

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



FOCUS

- 3 Contrordine compagni!
La Dieta Mediterranea fa male
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 La rivoluzione rossa
(Morello Pecchioli)
- 6 Il piacere di condividere
(Elisabetta Cocito)
- 8 Profondo rosa
(Adriana Liguori Proto)
- 10 Perfezione dell'uovo
(Myriam Fonti Cimino)
- 12 La ciliegia, nutraceutico
naturale
(Flavio Dusio)
- 14 L'insalata di Maramao
(Giovanni Ballarini)
- 16 Le lumache del Gargano
(Giuseppe Trincucci)
- 18 Cucina futurista
(Roberto Branconi)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

- 20 Dal vigneto alla cantina
(Nicola Barbera)
- 22 Che ne sai tu
di un campo di grano...
(Gianfranco Venora)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con cesto di frutta" (1850), di
Paul Cézanne, Museo d'Orsay, Parigi.

- 24 Innovazione nella tradizione
(Claudio Novelli)
- 25 Cibo e cultura in Ungheria
(Giovanna Mandato Leahy)
- 26 Anolini e cappelletti
(Claudio Saporetti)
- 27 Il formaggio in tavola
(Ruggero Larco)
- 29 Novel food
(Angelo Fasulo)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 31 Il burro torna di moda
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 23 Calendario accademico
- 30 Accademici in primo piano
- 32 In libreria
- 33 Dalle Delegazioni
- 43 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

I DELEGATI IN ITALIA (NORD)

VALLE D'AOSTA

Andrea Nicola (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●
Piero Bava (Asti) ● Maria Luisa Bertotto (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giuseppe Clerici (Ivrea) ●
Piero Spaini (Novara) ● Alberto Negro (Pinerolo) ● Mauro Felice Frascisco (Torino) ●
Paoletta Picco (Torino Lingotto) ● Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ●
Paola Bernascone (Vercelli)

LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ● Manuel Macrì (Genova) ●
Guglielmo Valobra (Genova-Golfo Paradiso) ● Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ●
Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ● Aldo Saroldi (Savona) ● Nicolò Gandolfo (Tigullio)

LOMBARDIA

Patrizia Zanotti (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ●
Roberto Mutti (Brescia-Terre dei Fontanili) ● Filiberto Fayer (Crema) ●
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●
Bruno Balti (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Maria Luisa Mandelli (Milano Duomo) ●
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●
Giuseppe Rossetti (Pavia) ● Massimo Damini (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●
Giovanni Canu (Vallecamonica) ● Claudio Borroni (Varese) ●
Pier Costante Ferrari (Vigevano e della Lomellina) ● Luisa Porrati (Voghera-Oltrepò Pavese)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Isabella Jone Beretta (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●
Raoul Ragazzi (Merano) ● Germano Berteotti (Rovereto) ● Stefano Hauser (Trento)

VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Brenno Dal Pont (Belluno-Feltre-Cadore) ●
Susanna Tagliapietra (Colli Euganei-Basso Padovano) ● Monica De Mattia (Cortina d'Ampezzo) ●
Umberto Parodi (Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest) ● Edmondo Matter (Padova) ●
Guidalberto di Canossa (Riviera Veronese del Garda) ●
Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ● Teresa Perissinotto (Treviso) ●
Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ● Rosa Maria Rossomando Lo Torto (Venezia) ●
Franco Zorzet (Venezia Mestre) ● Fabrizio Farinati (Verona) ● Raffaele Cavalli (Vicenza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Roberto Zottar (Gorizia) ● Diego Paschina (Muggia-Capodistria) ● Stefano Zanolin (Pordenone) ●
Paolo Penso (Trieste) ● Massimo Percotto (Udine)

EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Atos Cavazza (Bologna-San Luca) ●
Giorgio Palmeri (Bologna dei Bentivoglio) ● Giovanni Spartà (Borgo Val di Tarò) ●
Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ● Andrea Stanzani (Castel San Pietro-Firenzuola) ●
Roberto Vicenzi (Cento-Città del Guercino) ● Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ●
Gianluigi Trevisani (Cesena) ● Leonardo Colafoglio (Faenza) ● Luca Padovani (Ferrara) ●
Loris Camprini (Forlì) ● Antonio Gaddoni (Imola) ● Fabio Monducci (Lugo di Romagna) ●
Mario Baraldi (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Andrea Albertini (Parma Terre Alte) ●
Nicola Ronchini (Piacenza) ● Gloria Gasperini (Ravenna) ● Davide Rossi (Ravenna Romea) ●
Anna Marmiroli (Reggio Emilia) ● Fabio Giavolucci (Riccione-Cattolica) ●
Luisa Maria Bartolotti (Rimini) ● Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme) ●
Rosalba Caffo Dallari (Terre Modenesi)

Contrordine compagni! La Dieta Mediterranea fa male

L'ONU vuole tassare olio e formaggi, compresa la mozzarella di bufala.

DI PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia

Forse, qualcuno tra i meno giovani ricorderà le vignette surreali della serie “Contrordine compagni”, pubblicate da Giovannino Guareschi, sulle pagine di “Candido”, allo scopo di prendere in giro l’obbedienza cieca, pronta e assoluta al partito. Ci è venuta in mente questa antica esortazione leggendo la notizia che l’ONU vuole tassare olio e formaggi perché fanno male. L’ordine rivolto a noi beoti era chiaro: la Dieta Mediterranea, riconosciuta dall’Unesco come patrimonio dell’umanità nel 2010, fa molto bene alla salute e allunga la vita. Questo regime alimentare privilegia cereali, frutta, verdura e olio d’oliva e consente un uso moderato di latticini e vino. Fesserie! L’Organizzazione mondiale della sanità vuole invece tassare olio d’oliva, formaggio grana e vino. Attacco micidiale ai prodotti italiani e cuccagna per i prodotti *light*, dietetici, delle grandi industrie multinazionali. E siccome siamo, appunto, beoti, è bene usare per legge etichette semplici, senza tanti numeri. Un bel semaforone

che, quando è rosso, vuol dire “stop”: mangi questo tocchetto di parmigiano a tuo rischio e pericolo. C’è troppo sale ed è troppo grasso. Stesso stop anche per la mozzarella di bufala. Non parliamo dei micidiali prosciutti e altri affettati e persino la pizza napoletana, premiata dall’Unesco, avrebbe il bollino rosso. Vini *off limits*. Insomma, la tanto decantata Dieta Mediterranea, in pratica, diventerebbe sinonimo di un’alimentazione scorretta che mette a rischio la nostra salute. Ma siccome beoti non siamo, si comprende benissimo cosa c’è dietro tutto questo: l’interesse enorme delle multinazionali dei prodotti alimentari, oltre al disinteresse della nostra politica che di solito si sveglia, stupita, quando la frittata è fatta, frittatona con tante uova e parecchio sale. Alt. Bollino rosso. Come Accademia cercheremo di dare una mano a contenere questa follia, coinvolgendo pure l’Académie Européenne de la Gastronomie, anche se i tempi si sono fatti davvero stretti.

