietà di riso italiane, le loro caratteristiche e, soprattutto, le qualità che le differenziano da quello di importazione. Un interessante e appassionato intervento, che ha ricordato i pregi del nostro riso e, in modo suggestivo, come e perché ogni preparazione in cucina dovrebbe privilegiare una qualità piuttosto che un'altra.

Il dottor Davide Gramegna, altro socio AcquaVerdeRiso, ha guidato i commensali in una breve analisi olfattiva di cinque diverse qualità di riso: un'esperienza che ha suscitato interesse e curiosità tra gli Accademici.

A tavola, lo chef Cristiano Gramegna, in sintonia con il Delegato, ha creato un menu "a tutto riso", che si è distinto per originalità ed equilibrio. Cristiano ha cucinato le cinque diverse qualità di riso con accostamenti non semplici, anche esotici, ma giocati con maestria: perfetto il risotto Sant'Andrea con zucchini, limone candito e maggiorana; intrigante il riso Orange con calamaro scottato e zuppetta di cocco. Interventi del Delegato, di Accademici e ospiti hanno reso vivace e partecipata la serata. Una riunione conviviale in linea con l'indirizzo attuale della Delegazione: approfondimento della conoscenza dei prodotti del territorio, unito al piacere della convivialità e alla buona cucina di tradizione, con uno sguardo

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI

pagina 37

VITA DELL'ACCADEMIA

44

Valle d'Aosta, Piemonte

44

Lombardia

45

Trentino - Alto Adige

47

Veneto

48

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna

49

Toscana

51

Marche, Umbria

54

Lazio

55

Abruzzo

56

Molise, Campania

57

Puglia, Basilicata

58

Sardegna

59

Europa

60

Nel mondo

61

CARNET DEGLI ACCADEMICI

64

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.



attento alle novità. Hanno partecipato alla serata la dottoressa Maria Rosa Fagnoni, Presidente ATL Novara, i rappresentanti della stampa novarese ed Elisabetta Cocito, DCST Piemonte. Prima di dar corso alla serata, il Delegato ha consegnato, dopo aver tratteggiato le figure dei premiati, gli attestati di anzianità accademica a Diego Boca (58 anni) socio fondatore della Delegazione, Cesare Varalli (50 anni) e Gian Vittorio Cafagno (25 anni). (Piero Spaini)

LIGURIA

GENOVA

MANGIARE CON GLI OCCHI

Il titolo del volume che la Delegazione ha chiesto di presentare all'autrice Mariella Carrossino, in occasione della riunione conviviale dedicata alla civiltà della tavola, corrisponde anche a una locuzione usata per esprimere particolare apprezzamento nei confronti di un'opera d'arte, di un oggetto di particolare fattura, e, perché no, di un artistico piatto creato da uno chef, con l'intento di allietare non solo la vista, ma anche il palato e il gusto dei commensali. Nella circostanza, l'abbinamento delle due realtà si è realizzato nel convivio organizzato presso il ristorante "Il pesciolin", nel centro cittadino. Da una parte, l'ottima cucina, con un impiattamento ricco di gusto e di originalità, ha soddisfatto le aspettative degli Accademici: il rimando è in particolare alle acciughe marinate ai lamponi e alla pasta calamarata con muscoli affumicati, porri e crema di cavolfiore e limone. Dall'altra, la scelta dell'autrice, di dedicare il suo intervento alla parte del volume su "Cibo e convivialità nella pittura", ha

svelato una iconografia non ripetitiva, in un percorso nel tempo che ha messo a confronto il vasto repertorio delle opere del passato con la contemporaneità. I termini "gustare" e "assaporare" sono risultati validi con un significato biunivoco, come hanno sottolineato i numerosi Accademici intervenuti, nella seduzione sia del cibo sia delle opere d'arte. Numerose le domande ai titolari della cucina su alcune caratteristiche del menu, ma anche all'autrice sugli altri aspetti trattati nel volume, come "Il cibo nella Bibbia" e le vicende storiche collegate con l'evoluzione della "Messa in scena del cibo", cioè l'apparecchiatura della tavola. Da ogni punto di vista, il gusto e la gola si sono piacevolmente incontrati con l'iconografia del cibo nell'arte. L'ottima *location* e la piacevole atmosfera del locale, oltre alla quasi inaspettata leggerezza del dessert, che ha visto la sfoglia dei cannoli combattere contro la pesantezza di alcune rappresentazioni del "cibo nella contemporaneità", hanno contribuito al notevole successo della serata. Da non sottovalutare la positiva scelta e il piacevole accostamento dei vini di alta classe alle varie portate: gli Accademici li hanno doverosamente apprezzati,

rallegrandosi, da un punto di vista visivo, della notevole e costante presenza di fiaschi e bottiglie anche nelle raffigurazioni pittoriche della tavole più "francescane".

VENETO

COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

OTTIME SORPRESE STAGIONALI

Scoperta indovinata quella dei due Siniscalchi Piero Zanettin e Susanna Tagliapietra: il "Ristorantino", a Battaglia Terme, ha offerto una simpatica occasione conviviale e di dibattito agli Accademici della Delegazione. Dopo la presentazione e l'insediamento del nuovo Accademico Cosimo De Filippis, illustre medico e docente universitario, si è passati alla degustazione del menu ricco di ottime sorprese stagionali: in giardino, gli aperitivi con stuzzichini e frittini croccanti (asparagi, zucchine e altre verdure). In tavola: zuppetta di erbine spontanee con scampi; mezzelune agli asparagi di Pernumia con salsa tartufata; filettino ai tre pepi con carciofo in tegame; pomodoro gratinato;

bicchierino ghiacciato di gelato all'ananas e allo zenzero. Dalla cantina, un Pinello e un Tocai dei Colli Euganei e, dono del Segretario Piero Zanettin, un Borgogna rosso Leroy de Restigné 2015.

Al levar delle mense, applausi sinceri a Pietro Arigliani, che si sdoppia tra cucina e sala, e alle sue giovani e belle figliole che curano il servizio. Ospite della serata, il Segretario generale del Consiglio Regionale del Veneto, l'avvocato Roberto Valente.

E con la Regione e con altri Enti e Istituzioni, il Delegato Pietro Fracanzani intende stringere ulteriori legami di collaborazione. (Pivieffe)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO

I PRODOTTI D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

Giornata importante a Correggio, presso il Comune, alla presenza del Sindaco Ileana Malavasi e del Sindaco di Serravezza, Riccardo Tarabella, dove la Delegazione ha fatto gli onori di casa con il Delegato PierPaolo Veroni, CT Emilia, e la Delegata Anna Ricci Pinucci della Versilia Storica.

Si è proceduto alla presentazione della nuova pubblicazione sul territorio, riguardante il comprensorio dei 6 Comuni coordinati da quello di Correggio, con la collaborazione tecnica della Delegazione. È stata anche annunciata la prossima consegna del premio Villani che l'Accademia ha concesso alla pasticceria Alfieri, e del premio Alberini al forno Benassi: alla riunione conviviale di celebrazione e consegna parteciperà il Sindaco Malavasi.

Grazie alla guida organizza-





ta dalla dottoressa Manzini dell'Ufficio Turismo e dall'Assessore alla cultura Montanari, gli Accademici hanno visitato il Palazzo dei Principi e il museo: enorme successo anche per la presenza di oltre 42 convenuti dalle Delegazioni di Bologna-San Luca, Modena, Torino, Castel San Pietro-Firenzuola e Vienna. In particolare, gli interventi di Mauro Felice Frascisco, Delegato di Torino e di Franco Benussi, Delegato di Vienna, hanno sottolineato l'importanza di queste manifestazioni e, soprattutto, ricordato le eccellenze territoriali e il legame storico con l'Austria. In conclusione, il Sindaco ha auspicato uno scambio con il Comune di Serravezza, in modo da rinsaldare sempre di più la reciproca visibilità, sia culturale sia di eccellenza, per quanto riguarda i territori e le loro particolarità.

Si è passati poi alla visita guidata presso il caseificio "Castellazzo", a Campagnola Emilia, dove è stata predisposta l'apertura di una forma di 63 mesi che è stata degustata a tempo record. Il forno Benassi ha offerto il famoso gnocco ed erbazzone "scarpa sot".

Trasferimento a Sorbara, presso l'agriturismo "Garuti" dove, a seguito della visita all'acetiaia tradizionale, si è svolta la riunione

conviviale con la presentazione, da parte del dottor Alberto Bondanini, dei prodotti Dop del territorio: parmigiano reggiano, aceto balsamico di Modena e Lambrusco nelle sue accezioni Modena, Sorbara e Reggiano. Infine, visita alla cantina "Cavicchioli", esempio di trasformazione e distribuzione a livello internazionale di prodotti Dop del territorio. (Pier Paolo Veroni)

LAZIO

RIETI

LE PASTE REATINE DA NON DIMENTICARE

Presso la sede dell'Associazione "Cuochi di Rieti", si è svolta una interessantissima riunione conviviale sul tema "Le paste del territorio reatino da non dimenticare".

L'incontro è stato organizzato dalla Delegazione con la preziosa collaborazione dei cuochi dell'Associazione, i quali hanno realizzato il menu, concordato con il Delegato di Rieti Francesco Maria Palomba.

Ovviamente, a farla da padrone sono stati i tre tipi di pasta scelti per la serata: gli gnocchi ricci di Amatrice, i maccheroni a fezze di Montenero e gli sfusellati di

Leonessa. Tre paste di indubbia difficoltà realizzativa: gli gnocchi ricci di Amatrice con il loro doppio impasto, i maccheroni a fezze di Montenero, consistenti in un unico lunghissimo maccherone lavorato come se fosse una matassa (da cui il nome) e gli sfusellati di Leonessa, realizzati arrotolando attorno a un ferro un cilindro di pasta, fino a formare quasi un largo bucatino.

Prima della riunione conviviale, tre signore, provenienti dalle diverse zone della provincia, hanno preparato i tre tipi di pasta, spiegando, passo passo, come dovessero essere lavorate e aiutando qualche volenteroso che si è voluto cimentare nella realizzazione. L'entusiasmo dei partecipanti è stato palpabile e la serata si è chiusa tra gli applausi. I sughi in abbinamento sono stati, in parte, quelli della tradizione e in parte una reinterpretazione in chiave più moderna. Tutti i piatti hanno destato entusiastici commenti tra i commensali, tra i quali figurava l'Assessore alla Cultura del Comune di Rieti.

La cena è stata accompagnata dai pregevoli vini offerti dall'azienda "Casale del Giglio", sempre attenta e vicina alle iniziative accademiche.

Per non appesantire troppo la serata, incentrata sulla degustazione delle tre paste, si è optato per un menu light nel resto dei piatti: mozzarella in pasta kataifi gratinata al forno su letto di pomodoro caldo; sfusellati di Leonessa al ragù bianco e profumo di limone e timo; maccheroni a fezze di Montenero al pomodoro e maggiorana; gnocchi ricci di Amatrice al sugo di castrato; insalatina primaverile di finocchio e arancia; composta di frutta fresca in crema catalana artigianale.

(Francesco Maria Palomba)

ROMA

RITORNO AL "PASSETTO"

Uno dei più antichi ristoranti di Roma è il "Passetto", nato nel 1860, che ha visto passare nelle sue sale tutto il mondo politico, intellettuale e artistico della Capitale. Situato nei pressi di Palazzo Madama, sede del Senato, e la stupenda Piazza Navona, ha sempre presentato una cucina di alta qualità: l'Accademia, fin dalle sue prime pubblicazioni del volume annuale "Itinerari della buona tavola", l'ha segnalato. La Delegazione vi ha organizzato frequenti riunioni conviviali.

Anni addietro, il ristorante ebbe problemi gestionali, lamentate da turisti stranieri per l'eccessività dei costi, circostanze che lo fecero decadere. Ora, con una nuova gestione e un accurato restauro e rinnovo degli eleganti locali, il ristorante si prefigge di recuperare l'antica fama dell'insegna storica "Passetto".

La Delegazione ha voluto rivisitare, in un'apposita riunione conviviale, lo storico locale. Simposiarca della serata è stata l'Accademica Francesca Romana Castellani, che ne ha narrato la storia.

La cena, curata dallo chef Giulio Arcaiani, è iniziata con un'ottima minestra di fave e pecorino, seguita da una carbonara e da un eccezionale agnello con il contorno della tradizionale romanesca "vignarola". Apprezzati i vini. L'inaspettata sorpresa della serata è stata la visita delle cantine del locale, poste sul piano stradale corrispondente allo Stadio di Domiziano che si trovava nel perimetro dell'attuale Piazza Navona, con una pavimentazione intatta risalente al I secolo a.C. Con l'occasione, il Delegato Gabriele Gasparro ha comunicato agli Accademici la rielezione del Presidente Paolo Petroni. (G.G.)



ROMA EUR

TRILLI E FORNELLI

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale, nata da un'originale idea della Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles, nella splendida cornice del Parco degli Eucalipiti, all'interno del Circolo Tennis Eur. Ospite, il Maestro Gaia Vazzoler, musicologa e pianista di fama internazionale. Il mondo della musica è costellato di grandi compositori uomini, autentici geni, i quali hanno dedicato la propria esistenza all'arte dei suoni. Meno celebri, le figure femminili della storia musicale: compositrici, interpreti, muse ispiratrici, le quali, tuttavia, hanno fornito un importante contributo che sarebbe un peccato non conoscere.

Nannerl Mozart, Clara Schumann, Fanny Mendelssohn, sono solo alcune delle donne compositrici, le quali, con grande fatica, hanno provato a opporsi a un sistema che le voleva esclusivamente dedite alla famiglia. Messi da parte carta da musica e strumenti, si cimentavano, tuttavia, nella preparazione dei piatti più graditi e nelle ricette tradizionali dei loro Paesi. Su tutte, spicca la "Divina": il complicato rapporto di Maria Callas con il cibo si tradusse nella capacità di smettere gli abiti di scena e cimentarsi nella preparazione di ottimi manicaretti, fino a inventare proprie ricette rimaste celebri. Le annotava in un diario; scriveva le dosi, gli ingredienti, per proporle poi in casa e per gli amici. Amava dire: "Cucinare bene è come creare. Chi ama la cucina ama anche inventare". Purtroppo, per esigenze di palcoscenico, la Callas poteva concedere ben poco spazio alla buona tavola. Una passione per la cucina che ella visse così



con sovrana rassegnazione, piuccando qua e là tra i prelibati piatti che i migliori cuochi del mondo erano orgogliosi di prepararle.

E allora ecco le storie di alcune donne della musica, creatrici di armonia tra trilli e fornelli, raccontate da Gaia Vazzoler e inframezzate da brani musicali composti dalle autrici sopra ricordate. La serata è stata punteggiata da diversi momenti musicali, "gustati" dai numerosi invitati, ascoltando e assaporando, allo stesso tempo, note e pietanze. Il menu è stato ispirato ai piatti che hanno caratterizzato il travagliato rapporto con la tavola di Maria Callas. La riunione conviviale è stata introdotta da appetitosi stuzzichini, per continuare con tagliolini gratinati al prosciutto; sartù di riso alla napoletana; bocconcini di vitella al vino; moussaka (inevitabile il richiamo alla Grecia di Onassis) e torta paradiso guarnita con crema chantilly e fragole fresche. I piatti sono stati abilmente realizzati dallo chef del ristorante del Circolo, il quale ha operato sotto l'attenta guida del Delegato e del gestore Daniele Santo. I vini: Pecorino delle Terre di Chieti e Shiraz del Lazio. Il servizio, puntuale ed efficiente, ha contribuito al pieno successo della serata. (Claudio Nacca)

ROMA NOMENTANA

UN PREZIOSO ANGOLO DI CUCINA TOSCANA A ROMA

Bella esperienza, quella vissuta dagli Accademici della Delegazione e dai loro ospiti, che hanno partecipato a una speciale riunione conviviale sulla cucina fiorentina, al ristorante "Dai Toscani". Il locale fu fondato nel 1946, dove insiste ancora oggi, da due fratelli di origini toscane, Mario e Alberto Morini. Dopo la morte di Alberto, Mario ha continuato l'attività con la moglie Milena, e insieme hanno reso celebre il locale. All'età di 87 anni, Mario decise di lasciare le redini a due dei suoi più fedeli collaboratori: Nicola Adducchio e Franco Rossi (quest'ultimo ne è anche l'apprezzatissimo chef), che mantengono inalterata la tradizionale cucina toscana. Il ristorante oggi vanta ben 72 anni di onorata attività, continuando a utilizzare fornitori di prodotti rigorosamente toscani. L'ambiente è sobrio e, grazie all'arredamento in legno, al camino e ai caldi colori delle pareti, i clienti si ritrovano subito immersi nella tipica atmosfera toscana. Simposiarca della serata il Segretario Tesoriere Mauro Gaudino. Il Delegato ha relazionato sulla tipicità della cucina toscana, dei

suoi ingredienti genuini e dell'alta qualità delle carni delle due razze autoctone: la chianina e la cinta senese. Dopo la breve, interessante relazione, ha salutato i graditi ospiti, tra cui l'Ambasciatore Sergio Busetto, il Delegato di Roma Appia Publio Viola, e presentato la nuova Accademica Monica Venditti, conferendole l'attestato di iscrizione.

La cena è iniziata con un ricco antipasto di polenta fritta, crostini toscani, fiori fritti, stracottate con uvetta e pinoli, finocchiona, pecorino toscano e lardo di Colonnata. Come primo piatto sono stati serviti gli schiaffoni in ragù toscano (un tipo di pasta molto simile ai paccheri napoletani ma più grandi) e, a seguire, una magnifica bistecca fiorentina di chianina e una succulenta braciola di cinta senese con contorno di fagioli al fiasco e patate. Il tutto è stato "innaffiato" da abbondante vino rosso Santa Cristina Antinori "Le Maestrelle" del 2015. Ha chiuso il sontuoso pasto una selezione di classici dolcetti toscani, cantuccini di Prato, castagnaccio, meringhe, amaretti, ciambelline, accompagnati dal famoso Vinsanto.

Tutti i commensali sono stati pienamente soddisfatti; hanno applaudito lo chef per l'ottima cucina e ringraziato il Delegato Alessandro di Giovanni e il Simposiarca per l'ottima organizzazione e la riuscita della serata. (Mauro Gaudino)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CONVIVIO INTRIGANTE

La Delegazione si riunisce in un delizioso angolo di mondo, a Carsoli, che racchiude il complesso "Il Casale del Colonnello".



Ricco buffet all'aperto, predisposto con scrupolosa attenzione: risultato molto apprezzato nei giudizi espressi. Già perché la titolare, signora Stella Marzolini, ha aggiunto, all'ultimo secondo utile, anche un vassoio di funghi porcini freschi cotti alla griglia. Era molto atteso questo convivio, misterioso e intrigante, in quanto preparato in collaborazione con la neonata realtà territoriale dei Gourmet.

Il risultato complessivo è da annoverare fra i migliori degli ultimi anni, per la calda atmosfera che è prevalsa, per l'interessante tema della relazione "Gourmet nel panorama enogastronomico" svolta dall'Accademico Stefano Maggi (con ampia competenza stante il suo duplice ruolo di Console Gourmet). Ma andiamo per ordine. Dopo il tradizionale Inno Nazionale, su invito del Delegato Franco Santellocco Gargano, il soprano Ilenia Lucci ha cantato due bellissime arie, giusto preludio all'inizio del convivio. Molto equilibrato il primo piatto, costituito da piccoli ravioli ripieni di punte di asparagi selvatici e mascarpone, con crema di parmigiano, petali di tartufo fresco e granella di pistacchio, abbinato al vino "Pecorino" della Cantina del Fucino. Non da meno il secondo primo: "maccaronacci all'amatriciana", una sorta di "strozzapreti" un po' lunghi, fatti a mano con acqua e farina. Riuscito, anche in questo caso, l'abbinamento con il "Cerasuolo" della stessa cantina: peraltro terzo classificato al "Vinitaly 2016". Forse non proprio all'altezza il secondo, rappresentato dalle costine di agnello locale in salsa di agrumi, non nella giusta morbidezza ma con limitato grasso, servito con patate dorate e insalatina mista, il tutto in abbinamento al Montepulciano d'Abruzzo. La piccola pasticceria secca locale

ha sostituito il classico dessert senza sfigurare al confronto. La frutta fresca di stagione ha accompagnato il giusto finale, sempre coccolati da un ottimo e attento servizio di sala. Il Delegato non ha mancato di dare conto della sua partecipazione alla XVII Assemblea Ordinaria di Verona, nel corso della quale è stato rieletto, con altissimo consenso, Paolo Petroni.

In atmosfera festosa si è giunti alla conclusione: forte applauso alla brigata di cucina; consegna dei guidoncini (Accademia e Gourmet) alla titolare, dandole anche atto del rispetto della tempistica del servizio. Immancabile il classico omaggio al relatore da parte del Presidente della Cantina del Fucino. (Franco Santellocco Gargano)

TERAMO

VISIONI METROPOLITANE

La riunione conviviale, tenutasi al ristorante "Zunica" di Civitella del Tronto, ha avuto un'autentica impronta di contrasto tra antico e moderno. Queste due dimensioni sono state protagoniste del menu ma anche del contesto e dell'organizzazione del simposio.

Civitella del Tronto, situata al confine Nord dell'Abruzzo, ha origini antichissime, risalenti all'XI secolo. Nel 1564, Filippo II d'Asburgo ordinò il riassetto della cinta muraria e la costruzione di una roccaforte come riconoscimento dell'eroica resistenza dei civitellesi contro le truppe francesi: ne conseguì la realizzazione di una delle più grandi e importanti opere ingegneristiche militari di tutta Europa. È nata così la fortezza di Civitella che, ancora oggi, fa della cittadina uno dei borghi più belli d'Italia. In questo con-

testo si è tenuta, nel corso della riunione conviviale, la mostra fotografica sul tema "Visioni metropolitane: geometrie, colori e riflessi" a cura del fotoamatore ingegner Enrico Chiappini, gradito ospite della Delegazione. Gli scatti ritraggono luoghi realizzati dall'uomo che evidenziano le trasformazioni avvenute nel tempo, grazie allo sviluppo delle tecnologie, all'uso di nuovi materiali e all'evoluzione del gusto. Le altezze dei grattacieli delle città metropolitane raccontano di un uomo moderno che, sulle orme degli avi, ripercorre le intenzioni vane di arrivare a Dio per le scale, o meglio, in ascensore!

Lo stesso contrasto tra antico e moderno è stato proposto dallo chef Sabatino Lattanzi, in collaborazione con la Simposiarca Elisabetta Santi, in particolare modo con alcuni piatti. Il pancotto, tipico della cucina del riuso, richiama la parsimonia della cultura contadina. I tortellini farciti con marchigiana brasata e crema di reggiano 30 mesi, d'altro canto, sono una ricetta innovativa. In questo caso il tortellino è stato rivisitato: non più cotto nel brodo di manzo e gallina, ma nella crema di reggiano. Anche il ripieno ha subito una variazione, composto da carne bovina della confinante

regione Marche. Ecco che antico e moderno tornano ad avvicinarsi.