See English text page 70





La rivoluzione rossa

Sarà stato il fuoco del vulcano sotto le radici, o i raggi del sole campano, fatto sta che il pomodoro uscì da quelle zolle perfetto come Venere.

DI MORELLO PECCHIOLI

Centro Studi "Franco Marengi"

Mi sbròdolo d'immensa. "L'immensa rossa", la salsa di pomodoro, meraviglioso dono degli dei, condimento con il più alto quoziente di bontà, ricambia l'amore con trasporto. Se, avvinghiata agli spaghetti, l'avvolgi nella forchetta con impaziente voluttà, ti salta addosso. Se, ingordo, inzuppi un boccon di pane nel sugo scarlatto rimasto in fondo al piatto, versa lacrime di gioia nei punti non coperti dal tovagliolo. Se, goloso, ti accosti alla pentola dove gorgoglia per concentrarsi meglio - plof, plof - ecco un "zac" che t'impillaccherà.

Gli storici della gastronomia sono concordi a stabilire nel 1770 la data della rivoluzione del pomodoro, cinque anni prima dell'insurrezione americana, 19 prima della Rivoluzione francese e ben 147 prima di quella sovietica. Fu una rivoluzione rosso-sangue, ma gli unici globuli versati furono quelli dell'ortag-

gio che aveva trovato casa sui terreni vulcanici della piana del Sarno, con superba vista sul Vesuvio. Lì aveva individuato il santo protettore, San Marzano, e scelto il popolo cui essere fedele, in vita e in morte: il napoletano.

Poiché, per certi aspetti, siamo tutti napoletani, il pomodoro abbracciò volentieri anche gli altri italiani. Grati di tanto amore, abbiamo ricambiato regalandogli, unico ortaggio tra tutti, ben tre plurali: pomidori, pomodoro, pomodori. Quando Garibaldi, dopo Teano, si ritirò a Caprera con un sacco di cipolle, i Mille tornarono a casa con i San Marzano nelle giberne. Gli italiani adottarono il pomodoro, originario dell'America Latina, come prodotto loro, migliorandone l'aspetto, il colore e il sapore e diffondendo, successivamente, in Europa e nel mondo, la grande cultura della cucina tricolore: verde, bianca e rossa pomodoro.

I prodromi della rivoluzione pomodororesca li accese Felipe Manuel Cayetano de Amat y Junyent, viceré del Perù per grazia concessa da Carlo III re di Spagna. Felipe inviò in omaggio a Ferdinando IV di Borbone, re di Napoli, nonché figlio di Carlo III, un bel po' di doni peruviani per tenersi caro il rampollo del sovrano. Tra gli altri, spiccavano i semi di quei pomi d'oro arrivati in Europa dall'America un paio di secoli prima a bordo delle navi di Hernàn Cortés, ma che, all'epoca, non avevano avuto il successo che El Supremo Conquistador si aspettava.

In Italia, i pomi del nuovo mondo giunsero qualche tempo dopo, sbarcando in Puglia. Quelle prime piantine producevano un frutto giallo che, colpito dai raggi del sole, mandava riflessi dorati. Bello da vedere, ma ritenuto pericoloso da ingurgitare, tanto che l'uso che se ne fece fu solo ornamentale. In Salento esiste ancora il pomodoro da serbo giallo e gli studiosi salentini giurano che fu proprio questo il primo posto al mondo dove il "pomo d'oro" fu battezzato pomodoro. Nome trasmesso poi a tutta la stirpe pomodororesca.

Torniamo a Ferdinando IV che abbiamo lasciato con i semi di pomodoro peruviano in mano. Il re diede disposizione di piantarli nella terra di San Marzano. Un ordine che valse un Perù. Sarà stato il rubro fuoco del vulcano che gli rugghiva sotto le radici, saranno stati i raggi paonazzi del sole campano, fatto sta che il pomodoro uscì da quelle zolle perfetto come Venere quando uscì dalla schiuma delle onde egee: corpo affusolato, curve morbide e sensuali, pelle vellutata, lucida, di un rosso acceso (il pomo-





doro, non la dea) e con un adorabile, vezzoso pizzetto, quasi un merletto ricamato in rilievo, sul lato B. Si può non innamorarsi di una tale creatura? Domenico Rea, scrittore e giornalista napoletano del 1900, gli fa una dichiarazione d'amore: "È straordinariamente bello, tanto che dopo la Venere di Milo non c'è nulla di più perfetto al mondo del pomodoro di San Marzano".

L'accoppiamento tra pasta e sugo, la "pummarola", non fu automatico. Anche se la solanacea, non ancora accettata dalla cucina dei ricchi, era già conosciuta sulle povere mense del Meridione, e anche se nel 1692 viene stampato a Napoli il libro *Lo Scalco moderno ovvero l'arte di ben disporre i conviti*, che riporta, tra le altre, la preparazione della "Salsa spagnola", prima ricetta certificata del sugo al pomodoro, nella città di San Gennaro si continuò a mangiare i maccheroni in bianco fino al 1800 avanzato. Soltanto verso la metà di questo secolo, le dita che i napoletani (vedi Totò nel film "Misericordia e nobiltà") usavano come forchetta iniziarono a imbrattarsi di rosso.

Se il pomodoro napoletano è divenuto fondamentale per la Dieta Mediterranea, gran parte del merito va al piemontese Francesco Cirio. Fu lui ("Come natura crea, Cirio conserva"), nella seconda metà del XIX secolo, a inscatolare i pelati San Marzano. Fu così che il pomodoro, vinti gli ultimi sospetti, invase i mercati, inondò le cucine.

La rivoluzione rossa ha trasformato la nostra vita. "La scoperta del pomodoro ha rappresentato nella storia dell'alimentazione", scrive Luciano De Crescenzo, "quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la Rivoluzione francese". I piatti presero colore, la cucina si accese di luci rosse, il cibo degli Aztechi, dimenticando le origini americane, divenne uno dei principali attori, insieme alla pasta, al vino e all'olio extravergine d'oliva, dell'*italian way* ai buoni sapori.



Il nostro pomodoro, seguendo gli insegnamenti di Sinesio di Cirene (*Elogio della calvizie*), accettò di trasformarsi in pelato per donare il meglio di sé concentrato in salsa. Non si è montato la testa neppure quando, nel 1889, insieme alla bianca mozzarella e al verde basilico, distribuito sulla pizza dal panettiere napoletano Raffaele Esposito, incantò una regina, Margherita. Pizza e pomodoro, da allora, formano una coppia inseparabile.

Il sugo di pomodoro è diventato il cemento che tiene unita la famiglia italiana, il mastice che salda l'unità della Penisola, l'inchiostro dei nostri migliori poeti e scrittori. Quelli, almeno, venuti dopo la scoperta dell'America. Scrivendo alla figlia Linuccia, Umberto Saba ricorda la moglie Lina con infinito amore, rammentando le squisite polpette che ella preparava: "Le polpette al pomodoro che né tu né io assaggeremo più in questo mondo, venivano servite in due modi diversi. La tua povera madre le mangiava calde e senza la salsa; io fredde e col piatto ricoperto fino all'orlo di pomodoro".

Ugo Tognazzi, grande cuoco e grande attore, nel libro autobiografico, *L'abbuffone*, confessa: "Ho la cucina nel sangue. Il quale, penso, comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi, ma nel mio caso anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro".

Il pomodoro offre a Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, lo spunto

per un aneddoto: "C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto, e introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva mettere lo zampino. Il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole".

Anche la letteratura infantile offre poppate di sugo rosso ai piccoli lettori. Il grande Collodi ambienta nell'Osteria del Gambero Rosso la cena in cui il gatto

e la volpe divorano piatti su piatti a spese dello stolido Pinocchio: "Sentendosi gravemente indisposto di stomaco (il gatto), non poté mangiar altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana". Un altro scrittore toscano, Luigi Bertelli, conosciuto con lo pseudonimo di Vamba, fa scoppiare una rivoluzione nel collegio di Gian Burrasca. Oppressi dalla quotidiana, monotona, minestra di riso, Giannino e gli altri convittori-congiurati si ribellano al grido di "Viva la pappa col pomodoro". Grido che diventerà un inno di libertà in bocca a Rita Pavone e a milioni di telespettatori.

Pappa col pomodoro, caprese, panzanella, bruschetta, insalate estive, gnocchi e maccheroni al pomodoro, cacciucco, triglie alla livornese, pollo alla cacciatora... quanti "evviva" dovremmo alzare al cibo degli Aztechi? Per non parlare poi di bibite, cocktail e long drink a base di pomodoro. Il più famoso è il Bloody Mary. Lo propose un barman parigino, Bernard Azimont, a Ernest Hemingway quando lo scrittore si lamentò che non poteva bere alcolici perché il medico glieli aveva proibiti e perché, soprattutto, la moglie Mary gli controllava l'alito. Azimont gli preparò un bel bicchierone di succo di pomodoro e Vodka: l'acido dell'ortaggio avrebbe annullato l'odore dell'alcol. Funzionò. E la bevanda fu battezzata Bloody Mary, Maria la sanguinaria.

See International Summary page 70



Il piacere di condividere

Un concetto di ospitalità dove ambiente, cucina e servizio rappresentano la costruzione corale di un progetto in cui tutti sono attori, anche i commensali.

DI ELISABETTA COCITO

Accademica di Torino

Centro Studi "Franco Marengli"

Nella fase storica e sociale che stiamo vivendo, connotata da personalismi, egoismo ed egotismo diffusi, cresce, per contrasto, un "movimento" che sta giorno per giorno ingrossando le sue fila. È infatti sempre più avvertito da molti il desiderio di tornare a condividere le proprie idee, i propri desideri e un diverso modo di vivere la socialità e la comunità. Un fenomeno che abbraccia tutti i campi, dal lavoro, al tempo libero, alla cultura. Non poteva certo restarne esclusa una delle espressioni più popolari e significative del vivere insieme: il cibo.

Mangiare insieme è, in fondo, un concetto che gli antichi ben conoscevano, e da cui la cucina degli ultimi anni si è in parte allontanata: siamo stati con-

vertiti a piatti algidi, molte volte freddi, nella ricerca talora esasperata della perfezione estetica, a volte difficili da comprendere, a volte più simili a formule chimiche di laboratorio preparate da cuochi "lontani", assurti a guru o filosofi da non contraddire. D'altronde, lo stesso Barthes riteneva che, nella società del benessere, il cibo perde il suo valore nutrizionale a favore dei valori cosiddetti accessori e questa tendenza potrebbe esserne una conseguenza. Ricordiamo, però, che il cibo è un'attività culturale, non solo per ciò che mangiamo, ma per come lo mangiamo e per tutto ciò che attorno a esso ruota. La tavola è da sempre il luogo dove si esprimono i valori e gli umori della società e non è quindi un caso che

nel panorama ristorativo attuale la nuova tendenza, nei locali più creativi e innovativi, sia quella di proporre sempre più un'offerta da condividere, un richiamo al desco storico in cui tutti attingevano allo stesso piatto spartendosi il cibo.

A Torino è stato da pochissimo inaugurato un locale il cui nome racchiude in sé la nuova filosofia della tavola; si chiama "Condividere" ed è incastonato come un gioiello nel nuovo Centro Direzionale "La Nuvola" della Lavazza, disegnato dall'architetto Cino Zucchi. Il ristorante, affidato all'esperienza dello chef Federico Zanasi, che ne ha assunto la direzione, nasce da una collabora-





zione con Ferran Adrià, che ha seguito lo chef in un percorso formativo durato due anni secondo un progetto ragionato, costruito con lo scopo di regalare ai commensali un'emozione nuova e soprattutto una nuova idea di cucina, o forse solo una riscoperta. Sui concetti e principi acquisiti in questa sua esperienza, Zanasi ha organizzato la sua realtà lavorativa.

Intanto si è partecipi della creazione dei piatti, grazie a una grande cucina a vista e, anche se questa idea non costituisce una novità, colpiscono il sorriso, il ritmo cadenzato e il sincronismo con cui i giovani della brigata di cucina preparano e assemblano i piatti. In buona sostanza, almeno da un occhio esterno, non si percepiscono la tensione e la sensazione di fatica che molte volte trasmette questa attività a chi vi assiste.

I fondamenti progettuali si esprimono al meglio, però, sicuramente a tavola. È qui che l'idea del condividere emerge e coinvolge gli ospiti. Sul tavolo compaiono solo i minimi e indispensabili accessori, non il classico allestimento con posate e piatti singoli, ma un piccolo piatto e una pinza per ogni commensale, a richiamare forse le bacchette orientali: arriverà infatti in tavola, per ogni portata, un piatto comune da cui servirsi. Uno stile che prende, probabilmente, ispirazione dalla cucina orientale, mirato a valorizzare la dimensione conviviale e comunitaria del pasto, favorendo anche i rapporti tra i commensali e stimolando suggerimenti e commenti. Non è inoltre, credo, un caso che i tavoli siano tondi oppure ovali, forma che non prevede un capotavola e azzera le distanze sia fisiche sia gerarchiche.