In definitiva, il convivio non ha decretato alcun vincitore: tralasciando il gusto soggettivo di ogni singolo individuo, non è possibile dire quale, tra antico e moderno, sia il migliore. L'antico ha il sapore delle origini, di tutto il buono e il cattivo che ci ha preceduto; il moderno è il presente proiettato al futuro e non esiste modernità senza antichità, né esiste antichità senza modernità. (Martina Palandrani)

MOLISE

ISERNIA

CULTURA CRITICA DELLE PIETANZE

Un incontro inconsueto e sorprendente con il critico gastronomo Carlo Cambi, cui la Delegazione ha chiesto come poter giudicare correttamente un piatto. Quali elementi entrano in gioco? Il gusto personale, il senso estetico, l'abitudine: domande, domande... e il professore ha le risposte. Così si ascolta, si impara, si sorride perché il suo dire è affascinante, mai noioso, inaspettato. Un argomento che poteva sembrare di veloce esau-





rimento giunge dalle sue parole in così tanti aspetti, sfaccettature, varianti, da abbracciare un mondo di possibilità e di strade da seguire per raggiungere il giusto giudizio, dando risposta a tanti come e perché. Ospitati in una grande sala con i tavoli sistemati come banchi di scuola, ognuno ha il suo posto apparecchiato per la dimostrazione pratica, in cui tre piatti serviti in sequenza chiariscono l'influenza che vengono ad avere, uno sull'altro, per quanto riguarda la sapidità, l'untuosità... e come la loro valutazione possa così venire falsata. Esempi pratici, piacevoli, che fanno riflettere. L'attenzione rimane vigile tutto il pomeriggio per fare tesoro di tanti aneddoti, leggende, esperienze. Essenziale, per dare un corretto giudizio ai piatti, è il dialogo sensoriale, unico mezzo per valutarne la freschezza, l'aspetto, la finezza, l'intensità aromatica, la cottura, il profumo. Il menu, inoltre, deve essere coerente, dando forza ed emozione, e il ristorante deve dare accoglienza, buon servizio, cura dell'ambiente, adeguamento ai tempi, capacità di relazione. Il pomeriggio offre tanto di più, come il significato del matrimonio nato per questioni alimentari! L'uomo andava a caccia, la donna faceva trovare il fuoco. E ancora, nella cucina l'uomo bada più all'estetica e la donna al profumo e all'abbondanza: il primo vuole stupire, l'altra deve nutrire. Si apprendono tante notizie senza stancarsi e si arriva alla cena, dove verrà messo in pratica quanto appreso, e che viene preceduta da un ricco aperitivo con bollicine e numerosi gustosi piccoli sapori. I piatti proposti nella riunione conviviale sono descritti, commentati da Carlo Cambi, valutati, discussi; poi, il parere di tutti è positivo perché sono buoni e

curati. Certo, si faranno ancora errori di giudizio per le abitudini ai sapori noti, per la difficoltà a staccarsi da un gusto troppo personale, ma qualcosa tutti hanno imparato: la perfezione non esiste, esiste il buonsenso, e a chi ne ha saputo parlare, con sapiente e colta maestria, va un sincero meritato grazie!
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

FARINE E ACQUE

Il chiostro della Biblioteca di Venafro è la bella cornice dell'incontro culturale "Farine e Acque", pilastri dell'alimentazione e della gastronomia. Viene ricordata da Vittorio Nola, che porge il benvenuto della città, la ricchezza data dall'arrivo dell'acqua nelle case e nei canali di irrigazione della piana di Venafro; dalla Delegata Giovanna Maria Maj il significato del grano nel cibo, nella mitologia, nella religione, nell'arte. L'Accademia Virginia Ricci, coordinatrice dell'evento, presenta i due relatori Donato Silveri e Giovanni Damiani, piacevoli e preparati, tangibilmente appassionati del loro argomento, i quali, con brio e grande competenza, affascinano i numerosi partecipanti con la storia di farine e di acque. Vengono illustrate la solina, grano

tenero per panificare, la saragolla e la Senatore Cappelli, grano duro per la lavorazione di pasta, seminate anche in Molise, ove la ricchezza dei minerali ha fatto la differenza. Dagli archivi se ne dimostra la compravendita e il trasporto via nave per i mercati stranieri. E poi la frasinese, la bianchetta con cui si produce un pane eccezionale e ancora si coltiva in Abruzzo sull'altopiano delle Cinque Miglia ma, nemica del freddo e della neve, non è resistente come la solina, il cui gusto è il risultato di un corredo genetico sul terreno e sul territorio. C'è inoltre la ricerca di qualità antiche senza problemi di glutine e sono ancora presenti farine scure di farro, segale, orzo. La scelta delle farine per le varie qualità di pasta e il giusto fondersi con i condimenti viene sottolineato e approfondito poi nella riunione conviviale. Un po' di chiarimenti tecnici in seguito a domande descrivono procedimenti di macina e l'importanza dei mulini nella civiltà contadina, e i mulini vivevano con l'acqua! Ecco così apparire questo essenziale elemento della vita con i suoi imprevedibili profumi e sapori, perché ha l'impronta della terra in cui scorre. Le acque dei fiumi servivano per lavarsi, per lavare, per le industrie, alimentavano i mulini... per bere c'erano le sorgenti, le

fontane e ora gli acquedotti sottoposti a controlli sicuri, molto più sicuri delle acque imbottigliate: l'interesse è vivo, le domande numerose. La cosiddetta acqua minerale, di cui si fa un uso smodato, non è controllata e le bottiglie sono inquinanti e pericolose per le particelle di plastica invisibili che vi rimangono, e tutti i minerali di cui si vanta di essere prive tolgono anche elementi essenziali alla salute. Si impara, si ascolta, si chiede: è davvero un bel momento istruttivo e interessante. (M.C.C.L.)

CAMPANIA

NAPOLI

L'ACCADEMIA ARRIVA PRIMA DELLA MICHELIN

La prima riunione conviviale della Delegazione, dopo quella dell'insediamento della nuova Consulta, si è svolta nei locali, sobriamente eleganti, del ristorante "Veritas", ubicato nel centro moderno di Napoli, dove uno chef stellato, Gianluca D'Agostino, opera da alcuni anni, affermandosi per il suo modo innovatore di rivisitare la cucina dell'entroterra campano. Alla Delegazione spetta il merito di aver riconosciuto l'arte culinaria di Gianluigi molto tempo prima del conferimento della stella Michelin.

Il Delegato Vittorio Alongi gli ha regalato il raffinato libro *La cucina aristocratica napoletana*, di Gino Santasilia, nell'ormai introvabile edizione di Sergio Civita. L'antipasto è subito una sorpresa: la "pizza e menesta", piatto tipico dell'entroterra avellinese, arricchito da sauté di frutti di mare con mazzancolle e funghi pioppini. Un riuscito accostamento terra-mare ha realizzato una portata decisamente grade-





vole al palato. Il primo piatto, essendo un classico della cucina napoletana, non avrebbe bisogno di particolari commenti se non fosse stato realizzato con una raffinata tecnica di cottura dei grassi che ne ha migliorato la qualità: i mezzanelli alla genovese sono risultati essere insieme saporiti e molto leggeri. Nel secondo piatto, il capocollo di maialino nero casertano, lasciato cuocere 18 ore a 68° sottovuoto, e poi rosolato in padella, ha creato un piatto morbido e succulento che ha riscosso unanime consenso fra gli Accademici.

Il vino, proposto dal sommelier Alfredo Raucci, è stato un rosso di una piccola cantina di Castelvetero che vinifica utilizzando botti di castagno strutturato: Campi Taurasini Imperfetto, risultato tannico al punto giusto, con profumo di frutta rossa e sottobosco particolarmente gradevole al palato.

Il dolce "cremoso al cioccolato fondente con biscotto all'amaretto e crema inglese alla vaniglia" ha fatto gustare l'antico sapore di mandorle, arricchito dal cioccolato e dalla vaniglia, accompagnato dal Moscato di Baselice. Il vino, frutto di una ricerca ben riuscita, ha realizzato una valida alternativa al Moscato d'Asti.

I complimenti degli Accademici allo chef, al quale è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia, hanno concluso una serata di qualità. (Nando de Santis).

SICILIA

CALTAGIRONE

VISITANDO I CAMPI PROSSIMI ALLA MIETITURA

Oggi, grande attenzione è rivolta alla coltivazione dei grani antichi, e si comprende appie-

no la straordinaria importanza della Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone. Istituita, in Sicilia, nel 1927, nell'ambito del piano nazionale delle riforme agricole del governo fascista, con il compito di individuare e selezionare le varietà di grano siciliano, la Stazione, nel 1974, è stata trasferita a Caltagirone nell'amena località boschiva e agricola di Santo Pietro. Lì in costante collaborazione con gli agricoltori, è continuato il lavoro di ricerca e conservazione delle varietà di grano autoctono. Avvalendosi dell'autorevole guida dell'Accademico Gianfranco Venora, già Direttore della Stazione di Granicoltura, la Delegazione ha visitato questo importante presidio dell'agricoltura. Facendo ammirare dall'alto delle terrazze della Stazione i campi prossimi alla mietitura, Venora ha raccontato le origini del grano, la sua espansione dalla Mesopotamia a tutta l'area del Mediterraneo, particolarmente in Sicilia. Sono state illustrate le qualità organolettiche dei grani locali e le potenzialità di sviluppo di questo interessante settore agricolo. Con orgoglio è stato mostrato ai visitatori il *caveau* che custodisce - inestimabile tesoro della biodiversità - le cinquanta varietà di grano a oggi individuate. Gli Accademici sono stati poi condotti sui campi, a contatto con le spighe mature, e di ogni varietà Venora ha descritto le specifiche caratteristiche. La visita si è conclusa con la proiezione del suggestivo filmato, realizzato per l'Expo di Milano, nel quale Venora narra il prezioso e appassionato lavoro svolto negli anni dalla Stazione Sperimentale di Caltagirone. Gli Accademici si sono infine ritrovati agli "Antichi Sapori Mediterranei", trattoria a conduzione familia-

re, che ha saputo interpretare, con sensibilità e coerenza, il tema conviviale, proponendo antiche ricette che utilizzano come ingrediente base i grani siciliani: *cuccia fredda* di frumento margherito; *'ncucciata* di semola; *tagliarini* di farina timilia con salsa di carciofi; *cudduruni* di farina perciasacchi; *biancomangiare addensato* con farina di grano perciasacchi. Per finire, la degustazione di gelati al cacao e ai gelsi bianchi mantecati a mano, e, tra le bevande, acqua e zammù (sambuco) di antica memoria e un aromatico caffè in pentola. (Colomba Cicirata)



EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

GUSTOSA ARMONIA DEL CARCIOFO

Prima visita al ristorante "Limoni", situato nella vivace zona universitaria di Monaco. Riunione conviviale affollata, allietata



dalla presenza di numerosi ospiti, e dedicata all'interpretazione culinaria del carciofo. Giovanni Bussu, Simposiarca della serata, ha svolto una relazione sul prezioso ortaggio tipico della stagione, che ha avuto importanti estimatori (Caterina de' Medici ne era ghiotta), anche in campo letterario e figurativo. La cucina di "Limoni" ha deliziato con un menu ispirato a una interpretazione eclettica del carciofo, con abbinamenti pervasi da gustosa armonia. Particolarmente apprezzati l'insalata di carciofi con polpo ai ferri e i tortelli ripieni di ricotta di bufala e carciofi fritti; prelibato il risotto ai carciofi con il taleggio e l'innaffiatura di tartufo nero. Buono anche il tortino al cioccolato con crema di mascarpone. Ottimo abbinamento dei vini: Franciacorta brut (Mirabella); Greco di Tufo 2016; Aglianico 2014 (entrambi Vinosia). Molto curata la presentazione dei piatti assicurata da un servizio impeccabile. Ambiente elegante, corretto rapporto qualità-prezzo. Un'esperienza da ripetere.





VALLE D'AOSTA

 **AOSTA**
27 aprile 2018

Ristorante "L'Osteria 1880" di Benny De Antoni, anche in cucina. ●Via Porta Pretoria 13, Aosta; ☎0165/40111; coperti 40/50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi valdostani; flan di verza e mele con fonduta; polenta concia; guancia di vitello al Pinot Noir REM con purè di patate valdostane; blanc manger con lamponi.

I vini in tavola: Pinot Noir; Farouche (entrambi Tanteun & Marietta, Aosta).

Commenti: In occasione della presentazione del libro *Menu delle Montagne*, nell'ambito della manifestazione culturale "Les Mots" che si svolge con ottimo successo tutti gli anni in Piazza Chanoux, è stata organizzata una serata conviviale che ha visto tra i graditi ospiti l'autore del libro Aldo Audisio e il Segretario del CST "Franco Marengi" Elisabetta Cocito. Il menu, seppur nella sua semplicità, ha incontrato un generale gradimento, tanto che è stato proposto come esempio di menu di

montagna e inserito nella raccolta del libro presentato. Il locale, una trattoria di recente apertura, in centro città, vuol soddisfare sia la clientela turistica di passaggio, sia i fruitori locali per una colazione veloce ma curata. Da segnalare, in una piccola saletta, la simpatica ricostruzione di un ambiente montano, quasi un rifugio alpino in centro città, decorato con *boiserie* in legno antico. Da lodare la professionalità e l'intraprendenza di Benny.

 **MONTEROSA**
28 aprile 2018

Ristorante "Le Gourmand" di Carla Franca Verthuy, in cucina Stefano Negro. ●Frazione Pecou 10, Valtournenche (Aosta); ☎cell. 347/521259; legourmand17@gmail.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie nei mesi di maggio, ottobre e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di manzetta affumicata al fieno e ginepro con tuorlo d'uovo in crosta di pane integrale; tortelli dello chef alla crema di caprino, noci e spuma di levistico; guancetta di manzo cotta a bassa temperatura e purea di sedano rapa; tris di cioccolato del Gourmand.

I vini in tavola: Petit Arvine Valle d'Aosta Doc 2016; Torrette Superiore Valle d'Aosta Doc 2016 (entrambi Feudo di San Maurizio).

Commenti: Nella frazione Pecou del comune di Valtournenche, a pochi passi dal lago di Maen, un piccolo e caldo chalet ha ospitato il quarto

convivio dell'anno della Delegazione, che ha voluto rendere omaggio a un locale molto apprezzato dalla clientela di Cervinia: "Le Gourmand, Restaurant-Café". Il Simposiarca Marcello Christillin ha guidato gli Accademici alla scoperta di un giovane talentuoso chef: Stefano Negro. Originale l'aperitivo con crème caramel di foie gras, con cialda di pan brioche e composta di mele renette. Interessante l'abbinamento del tuorlo d'uovo fritto sulla battuta di carne scottona tagliata a coltello.



PIEMONTE

 **CIRIÈ**
19 aprile 2018

Ristorante "Della Valle" di Maurizio e Sara Vinardi Carot, anche in cucina. ●Via Case Vigne 98, Frazione San Pietro, Coassolo (Torino); ☎0123/738140; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate nessuna.

Le vivande servite: frittura di alborelle, trota in carpione con polenta; tavolozza di pesce di acqua dolce; carpaccio di salmerino di Preore con granatina al Gin tonic; gambero rosso di fiume con salsa di soia, zenzero e melagrana; anguilla affumicata in casa con scalogno marinato e pan brioche; riso integrale mantecato ai carciofi con filetto di persico; tinca gobba di Poirino cotta a bassa temperatura, purea di fagioli neri montata all'olio extravergine, germogli e cialda croccante; base di biscotto all'olio d'oliva, mousse al frutto della passione con crema al bergamotto e glassatura al lampone.

I vini in tavola: Müller Thurgau brut Thora (Feudo di San Maurizio); Chardonnay Stissa d'le Favole (Montaribaldi); Gewürztraminer Grapilon (Feudo di San Maurizio); Moscato d'Asti Righy Dogg (Montaribaldi).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai "Pesci d'acqua dolce", tema che lo chef ha svolto con grande maestria. La lista delle vivande ha permesso di

gustare una bella rassegna di pesci, attraverso un percorso inedito alla scoperta di una cucina di altissima qualità con forti legami al territorio e con molta attenzione alla qualità dei prodotti, non trascurando l'occhio. Il percorso del cibo è stato accompagnato da un'altrettanto valida lista dei vini che ha visto vitigni tradizionalmente locali e non, proposti da aziende piemontesi e valdostane, e che ha saputo valorizzare ulteriormente la qualità delle vivande. Il servizio in sala è stato attento e rapido. La riunione conviviale è stata inoltre arricchita da una relazione sui pesci condotta dal veterinario e Accademico Alberto Reali. Una riunione conviviale che ha riscosso un indiscutibile gradimento confermata dal punteggio. Un grazie va al Simposiarca Bruno Guglielmo.

 **CUNEO-SALUZZO**
28 aprile 2018

Ristorante "Agriturismo L Perol" di gestione familiare, in cucina Mauro Robbione. ●Frazione Pianetto 7, Moiola (Cuneo); ☎0171/717127, cell. 333/8581038; mauro.robbonero@gmail.com, www.agriturismoperol.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,98; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: girello di fassona piemontese con salsa tonnata alla maniera antica; filetto di trota arrostito, con emulsione di miele di millefiori e finocchi fritti; tortino di zucchine con fonduta di robiola mista; tagliatelle di farina integrale con pesto di asparagi al profumo di limone; costolette di agnello sambucano con panatura al miele di montagna ed erbe aromatiche; panna cotta al miele di rododendro e fragole.

I vini in tavola: Langhe Nebbiolo Doc Bric Bertone 2016; Gavi Docg 2016; Moscato d'Asti (Vajra).

Commenti: L'incontro conclusivo della sessione primaverile si è tenuto presso un agriturismo, a pochi chilometri da Cuneo, sotto l'attenta regia del Simposiarca Mauro Revello. Filo conduttore un ingrediente particolarmente pregiato prodotto dalla stessa struttura: il miele. Fra gli antipasti, si è distinto il filetto di trota arrostito, con emulsione di miele millefiori. Eccellente il secondo: ricetta originale che ha ricevuto l'apprezzamento di tutti i commensali. L'agrichef Mauro Robbione ha dimostrato di saper realizzare, con sapienza e fantasia,





una combinazione di sapori unica; impeccabile il servizio in sala. Nel corso della riunione conviviale, sono stati consegnati a Guido Bonino l'attestato e il distintivo per i 35 anni di appartenenza all'Accademia. Cerimoniere, oltre al Delegato, anche l'Accademico Francesco Bonamico che ha gli stessi anni di Accademia.



IVREA

14 aprile 2018

Ristorante "Rosselli 77" di Ivano Trucano, anche in cucina. ●Via Rosselli 77, Cuorgnè (Torino); ☎0124/651613; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto, da Natale all'Epifania; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina al forno di luvertin con insalata di gallina sott'olio; crema di piselli con baccalà mantecato; terrina di bollito su schiacciata di patate e tarassaco, olio e senape; cannelloni in piedi di seirass e asparagi con parmigiano; cappello del prete all'olio extravergine e vino rosso; meringa ghiacciata all'orzata con pera madernassa.

I vini in tavola: Langhe bianco Armonia (Nada Giuseppe); Barbera d'Alba Casaret (Marziano Abbona); Moscato d'Asti (Stella).

Commenti: Entrando, l'impressione è di trovarsi in una bottega d'antiquario; tra statue, cassapanche, cornici, trovano posto anche i tavoli ben apparecchiati di un piccolo e grazioso ristorante. Quindi nessun equivoco, ma un locale che abbina alla passione della cucina anche quella della ricerca e del restauro di mobili e arredi. Ai fornelli il cuoco sa farsi valere e la sua cucina creativo-piemontese è una del-

le più interessanti del territorio, con piatti originali per lo più ispirati alla tradizione locale. Difficile esprimere preferenze, ogni piatto ha avuto il suo gruppo di sostenitori e tutto è passato con favore in un crescendo di soddisfazione. Ringraziamenti meritati ai Simposiarchi Nepote e Rossi che, al loro esordio nel ruolo, hanno preparato con cura la riunione conviviale. Complimenti finali allo chef, che ha interpretato con simpatia lo spirito conviviale e in conclusione ha sfidato il Delegato con il suono della propria campana... d'epoca, neanche a dirlo.



VERBANO-CUSIO-OSSOLA

26 aprile 2018

Ristorante "Stella" di Cristian Gunella, in cucina Cristina Mattias. ●Via Muller 15, Verbania; ☎0323/404054, cell. 347/8705830; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù di cervo; ravioli di grano saraceno, con salsiccia e funghi, al burro nostrano e mascarpa; mezzelune con radicchio e gorgonzola alla salsa di noci; puntarelle alla romana, con acciughe e mentuccia; tapelucco di manzo, brasato di cervo, brasato di manzo; torta rovesciata alle mele.

I vini in tavola: Prosecco millesimato extra dry 2016 (Val d'Oca); Cravot, rosso del Monferrato, Cabernet Sauvignon 2015; rosso delle Langhe 2014 (entrambi Pier Asnas).

Commenti: La passione e l'interesse per la cucina di tradizione e le materie prime locali di qualità sono alla base del lavoro svolto dal gestore, che ha trovato un'attenta interprete ai fornelli,

la quale, dal centro Italia ha portato la propria esperienza per applicarla in ambiente e ricette prealpine. L'attenzione e la professionalità - pur giovane - rende difficile riconoscere questa origine che traspare soltanto nella generosa e gustosa presenza di salse, che nulla tolgono ai sapori fondamentali. L'apprezzamento è stato generale, con minori emozioni nei palati degli Accademici più giovani e più stimolati da esperienze il più possibile moderniste. Le stesse preferenze differenziate si sono riscontrate per i vini piemontesi, che bene accompagnano primi e secondi piatti, di carattere e corpo, e di rilevante contenuto calorico.



LOMBARDIA



ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

20 aprile 2018

Ristorante "Osteria di Mezzo" della famiglia Vanni, in cucina Mauro Vanni. ●Via di Mezzo, Salò (Brescia); ☎0365/290966; info@osteriadimezzo.it; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canederlo di pesce in brodo; tre variazioni di agone a sorpresa; risotto al limone con pol-

vere di coregone; mombolini al burro con polenta; éclair di zabaione gelato.

I vini in tavola: Lugana brut San Martino della Battaglia; Tocai San Martino della Battaglia (entrambi Cobue); rosso Peler 2012 (Saottini, Monzambano).

Commenti: A Salò, tra la zona pedonale del passeggio e la strada a scorrimento veloce, c'è una viuzza quasi dimenticata, dal sapore antico, con balconi fioriti e vecchie botteghe d'altri tempi. Qui si apre l'osteria, dove, in una serata primaverile, si è ritrovata la Delegazione invitata dal Simposiarca Luca Ditto. L'arredamento tipico delle osterie non è esente da una punta di eleganza che dà tono all'ambiente. La cucina dell'oste Mauro Vanni, legata alla produzione lacustre, ma non soltanto, è stata gradita dagli Accademici che hanno particolarmente apprezzato la delicatezza dei canederli di pesce in brodo e la perfezione del risotto al limone con polvere di coregone. Corretto l'abbinamento dei vini con una lode particolare al Tocai. La piacevole serata è terminata con i ringraziamenti e i complimenti rivolti dal Delegato a Mauro Vanni e a tutto lo staff della cucina e del servizio in sala.



ALTO MILANESE

15 maggio 2018

Ristorante "Al 16... una taverna" di Stefano Portogallo, anche in cucina. ●Via della Vittoria 16, Samarate, frazione Verghera (Varese); ☎389/4413857; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e fine dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.





LOMBARDIA segue

Le vivande servite: cialda con speck e cubetto di riso; insalata di vitello alle mandorle; risotto al limone con mandorle e bottarga; porchetta di coniglio con patate ed erbe spontanee; cioccolato bianco con ananas e basilico.

I vini in tavola: Falanghina 2017 Igp (Solopaca); Barbera d'Alba Le Rondini 2016 Doc (Terre del Barolo, Castiglione Falletto).

Commenti: Reduci da alcune esperienze di ristorazione quasi improvvisata, gli Accademici sono approdati in questo locale, un poco fuori dalle vie commerciali, ma decisamente degno di nota. Il Simposiarca Ezio Croci si è preoccupato di concordare un menu predisposto con materie prime semplici che, nelle sapienti mani dello chef e patron, hanno acquistato personalità e vivacità. Con una serie di accordi gradevolissimi ha avuto avvio la cena che, come una sinfonia, è passata da una fresca insalata di vitello adagiata su maionese alle mandorle a un risotto al limone con bottarga e mandorle. La porchetta di coniglio, realizzata come piccoli tournedos avvolti nella pancetta croccante ma con cuore morbido, ha suscitato solo commenti positivi. Qualche dubbio tra i commensali è invece sorto sul dolce che, rispetto al resto, è purtroppo risultato sotto tono. Encomiabile il servizio in sala coordinato da Mattia. A fine cena, un meritato applauso ha accolto in sala l'intera brigata.

BRESCIA
16 aprile 2018

Ristorante "Laboratorio Lanzani" di gestione professionale, in cucina Augusto Pasini. ●Via Milano 49, Brescia; ☎030/3733097; eventi@lanzani-bistrot.it, www.laboratoriolanzani.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mezzo pacchero di Paolo Petrilli cacio & pepe; guanciale croccante-morbido di vitello su crema di patate all'olio e rosmarino; millefoglie con crema chantilly, fragole, lime e menta.

I vini in tavola: Curtefranca rosso 2013 (Uberti).

Commenti: In un antico stabile, con ampio magazzino di fine Ottocento, prima adibito a negozio di casalinghi

e forniture per ristoranti, nasce da pochi anni un ristorante laboratorio ove la cucina sperimenta piatti di carne e di pesce, che ripropone anche nell'altro "Bistrot & bottega Lanzani", sede prima della macelleria di famiglia. I piatti sono infatti un elaborato che parte da ingredienti di qualità e, attraverso cotture diverse, approda a una cucina rivisitata giudicata di eccellenza. Il mezzo pacchero, anziché essere condito con il pecorino, è abbinato a un provolone dolce che trova un ottimo equilibrio con il pepe. Il guanciale è cotto a una temperatura di 72 gradi per 4 ore e poi reso croccante in superficie con una piastra incandescente. Con queste precisazioni il cuoco ha risposto alle curiosità.

CREMONA
12 aprile 2018

Ristorante "Agriturismo El Cioos" di Rosa Tregattini, in cucina Giacomina Raffalli. ●Via per Luignano, Annicco (Cremona); ☎0374/030183; www.elcioos.it; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 10 gennaio e dall'8 al 28 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine, crostini di polenta con pancetta, bresaola con caprino; selezione di salumi (salame nostrano cremonese, culaccia, pancetta), giardiniera, torta salata; cestello di grana con risotto alla scamorza guarnito con guanciale croccante e zafferano; tortelli alle erbe

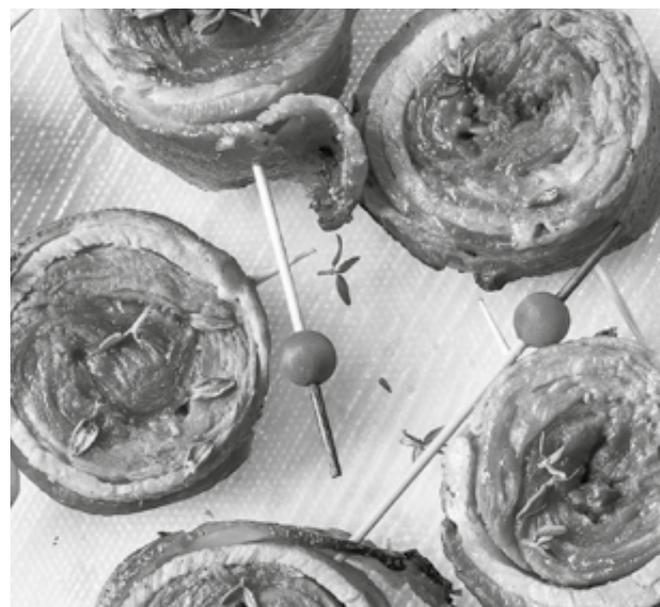
al burro versato; fesa di vitello con patate arrosto; coniglio nostrano al forno; bussolano con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco (Val d'Oca); Chianti (Brollo Barone Ricasoli).

Commenti: Immerso nella campagna cremonese, l'agriturismo è un cascinale ristrutturato con gusto, e offre un ambiente molto accogliente. Nella stagione estiva, si può mangiare all'aperto sotto al porticato. La cucina propone piatti della tradizione, utilizzando materie prime di alta qualità e quasi tutte prodotte all'interno della azienda agricola. Decisamente di ottimo livello gli antipasti, e una strepitosa pancetta cotta nel miele che si scioglieva in bocca, il tutto servito con pane caldo e focaccia. Il risotto, ben mantecato e cotto al punto giusto, è stato molto apprezzato; lo stesso per i tortelli particolarmente delicati. Degni di nota anche la fesa di vitello, saporita e tenerissima, e il coniglio, croccante esternamente e morbido all'interno. Per finire, un dolce tipico del territorio. È stata presentata ufficialmente la nuova Accademica Annalisa Rebecchi.

LECCO
7 aprile 2018

Ristorante "San Gerolamo" di Luca Dell'Orto, Vanda Valsecchi, in cucina Luca Dell'Orto. ●Via San Gerolamo 56, Vercurago (Lecco); ☎0341/420429; www.hotelsangerolamo.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione



7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di trota selvaggia, insalata di asparagi, caviale di acqua dolce, olio all'aneto; risotto al bitto con asparagi di Cantello; cuore di baccalà, piselli novelli, taccole, infuso agli asparagi; piccione in due cotture con asparagi e silene; uovo di colomba.

I vini in tavola: Cremant di Bourgogne (Bruno Danguin); Ronco Valene 2016 (Fay); Merlot 2015 (Le Driadi).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, con un ingrediente principe intorno al quale è stato studiato il menu della serata da parte del Simposiarca Remo Lelli, Roberto Bonati e dallo chef: l'asparago italiano nelle sue versioni bianco, verde, viola. La serata è partita con un'entusiasmante battuta di trota selvaggia del lago, mirabilmente marinata con aglio orsino e in perfetto equilibrio con tutti gli altri ingredienti di questo fantastico piatto. Il prosieguo della cena è stato però un decrescendo, con un risotto buono ma penalizzato dalla scarsa personalità degli asparagi e il resto del menu appena sufficiente. Un grande acuto è stato la presentazione ufficiale di tre nuovi Accademici che, dopo la loro relazione di ingresso su argomenti della tradizione della cucina locale, hanno donato i libri, su cui si sono documentati, alla biblioteca Giuseppe Dell'Osso.

MILANO DUOMO
22 aprile 2018

Ristorante "Antica Osteria Civesio" di Pietro Paolo Dossi. ●Strada Civesio 88, San Giuliano Milanese (Milano); ☎02/98280594; anticaoosteriacivesio@virgilio.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato e domenica; dal lunedì al venerdì a cena. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi misti e verdure; mondegghili; risotto con gli asparagi; arrosto di coppa piacentina; spinaci al burro; patate arrosto; strudel di mele con gelato.

I vini in tavola: Barbera Norma's (Barbero).

Commenti: Preceduto da un'intressantissima visita all'Abbazia di Viboldone, il pranzo è iniziato con i mondegghili fritti e asciugati alla perfezione, per proseguire con un risotto agli asparagi ben condito e altrettanto



ben mantecato, risultato di alto gradimento a palati fini ed esigenti. E che dire dell'arrosto, piatto non certo facile e sempre più raro da trovare sulle tavole dei ristoranti milanesi? Carne di una tenerezza inusitata, ottenuta con metodi tradizionali. Tagliata, preparata e cotta sempre dal titolare che si occupa della preparazione dei secondi, mentre la signora segue i primi. Concludeva un pranzo graditissimo un pregevole strudel. Il patron ha accolto con giusta soddisfazione i tanti complimenti ricevuti, dimostrando che, quando c'è passione per il proprio lavoro svolto indefessamente per anni e anni, i risultati e il successo arrivano sempre e comunque.

VALLECAMONICA 18 maggio 2018

Ristorante "Bistrot Domenighini" di Andrea Domenighini. ●Piazza Sant'Antonio 9, Breno (Brescia); ☎0364/22412, cell. 339/3757118; info@bistrot Domenighini.it, www.bistrot Domenighini.it; coperti 40/50+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focacce con pesto e bufala, prosciutto crudo; caicc di Breno al burro e salvia; guanciale di maiale cotto a bassa temperatura e purea di patate; millefoglie del Bistrot alla crema.

I vini in tavola: Brut Elite (Monchieri); Badalisc 2013 (Ligabue); Moscato d'Asti (Braidà).

Commenti: Locale nel centro del paese, ristrutturato recentemente, coniuga la tradizione gastronomica della famiglia con la moderna ristorazione. Di giorno si possono acquistare i prodotti alimentari di ottima qualità nella gastronomia annessa. Molti di questi vengono declinati in gustose ricette in cucina. Il servizio, curato da Andrea, rende partecipi dell'atmosfera familiare che ancora oggi si respira all'interno del locale. I caicce (ravioli con ripieno di carne e ricetta segreta del locale) sono il piatto che caratterizza la serata, con le focacce, lievitate 30 ore, che stupiscono per la loro leggerezza e bontà.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 19 aprile 2018

Ristorante "Antica Osteria San Desiderio" di Elio Dordoni e Franco Maccari. ●Località San Desiderio 1, Godiasco

(Pavia); ☎0383/940387; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: gamberi rossi su salsa di cereali; tris di affumicati (salmone, spada, tonno); fagottino di crêpe con ragù di gamberi; baccalà alla ligure con olive taggiasche; semifreddo di torroncino.

I vini in tavola: Prosecco brut (Cantina Masottina); Sauvignon Blanc, Casa Giulia; Bonarda La Barabina (entrambi Tenuta Villa Tavernago).

Commenti: Dopo qualche anno di chiusura e qualche riapertura poco fortunata, ecco finalmente una gestione soddisfacente. Il locale è rimasto pressoché immutato, sempre accogliente e piacevole e il menu concordato per questa serata è stato assolutamente di prim'ordine, semplice ma ben eseguito e gradito dai commensali. Anche i vini in abbinamento sono stati di buon livello. Buono il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 26 aprile 2018

Ristorante "Ansitz Heufler" di Daniel Hell. ●Oberrasen 37, Rasun Anterselva (Bolzano); ☎0474/496218, cell. 348/3392665; info@ansitz-heufler.it, www.ansitz-heufler.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio, novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canederli di polenta ripieni di formaggio di malga su crema di spinaci; ravioli all'aglio orsino con asparagi bianchi e verdi; guancetta di vitello brasata con pure di patate al prezzemolo; tagliata di manzo stagionata nel Whisky con ratatouille di verdure e foglie di patate; variazione di dessert.

I vini in tavola: Asolo prosecco superiore Docg (Pat del Colmèl); Sauvignon Mock 2017 Doc (Cantina di



Bolzano); rosso Vigneti delle Dolomiti 2015 Igp (Peter Sölva).

Commenti: Il locale è di quelli che non si dimenticano: una storica residenza nobiliare con 500 anni di storia, conservata in modo esemplare, con una stube tardorinascimentale dalle pareti lignee finemente intarsiate, immersa nel verde della valle di Anterselva. Organizzando la riunione conviviale, la nuova Accademica Campesan ha permesso ai partecipanti di godere di un ambiente unico. La cucina, pur positivamente valutata, non è all'altezza di un simile meraviglioso contesto e si è caratterizzata per una certa mancanza di coraggio, come notato nei canederli (cui avrebbe giovato una porzione doppia di ripieno), nei ravioli (nei quali l'aglio orsino non era percepibile) e nei dessert. Corretta ma banale la guancia e finalmente particolare, e per questo polarizzante con pareri discordi, la tagliata dry-aged.

MERANO 17 aprile 2018

Ristorante "Josef" della famiglia Martone, in cucina Josef Unterholzner. ●Via Falzeben 225, Avelengo (Bolzano); ☎0473/279590; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di cervo e selvaggina dell'Alto Adige con salsa Cumberland su insalatina e funghi di bosco; crema di crescione dell'orto con gnocchetti fatti in casa alla ricotta ed erbe fini; ravioli fatti in casa con farina mista a pere pala della val Venosta ripieni di animelle di vitello e asparagi, su spuma di aglio orsino; costine, cosciotto e spalla di capretto della val Passiria con verdure variopinte dell'orto e patate novelle; semifreddo al pino mugo e

miele millefiori del maso Platterhof con mousse di mele dell'Alto Adige.

I vini in tavola: Arunda rosé Doc (Josef Reiterer); Sauvignon Praepositus Doc 2016 (Abbazia di Novacella); Pinot Nero 2015 Sonnenberg Doc (Cantina Merano); Lagrein rosé Pischl 2017 Doc (Cantina Bolzano).

Commenti: Il tema della serata non poteva essere più adeguato, la cucina di montagna, interpretato con grande abilità dallo chef. Si parte con cervo e selvaggina dell'Alto Adige, ben integrati dai funghi, saporiti. L'orto situato sul retro regala poi il crescione, delicato e leggero, che sconta la persistenza della selvaggina appena assaggiata. Non usuale il primo piatto: pochissimi Accademici avevano ricordo del raviolo realizzato con la farina mista a pere pala, una varietà ormai rara di pere coltivate attorno a Merano, su cui spicca la granulosità della pasta, e una sensazione netta ma non invadente di pera. La grassenza delle animelle di vitello e la croccantezza degli asparagi ne fanno un piatto davvero goloso. Variategli i tagli di carne, apprezzati nelle intenzioni, con giudizi differenti. Puntuale il servizio, in un ristorante con potenziale che farà ancora molti passi avanti. Una serata ben riuscita.

TRENTO 19 aprile 2018

Ristorante "Osteria Storica Morelli" di Fiorenzo Varesco, anche in cucina. ●Piazza Generale Albino Petriani 1, Canezza di Pergine (Trento); ☎0461/509504, cell. 347/4447150; info@osteriastoricamorelli.it, www.osteriastoricamorelli.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno, prima settimana di luglio; giorno di chiusura lunedì; da martedì a venerdì a pranzo. ●Valuta-



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

zione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rotolino di salmerino al pistacchio di Bronte; tartare di coregone del Lago di Garda e arancia; tortelli di luccio su crema di patate e bottarga di trota lacustre; filetto di coregone al profumo di zenzero e aneto su blinis di "sgriso" e pesto di crescione acquatico; terrina di nocciole su salsa alla liquirizia e gelato al cioccolato.

I vini in tavola: Blanc de Sers spumante 2016 (Casata Monfort); Balasi I Vignai dei Pinaitri 2016 (Pelz); Castel Beseno Superiore 2016 (Salizzoni).

Commenti: La riunione conviviale è stata caratterizzata da una proposta dedicata interamente al pesce di lago, per lungo tempo considerato meno pregiato rispetto a quello di mare, oggi riproposto e sempre più rivalutato. La limpidezza e salubrità delle acque dei fiumi e laghi, unita alla delicatezza dell'olio gardesano, hanno permesso di assaporare e apprezzare al meglio le proposte della serata. La tartare di coregone, in tutta la sua freschezza, e i tortelli di luccio, dalla decisa personalità e perfetta esecuzione, sono stati particolarmente apprezzati. Il cuoco, nonché proprietario, orna e accompagna le pietanze con fiori edibili ed erbe aromatiche che allietano la vista e l'olfatto. L'osteria presenta una serie di ambienti tipici da casa antica: affascinanti la vecchia cucina economica e l'arredo di un tempo.



VENETO

ALTO VICENTINO
3 maggio 2018

Ristorante "Il Torchio Antico" di Christian Malinverni, in cucina Roberto Carafa e Michele Casarato. ●Via Palladio 46, Lugo di Vicenza (Vicenza); ☎0445/860358, cell. 339/3429942; info@iltorchioantico.com, www.iltorchioantico.com; coperti 250+160 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostini di fegatini e bruscandoli; bocconcini di mais con baccalà mantecato e piattelli; frittatina con carletti e carote; piccola tartare di manzo con erba santoreggia e senape antica; cuore di pollo con erba milza-della e aglio orsino; soppresa, formaggio vecchio e mezzano di malga di Caltrano; bruschi (turioni di pungitopo); petto d'anatra leggermente affumicato su misticanza e cicerbita alpina; risotto agli asparagi bianchi di Bassano e verdi, mantecato con Morlacco; filetto di manzo con spugnole, patata parigina profumata alla santoreggia, asparagi di Bassano alla brace; fragole con panna e cioccolato.

I vini in tavola: Lessini Durello spumante brut Doc 2016 (Colli Vicentini); Biacorosso (Carlotto Valdagno); Vespaiole Breganze Doc 2017 (Vittacchio); Merlot Breganze Doc 2015 (Zonta); Recioto di Gambellara spumante 2016 Docg (Vignato).

Commenti: Per la primavera, il Simposiarca Nazzareno Leonardi ha organizzato una piacevole e interessante serata ambientata nella cucina di una villa cinquecentesca del Palladio. Dopo gli aperitivi a buffet nelle cantine della villa, ove hanno predominato i sapori di erbe e germogli di primavera, si è passati nell'adiacente cucina per degustare i piatti al tavolo. Si inizia con un buon antipasto a base di petto d'anatra, misticanza e cicerbita alpina; a seguire, un buon risotto agli asparagi misti, bianchi e verdi, mantecato al Morlacco. Piatto forte della serata, un ottimo filetto di manzo con spugnole, accompagnato da asparagi di Bassano alla brace, e per finire il dessert che ha degnamente concluso la serata a base di fragole, cioccolato e panna. Più che sufficiente l'abbinamento piatto-vino. Al termine, il Delegato con il Simposiarca hanno

ringraziato per il buon esito della serata il titolare e lo staff del locale, offrendo alcune pubblicazioni accademiche.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
3 maggio 2018

Ristorante "All'Arena" della famiglia Scuttari. ●Viale A. Vespucci 4 - località Sottomarina, Chioggia (Venezia); ☎041/5544265; ristorantearena@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bollito di mare e laguna (canocchie, uova di seppia, gamberetti, moscardino, garusoli, granseola); sarde in saore; moleche fritte; pasticcio di molluschi e crostacei con zucchine; seppie in umido con polenta Biancaoperla; frittura di laguna; biscottini chioggiotti.

I vini in tavola: Prosecco brut millesimato (Follador); Soave Classico 2017 (Tessari); Moscato di Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: La prima visita a questo ristorante, gestito dalla famiglia Scuttari dal 2004, ha avuto un esito positivo. I piatti, scelti dai Simposiari Giorgio Vianelli e Sandro Scarpa, sono stati preparati nel solco della più pura tradizione chioggiotta ed è da elogiare soprattutto l'impiego di materie prime di grande qualità e freschezza. Il piatto più apprezzato sono state le straordinarie moleche, simbolo della primavera lagunare, ma molti giudizi positivi hanno ricevuto anche il bel piatto di antipasti al vapore, il pasticcio, preparazione difficile ma qui molto ben eseguita, e la frittura, mentre le seppie hanno sollevato qualche di-

scussione. Molto buoni e ben abbinati i vini che hanno accompagnato la cena, con preferenza per l'ottimo Soave. L'assoluta fedeltà alla tradizione lagunare e ai prodotti del territorio è stata sottolineata dal Delegato e meriti applausi hanno accompagnato la consegna del guidoncino dell'Accademia ai componenti della famiglia Scuttari.

TREVI SO
20 aprile 2018

Ristorante "Al Tiglio d'Oro" della famiglia Bettiol, in cucina Raul Bettiol e Stefano Morellato. ●Via Zuccaredda 44, Montebelluna (Treviso); ☎0423/22419, cell. 348/0465886; coperti 70/80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 23-31luglio e 23-31agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: chunthey di pesche con crema di ricotta aromatica e crumble di prosciutto crudo, tartare di filetto di manzo con guacamole di asparagi bianchi, mignon di hamburger di vitello con trito di pomodori secchi e fonduta di provola affumicata; risotto con luppolo selvatico; tagliata di filetto di Morganello ai ferri con barbe di frate lessate e patate al forno; fagottino di pasta sfoglia alle mele con gelato alla vaniglia e croccante di caramello.

I vini in tavola: Prosecco sur lie Igt Valdobbiadene (Ivan Agostinetto, Valdobbiadene); Prosecco Tranquillo Docg Nontello e colli Asolani (Alessandro Bianchin, Volpago del Montello); Colli Orientali del Friuli Doc Merlot (La Magnolia, Cividale del Friuli); Tanit Doc Pantelleria, Moscato liquoroso (Miceli, Pantelleria).





Commenti: I tre antipasti, serviti in piedi all'accoglienza, sono stati mediamente graditi per il tentativo di originalità riuscito bene; poco apprezzabile e apprezzato il risotto, nota stonata della cena; ottima la carne, particolare per qualità e cottura, tanto che quasi tutti hanno approfittato del "ripasso"; modeste le verdure; senza infamia e senza lode il dessert. Ottimi i vini, ben scelti per qualità e tipologia e abbinati con attenzione ai piatti e nel giusto crescendo strutturale. Il ristorante di antica tradizione mantiene le caratteristiche che ne hanno garantito la durata nel tempo. Puntuale il servizio.

 **TREVISO**
11 maggio 2018

Ristorante "Ca' sul bosc" della famiglia Borsato, in cucina Ivana Barbirato e Nadfina. ●Via Eligio Porcu, Giviera del Montello (Treviso); ☎0422/776062; info@casulbosc.it, www.casulbosc.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di acacia fritti, polenta pasticciata, frittata alle erbe; mimosa di asparagi, rotolino di piselli, torta di ricotta e zucchine; gnocchi di patate alle erbe aromatiche; bigoli con uova e guanciale affumicato; manza lardellata (carne a cottura breve); peposa (spezzatino a lunga cottura); dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco Doc Montello e Colli Asolani; Merlot e Cabernet Doc Montello e Colli Asolani (tutti il Roccòlo di Bavaria, Nervesa della Battaglia).

Commenti: Ottimi i tre stuzzichini serviti all'accoglienza, ricordi antichi risvegliati dai fiori di acacia fritti; di particolare interesse la polenta pasticciata, gradevole anche la frittata. Interessanti i tre antipasti serviti al tavolo, originale la mimosa di asparagi che ha riproposto un classico abbinamento del territorio: uova e asparagi, in una versione nuova, ma gradevole; degni di nota sia il rotolino di piselli sia la torta di ricotta e zucchine. Molto buoni gli gnocchi; deludenti i bigoli per l'eccesso di affumicatura cui era stato sottoposto il guanciale (trattato in casa) che ottundeva quasi completamente il gusto degli uova. Pregevoli le carni presentate in due versioni: una a cottura breve e l'altra a cottura molto lunga; va sottolineato che anche la carne bovina è prodotta dall'allevamento proprio. Simpatici i dolci elaborati a seconda "dell'estro" delle cuoche. Coerente con l'essere agriturismo vero, la proposta dei vini, tutti prodotti da un'azienda della zona, semplici, giovani e di ottima qualità.