Anche l'idea di cucina in qualche modo affonda, a mio parere, le sue radici in una cultura gastronomica antica, secondo la quale la mescolanza di sapori, l'equilibrio tra gusti opposti e anche apparentemente contrari, rappresenta il modo più corretto e giusto di nutrirsi. Contaminazione e accostamenti solo apparentemente arditi, quindi, ma non casuali.

Stupisce apprendere che, nel biennio di formazione a fianco di Adrià, Zanasi non

sia mai stato posto ai fornelli, in quanto già molto esperto, ma sia stato indirizzato e impegnato ad apprendere la storia della cucina dagli antichi in poi. Much attention ha dedicato allo studio della cucina regionale italiana, a quello degli alimenti e della loro provenienza: è da tali studi che nascono i suoi piatti, dalla conoscenza della materia prima, delle qualità organolettiche e, quindi, del miglior utilizzo in cucina. Zanasi ha vissuto, inoltre, con Adrià, l'ideazione, l'apertura e l'avviamento del suo ultimo ristorante di Barcellona, con tutte le implicazioni gestionali ed economiche connesse. Adrià non si è dedicato, quindi, a formare uno "chef" ma un "manager", con competenze culturali e storiche in ambito gastronomico.

Il primo obiettivo del nuovo ristorante "Condividere" è quello di far sentire "a casa" i torinesi, offrendo loro i piatti famigliari della tradizione, rivisitati con estro, lasciandoli perfettamente riconoscibili nei sapori di base ma in un abbraccio con profumi d'Oriente, di Spagna, con qualche incursione nelle varie regioni italiane e addirittura con un richiamo all'antica Roma. Ecco allora il grissino torinese con la coppa iberica; il panino cotto al vapore con la cunza modenese; il classico peperone arrosto in salsa tonnata vivacizzato dalla bottarga; la lingua in salsa verde staccata con cannella. E ancora, gli agnolotti alle tre carni accompagnati da brodo a parte e serviti al tovagliolo, come nel Piemonte d'antan nella sua più classica espressione, ma cotti e presentati nei cestelli in bambù come i ravioli cinesi: una geniale operazione di sintesi gastronomica. Infine, un omaggio alla Francia con l'ostrica Kys della Bretagna e al Maestro Adrià con la sferificazione dell'oliva. La cucina di Apicio è richiamata dalla puma iberica (capocollo) cotta al jasper (forno spagnolo per cottura alla brace) e pennellata di *garum*, o, meglio,



la reinterpretazione del *garum*, la salsa di pesce immancabile nella cucina romana antica.

Anche i dessert richiamano la tradizione, seppur sfiorati dall'esotico con un tocco di spezia o nell'originalità della presentazione; tra essi spicca l'ottima torta Tropicane, un omaggio a un dolce della domenica in famiglia di molti torinesi, prodotto di punta di una nota pasticceria cittadina. Un'ultima nota sul servizio, giovane, svelto, preparato, coinvolto e coinvolgente.

Lo chef ha particolarmente curato la formazione e la motivazione dei suoi dipendenti, sia di cucina sia di sala, favorendo gli aspetti di integrazione e collaborazione tra le diverse funzioni, in un'ottica di sinergia e completa trasparenza. Ognuno ha un suo ruolo e responsabilità: se vengono perdonati piccoli errori formali nel servizio, è imperativo che non si pecchi mai nella qualità dell'accoglienza e dell'attenzione al cliente. Ritengo importante questo aspetto, purtroppo molte volte sottovalutato e carente anche in locali di un certo prestigio.

"Condividere" è una realtà connotata da un concetto di ospitalità che spero troverà proseliti. Credo, infatti, che ogni attività ristorativa, che abbia ambizioni di crescita, dovrebbe dare la sensazione che il tutto, ambiente, impostazione, cucina e servizio siano il risultato di una costruzione corale di un progetto dove tutti sono attori, anche i commensali.

See International Summary page 70



Profondo rosa

Onore a tavola al pagello fragolino.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

Delegata di Crotona

È noto che, fin dal tempo felice della Magna Grecia, poeti, artisti e intellettuali hanno trovato la serenità della mente e la massima ispirazione per le loro opere in uno dei luoghi più magici del Mediterraneo: ci riferiamo a quel tratto di costa dove alta e solenne si erge l'unica colonna superstite del tempio di Hera Lacinia, distante poche miglia dalla città di Crotona. Proprio qui, l'aurora, per un effetto magnetico dovuto alla profondità abissale del tutto particolare, unica per tonalità e intensità. L'aurora delle meraviglie, che da alcuni anni a Crotona è la protagonista di un festival della musica di grande successo, è stata immortalata da un pittore dell'Ottocento in un famo-

so dipinto che reca il titolo "La prima alba del mondo".

Altre straordinarie emozioni le riservano i fondali di questo largo tratto di mare della costa crotonese che ospita, tra le tante specie marine, un pesce che si può considerare nobilissimo per l'eleganza della livrea e pregiato per la bontà delle carni bianche e sode: si tratta del pagello, detto da Linneo "*Pagellus erythrinus*" in virtù della sua originalissima colorazione rosa che gli ha valso il soprannome specifico di "fragolino". Oggi questo pesce, pur essendo di gusto assai raffinato, non figura nei ricettari di cucina, anche se ha avuto grandi onori nell'età rinascimentale, e forse, per analogia del suo colore con le vesti dei principi e dei cardinali, i cuochi dell'epoca

lo servivano nei banchetti ecclesiastici e principeschi su letti di rose delle stesse tonalità cromatiche.

A elogiare la bontà del fragolino, in una dettagliata descrizione, nel *Vitto Quaresimale*, è Paulo Zacchia (1637), pienamente confermata da un certo Gualdo, in un suo scritto, in cui afferma testualmente: "il Fragolino è pesce nobilissimo, genera buon nutrimento, et è molto salutare a chi l'usa, perché ha la carne tenera et saporita, et facile a digerirsi".

Sul modo di cucinare questo squisito pesce sono state trovate precise indicazioni nel manuale cucinario del Maestro Martino (1450), il quale, come è noto, fu uno dei grandi della gastronomia italiana agli albori del Rinascimento.