 **VICENZA**
5 maggio 2018

Ristorante "Al Sole" di Gianfranco Chiurato, in cucina Paolo Pesavento. ●Via Jacopo Vittorelli 41, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424/523206;

coperti 120. ●Parcheggio zona pedonale; ferie da metà luglio a metà agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di asparagi crudi all'agro, con scaglie di grana padano; punte di asparago dorate; asparagi ai ferri; sfogliatina ai formaggi del Grappa, asparagi; tortelli della casa al morlacco del Grappa e asparagi con bruscolini ed erbe spontanee; asparagi alla bassanese con uova barzotte; torta all'arancia con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Rivana Breganze Doc 2016, da uva Tocai Friulano, Vigneto De Santi (Cantina Zonta); Vespaiolo Breganze Doc 2017, da uva Vespaiola (Vignaioli Contrà Soarda).

Commenti: La riunione conviviale costituisce un classico appuntamento annuale in territorio bassanese, giunto quest'anno al 35° incontro. Il ristorante vanta la caratteristica di proporre, in un ambiente abbellito da numerose opere di maestri ceramisti bassanesi e novesi, il classico menu stagionale a base di asparago bianco Dop di Bassano del Grappa. Con la regia del Sincalco Angelo Nardini, il ristoratore ha proposto un intrigante menu nel quale l'asparago bianco è stato protagonista: dalle diverse declinazioni negli antipasti, alla contaminazione dei tortelli al classico formaggio del Monte Grappa, al tradizionale "uova e asparagi". Tra gli antipasti, particolarmente apprezzata è stata l'insalata di asparagi crudi all'agro addolcita dalle scaglie di grana padano. Tra il primo e secondo piatto, il professor Paolo Sambo, esperto di orticoltura dell'Università di Padova, ha intrattenuto con una breve relazione sulle caratteristiche organolettiche degli asparagi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **TRIESTE**
12 maggio 2018

Ristorante "Al Pescaturismo" della famiglia Minca, in cucina Paolo Veronese. ●Villaggio del Pescatore - Zona Cava, Duino Aurisina (Trieste);

☎040/209846, cell. 339/6390473; alpeaturismo@libero.it, www.alpeaturismo.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie indicativamente da ottobre a maggio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: verdure in pastella; cozze impanate, sarde in "savor", sgombrò affumicato, polentina morbida con sugo di cozze; fusi con moscardini; fritto di sardoni e moli impanati; polpetta con polenta; panna cotta aromatizzata alla menta con fragole.

I vini in tavola: Ribolla frizzante; Friulano (entrambi della casa).

Commenti: "Un pranzo sul mare nella Terra dei dinosauri": natura, archeologia, storia, paleontologia, per concludere in bellezza con la gastronomia, questo il tema dell'incontro conviviale della Delegazione. Quattro passi nel bosco della Cernizza, a Duino, per giungere alla grotta Fioravante, abitata fin dal Mesolitico, dove realtà e leggenda s'intrecciano. Poi al Villaggio del Pescatore, per visitare il sito paleontologico di enorme importanza scientifica, dove venne portato alla luce, nei primi anni Novanta, Antonio (*Tethyshadros insularis*), il più grande e completo dinosauro italiano, e che conserva al suo interno diversi altri reperti oltre a esemplari appartenenti alla stessa specie di Antonio. Infine sole, mare, pranzo nel più "antico" (2002) ittiturismo d'Italia. Cucina casalinga, che impiega ingredienti di stagione, ben selezionati e legati al territorio, pescato sempre di giornata, in particolare le ottime cozze. Servizio semplice, ma attento.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
19 aprile 2018

Ristorante "Trattoria Paradisino" di Le Stelle di Fabio Bonesi & C. sas. ●Via Coriolano Vighi 33, Bologna; ☎051/566401; trattoriaparadisino@



EMILIA ROMAGNA segue

gmail.com, www.trattoriaparadisino.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 - 20 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

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, il Paradisino, sin dagli anni Cinquanta del secolo scorso, 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 birichini dell'antipasto, freschi e ben fritti, e alla lasagnetta ai carciofi: 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.

 **BOLOGNA**
17 maggio 2018

Ristorante "Da Cesari" di Cesari's srl, in cucina Irene Diolaiti Cesari. ●Via De Carbonesi 5, Bologna; ☎051/237710, cell. 340/4920304; info@da-cesari.it, www.da-cesari.it; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-8 gennaio; agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: asparagi freschi verdi con salsa di vinaigrette e uova sode tritate; bigoli di pasta fresca fatti in casa al ragù di anatra; scaloppi di vitello agli asparagi verdi; gelato di crema con fragole.

I vini in tavola: Pignoletto vivace; Iove Sangiovese di Romagna Doc (entrambi Umberto Cesari).

Commenti: La Simposiarca Elisabetta Bastia ha ottimamente organizzato la riunione conviviale in uno dei locali della tradizione gastronomica bolognese: Da Cesari è in attività da oltre 50 anni, sempre con la gestione fami-



liare di Paolino e della moglie Irene, in cucina, accompagnati ora anche dal figlio Riccardo in sala. Il menu, a tema asparago, è stato molto gradito dai commensali, così come l'accompagnamento dei vini della cantina Umberto Cesari, fratello di Paolo. Nel corso della serata, il professor Giorgio Prosdocimi Gianquinto, ordinario di Orticoltura presso l'Università di Bologna, ha intrattenuto con interessanti e piacevoli notazioni storiche e agromonomiche sull'asparago.

 **BOLOGNA-SAN LUCA**
8 maggio 2018

Ristorante "Dalla Signora Stella" di gestione familiare, in cucina Stella Serra. ●Via Toscana 41/2, Bologna; ☎051/474629, cell. 328/7021298; dallasignorastella@alice.it, www.dallasignorastella.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 16 al 31 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di zucchine e insalata di carciofi; lasagna al radicchio trevigiano; gramigna salsiccia e zafferano; coniglio alle erbe; polpette in umido con piselli; patate e verdure al forno; semifreddo al caffè.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Livio Felluga); Campofiorin rosso del Veronese Igt (Masi).

Commenti: In un clima di festosa allegria e amicizia, la cena è stata organizzata dal Simposiarca Riccardo Mollame. Ottima la realizzazione del menu e la scelta dei vini; la cordiali-

tà della signora Stella ha reso tutto ancora più piacevole. Nel corso della serata, il Delegato Atos Cavazza ha introdotto il relatore dottor Benedetto Linguerri, fondatore di "Local to You", che ha illustrato la soluzione per chi ama mangiare e cucinare cibo sano e a km 0, non perdendo di vista il sociale di questa start up. Il caloroso applauso ha sottolineato l'interesse per l'argomento.

 **CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA**
19 aprile 2018

Ristorante "Iolanda" della famiglia Galeotti, in cucina Francesca Galeotti. ●Via San Pellegrino 237, Firenze; ☎055/819020, cell. 335/8428678; francesca.galeotti53@hotmail.it; coperti 180+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mercoledì (mai in agosto). ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini misti, prosciutto, salame e ficatella; quadretti di ricotta in brodo; tagliolini alle ortiche e prugnoli; tortelli di patate al ragù; grigliata mista (fiorentina, salsiccia e galletto); verdure cotte e fritto misto di verdure; assaggi di vari dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti; Passito.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un locale storico situato nella Valle del Santerno, zona definita Romagna-Toscana. Il locale è nato dalla signora Iolanda e dal marito Giovanni che, aprendo la cucina di casa, hanno iniziato a cucinare per i

pescatori del fiume Santerno. La figlia Francesca, che ha accettato la difficile eredità, porta avanti, con passione, la tradizione di piatti fatti in casa, come la sfoglia tirata con il mattarello, utilizzando prodotti dell'orto di famiglia e dei boschi circostanti. Il Presidente della Proloco di Firenzuola, ospite della serata, ha illustrato la peculiarità del territorio con aneddoti, e le collaborazioni con la Delegazione accademica. Sono stati molto graditi i crostini di uova di quaglia con i tartufi primaverili e i quadretti di ricotta in brodo. La serata si è conclusa con un apprezzamento del menu, omaggiando Francesca con il guidoncino dell'Accademia e con un plauso da parte di tutti gli Accademici.

 **CESENA**
24 aprile 2018

Ristorante "Da Gorini" di Gianluca Gorini, anche in cucina. ●Via Giuseppe Verdi 5, San Piero in Bagno (Forlì Cesena); ☎0543/1908056; info@dagorini.it, www.dagorini.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: battuta di manzo, asparagi, sesamo nero e crescione; cremoso al pecorino di fossa, funghi, piselli, topinambur e tartufo bianchetto; risotto agli stridoli, estratto di salvia e parmigiano affumicato; anatra arrosto, arancia candita, ginepro e timo cedrino; semifreddo al ravviggiolo, amarene, croccante alle noci e Vermut 721; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara L'Eclisse (Paltrinieri); Verdicchio



di Jesi Classico Superiore (Pievevalta); Langhe Nebbiolo Caisanna (Adriano, Marco e Vittorio); Albana passita Peptide (Podere Palazzo).

Commenti: Piacevolissima serata, sia per gli ottimi piatti preparati dal giovane e già famoso chef, dalla moglie Sara e dalla sua brigata di cucina, costituita da tanti giovani, sia per l'ambiente caldo e familiare. Una vera eccellenza della gastronomia; lo chef ha dimostrato, infatti, di sapere come abbinare i diversi sapori dei piatti con i profumi e le freschezze delle materie prime, tutte legate alla stagionalità e alla loro presenza nel territorio. Particolarmente apprezzati: la battuta di manzo con asparagi e il risotto agli stridoli. Tutti piatti ottimi nel sapore e presentati con arte tanto da apparire dei veri capolavori. Ottimi anche gli abbinamenti dei vini.

RICCIONE-CATTOLICA 18 aprile 2018

Ristorante "Green" di Hotel Atlantic, in cucina Pasquale Riccio. ●Viale Milano 11, Riccione (Rimini); ☎0541/1780816; www.hotel-atlantic.com; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppia arrosto e piselli in brodo di prosciutto di Parma; stringhetti al grano antico "Miracolo di Parma" con scampi e perle di lime; spiedino di mazzancolle, triglie, polpo; rana pescatrice al lardo di Colonnata e loro salse; semifreddo al lampone, cioccolato bianco, crumble Valrhona.

I vini in tavola: Prosecco 2017 (Montelvini); Fiano d'Avellino Docg 2016 (Mastroberardino); Moscato d'Asti 2016 (Montelvini).

Commenti: Da circa un anno l'hotel ha aperto la ristorazione al pubblico. Aperitivo in terrazza davanti al mare, cena nelle ampie sale. Servizio attento ma non soffocante. Ha destato sorpresa l'ampia scelta della carta del menu. Unanime il maggior consenso per la seppia dell'antipasto, ma molto gradite anche tutte le altre portate. Commenti molto favorevoli per il predessert a base di una fantasia di vegetali su cui dominavano la rapa e il cetriolo. Gradimento per il servizio professionale e l'ambiente. Alla fine, confronto con la brigata di cucina che contempla molti giovani all'Istituto alberghiero locale. Applausi sinceri al maître e allo chef.

RIMINI 17 aprile 2018

Ristorante "Due come noi Bistrot" di Michele Mazzetti, anche in cucina. ●Corso Augusto 207, Rimini; ☎0541/25716; duecomenoibistrot@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sardoncini marinati; pesce di stagione al vapore; ravioli ripieni con scampi; risotto ai profumi di mare; brodetto di pesce nostrano tradizionale; dolci misti fatti in casa.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Canailly; Chardonnay frizzante Colibri (Podere Nespoli).

Commenti: Situato nel centro storico di Rimini, dirimpetto allo storico Cinema Fulgor. Il menu ha proposto piatti tipici della tradizione locale, con pesce nostrano freschissimo e preparazioni semplici e gustose. In particolare, apprezzato il succulento brodetto, ricco delle varie specie ittiche dell'Adriatico e realizzato nel rispetto della regola marinara. È bene sottolineare che i ristoratori sempre più raramente propongono il brodetto, preferendo offrire piatti più innovativi, ma c'è ancora chi sa preparare un'ottima zuppa di pesce. Buoni i vini ed efficiente il servizio. Ambiente dal gusto eclettico. Nel corso della serata è stato presentato il neo Accademico Fabio Franceschi, con relativa consegna del distintivo e del kit di compe-

tenza. Diplomi e distintivi sono stati consegnati anche a Leonardo Cagnoli per i 25 anni di appartenenza all'Accademia e a Giuliano Ioni e Fernando Santucci, soci fondatori della Delegazione di Rimini, per i loro 35 anni.



TOSCANA

APUANA 16 maggio 2018

Ristorante "Ghignante" di Giorgio Desimio. ●Via Verdi 24, Massa (Massa Carrara); ☎0585/869368; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì (inverno), in estate sempre aperto. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi; culurgiones al tartufo; fregola con salsiccia e funghi; maiali con pinzimonio e patate; seadas.

I vini in tavola: Monica di Sardegna; Cannonau.

Commenti: Il locale, che è stato visitato per la prima volta dalla Delegazio-

ne, è specializzato nella cucina sarda, sia di mare sia di terra ed è su quest'ultima che è stato improntato il menu della serata. Gli Accademici hanno apprezzato i piatti serviti, in particolare sono stati graditi i culurgiones (sorta di agnolotti conditi con una crema di pecorino e tartufo - quest'ultimo costituisce un'innovazione del cuoco rispetto alla tradizione) e il porchetto. Ristorante da tenere in considerazione anche per future segnalazioni.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 27 aprile 2018

Ristorante "Marina Vecchia" di Amadeo Franceschi, in cucina Alessandro Dorsi e Arianna Lessi. ●Via C. Ginori 51, Cecina (Livorno); ☎05/86018612, cell. 328/7334452; marinavecchia51@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di totani profumati all'arancia su crema di patate; baccalà mantecato su crema di ceci al rosmarino; ravioli ripieni di burrata e patate con trota all'arancia; linguine con ombrina, pomodorini e pinoli; frittura di paranza, totani, gamberi e verdure; dolci.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: La scoperta di questo locale, aperto dal 2015, è stata una piacevole sorpresa per la Delegazione. Ambiente curato, gestione giovane e informale, atmosfera semplice e conviviale. La posizione, su una strada di scorrimento, non è forse un punto a favore, ma i piatti serviti sono ben impostati e curati: gustose le linguine con ombrina, pomodori e pinoli; ottima la frittura di pesce e verdure, leggera e croccante. Per i dolci è possibile scegliere tra quelli in carta. Migliorabile il servizio del vino, che è stato proposto sfuso, in caraffa, e non si armonizza con lo stile che il locale vuole suggerire. A suggello della serata, l'ufficializzazione dell'ingresso di un nuovo Accademico che è stato anche il Simposiarca della riunione conviviale.

FIRENZE PITTI 18 maggio 2018

Ristorante "Osteria La Gramola" di gestione familiare, in cucina Cecilia Dei e Barbara d'Alessio. ●Via delle Fonti 1, Tavarnelle Val di Pesa (Firenze);





TOSCANA segue

☎055/8050321, cell. 338/6039356; osteria@gramola.it, www.gramola.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,24; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frolline al formaggio; millefoglie di pecorino e baccelli; omelette di crespelle agli asparagi con crema al parmigiano e cracker di semi; taglierini di crespelle agli asparagi nel cestino croccante; coniglio ripieno con prosciutto toscano su crema di asparagi; sformatino di patate e fiori di zucca; germoglio di primavera.

I vini in tavola: Spumante brut (Vigneti delle Dolomiti); Müller Thurgau (Podere la Marronaia); Vernaccia di San Gimignano Docg (Poggio Al Chiuso); Chianti Docg.

Commenti: Locale molto accogliente. Il proprietario Massimo attento alle esigenze dei clienti, la moglie Cecilia Dei, in cucina, veramente preparata e fantasiosa.

🏠 GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 18 aprile 2018

Ristorante "La Bottega del Fattore" di Celestino e Barbara Giuliani. ●Via Azzi 1, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62179, anche fax; labottegadelfattore2@gmail.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pasta fritta con prosciutto e formaggi; zuppa di farro; tortelli al ragù; grigliata mista di carne; crostate e castagnaccio.

I vini in tavola: Prosecco; rosso (Enzo Carmignani di Montecarlo); Moscato dolce Moscadello.

Commenti: Nel menu hanno trovato posto i formaggi dell'azienda Filippi di Pieve Fosciana, che ha proposto uno stracchino di gusto eccelso insieme ad altri di media stagionatura, impreziositi da alcune confetture della Bottega. Buona la zuppa di farro bianca e ottimi i tortelli al ragù garfagnino. Nella grigliata mista di carne, alcune cotture hanno nuocito alla splendida materia prima. Buoni i dessert. Ottimi i vini e ben abbinati. Servizio familiare, ma sempre attento. Ottimo rapporto qualità-prezzo. L'Accademico



Mauro Mazzon ha illustrato la storia del formaggio fino al Rinascimento. Alessandro Filippi, imprenditore, ha esposto la lavorazione del latte vaccino, nelle sue varie trasformazioni di alta qualità e a km 0.

🏠 LUNIGIANA 14 aprile 2018

Ristorante "Gavarini" di Fabio Ciuffani, in cucina Pierpaolo Ciuffani e Mattia Beghé. ●Via Benedicenti 50, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/495504, fax 0187/495790; info@locandagavarini.it, www.locandagavarini.it; coperti 250+60 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto misto lunigianese: selezione di salumi tipici (filetto, coppa, salame e testa in cassetta), piccoli sgabei caldi, spiedino di verdure, sottaceti della casa, torta d'erbi, barbotta (torta salata, senza sfoglia, di farina di granoturco, cipollotto fresco, olio extravergine d'oliva, latte e parmigiano reggiano), cavolo ripieno e frittella di farina di castagno con la ricotta del pastore; filetto di vitello su crema di carota alla vaniglia e foglie di senape spadellate; millefoglie scomposta con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: A fianco al Melo, rosso Igt 2016; Il Borgo rosso Igt Toscana 2016 (entrambi Podere Malnido, Villafranca in Lunigiana).

Commenti: Dopo un'intensa mattinata dedicata allo studio della cultura della tavola al teatro di Bagnone, la Delegazione si è ritrovata in una lo-

canda storica. La cucina ha saputo dare un ottimo esempio di moderna cultura della tavola in Lunigiana, proponendo un interessante menu: eccellente l'antipasto, innovativo il secondo: insolito il contorno di foglie di senape, un vero capolavoro gastronomico! Anche il dolce è stato una felice espressione di una cucina di professionalità e solide radici nella tradizione. Molto gradevole l'abbinamento dei vini; servizio impeccabile, professionale e garbato; adeguato il rapporto qualità-prezzo. Il Presidente Onorario Giovanni Ballarini ha ringraziato per l'invito e si è complimentato con il Delegato rivolgendogli parole di vivo apprezzamento alla famiglia Gavarini.

🏠 MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE 20 aprile 2018

Ristorante "Villa Garzoni" dei signori Vannini, in cucina Jacopo Vannini. ●Piazza della Vittoria 1, Pescia (Pistoia); ☎0572/428545, anche fax; info@ristorantevillagarzoni.it, www.ristorantevillagarzoni.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcino di baccalà su passatina di ceci; salmone marinato all'arancia su millefoglie di patate; insalatina di finocchi e fichi secchi; sardine in crosta di pistacchi e mandorle su fonduta di broccoli; raviolone di branzino e scamorza leggermente affumicata su spuma di peperone dolce; tonno marinato alla soia e balsamico su griglia vegetale e alga Nori; mela in gabbia di sfoglia con noci e crema pasticciera.

I vini in tavola: Villa Garzoni bianco Igt.

Commenti: Positivo esito della riunione conviviale organizzata dall'Accademico Torri, che ha condotto un bel numero di Accademici in un ristorante, gestito con impegno dallo chef Jacopo Vannini. Locale realizzato con gusto e rispetto delle strutture originarie; bello ed elegante l'allestimento della sala e delle tavole; una pecca: rumoroso, con conseguente difficoltà di comunicazione. Apprezzato il menu, volto a valorizzare gli ingredienti. Clou della serata la conversazione tenuta dal dottor Benedetti e dalla figlia Claudia sull'influenza del cibo in una nutrizione bilanciata sulla membrana cellulare: un originale e nuovissimo approccio scientifico al tema della dieta come indispensabile condizione dello "star bene". Al termine, il Delegato Giovannini, ringraziato il Simposiarca e gli ospiti, ha consegnato le "insegne" di Accademica a Gemma Puccini, concludendo così l'entrata di nuovi e giovani soci, forse fresche, su cui la Delegazione conta per il proprio sviluppo ulteriore.

🏠 PISA VALDERA 17 aprile 2018

Ristorante "Buti" di Antonella Bruni, anche in cucina. ●Via R. Gotti 30, Pontedera (Pisa); ☎333/8162293; coperti 30. ●Parccheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, lardo di Colonnata, pecorino, giardiniera; maccheroni al ragù; zuppa toscana; braciola rifatta con fagioli all'uccelletto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano (Cantina del Conventino); I Sodi del Paretaio (Cantina Badia di Morrona).

Commenti: Trattoria aperta da appena due settimane; visita "a caldo", per verificare subito l'impostazione del locale. Arredata sobriamente, gradevole e accogliente. Gestione diretta dei proprietari, già impegnati, per altro verso, nel settore alimentare. Sensazione immediata, sin dagli antipasti: cucina non fintamente casalinga, ma "di casa", nel senso più proprio e genuino, soprattutto con una giardiniera come la si può mangiare, appunto, solo a casa. Nello stesso solco, i maccheroni, conditi con un ragù profumato, e una zuppa ancora con



un inconfondibile aroma casalingo. Lo stesso può dirsi per una pietanza che, di solito, si cucina solo in casa, arte di riciclaggio, come la braciola rifatta. Né poteva tradire la zuppa inglese, non di batteria, e servita, ad accentuare la semplicità del servizio, in un barattolo di vetro. Buoni i vini di accompagnamento.

SIENA
26 aprile 2018

Agriturismo "Palazzetti" di Daniela Landozzi, anche in cucina. ● Strada provinciale 62 n. 11, Castelnuovo Berardenga (Siena); ☎ 0577/353143, fax 0577/352321; info@palazzetti.it, www.agriturismopalazzetti.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - venerdì a pranzo. ● Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: collo ripieno con salsa verde e maionese fatta in casa; crostino nero; crostini fagioli e rigatino; assaggi di pasta ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di chianina; assaggi di coniglio al ramerino e costole di agnello fritto con carciofi fritti; crostata di marmellata di prugne; cantucci fatti in casa.

I vini in tavola: Colli senesi 2016 (Palazzetti).

Commenti: I numerosi Accademici, vista l'eccellenza dei piatti serviti, non sono stati in grado di indicare un piatto di qualità prevalente sugli altri, apprezzando ogni portata preparata con estrema cura e maestria dalla signora Daniela.