Secondo Martino, “il frauolino sarà buono allessato, arrosto et fritto”. Ma il modo per gustarlo meglio, a quanto pare, è lessato, condito con erbe odorose pestate nel mortaio assieme allo zenzero, all’aglio e al pepe. Questa preparazione è del tutto simile alla nostra salsa verde che ben accompagna il pesce lessato e anche il bollito di carne.

Interessanti ricette sulla preparazione del pagello sono state, inoltre, ritrovate nei quaderni di alcune famiglie patriarcali della Provenza.

Dopo queste divagazioni storiche torniamo al nostro mare e ai nostri pagelli che proliferano nei fondali della costa

crotonese, delimitata tra le foci dei fiumi Neto e Tacina, che sono un vero paradiso subacqueo per la loro varietà morfologica e specie ittiche.

A detta dei pescatori del territorio, il pagello fragolino o “lutrino” si può catturare con le reti a strascico calate in mare aperto dalle “paranze” (grosse imbarcazioni da pesca), o con tramagli, palamiti o “conzi” (un tipo di pesca che si può effettuare con barche di dimensioni medie); o con il “bolentino”, che è senz’altro la tecnica più affascinante della pesca sportiva, soprattutto perché si può praticare con barche di piccole dimensioni che consentono di poter

raggiungere zone più vicine alla costa e magari più ricche di secche e di anfratti rocciosi. Il periodo più propizio per andare a pesca di fragolini rosati è da settembre a giugno, e l’ora magica è al sorgere dell’alba.

A raccontare con visibile emozione le varie fasi di una giornata, tra cielo e mare, di pesca sportiva con il “bolentino”, è un pescatore del luogo, che detiene vari record di catture esemplari di cernie, di ricciole e di pagelli. Questi ultimi generalmente sono di piccole dimensioni, ma al largo della costa crotonese è capitato di pescarne anche di oltre tre chilogrammi. Quali siano le zone elette dove “pascolano” i fragolini o altri pesci di pregiate qualità, è un segreto custodito nella mente del pescatore e individuabile dall’intuito e dall’esperienza di chi pratica questo mestiere da diverso tempo e sa leggere, come il nostro interlocutore, gli umori del mare, del vento e della luna!

In quest’aura di poesia non ci resta che affidarci ai nostri pescatori per rendere onore al pagello fragolino con un’antica ricetta della tradizione marinara crotonese.

La preparazione è semplicissima: l’unico ingrediente, oltre al pesce, naturalmente, e a un filo d’olio d’oliva, è l’origano, che conferisce al fragolino la possibilità di esprimersi al meglio, limitandosi a un’aromatizzazione delicata che ne esalta il sapore.

See International Summary page 70

PAGELLO FRAGOLINO ALL’ORIGANO

Ingredienti: 2 pagelli di 500 g ciascuno, olio extravergine d’oliva, succo di limone, 1 presa di origano, sale.

Preparazione: pulire e squamare con cura i pagelli, lavandoli possibilmente con acqua di mare. Ungere con l’olio una pirofila piuttosto larga e profonda e adagiarvi i pagelli dopo aver fatto loro due incisioni sui fianchi. Spruzzare i pesci con il succo del limone, salarli con parsimonia e cospargerli in modo uniforme con l’origano e un filo d’olio. Farli macerare per un’ora; quindi infornarli, nella stessa pirofila, a temperatura piuttosto alta, avendo cura di non fare evaporare del tutto l’acqua di macerazione. Appena cotti, servire a tavola i fragolini nel loro tegame e con tutto il profumo di mare frammisto all’aroma pungente dell’origano che sprigioneranno.

Un buon vinello bianco Enotria accompagnerà soavemente questo pesce, certi di averlo degnamente onorato!



Perfezione dell'uovo

Indispensabile in molte preparazioni culinarie, la sua forma ha affascinato numerosi artisti.

DI MYRIAM FONTI CIMINO
Accademica di Napoli



Quelle gigantesche uova che troneggiano sul tetto della casa di Salvator Dalí, a Port Lligat (Cadaqués), paese più orientale della Costa Brava, sono un omaggio a questo alimento, la cui forma mi ha sempre affascinato e incuriosito. Così come mi ha sempre affascinato l'uovo di legno girato e rigirato fra le mani delle donne di un tempo, attente a rammentare i calzini... Oppure la lampada-uovo di FontanArte, che spicca per la sua luminosità, e infonde un senso di stupore e di serenità al tempo stesso. È la medesima sensazione che si prova quando si prende un uovo e lo si guarda. È lui che si fa ammirare per la sua forma (colpi anche Modigliani che lo trasferì negli ovali della sua modella); è lui che si fa rispettare, perché un piccolo tocco maldestro potrebbe romper-

lo e mostrare il suo rosso interno (come rosso è il cuore).

C'è veramente un uovo sotto il Castel dell'Ovo, la grande mole in cui pare sia vissuto Virgilio? Stupore! Altra stranezza: al singolare è maschile, al plurale è femminile: ciò a conferma della sua duttilità.

Notevole importanza l'uovo ha rappresentato finanche alla corte russa, affascinata dalla proverbiale bravura dei Fabergé che conquistarono la zarina Marija Feodorovna, sedotta dalla *gallinella d'oro*, contenuta nell'uovo di Pasqua regalato dallo zar Alessandro III. Simbolo della nascita della vita, fu utilizzato nelle festività religiose della Pasqua cristiana ed ebraica e anche nella chiesa Ortodossa, dando poi vita, nella metà dell'Ottocento, all'invenzione dell'uovo di cioccolato.

Il suo nome deriva dal latino *ovum*, probabilmente collegabile ad *avis* (uccello). Rappresenta un gamete femminile, questo piccolo e prezioso alimento, perché è un concentrato di tutto ciò che è necessario per dare inizio a una nuova vita. Consiste in un'unica grande cellula, il cui nucleo (tuorlo) contiene proteine animali ad altissimo valore biologico come in nessun altro alimento è possibile trovare. Il tuorlo è ricco di vari grassi e ha un'alta percentuale di colesterolo, contrastato, però, dalla presenza della lecitina, che svolge una valida funzione di pulizia delle arterie. È stata, infatti, smentita l'opinione diffusa che l'uovo aumenti il tasso di colesterolo. Si è dimostrato, al contrario, che esso ha proprio le capacità di attivare le funzioni del fegato. Contiene proteine nobili, minerali (calcio, magnesio, sodio e po-



tassio), vitamine A, D, B. Il tuorlo è ricco di grassi: 30% saturi e quindi cattivi, ma il 70% insaturi (buoni). Insomma, l'uovo è piccolo ma sorprendentemente grande e ricco di qualità positive: è nutriente come la carne ma più digeribile; cotto alla coque richiede un'ora e mezza di digestione, contro le tre ore della pasta e le 4 della carne arrosto. Un ringraziamento all'uovo va certamente dagli anziani, perché aiuta a mantenersi giovani grazie alla presenza di sostanze come i fosfolipidi; protegge le membrane cellulari dai processi ossidanti e di invecchiamento. E poi, per i vegetariani puri che non mangiano carne, è veramente indispensabile! Tuttavia, va consumato con misura (anche considerando che è presente in moltissimi alimenti come pasta, torte, creme). Quindi: 1 uovo al massimo 2-3 volte alla settimana. Può essere quotidiano solo per bambini, sportivi, convalescenti.

Cibo straordinariamente moderno, perché, nonostante le piccole dimensioni, è pure griffato: l'etichetta timbrata sul guscio fornisce ogni informazione utile, dal Paese di produzione, al comune di provenienza, all'azienda e al tipo di allevamento, se biologico, all'aperto (per alcune ore del giorno le galline possono razzolare all'esterno), a terra (in ambiente chiuso e poi raccolte dal produttore), in gabbia o in batteria (le galline sono chiuse in un ambiente confinato e ogni gabbia ne contiene 4/6), dove possono depositare le uova su un nastro trasportatore che le conduce direttamente al confezionamento in condizioni di igiene controllata. A questo proposito è importante ribadire un concetto che sfugge: l'uovo da galline in batteria non ha nulla da invidiare a quello ruspante. Ciò grazie a mangimi sempre più adeguati e vegetali. Secondo uno studio condotto dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università di Milano, se le uova "ruspanti" costano di più ciò è dovuto alle maggiori spese richieste dalla salvaguardia degli standard di igiene e di sicurezza. Dopo tanti elogi, troviamo qualche difetto all'uovo! È importante che sia freschissimo: il processo di invecchiamento,



to, infatti, è velocissimo, anche perché molto sensibile ai fattori ambientali quali temperatura e umidità. Per verificare la sua freschezza, testiamolo come si faceva un tempo: scuotiamolo, e se non fa alcun rumore vuol dire che è fresco; lo è anche quando, se posto in una soluzione di acqua e sale, si deposita sul fondo. Altro difetto: ha precipue esigenze per la conservazione. Le uova vanno conservate soltanto intere, separate dagli altri cibi; hanno bisogno di condizioni di stabilità: meglio riporle nei punti più riparati del frigo e non nello sportello che, aprendosi continuamente, è più esposto a variazioni di temperatura.

L'uovo è il nostro compagno indispensabile perché presente in moltissime preparazioni culinarie: non è mai passato di moda, anzi, è sempre stato una specie di salva massaia, perché copre autorevolmente ogni imprevidenza *defaillance* di approvvigionamento. Si fa mangiare crudo se servito in un cucchiaino con un po' di limone, cioè "all'ostrica", mentre costituisce una preziosa risorsa nella preparazione delle salse, delle creme, e come collante nelleimpanature. Le più comuni e semplici preparazioni sono: uova al piatto (sale soltanto sull'albume; burro scaldato sui tuorli; poi al forno); uova fritte, oppure mollette (bollite: chiara appena rappre-

sa e tuorlo liquido); bazzotte (cotte in acqua bollente un po' più a lungo); sode (7 minuti dal momento in cui l'acqua leva il bollore). Poi, al pomodoro (in purgatorio); strapazzate; affogate, per stomaci delicati (si bolle l'acqua leggermente salata, con un poco di aceto, quindi si versa l'uovo portando il piattino a fior d'acqua; si lascia bollire per circa 3 minuti).

Le uova al burro erano il miglior cibo secondo Dante; mentre la frittata era "sublime" per Gabriele D'Annunzio, come scriveva alla sua cuoca Albina, e che Maestro Martino, già nel 1400, nel suo *Libro de arte coquinaria* consigliava di farla "con un poco de acqua et un poco de lacte per farla un poco più morbida". Per stimolare palati più raffinati, si può utilizzare per l'*omelette*, versione francese della frittata, che presenta la *baveuse*, la parte semiliquida interna, oppure per le crespelle (dal latino *crispus*, ondulato) e tortini vari. Lo utilizzeremo nell'impasto con la farina per farne pasta all'uovo, torte, rotoli e ciambelle casalinghe.

Una cottura molto particolare è quella delle uova cotte alla sabbia: in una pentola di terraglia, si mette uno strato di sabbia; si aggiungono le uova e poi ancora uno strato di sabbia molto alto, quindi si pone il tutto in forno.

See International Summary page 70



La ciliegia, nutraceutico naturale

Caposaldo dell'alimentazione smart.

DI FLAVIO DUSIO

Accademico di Novara

La parola ciliegia deriva dal greco antico *kerasos* tramutato successivamente in latino *cerasus*. La coltivazione era già nota in Anatolia, regione del Ponto, oggi Armenia. Venne portata a Roma da Licinio Lucullo, dopo la sconfitta di Mitridate, re del Ponto, nel 72 a.C., avvenuta proprio nei dintorni della città di Cherasonte, oggi in territorio turco.

L'Italia è il quarto produttore mondiale dopo Turchia, Iran e Stati Uniti. Le regioni interessate sono Puglia, Veneto, Emilia Romagna e Campania. Celebri le ciliegie di Vignola, nel Modenese, che hanno sostituito, nel tempo, la gelsicoltura. Dal 1981, Vignola consegna il premio "ciliegia d'oro" alle figure più illustri del territorio (Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti). Nella pe-

demontana vicentina, a Marostica, nel 1933, si svolse la prima sagra dedicata alla ciliegia. Celebri le ciliegie "ferroviana" di Puglia, il cui nome pare legato a un casellante, tale Giorgio Rocco, che vide un meraviglioso ciliegio lungo la strada ferrata, e così volle battezzarne il frutto.