VALDARNO FIORENTINO
11 maggio 2018

Ristorante "La Divina Ricetta" di Vanessa Giuliana, in cucina Yuri Ferrara. ● Via della Libertà 47, Figline Incisa Valdarno (Firenze); ☎ 055/8695583; ladivinaricetta@gmail.com; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ● Valutazione 7,62; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: palamita agli agrumi; ombrina al mojito; orata al tè e limone; gamberi spadellati con Malvasia, lardo e maionese alla rapa; calamarata alla trabaccolara; tagliata di tonno con sesamo nero su petali di mango; cipolle al Chianti, salsa di limone candito; tris di cheesecake con

salsa d'acero, frutti di bosco, cioccolato e crema.

I vini in tavola: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, vinificato in bianco.

Commenti: Un ristorante aperto nella frazione di Matassino da pochissimo, con gestore e cuoco molto giovani e molto entusiasti. Un menu variegato con aspetti di tradizione arricchiti da gradevoli inserti innovativi. Una "buona mano" quella del cuoco, con piatti ben bilanciati e gradevoli, tutti apprezzati dagli Accademici. Particolarmente gradite sia la calamarata sia la tagliata di tonno. Forse la poca esperienza, in fatto di servizio a gruppi numerosi, ha comportato la successione dei piatti piuttosto lunga, con attese tra l'uno e l'altro veramente eccessive, aspetto che ha parzialmente inficiato la buona cucina. La Delegazione è però certa che l'esperienza possa essere stata valida per correggere questa evidente difficoltà. Al termine della piacevole, se pur lunga serata, il Delegato Ruggero Larco e il Simposiarca Sandro Fusari hanno comunque consegnato la vetrofania e il guidoncino come segno di incoraggiamento.

VALDELSA FIORENTINA
16 maggio 2018

Ristorante "Bistrot Lo Zero" di Marcella Schillaci, anche in cucina. ● Via Taddei-ni 70, Montespertoli (Firenze); ☎ cell. 329/0241553; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata in agrodolce con alici fritte e arancini di tonno e zafferano; flan di gamberetti e zucchine con colatura di parmigiano; risotto "cacio e pepe" con calamaret-

ti saltati al prezzemolo e granella di pistacchio; moscardini alla cacciatora con petali di pane tostato; semifreddo all'arancia con mandorle caramellate.

I vini in tavola: Chardonnay (Donnafugata).

Commenti: Serata piacevolissima ben organizzata dai Simposiarchi Gloria Pampaloni e Grazia Fontanelli. Locale accogliente e ben apparecchiato. Ricca la partecipazione degli Accademici con graditi ospiti. Presente il Consultore Nazionale Franco Cocco. Eccezionale il servizio, ben curato e presente per accogliere le esigenze dei commensali. Buono il risotto. Ottimi la caponata, il flan di gamberetti e il semifreddo. Qualche perplessità sui moscardini alla cacciatora risultati un po' troppo ricchi di sale. Ottimo l'abbinamento cibo-vino. Lo chef ha presentato ogni piatto descrivendo gli ingredienti e la fantasia elaborata sulla preparazione. Il Delegato Signorini ha consegnato una pubblicazione sui piatti territoriali allo chef e Franco Cocco ha chiuso la serata con parole di elogio culturale.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD
21 aprile 2018

Ristorante "Osteria da Gagliano" di Giuliano Gonnelli e Angela Olmi, in cucina Angela Olmi. ● Via Roma 5, Sarteano (Siena); ☎ 0578/268022; arancione287@hotmail.com; coperti 28. ● Parcheggio comodo; ferie variabili in febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì (eccetto in agosto). ● Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tartare battuta al coltello e olive nere di Gaeta; terrina di pâté di petto d'anatra con pere

stufate all'aceto balsamico; tortino caldo di topinambur e patate viola con crema di brie locale di pecora; farro a risotto con asparagi e tartufo; stringozzi con ragù in bianco di chianina; spezzatino di capocollo con mele e finocchio selvatico; polpettone di farro e chianina; cipollata in salsa di agresto e noci; bavarese di yogurt con meringa e coulis di fragole.

I vini in tavola: Toscana bianco (Fufiluns, Chiusi); Toscana Igt (Tre Case, Cetona).

Commenti: La cordialità di Giuliano accoglie e intrattiene gli ospiti, mentre la moglie Angela lavora in cucina con amore e saggezza, scegliendo ingredienti locali, secondo le stagioni e il mercato. I ricordi della tradizione sono rivisitati con delicata innovazione; i cibi vengono presentati con cura, senza leziosità o atteggiamenti sofisticati. Particolarmente apprezzati un'ottima tartare, il pâté di petto d'anatra e lo spezzatino di capocollo con le mele. La scelta attenta dei profumi e sapori del menu ha consentito di sperimentare subito quanto il Simposiarca Andrea Corvi andava dicendo nella sua bella relazione, sul rapporto tra masticare bene e assaporare. Racconti di Giuliano e Angela a fine cena, proiezione d'immagini, commenti e applausi alla cuoca: sembrava la conclusione di una riuscitissima serata in famiglia!

VOLTERRA LIVORNO
5 maggio 2018

Ristorante "Agriturismo Poggiamonti" di Paolo Dell'Omo, in cucina Patrizia Dei. ● Località Poggiamonti, Pomarance (Pisa); ☎ 0588/64429, anche fax; cell. 345/6141922; dellomopaolo@virgilio.it, www.poggiamonti.altervista.org; coperti 40+10 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: affettati misti, varietà di crostini, cavolo in agrodolce, sfornatini; ravioli fatti in casa con ricotta, erbe selvatiche e spinaci, conditi con sugo di carne o burro e salvia; tagliatelle con pancetta e carciofi; sfornati di cavolo, patate e insalatina; arrosto di pollo, coniglio, piccione e agnello; pan di Spagna con panna e fragole; semifreddo.

I vini in tavola: Chianti Classico Famiglia Zingarelli Ris 2013 (Rocca delle Macie).





TOSCANA segue

Commenti: Alla riunione conviviale hanno partecipato sia Accademici volterrani sia gli Accademici di Livorno guidati dal Delegato Sergio Gristina. Presente il CT Franco Milli. Tutti soddisfatti del pranzo, che ha visto portare in tavola i piatti tipici un tempo eseguiti nei giorni di festa nelle campagne. Ottimi gli affettati, tra i quali ha prevalso un superbo rigatino; allo stesso modo i ravioli con una gustosa salsa. Squisite le tagliatelle con i carciofi dell'orto dell'agriturismo e le carni dal sapore genuino. I dolci molto buoni, ma in particolare ha avuto un notevole successo il semifreddo del quale la cuoca custodisce il segreto. Il tutto accompagnato da un ottimo vino rosso Gallo nero. Il pranzo si è svolto rispettando ampiamente i valori della tradizione, della genuinità e della convivialità che ben distinguono l'Accademia. Il Delegato di Livorno ha aggiunto una nota culturale parlando del Granduca di Toscana Cosimo III.



MARCHE

MACERATA
25 aprile 2018

Ristorante "La Torre" di Sara Gallucci, in cucina Gabriella e Sara Gallucci. ●Via De Guarutti 1, Sant'Angelo in Pontano (Macerata); ☎0733/661277, cell. 339/4925285; ristorantelatorre@virgilio.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 30 settembre; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini al pâté di fegato; colombacci con lenticchie; gnocchi al sugo di lepre in bianco; tagliatelle al sugo di fagiano in umido; lepre in agrodolce con pancetta e cipolline; tordi in salmi con mousse di carciofo; cicoria di campagna; zuppa inglese.

I vini in tavola: Rosso Piceno Superiore, Brecciarolo gold (Velenosi); Vino cotto di Loro Piceno (Giordano Pazzarelli).

Commenti: Successo della riunione conviviale dedicata alla "selvaggina

da piuma e da pelo" che ha segnato, dopo tre anni, il ritorno della Delegazione in un locale che costituisce un punto fermo nella ristorazione della provincia. L'appuntamento, curato dal Simposiarca Gianni Cammertoni (che ha puntualmente commentato i piatti), ha visto gli Accademici concedere i punteggi più alti ai due antipasti e al dolce, seguiti a ruota dagli gnocchi e dalle tagliatelle (accompagnate da un ottimo fagiano). Senza dimenticare ovviamente i tordi in salmì. Valido l'abbinamento con il Rosso Piceno. Al termine della seduta accademica, i commensali si sono vivamente complimentati con Sara Gallucci e con la mamma Gabriella, non solo per la qualità dei piatti ma anche per l'accoglienza e l'atmosfera familiare del ristorante. Oltre a un omaggio floreale, la Delegazione ha donato alcune pubblicazioni della nostra Accademia.

PESARO-URBINO
11 maggio 2018

Ristorante "Il Traghetto" di Fulvio Pritelli, in cucina Nicoletta Ioli. ●Via del Porto 27, Gabicce Mare (Pesaro Urbino); ☎0541/958151, cell. 339/3925270; fulviopritelli@gmail.com, www.ristoranteiltraghetto.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dal 20 novembre al 12 febbraio; giorno di chiusura mai (in agosto); martedì (da aprile a settembre); dal lunedì al mercoledì (febbraio, marzo, ottobre e novembre). ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: sogliola al vapore, crema di finocchio, vinaigrette all'arancia e pistacchio di Bronte; seppia su vellutata di piselli e ristretto al pomodoro; canocchie al vapore con filangé di zucchine, mandorle di Toritto, lime e zenzero; filetto di triglia alla piastra su parmantier di patate rosse di Sompiano e polvere di barbabietola; tortino di riso Venere, vellutata di mais dolce, erba cipollina e sugo di poveracce; cozze allo zafferano "giallo di Corte" e concassé di pomodoro; risotto ai profumi dell'Adriatico; gran degustazione di pesce dell'Adriatico cotto sulla carbonella di Parchiule; misticanza di campo; gelato al mascarpone artigianale con fragole.

I vini in tavola: Spumante di Bianchetto del Metauro Irrequieto; Bianchetto del Metauro Doc Superiore San Leone (entrambi Cignano).

Commenti: La riunione conviviale è stata magistralmente condotta dall'Accademico Giulio Lonzi che ne ha curato in modo puntuale e attento

anche il menu. Entrando nel merito, i numerosi antipasti si sono mostrati all'altezza delle aspettative dimostrandosi, al palato, più che gradevoli, considerando che sono state impiegate materie prime d'eccellenza tra cui per tutte: il pistacchio di Bronte, le mandorle di Toritto, le patate rosse di Sompiano e lo zafferano "giallo di Corte". Ottimo il secondo, composto da pesce freschissimo dell'Adriatico cotto sulla carbonella di Parchiule; di contro il risotto è risultato, per un errore di percorso, poco sapido e il burro prevaleva. Il dolce, rigorosamente artigianale nel rispetto della tradizione, ha concluso meravigliosamente.



UMBRIA

ASSISI
20 aprile 2018

Ristorante "Pregiutteria Casa Norcia" della famiglia Perticoni ●Via Alcide De Gasperi 1, Assisi (Perugia); ☎075/8043955, cell. 392/8162962; info@casanorcia.it, www.casanorcia.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi tipici di Norcia con torta al testo e prosciutto Igp di Norcia tagliato a coltello; tortelloni di fagiano con tartufo scorzone e lamelle di mandorle tostate; tournedos di filetto con porcino al timo e patate al cartoccio; spuma di mascarpone con crumble e fondente.

I vini in tavola: Grechetto Fonte Farro Igt (Anne-Santi); Pinot Nero Imperio Igt (De Santis); Montefalco rosso Re Migrante Riserva Doc (Broccatelli); Vernaccia di Cannara (Di Filippo).

Commenti: Prima riunione conviviale dopo la fondazione, occasione per gli Accademici di programmare i mesi iniziali di attività. Caratteristica del locale è la presenza della annessa bottega, che presenta i prodotti di norcineria di Casa Norcia. Antipasto apprezzato, d'obbligo con la selezione di salumi, tra cui il peduccio, tagliato a coltello in sala. Ottimi i tortelloni di

fagiano con tartufo scorzone, mentre i tournedos presentavano qualche incertezza, ampiamente recuperata da un dolce di alto livello, valorizzato dalla Vernaccia di Cannara in accompagnamento, gradevole sorpresa che il ristorante ha voluto fare agli Accademici, in quanto presentata fuori menu. Interessante la selezione dei vini, con la scelta non convenzionale di abbinare il bianco alla salumeria. Staff giovane e cordiale, buono il rapporto qualità-prezzo. Nel complesso, una bella prima uscita.

SPOLETO
26 aprile 2018

Ristorante "Il mio Vinaio" dei fratelli Andrea & Filippo Panetti. ●Via Arco di Druso 31, Spoleto (Perugia); ☎0743/420081; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di vitello con burrata e carciofi crudi; sformatino di funghi porcini; carciofo alla giudia; carbonara con carciofi e pancetta; filetto di manzo in crosta di caffè; spiedini di frutta.

I vini in tavola: Perrier Jouët Belle Epoque.

Commenti: La cena si è svolta in un ristorante, sito nel centro storico nei pressi di Piazza del Mercato, dove di solito viene proposta una buona selezione di piatti della cucina tradizionale spoletina. La concomitanza con la presentazione di un nuovo vino della Perrier ha indotto i proprietari del ristorante a servire vivande "adattate" all'occasione, rinunciando alla propria tipicità e con risultati non sempre ben riusciti. Da rivedere in altre occasioni più tradizionali.

TERNI
18 aprile 2018

Ristorante "M.E.T. Bistrot" di Claudio Sidoti, Francesco Copparoni, anche in cucina. ●Via Armellini 1, Terni; ☎0744/422520, cell. 328/4113039; metbistrot@g.mail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €, carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pane bruscato e schiacciata di fave con "olio Esclama-



tivo (azienda agricola Federico Carli, Terni); insalatina di erbe profumate, gemme e alghe con moeche fritte, abbinato a olio "Donna Sole" monocultivar di Ascolana (azienda agricola Monticelli di Montecampiano di Amelia, Terni); risotto Acquerello all'inchostro di seppie mantecato con acqua d'ostrica e seppie grigliate (olio Messer Francesco, Selezione azienda agricola Malvetani, Stroncone); ricciola fiammeggiata al piatto con mirepoix di vegetali e patata schiacciata (olio Canale, Frantoio Ranchino, Porano); brioche "co u tuppù", granita di limone e panna.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato; bianco dell'Umbria Il Bianco (Annesanti, Casteldilago di Arrone); Sebino Bianco-Zero trattamenti e residui sulle uve 2016 (Ricci Curbastro); Zibibbo Oxidia (Florio).

Commenti: Ottava riunione conviviale "dell'olio nuovo", curata da Michele Vio e Giampiero Benedetti, con l'aiuto di Maurizio Liorni, agronomo. Menu selezionato dallo chef Copparoni. La serata propone il non facile abbinamento tra gli oli del Ternano con piatti di pesce. Sull'insalatina di erbe, gemme e alghe, è adagiata la "moeca", fritta alla perfezione. Lo chef ha fatto il possibile per armonizzare il risotto con lo splendido e intenso olio abbinato. Più facile l'abbinamento tra la più insipida ricciola fiammeggiata e l'olio orvietano Ranchino. Ultima sorpresa: la sicilianissima brioche "co u tuppù" ossia a forma della crocchia di capelli delle nostre bisnonne, farcita di granita al limone. Un particolare ringraziamento a Francesco Copparoni che si è recato personalmente nella laguna veneta a procurare le "moeche", e ai Simposiari per aver giocato con gli Accademici a presentare un menu completamente diverso dal solito.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)
14 aprile 2018

Ristorante "Nù Trattoria Italiana dal 1960" di gestione familiare, in cucina Salvatore Tassa. ●Via Prenestrina 21, Acuto (Frosinone); ☎0775/56372; co-

perti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di salumi, formaggi e sottoli Quattrocchi; cocotte di crema di patate e uovo poché; passatina di ceci con cavolo nero e briciole di pane croccante; fettucine al ragù di cortile; costine di maiale glassate; patate al forno; bigné alla crema di nocciole.

I vini in tavola: Bollicina di Matignano (Alvito); Colle Alto Atina rosso (Cominium, Alvito).

Commenti: Graditissima colazione, tra innovazione e tradizione, bene organizzata dal nuovo Accademico Valter Tersigni al suo debutto come Simposiarca. Dall'originale menu gli apprezzamenti maggiori sono andati al secondo piatto: costine di maiale glassate; il voto più alto al dolce: il bigné alla crema di nocciole. Per questa ben riuscita riunione conviviale di primavera, premiata con l'ottimo punteggio, un solo appunto: il servizio lento! Giusto rapporto qualità-prezzo per un menu ricercato, servito in un pittoresco ambiente.

CIVITAVECCHIA
20 aprile 2018

Ristorante "Cosimo Cosentino" di Cosimo Cosentino. ●Via Aurelia Sud 6, Civitavecchia (Roma); ☎0766/580109; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di polpo, salmone, trippa di mare (con pescatrice), couscous con gamberi e pomodorini, baccalà al tartufo, baccalà in tempura, insalata di calamari con carote e radicchio, calamaro al nero di seppia con salsa di yogurt; paccheri alla puttanesca di pesce bianco locale con pomodorini di "piennolo" e basilico; risotto alla pescatora; millefoglie di branzino con patate sauté; gran fritto di mare; misticanza del proprio orto; torta mimosa fresca.

I vini in tavola: Bianco Doc Falanghina del Sannio (San Gragorio, Avellino).

Commenti: Il Simposiarca, Franco Papa, ha proposto la visita a un ristorante già visitato agli inizi del 2017, ma che da alcuni mesi ha cambiato gestione e chef. Dopo un aperitivo allestito sulla veranda, la riunione conviviale si è svolta all'interno dove è stato servito un abbondante e gustoso antipasto che ha riscosso una positiva valutazione degli Accademici per la varietà e la presentazione. Per i primi piatti maggior consenso lo ha avuto il risotto alla pescatora che ha maggiormente rispettato la tradizione della cucina locale; buono il branzino; ottimo il gran fritto di mare. La riunione conviviale si è conclusa con un gustoso dessert e i saluti del Delegato.

LATINA
11 maggio 2018

Ristorante "Hosteria Hemingway" di Claudio Ginnetti, in cucina Monica Di Loreto. ●Via Armellini 15, Latina; ☎0773/412065; clagin@libero.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto;



giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella di mare; mazzancolle con carciofi croccanti; scialatielli ai frutti di mare; spigola al forno in crosta di sale con patate; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Chardonnay Petrarà (Montecorvino, Sermoneta)

Commenti: Per iniziativa del Simposiarca Accademico Consulatore Giorgio Ruggiero, gli Accademici pontini si sono riuniti all'Hosteria, già visitata nella vecchia sede e ora nella nuova con spazi più ampi, arredati con gusto e sobria eleganza, con un comodo parcheggio. E' sempre Claudio Ginnetti, coadiuvato dalla consorte Annamaria Palombo, a gestire il prestigioso locale. Ha saputo conquistare il favore di una clientela selezionata, capace di apprezzare la squisitezza e la genuinità delle pietanze, in prevalenza di mare, e l'accurata selezione di vini del territorio e di tutta la Nazione. Più che ottima la valutazione degli Accademici, che hanno apprezzato l'intero menu di mare e in particolare: le mazzancolle con i deliziosi carciofi croccanti e la spigola al forno in crosta di sale che, senza l'aggiunta di aromi e di condimenti, ha emanato il fresco profumo del mare. Gradito anche l'abbinamento al vino.

ROMA OLGIATA
SABAZIA-CASSIA
ROMA VALLE
DEL TEVERE-FLAMINIA
19 aprile 2018

Ristorante "Atlas Coelestis" di Cristiana Iacobelli, anche in cucina. ●Via Malcesine, 41 (entrare da Via Maria Pezzè Pascolato), Roma; ☎06/35072243, anche fax, cell. 339/3982535; ristoranteatlas@gmail.com, www.atlascoelestis.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana in gennaio e 3 ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì; aperto solo a cena. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: roselline dal forno a legna farcite; parmentier di patate, porri e zafferano con estratto idroalcolico di genziana; tagliolini fatti in casa con farina di farro monococco e semolato di Senatore Cappelli, burro nobile, acciughe del mar Cantabrico, pinoli tostati e fiori di finocchio selvatico; ravioli fatti in casa ripieni di



LAZIO segue

anatra all'arancia, carciofi, mousse di foie gras e casizolu; agnello del Gran Sasso cotto al cocco, leggermente speziato accompagnato da verdure croccanti; tre creme: pasticciera, bruciata e gelata.

I vini in tavola: Cava extra brut (Castellblanc); Sauvignon 2016 (Abbazia di Novacella); Cabernet Castel del Monte 2012 (Carpentiere).

Commenti: Riunione conviviale, ben riuscita, in locale noto e già apprezzato. Simposiarca della serata il Vice Delegato Giovanni Ghirlanda. Si è percepita una cucina pensata, di cuore e di tecnica, di passione e di sostanza, considerando la centralità della materia prima, della quale lo chef vuole sempre conoscere la storia. Attento e accurato il servizio al tavolo imperiale. Prima del dessert, l'Accademico Consultore Claudio Saporetto ha parlato del suo ultimo lavoro sulla Sacra Sindone, riscuotendo l'unanime plauso degli Accademici.

VITERBO 26 aprile 2018

Ristorante "Antico Casale" di International Catering. ●Strada Sammartinese 50, Viterbo; ☎0761/291032, anche fax, cell. 337/6772702; info@antico-casale.it, www.antico-casale.it; coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cupolino di melanzane su crema di pomodoro piccantly; strigoli con burrata di Andria; pancetta e zucchine; filetto di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di nocciole; insalata di frutta, rucola e aceto di Modena; delizia al limone.

I vini in tavola: Bianco e rosso (Aninori); Moscato.

Commenti: Gradevole riunione conviviale in una spettacolare ambientazione, sopraelevata sulla città e con panorama che spazia dai Monti Cimini al mare. Locale pregevole, con piacevole giardino, utilizzato in particolare per eventi e per un numero consistente di invitati. Particolarmente graditi l'antipasto e il primo piatto, meno votati il secondo e il dolce. Molto apprezzato, come peraltro merita, l'ambiente; nella media vini e servizio. Serata in ogni caso piacevole e all'insegna della dovuta convivialità accademica.



ABRUZZO

ATRI 19 aprile 2018

Ristorante "Tosto Ristorante Bistrot" di Daniela Trabucco, in cucina Giovanni Dezio. ●Via Angelo Probi 8, Atri (Teramo); ☎ cell. 324/0842077; giovanni-dezio@hotmail.com; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo, piselli, asparagi e guanciale; brodo di agnello e bottoni cacio e ovo; riso vallese, fave e ventricina; faraona, nocciola e spinaci.

I vini in tavola: Agriverde spumante Pecorino brut Zetis; Trebbiano d'Abruzzo Apollo; Montepulciano d'Abruzzo Apollo (entrambi Ausonia).