Nella figurazione moderna della dietologia, il termine "nutraceutico" venne coniato nel 1989, a opera di un celebre endocrinologo statunitense, Stephen De Felice. Nutraceutici sono dunque alimenti che in natura possiedono comprovate caratteristiche benefiche e protettive nei confronti della salute, sia fisica sia psichica, dell'individuo. I cibi nutraceutici sono i costituenti della dieta "smart food", (cibo intelligente); 30 sono definiti "longe-





vity smart food”: quelli che, secondo la scienza attuale, sono in grado di “imitare” le vie genetiche della longevità (tra questi, le arance rosse, gli asparagi, i capperi, le ciliegie). Dieci sono i “*protective smart food*” che proteggono dall’insorgenza di molte patologie (cereali integrali, erbe aromatiche, spezie). Le ciliegie, dunque, in questo ambito, hanno un ruolo fondamentale, quali “*longevity smart food*”, per le antocianidine che contengono (dal greco *anthos*, fiore, e *kyanos* blu, violetto). Sono molecole che la pianta produce quale difesa dalle radiazioni ultraviolette, ma che, al tempo stesso, svolgono una notevole attività antiossidante, antiradicalica, utile nell’alimentazione quotidiana. Una molecola antiradicalica come una antocianidina, per esempio, spegne un gene responsabile di una reazione infiammatoria dannosa per l’organismo. Certi alimenti si comportano come farmaci, influenzando le vie genetiche che regolano la durata della vita. La regolare assunzione delle antocianidine con gli alimenti si associa alla riduzione del rischio di infarto e di ictus ischemico. Non tutte le antocianidine sono uguali. Appartengono alla famiglia di sostanze idrosolubili dette “flavonoidi”, e sono almeno cinquecento tipi diversi che pigmentano fiori e frutti.

Nelle ciliegie, si trovano principalmente tre tipi di antocianidine: la peonidina, la pelargonidina (presente anche nei lamponi), e la cianidina, più comune, condivisa dal cavolo rosso e dalle more. L’azione degli antociani si sposa



con i composti fenolici, che accendono il sapore. Una singolare proprietà, attribuibile, fra la frutta, solo alla ciliegia, è la capacità di controllare la gotta per l’effetto che esercita sulla riduzione dell’acido urico (ne bastano 25/30 al giorno). Le ciliegie hanno un effetto saziante con un apporto calorico contenuto: 100 grammi, denocciolate (il nocciolo è il 15% del peso), apportano solo 38 kcal (sono pari a 25 ciliegie medie). Esse, inoltre, soddisfano il fabbisogno di vitamina C; interessante risulta anche la proprietà lassativa, dovuta a una sostanza zuccherina, il sorbitolo, che esercita effetto osmotico nell’intestino.

In cucina, poi, le ciliegie consentono la realizzazione anche di azzardati accostamenti: dalla cassata al tonno crudo; con tagliatelle allo zafferano; dal

risotto al pepe verde, al carpaccio di branzino; con gli scampi marinati; con quaglie e piccioni, sino a quelli rinascimentali, con abbinamento all’arista. Potremmo concludere con una battuta di Andy Warhol: “L’aspetto più inquietante nel farsi una ‘overdose’ di ciliegie è che restano tutti i noccioli a ricordarci quante ne abbiamo mangiate”. Infine, a dirimere la questione sulla giusta grafia relativa al plurale di ciliegia, ci illumina, con insindacabile autorevolezza, l’Accademia della Crusca, che ricorda in quali casi la “i” si mantenga o in quali si perda. Se le lettere “c” e “g” sono precedute da una vocale (ciliegia, camicia, fiducia), la “i” si mantiene nel plurale; se invece sono precedute da una consonante (pioggia, pancia), la “i” si elimina.

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).



L'insalata di Maramao

Molte sono le canzoni satiriche ma in pochissime si parla di cibi. Perché in una di queste l'insalata è associata alla morte di un gatto, Maramao?

GIOVANNI BALLARINI

Presidente Onorario dell'Accademia



Maramao, perché sei morto? / Pane e vin non ti mancava, / l'insalata era nell'orto. / Maramao perché sei morto? È questo il ritornello di una canzonetta in voga alla fine degli anni Trenta del secolo passato e della ragione di questa morte s'interrogava anche il pedagogista e Accademico Luigi Volpicelli (*Oste della malora* - Vallecchi 1973, pag. 39), proseguendo come segue. "Effettivamente, per quanto ci si rifletta su, non si riesce a capirla questa morte di Maramao. Pane e vino, sicuri nella dispensa. Nell'orto, l'insalata: fresca, dunque, e tenera. Colta e mangiata, dico. Di che altro poteva aver mai bisogno, che, invece, è morto? Il testo non precisa la qualità dell'insalata..." e qui di seguito Volpicelli sviluppa un intero capitolo

sulle insalate, non dando alcuna risposta all'interrogativo della morte di Maramao. O Volpicelli non vuole suggerire una soluzione a una canzonetta che come altre prendeva in giro e scherniva il passato regime al quale lui stesso aveva culturalmente partecipato?

Maramao perché sei morto? nasce nel 1939, parole di Mario Panzeri e musica di Mario Consiglio, inizialmente diffusa dal Trio Lescano, e che ha un grande successo, anche per il suo sottinteso satirico. La canzonetta, di conseguenza, è colpita dalla censura fascista, non sbagliando nella convinzione che si trattasse di dileggio nei confronti del gerarca livornese Costanzo Ciano, consuocero di Mussolini e Presidente della Camera dei Fasci e delle Corporazioni, appena deceduto. *Maramao perché sei morto?* è una canzone della fronda che, in modo apparentemente innocente, cela una satira contro il regime e i suoi gerarchi. D'altra parte, Mario Panzeri è un maestro della fronda con altre canzonette. *Pippo non lo sa* (1940) è una presa in giro del presuntuoso gerarca Achille Starace e *Il tamburo della banda d'Affori* (1943) con la marce *È lui, è lui, sì, sì, è proprio lui! È il tamburo principale della Banda d'Affori che comanda cinquecento e cinquanta pifferi*, allude al Duce e ai 550 deputati della Camera dei Fasci e delle Corporazioni. A guerra finita, Mario Panzeri continua con la satira, e in *Papaveri e papere* (1952) si riferisce al piccolo Amintore Fanfani, leader della Democrazia Cristiana in lotta contro i papaveri rossi, simbolo degli avversari comunisti.

La satira di *Maramao, perché sei morto?* in realtà è più antica e si ritrova, sempre





a Roma, in Giuseppe Gioachino Belli nel sonetto *Er canto provibbito*. Questo breve componimento in dialetto romanesco, datato Roma 11 febbraio 1833, si riferisce ad alcuni anni prima, precisamente al dicembre 1830, mese in cui muore il Papa Pio VIII, che il Belli aveva già ferocemente schernito all'indomani della fumata bianca, nell'aprile del 1829, nel sonetto *Pio Ottavo*: un mendicante storpio è arrestato da alcuni zelanti militi papalini e cacciato in gattabuia perché, mentre incombe il funerale del Santo Padre, canticchia la vecchia canzoncina popolare *Maramao, perché sei morto?*

Dal sonetto a una canzone che sembra risalire al brigante Giuseppe Nicola Summa, detto Ninco Nanco, catturato e giustiziato sommariamente il 13 marzo 1864 a Lagopesole, frazione di Avigliano di Potenza, dalla Guardia Nazionale, e per il quale il popolo canta come segue: *Ninghe Nanghe, peccé s'è muerte? / Pane e vino nan t'è mancate / La 'nzalate sté all'uerte / Ninghe Nanghe, peccé s'è muerte?*