Commenti: Prima della riunione conviviale, la Delegazione si è ritrovata con Don Giuseppe Bonomo che ha accompagnato, come esperto, gli Accademici a visitare gli affreschi nell'attigua cattedrale, con particolare riferimento al ciclo mariano dei dipinti del maestro Andrea De Lio. Tema della riunione conviviale era "Primavera atriana, una lettura mariana degli affreschi del maestro De Lio presso la cattedrale dell'Assunta in Atri". Serata molto riuscita, organizzata dall'Accademica Patricia Giosue,

alla sua prima esperienza da Simposiarca. Ottima la qualità dei piatti; buon livello della cucina, per gli accostamenti raffinati e gli abbinamenti dei sapori molto gradevoli; centrata anche la scelta dei vini. Il servizio è risultato garbato e attento.

AVEZZANO E DELLA MARSICA 24 aprile 2018

Ristorante "La Vecchia Posta" di Alberto Conti. ●Piazza dell'Obelisco 22, Tagliacozzo (L'Aquila); ☎0863/66611, cell. 328/2381138; info@lavecchiaposta.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a febbraio, a giugno e a settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ovetto dello chef, flan di spinaci con fonduta allo zafferano, parmigiana di melanzane, tartare di manzo al coltello con salsa bernese; gnocchetti di patate viola con ceci, baccalà e liquirizia di Amarelli; tagliolino con ricottina di mucca, guanciale affumicato e tarallo abruzzese; guancia di vitello con passatina di mele e prugne con cicoria ripassata; cremoso alla vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Müller Thurgau (AZ); Cerasuolo (Torre dei Beati); Ripassa (Zenato); Ratafià Praesidium.

Commenti: Molto attesa questa riunione conviviale, dedicata al "giusto" abbinamento dei vini. Ottime le materie prime a disposizione. L'antipasto ben bilanciato nella significativa varietà, è risultato apprezzato e ben accompagnato dal Prosecco. Buona l'idea degli gnocchetti: peccato che fossero troppo grandi, perdendo in delicatezza, e dif-

ficile la percezione della crema di ceci che avrebbe dovuto essere più vellutata. Ottimo l'accompagnamento con il Müller. Il tagliolino è risultato di difficile gestione, giacché la ricotta meritava una riduzione a crema più decisa; inoltre avrebbe richiamato un vino meno corposo. La carne evidenzia una preparazione di "alta cucina": tenera la guancia di vitello, frutto di lunga cottura a bassa temperatura, ben accompagnata dai suoi condimenti. Non ultimo per qualità il "Ratafià Praesidium" che ha messo il sigillo all'apprezzatissimo dessert.

CHIETI VASTO 20 aprile 2018

Ristorante "La Castellana" di Nicola Ceroli. ●Contrada Piana la Fara 18/2, Atesa (Chieti); ☎0872/897038, fax 0872/889953; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie dal 23 al 30 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccia farcita; crostino di polenta; braciole di capra; vellutata di patate con baccalà; pezzatelle alle tre carni; coppa di maiale con verdura primaverile; cupola di Collemaggio con fico reale di Atesa.

I vini in tavola: Cococciola brut (Cantina Frentana, Rocca San Giovanni); Tratturo Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2017; Tratturo Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 (entrambi Cantine Spinelli, Atesa); Vino Cotto (Casa Spinelli).

Commenti: Al margine territoriale delle due Delegazioni, la "riunione conviviale di mezzo" ha messo insieme gli Accademici delle due realtà, fino a tre anni fa insieme, per una serata dedicata al cibo dei briganti, che dopo l'Unità d'Italia erano molto attivi nella zona della Val di Sangro. A narrare le peripezie dei più importanti esponenti del brigantaggio abruzzese e a sottolineare l'importanza delle donne nel semplice desinare di questi patrioti borbonici, è stata Adele Cicchitti, Direttrice del museo "Sassu" di Atesa. Ha affascinato i commensali con il racconto del frugale menu che caratterizzava le giornate dei briganti, costretti a evitare pietanze calde o cotte al momento per il timore di essere intercettati o individuati. Il passaggio dalla teoria alla pratica, merito dei Simposiarchi Carlo Crocetta (Chieti) e Adriano Spinelli (Vasto), è stato curato nei minimi dettagli dallo chef Nicola Ceroli, che ha interpretato, innovandoli, i piatti della tradizione sangrina.





PESCARA 13 aprile 2018

Ristorante "Nini" di Luigi Perruzza. ●Piazza Giardino 1, Montesilvano (Pescara); ☎085/385132; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 15 ottobre; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccina di solina e Prosecco; ricotta di Scanno tiepida su clorofilla e arance; fiore di zucca in tempura di zafferano; alici del Cantabrico e pecorino su ratatouille, estratto di mela e sedano; maccherone di Onelio con ragù alle tre carni; maialino in doppia cottura con spinaci croccanti e glassa alle arance; pizza dolce e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosato Doc 17 (San Lorenzo); Montepulciano d'Abruzzo bio Doc 16 (Torre dei Beati).

Commenti: È stata una riunione conviviale specialmente interessante anche per una suggestiva e coinvolgente relazione del dottor Enrico Cinotti su un tema di quotidiana attualità: "Se fai la spesa guarda l'etichetta!", in cui l'esperto ha evidenziato come si legge un'etichetta su un prodotto alimentare e i rischi da cui guardarsi. Il brillante e attento Simposiarca, Ezio Monaco, ha fatto preparare un menu le cui pietanze sono state generalmente molto apprezzate: dalla sventagliata policroma di antipasti, al saporitissimo maccherone, molto gustoso, paragonabile ai famosi "maccheroni alla mugnaia", sia come forma, sia come succoso condimento. Interessante il maialino in doppia cottura che, alla morbidezza della carne, ha fatto gustare una gratinatura molto piacevole. La rivisitazione della pizza dolce e la piccola pasticceria hanno concluso una riunione conviviale molto piacevole, anche perché accompagnata da vini strepitosi.

TERAMO 15 aprile 2018

Ristorante "Scuderie Savini da Mauro" di gestione familiare, in cucina Mauro Rossoni. ●Via Antica Cattedrale 20, Teramo; ☎0861/240680, cell. 348/0943169; olmoanyari@hotmail.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di crostacei tiepida con punte di asparagi



selvatici; carpaccio di seppia cotta al vapore con cuore di sedano, semi di senape e arancia; bocconcini di tonno pinna gialla con pecorino, pomodoro e petali di pecorino ariano; fusilloro di Verrigni, scampi, pistilli di zafferano e Centerba; spaghetti con aglio, olio, peperoncino e scampi; millefoglie di pescatrice con misticanza; sfogliatina con crema gialla e amarene.

I vini in tavola: Passerina (Lepore); Trebbiano (Rosarubra).

Commenti: La riunione conviviale ha visto, in un contesto a metà strada tra il moderno degli arredi e l'antico delle volte in mattoni, l'ingresso della nuova Accademica Fiammetta Ricci. Meglio gli antipasti e il secondo, un po' meno i primi per impiattamento e sovrabbondanza di spezie. Molto gradito il dolce, fresco e friabile. Nel complesso, il pesce è risultato molto arricchito da spezie, per alcuni palati fin troppo.



MOLISE

ISERNIA 28 aprile 2018

Ristorante "Route 66" di Antonella Nardelli, in cucina Giuseppe Palazzo. ●Via Atinense 8, Pozzilli (Isernia); ☎0865/925311, cell. 340/0625142; ristoranteroute66@gmail.com; coperti

40+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 15 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: toast con pane di mais "Agostinello", sfilacci di agnello, puntarelle all'acciuga e chutney di pomodoro; cavati di semola "Senatore Cappelli" con agretti, pomodorini e guanciale di nero molisano; lagane di farina di "solina" con anatra e pesto di fave; bocconi di manzo a mezza temperatura, crostone di polenta "Agostinello" e fagiolini all'agro; morbido di ricotta con farina di "saragolla" mantecato al passito di Tintilia con sorbetto al lampone e terra di the verde Matcha.

I vini in tavola: Spumante Novis di Tintilia vinificato in rosa (Catabbo); Tintilia vinificata in rosa Collequinto (Cipressi); Tintilia del Molise 200 metri (Tenimenti Grieco); Passito di Tintilia Tinduce (Catabbo).

Commenti: La riunione conviviale segue l'incontro culturale che ha suscitato grande interesse per il brillante parlare dei relatori Donato Silveri e Giovanni Damiani sulle farine e sulle acque; i tavoli del ristorante sono impreziositi dai centrotavola che evocano questi due pilastri dell'alimentazione e vengono proposti piatti che utilizzano le farine descritte. Indubbia la bravura del cuoco nel realizzare e nell'illustrare le pietanze servite, dove il rispetto della tradizione e il senso estetico denotano un impegno e uno stile non banali. Viene così assaporata la presenza del mais Agostinello, valida base al pane tostato nell'aperitivo e del crostone di polenta; della semola Senatore Cappelli nell'impasto dei cavati; della farina di solina nelle

lagane e di quella di saragolla nell'ottimo dolce. I piatti, buoni e originali dal sapore intrigante, sono valorizzati dall'ottima Tintilia molisana proposta nella sua versatilità: dallo spumante al rosato, dal classico al passito.



CAMPANIA

NAPOLI 19 aprile 2018

Ristorante "Veritas" di Stefano Giancotti. ●Corso Vittorio Emanuele 141, Napoli; ☎081/660585; info@veritasrestaurant.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sauté di frutti di mare con "pizza e menesta", mazzancolle e funghi pioppini; mezzanelli alla genovese; capocollo di maiale con salsa di papacelle e cime di friarielli; cremoso al cioccolato fondente con biscotto all'amaretto e crema inglese alla vaniglia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Campi Taurasini Imperfetto (Cantina Sullo); Moscato di Baselice (Masseria Parisi).

Commenti: Valutazione molto alta nel primo incontro del nuovo Delegato



CAMPANIA segue

Vittorio Alongi, da parte di tutti gli Accademici. Il locale, come sempre, accoglie bene con il suo aspetto sobrio e riposante, dovuto anche all'efficienza del personale e del maître e alla cordialità del patron Giacottini. Sauté di frutti di mare freschi e straordinari, mazzancolle e funghi pioppini: un accoppiamento molto particolare e altrettanto gradito. Genovese Doc che, con la cipolla ridotta quasi completamente a crema, ha obbedito ai canoni della vera tradizione napoletana. Vero protagonista del menu è stato il capocollo di maiale che è stato illustrato, nella completezza della sua cottura, dallo chef Gianluca D'Agostino, il quale, per la sua spiccata creatività, ha guadagnato una stella Michelin. Molto gradito anche il cremoso al cioccolato.



PUGLIA

 **FOGGIA**
20 aprile 2018

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



Le vivande servite: pizze fritte, olive, bufalina; fave e cicorie, pancotto, pasta e fagioli; filetto di orata con patate al forno; bufaline; frutta di stagione, sorbetto e/o dolci della casa.

I vini in tavola: Negroamaro; Falanghina.

Commenti: Vi è cura nella scelta del cibo privilegiando possibilmente quello a km 0 non escluse primizie, il tutto di alta qualità con preferenza verso le pietanze a base di carne, pesce e contorni di varie specie. I dolci della casa molto buoni e curati. Dispone di una sufficientemente fornita cantina, oltre che di formaggi caratteristici della zona. Il rapporto qualità-prezzo è favorevole al cliente anche se vini, pesce o cibi pregiati, se richiesti, giustificano la lievitazione del conto.

 **TARANTO**
15 aprile 2018

Ristorante "Papa Giro" di *Ciro Valente*, in cucina *Giuseppe Caparrotti*. ●Via Chiesa Matrice 4, Grottaglie (Taranto); ☎099/4000826, cell. 338/9938402; info@ristorantepapagirotto.it, www.papagirotto.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 novembre; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia, bruschettine e polpettine, ricottina di pecora, pecorino fresco con fave novelle; tocchetti di funghi cardoncelli e porcini su vellutata di ceci del Gargano;

coccio di cicoriella selvatica; coccio di cardi selvatici gratinati al forno; strascinate di grano arso con cardi selvatici; guanciaie e pomodorino invernale; maccheroncino casereccio con funghi cardoncelli; misto di carne alla brace (agnello, gnumarietti e salsiccia) con contorno di patate al forno; frutta e centrotavola di dolci della casa.

I vini in tavola: Susumaniello (Maseria Garrise).

Commenti: La Delegazione, Simposiaria *Domenico Cassalia*, si è recata a Grottaglie per un tipico pranzo domenicale. La cittadina, oltre a essere conosciuta per le sue pregiate ceramiche, è anche un ricco centro agricolo. *Ciro Valente* ha messo a disposizione degli Accademici, con molta gentilezza, il suo piccolo ma caratteristico locale, offrendo molte prelibatezze stagionali, perfette per esecuzione, semplicità, rigoroso rispetto della tradizione del territorio ed eccellenza nella scelta delle materie prime.

 **VALLE D'ITRIA**
29 aprile 2018

Ristorante "Le Capase" di *Michele Vitale*, in cucina *Domenico Marangi*. ●Via Roma 27, Cisternino (Brindisi); ☎080/4447142, cell. 392/2820604; valleditriaristorazione@gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: capocollo di Martina Franca e salame; lonza di maiale con maionese vegetale; polpette; tocchetti di pollo con cipolla rossa in agrodolce; parmigiana; fave e cicoria; flan di zuccina; frittata di asparagi selvatici; laganari con carciofi, salsiccia, pomodorini e scaglie di cacio-cavallo ubriaco; filetto di maialino cotto a bassa temperatura in crosta di erbe aromatiche con salsa al Primitivo; ricotta calda con mandorle e miele; selezione di formaggi locali con miele e noci; torta cioccolato e pere con gelato alla nocciola.

I vini in tavola: Romeo Prosecco Colli Vicentini; Verdeca della Valle d'Itria (Montemarcuccio); Fontenera Negroamaro (San Donaci).

Commenti: Di grande interesse il tema trattato dalla dottoressa *Fulvia Romito* "Allevamento delle api e loro prodotti", che ha condotto nel meraviglioso mondo di questi insetti con

una stupenda capacità organizzativa. La cucina tradizionale proposta, con spunti di novità, è stata apprezzata soprattutto per gli antipasti, meno per il primo, di sapore troppo equilibrato e per il secondo non valorizzato dalla cottura a bassa temperatura. Buona la ricotta calda con mandorle e la selezione di formaggi abbinati a vari tipi di miele secondo le indicazioni dell'esperta, come anche il dessert e i vini. A conclusione del piacevole convivio, la Delegata *Enza Buonfrate* ha offerto un riconoscimento personalizzato alla relatrice e la vetrofania al gestore, ringraziandolo per la buona ospitalità.



BASILICATA

 **MATERA**
16 aprile 2018

Ristorante "Groove beer e grill" di *Gaetano Serravezza*. ●Via Roma 10, Matera; ☎0835/1970289, cell. 320/7251913; info@groove-matera.it, www.groove-matera.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino alle cime di rapa; cavatelli con funghi cardoncelli e burrata al profumo di tartufo nero; tagliata di scottona bavarese con verdure grigliate; torta di ricotta vaccina al cioccolato.

Commenti: La birra è stata protagonista della riunione conviviale accompagnando tutti i piatti, dall'antipasto al dolce. La bevanda più antica del mondo, pur non appartenendo alla tradizione italiana, vive un rilancio nella città di Matera, dove sono stati avviati diversi birrifici. *Geert Camerlinckx*, produttore belga per passione, ha guidato i commensali nella degustazione delle birre servite. Il sapore amaricante delle cime di rapa in tortino è stato bilanciato ottimamente dal Lambic, una birra prodotta esclusivamente nella regione del Pajottenland, a sudovest di Bruxelles, destinata ai palati più raffinati; l'aromaticità dei cavatelli con funghi, burrata e tartufo ben si armonizzava con la Saison



d'Ardennes, una birra stagionale dai sentori di erba fresca e agrumi; con la scottona bavarese è stata servita una birra Abbaziale, con fondo amaro e zucchero aggiunto; una birra bruna con aggiunta di caramello "Frutto Proibito" ha chiuso la serata con una delicata torta alla crema di ricotta e cioccolato.

POTENZA 15 aprile 2018

Ristorante "La Botte" di Roccoantonio Pascale. ●Contrada Passariello Satriano di Lucania, Potenza; ☎0975/383443; www.ristorantela-bottepz.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fellata; risotto agli asparagi; cozzaro al ragù; agnello alla satrianese; saltimbocca; millefoglie; tarallo dolce.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Aglianico del Vulture Doc (Casa Maschito).

Commenti: Nella riunione conviviale dedicata alla cucina satrianese, curata dal Simposiarca Lorenzo Affinito, il piatto che si aggiudica una menzione speciale è indubbiamente l'agnello. Si tratta di una interpretazione molto particolare del classico agnello al forno con patate, in cui il gusto della carne viene esaltato dalla presenza dei peperoni cruschi e da una cottura che privilegia la croccantezza all'esterno e la morbidezza all'interno. Solo per assaggiare questo piatto il ristorante meriterebbe una visita! Non sono da meno gli altri piatti tipici: i salumi, i formaggi e l'uovo sodo con l'acciuga che arricchisce l'antipasto e il cozzaro, un tipo di pasta corta, cavata a mano e chiamata così per via della consistenza tenace, condita con ottimo ragù. Molto apprezzato l'intervento dello chef nell'illustrare origine e preparazione dei piatti. Attento e garbato il servizio. Una piacevole domenica all'insegna della convivialità accademica.

VULTURE 21 aprile 2018

Ristorante "Locanda del Bosco" di Lucia Zaccagnino. ●Contrada Madonna di Pierno, San Fele (Potenza); ☎0976/98226, cell. 338/3441647; luciazaccagnino1980@gmail.com; coperti 160+50 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi della casa; fegatini in padella; ravioli di ricotta con tartufo nero; fusilli con cicoria e peperoni cruschi; orecchiette con cime di rapa; agnello in fricassea con frittata di asparagi; torta al cioccolato; fragole al limone.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture della casa.

Commenti: Il locale sorge di fronte al Santuario della Madonna di Pierno, eretto nel XII secolo e meta di affollati pellegrinaggi. Questa zona, nella stagione adatta, è ricca di funghi e anche di tartufi, che vengono raccolti dal gestore e utilizzati nella preparazione delle vivande, caratterizzate da una vera aderenza alla tradizione e alla tipicità del territorio. Particolarmente graditi i ravioli al tartufo e la fricassea di agnello. Il 2 agosto di ogni anno vi si svolge la Sagra dell'agnello alla brace, piatto tipico della zona, che richiama una folta schiera di buongustai.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 12 aprile 2018

Ristorante "La Scala presso l'hotel Sardegna" di Sardegna Hotels srl, in cucina Santiago Vasquez. ●Via Lunigiana 50, Cagliari; ☎070/286245, fax 070/290469; info@sardegna-hotels-cagliari.it; www.sardegna-hotels-cagliari.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ceviche di gamberi e San Pietro con mango, pecorino arrosto in crosta di pane carasau con marmellatina dello chef, rana pescatrice con pomodoro fresco e olio extravergine; caserecce con asparagi e arsele di Marceddi; culurgionas ogliastrini fatti a mano con ragù di pesce; filetto di spigola in crosta di patate; carpaccio di ananas al Maraschino



con gelato artigianale di ricotta e zafferano di Turri con crumble La Scala.

I vini in tavola: Spumante brut Chardonnay Caralis; Perlas Nuragus di Cagliari Doc; Prendas Vermentino di Sardegna Doc; Moscato di Sardegna (tutti della Cantina di Dolianova).

Commenti: Riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Tomassini, Barbarossa e Portoghese, in un ristorante elegante e di classe ubicato all'interno dell'hotel Sardegna. Lo chef, di nazionalità uruguaiana, ha saputo coniugare con creatività alcuni interessanti spunti internazionali con la tradizione sarda, proponendo, grazie anche alla genuinità e freschezza degli ingredienti, piatti di alta qualità ispirati ai profumi e sapori stagionali. Altra caratteristica apprezzata dagli Accademici è stata la visibilità della cucina e della preparazione delle vivande in diretta durante la cena, grazie a una telecamera in cucina, collegata a uno schermo sufficientemente grande nella sala da pranzo. La serata si è rivelata piacevole grazie, oltre alle caratteristiche del locale e all'ottima cena, all'ormai consolidato spirito di amicizia che lega gli Accademici.

NUORO 6 maggio 2018

Ristorante "Agriturismo Montiferru" di gestione familiare, in cucina Peppino Balloi. ●Monte Sant'Antonio, Macomer (Nuoro); ☎328/1924348; agriturismomontiferru@tiscali.it; www.agriturismomontiferru.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 8,35; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di salumi della casa, verdure grigliate, frittelline

miste di verdura, frittatina di verdura, tris di formaggi con le marmellate, carciofini sott'olio, funghetti antunna sott'olio, formaggio primo sale, cipolle rosse in agrodolce, crema di formaggio piccante, polpettine di bue rosso alla Vernaccia, frittura di animelle di agnello, pane casereccio caldo; ravioli di patate viola, fiore sardo e casizolu allo zafferano; lorighittas ai funghi cardoncelli e agnello; maialetto arrosto; tagliata di bue rosso; patate al forno, verdura fresca di stagione; sebadas con miele o zucchero, amaretti, bianchini, casadinas, cestellini di pompia.

I vini in tavola: Baloi (fratelli Puddu, Oliena); Cupanera (Giuliana Puligheddu, Oliena).

Commenti: Agriturismo inserito in un bel contesto naturalistico. Accoglienza calda e premurosa, accuratezza del verde e degli ambienti interni. L'aperitivo, offerto in una sala luminosa con ampie finestre su un boschetto di sugherete, porta a sapori di una volta per i piccoli crostini di pomodori secchi e di un lardo aromatico che non invidia quello di Colonnata; antipasti tutti all'altezza delle aspettative con menzione per le polpettine di "bue rosso" nella Vernaccia, che sorprendono per il delicato ma deciso sapore di carne "vera". Primi saporiti ma delicati, con l'innovazione del ripieno di patate viola dei ravioli allo zafferano. Maialetto cotto secondo tradizione, ottimo per cottura e qualità; tagliata al di sotto delle aspettative; dolci in sintonia con il contesto per qualità e varietà.

SASSARI 28 aprile 2018

Ristorante "Su Nuraghe" della famiglia Speziga, in cucina Marco Speziga. ●Via Sedini snc, Castelsardo (Sassari); ☎079/470273, fax 079/471247;



SARDEGNA segue

ristorantesunuraghe@live.it; coperti 300+120 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie: da primi di novembre a Pasqua (in questo periodo solo eventi su prenotazione); giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare, pescatrice con pomodorini caramellati, zenzero e pesto di rucola, carpaccio di tonno rosso con carciofi di valle, spigola marinata su crema di asparagi selvatici, cozze gratinate, gamberone con crema ai porcini; cannolicchio pecorino/parmigiano con polvere di mirto; risotto ai crostacei; strigoli casalinghi al pesto-pesce; dentice al forno con pomodorini; seppie locali in frittura; torta dello chef alla frutta.

I vini in tavola: S'Elegas Nuragus; Costera Cannonau; Perdera Monica (tutti delle Cantine Argiolas, Serdiana).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Francesca Polo De Martini e Vincenzo Fois, ha visto radunarsi gli Accademici in una location appena fuori Castelsardo, con vista mozzafiato sull'antico borgo medievale. Ottima l'accoglienza, con l'offerta, all'aperitivo, di gustosissime linguine di ricci, appena pescati nel golfo dell'Asinara. Molto apprezzati gli antipasti, numerosi ma non invadenti, così come il dentice sapientemente cotto al forno. Nella media i primi, comunque oltre la sufficienza. Ottima la torta abbellita, a sorpresa, con il logo dell'Accademia. Il tutto preventivamente illustrato e commentato dal Delegato Pasquale Porcu. Assolutamente all'altezza i vini. In conclusione, un breve e simpatico incontro-dibattito tra gli Accademici e lo chef Marco Speziga.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
25 aprile 2018

Ristorante "Mamo" di Peppino Mamoliti, in cucina Alessandro di Rosso. ●2, rue La Pérouse, Parigi; ☎0033/142896475; www.mamoparis.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: peperoni all'olio d'oliva; parmigiana di melanzane; focaccia al tartufo, Martti, burrata; spaghetti con crema di peperoni e zucchine fritte; tonno alla piastra; tiramisù; spuma di cioccolato; panna cotta.

I vini in tavola: Verdicchio Villa Bucci 2017; Chianti Villa Antinori 2016.

Commenti: A due passi dall'elegante Place des Etats Unis, la trattoria chic offre una cucina italiana di qualità, composta di specialità prevalentemente meridionali. Tutti i piatti del menu sono stati apprezzati dagli Accademici e in particolare la focaccia al tartufo, molto profumata; la burrata di eccezionale sapore e freschezza; i gustosi spaghetti ai peperoni e zucchine. Una menzione speciale per il trancio di



tonno esaltato dalle erbe aromatiche e da un raffinato contorno di verdure. Meno bene i vini, serviti al bicchiere con "farmaceutica parsimonia"; il servizio impersonale; il locale rumoroso, mentre va sottolineata la cura negli arredi della tavola con suggestivi piatti di ceramica di Caltagirone ed eleganti posate design.

MALTA

MALTA
25 aprile 2018

Ristorante "Il Grappolo" di Daniele Proietti, anche in cucina. ●Pioneer road, St. Paul's Bay; ☎00356/99755352; ilgrappolo.bugibba@gmail.com; coperti 50. ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo; martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: giardiniera di verdure, acciughe al verde, crostini di pane caldo al burro; tartare di manzo; vitello tonnato; lingua in salsa; peperone grigliato in bagna cauda; flan alle erbe e scalogno; risotto al vino rosso con salsiccia e toma; agnolotti al sugo di brasato; spezzatino di cinghiale con polenta; brasato al vino rosso; pan di Spagna alle fragole.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba 2016 (Fratelli Giacosa); Arneis 2016 (Vada).

Commenti: Passeggiata gastronomica in Piemonte, potrebbe essere la definizione della riunione conviviale che si è svolta in un ristorante dove il proprietario e chef Daniele Proietti ha offerto un ricco menu degustazione illustrativo di una cucina regionale profondamente radicata nel territorio che ha saputo conciliare tradizione contadina con le raffinate esigenze della corte sabauda. Molto apprezzati sono stati le tipiche acciughe e

lingua "al verde" e il gustoso e tenerissimo cinghiale servito con polenta. Le numerose e tutte gradite pietanze sono state servite alla giusta cottura e a brevi intervalli, provando così la grande attenzione e professionalità del personale di sala e di cucina. Una riunione conviviale trascorsa in grande piacevolezza, allietata anche dall'ingresso nella Delegazione di tre nuovi Accademici, accolti con grande calore da tutti.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN
16 aprile 2018

Ristorante "Casa Sabatelli" di Michele Sabatelli, in cucina Gianluca Gianì. ●Kinkerstraat 230H, 1053EN, Amsterdam; ☎00316/33428393; info@casasabatelli.nl, www.casasabatelli.nl; coperti 30. ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tarallini pugliesi fatti a mano all'olio di oliva; crostini con capocollo di Martina Franca "salumificio Santoro" con stracciatella bio "caseificio la Querceta" e cotto di fichi; panciotti neri ripieni con salmone scottato e porro su crema agli agrumi, stracciatella fresca e pistacchio in granello; busiate di semola integrale di varietà "Senatore Cappelli" con ragù di funghi cardoncelli e scaglie di caciocotta; spaghetti di grano arso con fonduta di caciocavallo e crunch di pane fritto; purea di fave con cicorie di campo e "formaggio dei poveri"; piccola degustazione di formaggi pugliesi (caciocavallo, caciocotta "caseificio Palmirota"); selezione di dolci di mandorla, tiramisù.

I vini in tavola: Passaturi Igt Puglia (Terre Carsiche, Castellana Grotte);





Jonico Igt Salento Negroamaro bio (Fiorentino, Galatina); Fanova Primitivo Doc Gioia del Colle (Terre Carsiche, Castellana Grotte).

Commenti: Una serata incentrata sulla pasta e su altre specialità pugliesi. L'aperitivo ha lasciato pregustare sapori tipicamente originali, ma il meglio è arrivato con i primi piatti: deliziosi, sia nella sostanza sia nella presentazione, in particolare i panciotti neri ripieni. Per il secondo si è optato per un piatto povero della cucina pugliese, fave e cicoria, eseguito magistralmente. Due elementi rilevanti hanno arricchito la serata: la presentazione, da parte del ristorante Michele Sabatelli, della sua azienda e la successiva discussione sulla trasformazione della produzione del grano dall'inizio del secolo scorso a oggi e sulla necessità di mantenere i metodi più tradizionali di produzione per proteggere la validità della cucina mediterranea, e il secondo consistente in una costruttiva e coinvolgente discussione sullo stato della Delegazione e su nuove possibili attività future.

SVEZIA

 **STOCOLMA**
3 maggio 2018

Ristorante "Ristorante Italiano" di Marcel Ottobre. ●Nybrogatan 12, 114 39, Stoccolma; ☎0046/86618971; info@italiano.se; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,35; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; spaghetti agli scampi e crema di avocado; costolette alla griglia con contorno; sorbetto al limone.



I vini in tavola: Prosecco Glera; Verdicchio 2016 (Casal di Serra); Isola dei Nuraghi 2015 (Montessu).

Commenti: Sotto la guida dei Simposiari Gianni Celsi e Giovanni Gozzo, si è visitato un ristorante che è sito al centro di Stoccolma ed è in attività dal 1989. Serata gradevole tra amici; buono il servizio. Il vitello tonnato nella media; lo spaghetti buono ma, purtroppo, mancava di mediterraneità. Le costolette d'agnello ben cotte e molto tenere; il sorbetto, anche questo, nella media.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
15 maggio 2018

Ristorante "Swiss Diamond Hotel" di Swiss Diamond Hotels sa, in cucina Egidio Iadonisi. ●Riva Lago Olivella, Vico Morcote; ☎0041/917350000; info@swissdiamondhotel.com, www.swissdiamondhotel.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di gambero rosso di Sicilia con burrata, acciughe del Cantabrico e insalata liquida; variazione di pesce: calamaro ripieno, rombo e scampo; crema di piselli, patata morbida all'olio di oliva e verdure; zuppetta di fragole e rabarbaro, cioccolato bianco e cialda al sesamo.

I vini in tavola: Prosecco special brut (Zonin); San Vincenzo Igt (Anselmi); Morellino di Scansano Docg (San Felò).

Commenti: In un'incantevole atmosfera lacustre, in una lussuosa terraz-

za panoramica, sono stati apprezzati particolarmente sia il menu dello chef Egidio Iadonisi, legato all'acqua, sia la presenza di due ospiti invitati dall'Accademico Giovanni Frey, Ugo Pancani e Carlo Ceppi, a raccontare la storia degli orologi Panerai, nati sott'acqua. Crudo di gambero rosso di Sicilia con burrata, acciughe del Cantabrico e insalata liquida, il piatto che ha sorpreso gli ospiti per la sua particolarità, freschezza e l'eccellenza dei sapori. Dopo la variazione di pesce, gustosissima, con calamaro ripieno, rombo e scampo, a concludere una zuppetta di fragole e rabarbaro con cioccolato bianco. Piatti pieni di storia e armonia che fanno riconoscere le specialità dello chef. Un grande riscontro degli Accademici che hanno applaudito tutti gli attori di cucina e di sala e gli abbinamenti con i vini.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **ADELAIDE**
29 aprile 2018

Ristorante "Barossa Cucina" di 1834 Hotels Group, in cucina Adam Swanson. ●235 Murray Street, Tanunda - Barossa Valley, Adelaide; ☎08/8563 2402; info@barossacucina.com.au, www.barossacucina.com.au; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - venerdì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto tradizionale con salumi, formaggio, verdure alla griglia, olive siciliane, acciughe; arancini con porcini e tartufo; chips di polenta; insalata caprese; spaghetti con vongole, polpettine di maiale e vitello con sugo; degustazione di pizze: margherita, prosciutto, diavola, capricciosa, verdura; tiramisù; cannoli tradizionali ripieni con ricotta e gocce di cioccolato; cannoli ripieni con caramello salato e nutella.

I vini in tavola: Mataro 2015 (Greenock Creek Winery, Barossa Valley).

Commenti: Lo chef, nato ad Adelaide, è un italiano di terza generazione con un successo nel settore culinario da fare invidia. Dalla giovane età di 17 anni ha capito di avere una grande passione per la cucina e ha trascorso molto del suo tempo libero lavorando nell'azienda di famiglia (fondata dai nonni e molto conosciuta dai membri Accademici) che produceva formaggi, allo stesso tempo innamorandosi dei sapori e degli odori della cucina della nonna. Questo si riflette nei piatti preparati per il pranzo, dove sono stati usati prodotti freschi del luogo e anche importati dall'Italia. Per la Delegazione è stata preparata una degustazione di vari piatti presenti nel menu "Let us feed you" (Lasciaci sfamarti). Piatti tradizionali e semplici ma pieni di sapore.

BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**
2 maggio 2018

Ristorante "Il mondo gastronomico" di Salvatore Loi. ●Rua, Oscar Freire 30, San Paolo; ☎011/30612787; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato all'olio extravergine; raviolone di mozzarella di bufala al basilico e miele; misto di gamberoni e polpo mediterraneo; capretto al forno con zucca e nocciole; torta di cioccolato e caramello salato.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2016 (Masseria Sacchetto); Pinot Grigio Doc Collio (Fantine).

Commenti: Nuovo ristorante, in parte emporio, di Salvatore Loi molto stimato e più volte premiato chef di origine sarda da molto tempo a San Paolo. Il ristorante è nato per offrire una lettura di autore ai più diffusi piatti della cucina italiana, privilegiando paste e arrostiti. Ha suscitato grande successo la presentazione del raviolone. Eccellenti sia il misto di pesce sia il capretto al forno: piatti allestiti con grande cura. Apprezzatissima la torta di cioccolato e caramello al fiore di sale. Vini compatibili con le portate. La riunione conviviale è stata arricchita dall'intervento dell'Accademico Romano Ghisalberti che ha preparato un'interessante prolusione sull'attività di Salvatore Loi. Servizio molto accurato. Ambiente moderno e ben orga-



NEL MONDO segue

nizzato. Unico problema l'acustica, che ha penalizzato la conversazione. Una serata di successo all'insegna della qualità dei cibi e dall'amicizia fra i numerosi convenuti.

CINA

 **PECHINO**
26 aprile 2018

Ristorante "Simply Fresh" di Samantha Xion, in cucina Giovanni Young. ●N.8 Guanghua East Li, Zhonghai Plaza 2F, Chaoyang District, Pechino; ☎010/52903887, cell. 138/11166516; manager@simplyfresh.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini pizza margherita; mozzarella in carrozza; gamberi black tail in tempura, involtini di pancetta e asparagi, salsa con i frutti ACE, salsa di aglio e peperoni; spaghetti alla salsa di parmigiano e shitaki, con topping di shitaki secchi; bistecca (filetto) di vitello Angus nero con polveri di nori, contornate da salse alla senape, piselli, fondo bruno e salsa in riduzione di vino rosso; cannoli siciliani ricotta e cacao; anguria.

I vini in tavola: Bel Star Prosecco; Barbera (Bricco dei Guazzi); Primitivo (Leone de Castris).

Commenti: Tema: "Cibo e Cinema (un matrimonio perfetto)". Prima volta, per la Delegazione, di affidare la serata a uno chef di origini cinesi, nato a Napoli e formatosi in Italia. La formula della cena abbinava a ogni portata una scena di un film famoso dove l'ingrediente principale ne era co-protagonista. Per rendere la serata ancora più leggera e divertente, è stata lanciata una tenzone tra i vari partecipanti, suddivisi in squadre, per indovinare, sulla base dell'ingrediente principale di ciascuna portata, il titolo del film prescelto, nonché regista e attori. In premio due bottiglie di vino italiano in confezione regalo.

 **SHANGHAI**
9 aprile 2018

Ristorante "Zozzo" di Giampaolo De Santis, anche in cucina. ●Donghu Road 9, Shanghai; ☎1561/8648117; coperti 22+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,82; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: tranci di pizza: margherita; funghi e prosciutto; funghi e salsiccia; margherita con salame soppresa; bianca funghi, salsiccia e olio al tartufo; crema di zucca con mozzarella e pancetta; focaccia romana ripiena di funghi, mozzarella e mortadella.

I vini in tavola: Bianco o rosso (Cantina Sant'Anna); Prosecco (Tallero).

Commenti: Così "come si comanda", il trancio è stato consumato in piedi; non vuole posate, riposa su carta oleata di un vassoietto di cartoncino bruno e riciclato, e ha accontentato tutti. La Delegazione celebra il trancio di pizza romano, icona dello street-food italiano! Che sia margherita o elaborato, il trancio si riconferma essere il prolungamento "in strada" della tavola di famiglia: la passata, la melanzana, la cottura, il tutto, illustrato ai numerosi partecipanti con riferimenti a romanini d'eccellenza e musica romana in sottofondo. Come abituati a vivere il trancio in Italia, la serata esalta la trasversalità della pietanza: l'hanno assaporata neofiti locali e veterani



italiani di ogni età, in cravatta o maglietta. Negli occhi di tutti si scorgeva senza fatica il rapporto personale con il trancio: c'è chi è tornato a sentirsi studente; adolescente prima di entrare al cinema con gli amici; in spiaggia con i nonni o fuori dall'ufficio, prima di precipitarsi all'ennesima riunione.

 **SHANGHAI**
19 aprile 2018

Ristorante "Bice" di Roberto Rella, in cucina Giulio Brignola. ●Primus Hotel Shanghai Hongqiao 100 Lane 1588, Zhuguang Road, Xujing Town, Qingpu District, Shanghai; ☎0086/2139796626, cell. 0086/15601639561; rella@bicegroup.com, www.bicegroup.com; coperti 62. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 8,36; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bavarese di porcini e zucca; pâté di fegatini di pollo con pan brioche con aceto balsamico

stravecchio alle ciliegie; risotto oro e zafferano; ravioli di vitello in crema di funghi selvatici e riduzione; guancia di manzo, polenta morbida e salsa al Rebo nero del Garda; sorbetto al Ramazzotti e arancia con coulis al Braulio; charlotte milanese alle mele con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco; Testarossa brut metodo classico Docg (La Versa); Lugana Doc Catulliano; Nero Per Sempre Igt Rebo del Garda (entrambi Pratiello); Pink Petalo Moscato (Bottega).

Commenti: Sei tavoli ben disposti e affacciati su un grande schermo a illustrare gli anni di Milano. La tradizione del ristorante Bice ha accomunato palati per generazioni, stando a fianco della tradizione e aprendo all'innovazione: i piatti hanno accomunato molti ospiti e Accademici, d'accordo sulle portate che hanno solo risentito lievemente del grande numero di commensali. La serata, trascorsa in una sala avvolgente con cucina a vista, ha sfiorato le trentacinque persone, che non agevola certo il lavoro dello chef. Il Simposiarca Marco Leporati ha tessuto le maglie di una tradizione gastronomica milanese nota e meno, tra applausi e calorosi commenti alle vivande. Gli Accademici hanno trovato piatti innovativi che hanno sorpreso o confermato per la radice tradizionale, molta cura nella presentazione e un particolarmente riuscito accostamento di vini.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
9 maggio 2018

Ristorante "Nono" di Dovev e Yaki Lewinsohn. ●Janotinski 2 Hod Hasharon, Tel Aviv; ☎0097/298353600; dovev@tamarfunds.com, www.nonorest.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,81; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di mare; insalata cuscinetto; insalata del contadino; gnocchi agli spinaci; rotolo; linguine napoletane; pollo al forno; branzino intero; casseruola di manzo; cassata rovesciata; scelta di gelati e sorbetti; pizza bianca al profumo di tartufo.

I vini in tavola: Garage de Papa 2015; Garage de Papa 2014 (entrambi Lewinsohn).

Commenti: Si tratta del ristorante più di successo e frequentato della zona



centrale di Israele, a qualche chilometro da Tel Aviv: i due forni da pizza importati dall'Italia e l'enorme botte di vino di produzione propria sono caratteristici del locale, sempre affollatissimo. I proprietari hanno vissuto in Italia e a New York, sempre lavorando nella ristorazione italiana. L'unico ristorante con un menu italiano per celiaci.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
25 aprile 2018

Ristorante "Sinfonia" di Simone De Palmas, anche in cucina. ●11 Empress Place, Singapore; ☎0065/63855588, cell. 0065/81348261; simonedepalmas78@gmail.com, www.sinfonia.com.se; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo grigliato, patate, erba cipollina; zuppa di cavolfiore e gamberi arrostiti; risotto con funghi porcini e tartufo; filetto di merluzzo; piselli, lemongrass; finta amarena.

I vini in tavola: Sangiovese 2016; Pasqua Pinot Grigio 2016 delle Venezie (entrambi Pasqua).

Commenti: Ambiente elegante e raffinato, all'interno di una splendida cornice, offre ingredienti sempre freschi, preparati con gusto. In apertura, un tenero e saporito polpo, seguito da una deliziosissima zuppa di cavolfiore con gamberi arrostiti. A seguire, un risotto di funghi porcini

con tartufo dal gusto deciso. Per finire, un tenero filetto di merluzzo dal sapore delicato. A conclusione della riunione conviviale, convocata anche per celebrare l'azienda Fabbri 1905, il dolce si è ispirato alle famose amarene sorprendendo i commensali con una mousse presentata con la forma di una rossa amarena.

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES
5 maggio 2018

Ristorante "Casa Modena" di gestione familiare, in cucina Umberto. ●11800 Jefferson Blvd - Culver City, Los Angeles; ☎1424/2898003; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: menu di degustazione al tartufo nero di Norcia.

I vini in tavola: Lambrusco modenese; Gavi di Gavi Igt; Sangiovese di Romagna.

Commenti: Ottima esperienza da ripetere. Il locale è specializzato principalmente in degustazione di tartufo nero di Norcia fresco tutto l'anno e tartufo bianco in stagione.

SAN FRANCISCO
8 maggio 2018

Ristorante "Roma Antica" di Dogukan Solmaz, Roberto Sbaraglia. ●3242 Scott St, San Francisco; ☎415/8964002; info@romasf.com, www.romasf.com; coperti 65+15 (all'a-

perto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinza margherita; suppli; bruschette; panzanella; tonnarelli cacio e pepe; porchetta con finocchi e olive; panna cotta con arancia amara.

I vini in tavola: Prosecco Superiore NV (Drusian); Verdicchio 2016 (Monte Schiavo); Roma rosso Cesanese 2014 (Fontana Candida); Birbet Brachetto 2016 (Cascina Ca' Rossa).

Commenti: In un locale dall'arredamento giovanile, il factotum Roberto Sbaraglia ha accolto la Delegazione per una cena tipica romana. Il Simposiarca Michele Borsetti ha intrattenuto gli Accademici con una relazione sulla cucina laziale dei nostri giorni. Ottima la scelta dei piatti, con voti molto alti per la fragrante e leggerissima pinza e i tonnarelli, fatti in casa, con un favoloso cacio e pepe. I vini hanno avuto il consenso di tutti. A fine cena, il Delegato Claudio Tarchi ha fatto omaggio al proprietario del guidonci no accademico.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
24 maggio 2018

Ristorante "Mastrantonio Illovo" di Gianni Mariano e Paolo Scalla. ●Shop 5C, Illovo Square, 3 Rivonia Rd, Illovo, Johannesburg; ☎0027/112686754; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie venerdì Santo, domenica e lunedì di Pasqua e 25, 26 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione

7,48; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele con frittelle friulane; tortellacci con montasio e noci al burro e salvia; frittura di pesce dell'Adriatico; corona di vitello scottadito; tiramisù.

I vini in tavola: Friulano Colli Orientali 2015 (Colutta); Abbazia di Rosazzo Doc 2011; Terre Alte Docg 2014 (entrambi Livio Felluga); Refosco Doc 2012 (Colutta).

Commenti: Indovinata la scelta del ristorante già visitato qualche anno fa e che questa volta ha proposto un menu della tradizione friulana, con vini tipici di questa regione che sono stati presentati e illustrati, con la loro interessante storia. Cucina genuina in un ambiente un po' affollato che ha consentito però una simpatica convivialità. Molto graditi, tra le varie portate, il San Daniele, il vitello scottadito e il dessert. Buono il servizio e il rapporto qualità-prezzo. Eccellenti i vini abbinati sapientemente ai vari piatti. Una serata piacevole da ricordare.

URUGUAY

MONTEVIDEO
10 maggio 2018

Ristorante "Eatalian Style" di Nicola Gravano. ●Calle Solano García 2456, Montevideo; ☎094/067448, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bruschette varie, focaccia, insalata caprese, caponata, panelle siciliane; trofie al pesto siciliano; lasagne al forno; cannelloni ricotati e spinaci; involtini di melanzane; agnello al forno con patate; tiramisù; arancia caramellata alla cannella.

I vini in tavola: Chardonnay; Tannat; Stabil (tutti Stagnari).

Commenti: Da poco più di un anno il triestino Gravano, assieme al cuoco Rosario, palermitano doc, gestiscono una trattoria il cui pregio è senza alcun dubbio la buona cucina regionale siciliana, raramente disponibile a Montevideo. Superlativi le "panelle", la "caponata" e gli involtini di melanzane, realmente originali siciliani. Eccellente tutto il resto, che riflette la passione del cuoco Rosario. Senza dubbio, da raccomandare!





NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Ugo Masutti

La Spezia
Alessandra Bertone

Riviera dei Fiori
Francesco Berardi
Fabrizia Giribaldi
Lucia Penna
Luisa Ranieri
Giovanni Risso
Giuseppe Verri

Tigullio
Vittoria Bixio
Valentina Lonato
Adriana Muston
Ernesto Podestà

LOMBARDIA

Lariana
Aldo Tiziano

Milano Brera
Andrea Figna

Milano Navigli
Luca Govoni

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Paolo Bardin

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Paola Caccetta
Matteo De Iorio
Monica Visentin

Rovigo-Adria-Chioggia
Gilberto Padovan
Antonio Sturaro

Verona
Lorella Galvan

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Riccardo Manfè

Udine
Paola Patriarca

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Marcello Manelli

Carpi-Correggio
Giuseppe Albertini

Lugo di Romagna
Guido Rosi Bernardini

Parma Terre Alte
Emanuele Bastoni
Luigi Amedeo Bastoni
Carlo Andrea Coperchini
Giancarlo Mandelli

TOSCANA

Elba
Elvio Cavaliere

Prato
Gabriele Giacomelli

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero
Marco Iannaci

Macerata
Ivano Gigli
Maurizio Massi
Giancarlo Temperilli

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)
Piergiorgio Annunziata

MOLISE

Termoli
Tommaso Freda
Antonio Paolino
Vincenzo Rosario Robusto

CAMPANIA

Nola
Arcangelo Valentino

PUGLIA

Bari
Maria Ausilia Montone

Gargano
Angela Rosaria Pantaleo

CALABRIA

Crotone
Paola Teresa Badolato
Giuseppe De Tursi
Salvatore Perri
Enrico Proto

SICILIA

Catania
Maurizio Santonocito
Maria Antonietta Zeno

Ragusa
Giorgio Arestia
Marco Cascone
Emanuele Leggio
Giovanna Schininà
Mariangela Seminara



SARDEGNA

Gallura

Domenico Giurato
Roberto Putzu

Nuoro

Gabriella Nioi

Sassari

Bonaria Coraduzza
Elio Pala

Sassari Silki

Maria Anna Dessì
Federico Piras
Giuseppa Tanda

AUSTRALIA

Sydney

Larry Wyner

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Simonetta Monti
Riccardo Giuseppe Maria Muttoni

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Giacomo Clerici
Alessandro Mario Motta
Gianluca Trezza

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas

Davide Mei

New York

Flavia Mi
Aldo Panunzio
Elena Pirondini
Michael Rhea
Adriana Sartor
Beatrice Spinelli

SVIZZERA

Ginevra

Glenda Cardone

Zurigo

Ada Maria Gragnolati
Daniele Luca Zucchi

NUOVE DELEGAZIONI

BULGARIA

Sofia

Delegato
Penka Nesheva
Vice Delegato
Jacopo Martino De Carles
Consultore-Segretario
Niccolò Zanotelli
Consultore-Tesoriere
Velislava Nedelcheva
Consultore
Elena Tomeva Cristiano
Accademici
Veselina Kuppenova
Mirela Nentchova
Andriana Petkova
Vanya Tsolova

TUNISIA

Tunisi (già Legazione)

Delegato
Luigi Collu
Vice Delegato
Stefano Cecere
Consultore-Segretario-Tesoriere
Laura Miraudò
Consultori
Salvatore Bruno Murgia
Gian Piero Ristori
Accademici
Emanuele Consortini
Francesco Dell'Erba
Alessandro Neri
Giuseppe Pettinaro

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Alessandro Marcheselli
(da Bologna-San Luca)

Parma-Bassa Parmense

Giordano Amadasi
(da Parma Terre Alte)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Alessandra Uccello
(da Genova)

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago

Lilia Garavaglia
(da Tokyo)

TURCHIA

Istanbul

Fabio Bini
(da Praga)



VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Alba Langhe

Delegato

Tino Cornaglia

Vice Delegati

Marco Asola

Silvia Calzolaro

Consultore-Segretario

Marisa Canale Abellonio

Consultore-Tesoriere

Aldo Faccenda

Consultori

Carla Crosetti

Paolo Marolo

Fabio Traversa

Fabrizio Ventura

Biella

Delegato

Maria Luisa Bertotto

Vice Delegato

Pier Giacomo Borsetti

Consultore-Segretario-Tesoriere

Marina Santangelo

Consultori

Giovanni Bonino

Eugenio Foscale

Giorgio Lozia

Ezio Ramella Valet

Ciriè

Delegato

Franco Gerardi

Vice Delegato

Carlo Leprotti

Consultore-Segretario

Pierluigi Cristoforo Parolin

Consultore-Tesoriere

Ettore Brunero

Consultori

Filippo Brunero

Giulia Caveglia

Alberto Reali

Maurilia Villosio Viano

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Delegato

Roberto Pirino

Vice Delegati

Immacolata Grillo

Francesca Aschero

Consultore-Segretario-Tesoriere

Vittorio Carpaneto

Consultori

Gianni Alassio

Marco Ballabio

Roberto Bocchio

Cristina Garello

Marco Servetto

Riccardo Tomatis

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Delegato

Giovanni Bonvini

Vice Delegato

Patrizia Zanotti

Consultore-Segretario

Franco Cermaria

Consultore-Tesoriere

Adelmo Predari

Consultori

Franco Amadei

Mario Beschi

Giuliano Cremonesi

Giulio Freddi

Bergamo

Delegato

Lucio Piombi

Vice Delegato-Tesoriere

Paolo Fuzier

Consultore-Segretario

Roberto Magri

Consultori

Anna Marina Bisutti

Aurelio Mazzoni

Alberto Pinetti

Marco Setti

Milano Brera

Delegato

Nicola Rivani Farolfi

Vice Delegati

Vera Dini D'Arezzo Meneghelli

Giorgio A.E. Santarelli

Consultore-Segretario

Silvana Pagella

Consultore-Tesoriere

Giuseppe Monti

Consultori

Matteo Fini

Vittorio Fiore

Luigi Milanese

Vigevano e della Lomellina

Delegato

Pier Costante Ferrari

Vice Delegato

Carla Fiorino

Consultore-Segretario

Mauro Maregatti

Consultore-Tesoriere

Luigi Zorzoli

Consultori

Roberto Pertile

Giuseppe Tipa

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto

Delegato

Germano Berteotti

Vice Delegato

Donata Loss

Consultore-Segretario

Filippo Tranquillini

Consultore-Tesoriere

Giulio Pezcoller

Consultori

Stefano Andreis

Piero Avella

Giuseppe Belli

Gianfranco Ghisi

VENETO

Alto Vicentino

Delegato

Renzo Rizzi

Vice Delegato

Giuseppe Zonin

Consultore-Segretario-Tesoriere

Piero Rasia

Consultori

Franco Domenico Busato

Marco Caltran

Roberta Cecchin

Renato Zelcher



Padova

Delegato
Edmondo Matter
Vice Delegati
Piero Dal Bello
Giampaolo Maria Guarnieri
Consultore-Segretario
Francesco Gatto
Consultore-Tesoriere
Maria Donadel Tosi
Consultori
Giorgio Agugiaro
Maria Boscolo Paganini
Roberto Girardi Feruzza
Anna Lante
Maria Pavanato Bandelloni

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Delegato
Massimo Percotto
Vice Delegato
Donatella Trevisan Ramelli
Consultore-Segretario-Tesoriere
Andrea Cudini
Consultori
Massimiliano Basevi
Oreste Bergamo
Giovanni Maggio
Silvia Marcolini
Annalisa Sandri
Giampaolo Tosolini
Piero Vidoni

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Delegato
Guido Mascioli
Vice Delegato
Cristina Bragaglia
Consultore-Segretario
Piergiulio Giordani Pavanelli
Consultore-Tesoriere
Benvenuto Suriano
Consultori
Elisabetta Bastia
Gianfranco Cavina
Gabriele Forni
Sabrina Neri
Nicola Pinardi
Roberto Zalambani

Bologna-San Luca

Delegato
Atos Cavazza
Vice Delegati
Giuseppe Landini
Riccardo Mollame
Consultore-Segretario-Tesoriere
Luca Boccanegra
Consultori
Sandra Albanelli Zinelli
Maurizio Cirulli
Norma Facchini Di Marco
Gianni Gandolfi
Anna Guidotti Cassanelli
Marta Lambertucci

Borgo Val di Taro

Delegato
Giovanni Spartà
Vice Delegati
Ferdinando Bove
Franco Brugnoli
Consultore-Segretario
Antonietta Draghi Serpagli
Consultore-Tesoriere
Luigi Calzone
Consultori
Leonardo D'Ecclesiis
Francesco Mariani
Mario Rossi

Cento-Città del Guercino

Delegato
Roberto Vicenzi
Vice Delegato
Paolo Borghi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Alessandro Taddei Sozzifanti
Consultori
Umberto Alberghini
Massimo Andalini
Augusto Ceresi
Marco Farneti
Gianni Negrini
Giovanni Ravasini

Forlì

Delegato
Loris Camprini

Lugo di Romagna

Delegato
Fabio Monducci

Modena

Delegato
Mario Baraldi
Vice Delegato
Augusto Ascari
Consultore-Segretario
Roberto Dino Villani
Consultore-Tesoriere
Giulio Romano
Consultori
Giorgio Ferrari
Paolo Vasco Ferrari
Alberto Mantovani

TOSCANA

Valdarno Fiorentino

Delegato
Ruggero Larco
Vice Delegato
Sandro Fusari
Consultore-Segretario
Antonella Bizzarri
Consultore-Tesoriere
Giovanni Gerini
Consultori
Marco Cirri
Marco Giusti

LAZIO

Roma

Delegato
Giuseppe Gabriele Gasparro
Vice Delegato-Tesoriere
Giuseppe Florio
Consultore-Segretario
Francesco Freda
Consultori
Silvia De Vincentiis
Noemi Dell'Osso
Antonio Masciullo
Cinzia Sebastiani Zoli



Roma Appia

Delegato
Publio Viola
Vice Delegato-Tesoriere
Mirella Audisio
Consultore-Segretario
Barbara D'Egidio
Consultori
Vitantonio Amodio
Claudio Di Veroli
Fabio Nobili
Viviana Franca Paliotta

AUSTRALIA

Canberra

Delegato
Luciano Lombardo
Vice Delegato
Domenico De Marco
Consultore-Segretario
Janette Gray
Consultore-Tesoriere
Enrico Saccardo

CILE

Santiago del Cile

Delegato
Alessandro Bizzarri
Vice Delegati
Floria Orsini
Lia Orsini
Consultore-Segretario
Patricia Angelini
Consultore-Tesoriere
Enrique Sacchetti
Consultori
Mario Corbo
Tiberio Dall'Olio
Marco Ferrando
Romolo Trebbi

CINA

Pechino

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

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Delegato
Laura Giovenco Garrone
Vice Delegato
Pierre Issot-Sergent
Consultore-Segretario
Vania Coletti
Consultore-Tesoriere
Laura Adorni
Consultori
Mirosława Antonioli
Maria Letizia Cravetto

GERMANIA

Monaco di Baviera

Delegato
Bernardo Zanghi
Vice Delegati
Gerd Dürre
Carlo Pandolfi
Consultore-Segretario
Ferdinando Dalla Villa
Consultore-Tesoriere
Fabrizio Ricci
Consultori
Roberto Cecchini
Mattia Dalla Costa

ISRAELE

Tel Aviv

Delegato
Cinzia Klein Valdambri
Vice Delegati
Sabrina Fadlun
Leone Guido B. Sonnino
Consultore-Segretario
Dov Klein
Consultore-Tesoriere
Alda Chen-Maggiorelli
Consultore
Massimo Lomonaco

MALTA

Malta

Delegato
Massimiliana Affanni-Tomaselli
Vice Delegato
Joseph Mizzi
Consultore-Segretario
Marino Egisto Paolucci
Consultore-Tesoriere
Adriano Claudio Bonazzoli
Consultori
Davide Anecchini
Gianfrancesco Comelli

PAESI BASSI

Utrecht

Delegato
Aristide Spada
Vice Delegato
Marnix Weusten
Consultore-Segretario
Ingrid Gacci
Consultore-Tesoriere
René Fransman



PORTOGALLO

Lisbona

Delegato

Luis Fernando Vilaça Ferreira

Vice Delegato

Giovanni Cammarata

Consultore-Segretario

Anabela Baptista

Consultore-Tesoriere

Carlos Grilo

Consultore

Francesco Franco

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Delegato

Luciano Garzelli

Vice Delegato-Tesoriere

Raffaella Stimamiglio

Consultore-Segretario

Alessandro Olivieri

Consultori

Giampaolo Bernini

Gianpaolo Buzzi

Alessandro Giuliani

Giuseppe Spinetta

Laura Stringa

Giorgio Tartaglino

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Delegato

Mario Boeri

Vice Delegati

Aldo Burzatta

Massimo Pellegrino

Consultore-Segretario

Anna Sabato

Consultore-Tesoriere

Stefano Mancini

Consultori

Gustavo A. De Hostos M.

Giacomo Di Lauro

Christian Martinez Villanueva

SVEZIA

Stoccolma

Delegato

Tony Anello

Vice Delegato

Jole Björling

Consultore-Segretario

Alessandra Maranella

Consultore-Tesoriere

Margareta Lundström

Consultori

Gianni Celsi

Lena Collin

Bengt Savérus

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Delegato

Paolo R. Grandi

Vice Delegato

Alberto Ménasche

Consultore-Segretario-Tesoriere

Emilio Casati

Consultori

Francesca Bonifaccio Meschini

Massimo Ciocco

Giovanni Frey

Pier Franco Gaggini

Marta Lenzi Repetto

Enea Petrini

UNGHERIA

Budapest

Delegato

Alberto Tibaldi

Vice Delegati

Alessandro Balli

Michele Fasciano

Consultore-Segretario-Tesoriere

Maria Carmela Gaetani Aronica

Consultori

Flavio Aita

Valentina De Marco

Giovanna Mandato Leahy

Paolo Spada

URUGUAY

Montevideo

Delegato

Manuel Ascer

Vice Delegato

Emanuele Scalici

Consultore-Segretario

Monica Belloni Canepa

Consultore-Tesoriere

Rodolfo Faccini

Consultore

Eduardo Rocca Couture

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Rodolfo Leone

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Ermes Bianchini

TOSCANA

Prato

Vittorio Contini Bonacossi

SICILIA

Enna

Ugo Lo Iacona

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

ITALY'S GREAT CHEFS DESERVE PRAISE

*Yet the Academy supports extraordinary
but unsponsored culinary talents disregarded by the media.*

According to the 2018 edition of the World's 50 Best Restaurants, sponsored by Acqua Panna and San Pellegrino among others, the "Osteria Francescana" in Modena is once again, for the second time, the world's best restaurant.

Massimo Bottura, justifiably radiant alongside his wife Lara Gilmore, an essential part of the great chef's worldwide success, is a champion of change. Among the top 50, Italy boasts "Piazza Duomo" in Alba (16th), "Le Calandre" in Rubano (23th) and "Reale" in Castel di Sangro (36th). Italy has acquitted itself well.

It is not easy to secure a table at the Francescana, with few tables and bookings taken months in advance, despite the 400-Euro price tag (per head) for tasting menus with wine pairings. The man possesses considerable tact and ingenuity, and the valiant crew deserves every success and recognition. However, such definitions as 'best in the world' and 'best ever in Italy' make no more sense in the restaurant world than in other artistic fields: the best painter, sculptor or film director, the supreme actor and so forth. Nevertheless, marketing has its ways: a campaign may hit the mark, and suddenly it's all over the news. Yet, when it comes down to it, the food is another issue entirely. To assess a restaurant, pretend you don't know how many stars or chef's hats it has, how famous it is. Order what takes your fancy and judge calmly and honestly. This is the only standard for Academicians to follow.

An important journalist recently declared it altogether incredible that after 65 years, the Italian Academy of Cuisine, Italy's oldest gastronomic association, still has a role and an essential function in today's cooking and restaurant scene. Flattering words which spur us to work ever harder and better. We must not be inveterate contrarians, but the dicta of today's exalted kitchens are unconvincing. Let's be frank: it's not easy to eat well in the eminent



restaurants venerated by the food guides, with their abundant swagger, absurd gimmicks, farcical combinations, haughty service and exorbitant prices.

Many young talents are suffering because the food guides disregard them, they lack the right sponsors, their earnings flat-line, they don't get their big breaks, they have no PR staff, they're not innovative enough. The Academy must help these promising purveyors of delicious and authentic Italian cuisine. One can, indeed must, sample the creations of the greats, but ultimately what counts is the overall quality of a restaurant. Because there is a world of which nobody speaks, namely that of mediocre restaurants, which appear and swiftly vanish, with improvised cooks trying their luck plagiarising the recipes of the gurus. But can they make an omelette or a couple of fried eggs? In many cases, no.

After 65 years, the Academy faces a formidable challenge: to protect an Italian cuisine which is real, modern, even innovative -but also tasty!



ITALIAN WINNERS RECEIVE AIG PRIZES

see page 4

The new Cracco restaurant, in Milan's Galleria shopping centre, hosted the award ceremony for the national prizes awarded by the Académie Internationale de la Gastronomie to Italian recipients for 2018. President Paolo Petroni, in his role as Vice-President of the AIG, delivered the following prizes: Cristoforo Trapani, *Prix Chef de l'Avenir* (Chef of the Future); Michela Berto, *Prix au Sommelier* (Sommelier Prize); Fabrizio Galla, *Prix au Chef Pâtissier* (Pastry Chef Prize); Davide Paolini, *Prix de la Littérature Gastronomique* (Food Literature Prize); Paolo Marchi, *Prix Multimedia* (Multimedia Prize).



ITALY SHOOTS FOR THE BOCUSE D'OR *see page 6*

The jury of 24 eminent old-world chefs - presided over by Jérôme Bocuse, who took the baton from his father in January after the latter's passing, and by Carlo Cracco - declared that the best dishes were Scandinavian: Norway, Sweden and Denmark, in that order, ascended the podium in Turin. As a consolation prize, the Italian team, though taking twelfth place, was admitted to the finals, as one of 22 white-coated crews from around the world who will compete on the 29th and 30th of January 2019 for the coveted prize: the statuette representing Monsieur Bocuse.

AMERICAN OR ITALIAN FOOD? *see page 8*

Italians continue making the same mistake, says Giorgia Fieni, who holds a PhD in agricultural and food economics: looking to America, even where food is concerned. When we want to slim down or detoxify, we dive headlong into the often outlandish diets of models and film stars and start subsisting on corn flakes and smoothies, and our food exports across the ocean (leaving aside pizza) would benefit from an infusion of newness, freshness and the spirit of "made in Italy".

"IN SITU": A RESTAURANT WITHOUT PEERS WORLDWIDE *see page 10*

During the expansion project for San Francisco's MoMa (Museum of Modern Art), it was decided to create a restaurant, entrusting its management to the

young prize-winning cook Corey Lee. The result, In Situ, caters to a demanding clientele eager to try dishes previously seen only on television or in books, explains Claudio Tarchi, the San Francisco Delegate. Lee contacted a hundred-odd famous cooks around the world, convincing them to reveal "the recipe that made them famous", which was then faithfully recreated in his restaurant.

TRADITION AND MODERNITY *see page 12*

For the journalist and historian Indro Montanelli - some of whose writings extolled the glories of Italian cuisine, such as parmesan or Tuscan wines and oils - food is a decisive element in Italy's identity. Considering its value, it is vital to safeguard our culinary traditions and prevent the loss of our heritage. Though a proponent of simple, almost frugal eating, says Rinaldo Vignati of the University of Bologna, Montanelli was intensely aware of food's importance to Italian identity.

WHY EAT ORGANIC? *see page 14*

Pesaro-Urbino Delegate Floro Bisello explains the benefits of organic agriculture for humans and the environment. Several studies have shown that compared to traditional produce, organic produce has a lower nitrate and water content but more vitamins, polyphenols and antioxidants, while organic milk has more fatty acids, including omega-3s, as well as vitamin E and beta-carotene, all antioxidants useful in preventing disease.



CYNAR AND ITS BROTHERS *see page 16*

Cynar, the artichoke liqueur created in 1948 by the enlightened and entrepreneurial Dalle Molle brothers, now boasts a recently published biography: *Cynar e i suoi fratelli, una storia italiana irripetibile* (*Cynar and its brothers: a unique Italian experience*), enriched with a copious collection of news articles, anecdotes and photographs. "The artichoke apéritif that heals the strain of modern life", with its well-crafted and highly effective marketing campaign, became a symbol of post-war economic resurgence, especially in northern Italy, whose impressive entrepreneurial drive made Milan an international city.

CONSIDERED CHOICES *see page 18*

Exploring restaurants of any kind all round Italy, one will notice an interesting trend which is ever more widespread, says Nazzareno Acquistucci, Delegate for Treviso-Alta Marca. Wherever they go, gourmets yearn to discover and sample authentic local flavours, and will therefore seek dishes which typify the area and cannot easily be found in 'high-profile' restaurants.

WHAT IS THE FUTURE OF RESTAURANTS? *see page 19*

Ordering dinner online may be convenient for both client and restaurateur, but by so doing we may lose much that has enriched our lives until now. One hopes that this bleak though realistic prognosis is just a bad dream, and that real values, and not just virtual ones, can resume their proper place.

THE GREAT WAR FROM BEHIND THE LINES *see page 21*

The Delegations of the Veneto region held a meeting to present a particular



perspective on the Great War, choosing as their venue the Villa Giusti del Giardino, in Padua, where the armistice was signed. The organisers' goal was to strike a balance between 'military history' and the lived experiences of the civilians who endured those tragic and epochal events.

COCONUT, THE WONDER FRUIT

see page 23

Padua Academician Giancarlo Burri extols the benefits of coconut. The coconut palm is among the ten most important plants on our planet because of the many uses of all its parts, from leaves to buds, from the trunk to the flower sap to the shell of the fruit. The coconut fruit is a real treasure due to its versatile uses not only in food but also cosmetics and even medicine.

WATERMELON: THIRST-QUENCHING AND HEALTHY

see page 25

Watermelon is an annual plant; the fruit's inviting red pulp offers a cornucopia of health benefits, says Novara Academician Flavio Dusio. It is rich in vitamins A and C, potassium, very helpful against hypertension, and lycopene, the antioxidant par excellence, nature's 'janitor' that sweeps away free radicals.

RED, WHITE OR STREAKED

see page 26

Radicchio, red, white or streaked, early-growing or late-growing, is a prized ingredient. It protects health and helps to slow ageing. Roma Appia Delegate Publio Viola explains that radicchio is a precious ally for improving flavours in the kitchen, but also for safeguarding health.

RAVIOLI CAPRESI

see page 28

These *ravioli* from Capri, like all their cousins found throughout Italy, fulfil the prime criterion of softness. Their filling

is predominantly fresh cheese, eggs and parmesan. They officially debuted on the evening of 10 July 1922, in the dining hall of the Hotel Quisisana, during a dinner offered by the Municipality of Capri to the attendees of a conference on landscape.

THE SAFFRON OF CLEOPATRA

see page 30

Milano Duomo Academician Nicola Barbera tells the story of saffron, enriched by intriguing anecdotes. In Greek myth, saffron resulted from the love of Crocus (Krokos) for the nymph Smilax, causing the wrathful gods to transform Crocus into a flower. It is also said that Cleopatra used saffron to impart a particular hue to her skin.

FOOD EDUCATION

see page 31

An effective ad by the Italian Ministry of Agriculture invites young people to eat fruit and vegetables. The synergy between family and school is crucial in changing young people's habits beginning in childhood, when picky eating may cause health problems by leading children to refuse those foods.

INNOVATION THROUGH EDUCATION

see page 33

Bergamo Delegate Lucio Piombi advocates university degrees guaranteeing restaurant internships to students, thereby transforming what most view as 'work' into a fully fledged 'profession'.

Translator:

ANTONIA FRASER FUJINAGA

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

LUGLIO 2018 / N. 306

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nazzareno Acquistucci, Nicola Barbera, Floro Bisello, Giancarlo Burri, Andrea Cesari de Maria, Silvia De Lorenzo, Flavio Dusio, Giorgia Fieni, Gabriele Gasparro, Giorgio Golfetti, Vittorio Marzi, Claudio Novelli, Gigi Padovani, Paolo Petroni, Lucio Piombi, Antonio Ravidà, Roberto Robazza, Claudio Tarchi, Rinaldo Vignati, Publio Viola.



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