Canzone, sonetto e canzone, ma in tutto questo: perché Maramao, la casa, pane e vino e soprattutto l'insalata dell'orto? Maramao è una forma "gattesca" (basta ricordare Mio Mao) che pensa di riportare a Fabrizio Maramaldo, celebrato in vita come un soldato e



un gentiluomo, ma che la tradizione storica e letteraria ha trasformato in un personaggio negativo. Nel lessico italiano il nome Maramaldo diviene un sostantivo che indica una persona che infierisce sui più deboli, sugli inermi, pronta a sopraffare, a tradire qualcuno non appena ne scorga i punti deboli o l'impossibilità di difendersi. Da qui le allusioni ai potenti del tempo, dal Papa ai gerarchi del fascismo. Pane e vino sono i simboli di un mangiare, soprattutto in senso metaforico, di chi detie-

ne il potere e che possiede una casa e nel caso particolare la Casa del Fascio. L'insalata nell'orto lascia spazio ad alcune considerazioni ma soprattutto a quella che allude a una particolare ricchezza. Se non tutti, ma molti, nel passato, possedevano o usufruivano di una casa, non altrettanto era per l'orto dal quale ottenere insalate fresche tutto l'anno, come non può più goderne il povero Maramao del quale, tuttavia, non sappiamo perché sia morto.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2018

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





Le lumache del Gargano

Pregiate in altre cucine, in Italia è difficile trovarle nei menu dei ristoranti o sui deschi familiari.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI

Delegato del Gargano

Tra la tarda primavera e la prima estate di ogni anno, nei mercati delle terre della Capitanata, dalla piana del Tavoliere ai monti del Pre-appennino, fino al Gargano proteso verso il mare, è possibile trovare venditori di lumache, in misura più o meno variabile. Esiste peraltro una ritualità che lega, in qualche luogo, il consumo delle lumache a festività e ricorrenze religiose, come alla festa di San Giovanni il 24 giugno e, a Foggia, a quella, sentitissima, e per molti beneaugurante, di Sant'Anna, patrona delle partorienti, il 26 luglio.

Nei mercati e agli angoli delle vie, venditori, quasi sempre occasionali, offrono il prodotto del "raccolto", contenuto in larghe ceste o in contenitori di fortuna le cui pareti, fino ai margini,

sono invase da questo gasteropode strisciante, che secerne una benefica bava, che cerca, arrampicandosi, una disperata ma negata libertà. Sono questi venditori gli unici superstiti "cercatori e cacciatori" delle campagne del territorio; sono scomparsi i cercatori di rane, che ora sono divenute rarissime per gli insulti chimici e i tanti agenti inquinanti; sempre più rari sono divenuti i venditori di origano fresco che riempivano le vie del profumo invadente ma soavissimo, o quelli che, molto più modestamente, fino a qualche anno fa, vendevano asfodeli i quali, seccati, diventavano una fonte di energia alternativa. Sono rimasti ancora frequenti i *terrazzani* che raccolgono e vendono erbe selvatiche.

I più precisi, tra i venditori, dividono le

lumache secondo forma e dimensione. Troveremo, quindi, separate, le lumachine (*ciammaruchelle*), le monachelle appena più grandi (*munacelle*), le chiocciole di media dimensione (*chianelle* o *ciammaruche*) dal guscio bianco e colorato, e infine i lumaconi con un guscio scuro e striato (*cervoni* o *quacquaioni*). Qualche venditore indica o racconta del luogo di raccolta: ricercate le lumache trovate nelle vigne, sui ciocchi contorti o su alberi di ulivo e da frutta, oppure quelle catturate nei fossi e nei dirupi tra l'erba appena cresciuta dopo un'abbondante pioggia. Molto celebrate, le lumache raccolte sulle piante dei carciofi per il loro caratteristico sapore amarognolo. Tutte sono pronte per essere spurgate del loro carico di terra e di detriti ed essere cucinate nelle migliori e diverse maniere. Spesso si adoperano farina o crusca sparsa a velo per stimolarle a ripulirsi completamente. Molti non sanno che questo alimento, dal ridotto contenuto calorico, è molto ricco di proteine e amminoacidi. I grassi saturi sono praticamente assenti, mentre prevalgono i polinsaturi, con vantaggio per chi soffre di alterazioni del metabolismo lipidico e di patologie croniche vascolari. La loro caratteristica migliore è che sono molto ricche di sali minerali e, soprattutto, di ferro. Contribuiscono, quindi, a donarci una cucina che altri definirebbero povera, ma che in effetti è molto raffinata e che riesce a offrire grandi emozioni gustative e a riempire le nostre curiosità gastronomiche. In altre culture europee, le lumache sono segno di una ricercata ed elitaria cucina di gran *gourmet*. Le lumache furono cibo dei nostri pro-





genitori anche in periodi molto lontani nel tempo: nei primi focolari preistorici, tracce del loro consumo è attestato nelle caverne, fin dal tempo del Paleolitico. Furono cibo alternativo nelle carestie e durante le pestilenze, e riuscirono a sopperire alla mancanza di fonti proteiche. Apprezzate dalla cucina romana, tanto che Apicio, nel *De re coquinaria*, descrive quattro ricette per cucinarle, prevedendo un lungo lavaggio nel latte che dava loro un forte valore nutritivo. Anche Plinio il Giovane ricorda che ricchi Romani ne facevano

un uso quasi smodato e ricercavano venditori dell'agognato alimento. Presenti sulle tavole dei personaggi medievali, le lumache vengono rivalutate in tempi recenti nella prima metà dell'Ottocento, quando da piatto povero entrano con prepotenza nei menu dei più raffinati tavoli e diventano un cibo elitario. Oggi è difficile trovare ricette nei menu dei ristoranti più o meno famosi; non se ne parla, come *hors d'oeuvre* o come pietanza alternativa, nelle trasmissioni televisive o nelle scuole di cucina.

Tuttavia, le lumache costituiscono tuttora una prelibatezza anche per i palati più esigenti. Diversi i modi di prepararle. In molte parti d'Italia hanno ricette più raffinate e ricercate.

Sul Gargano, e nei centri del Tavoliere, si mangiano, invece, in maniera molto semplice: bollite, dopo opportuna preparazione, in acqua appena salata con aglio, alloro e menta e condite poi con olio e abbondante origano, oppure cucinate con un sugo ricco di ingredienti e sapori dell'orto e con generose fette di cipolla.

Nelle zone costiere del Gargano, si mescolano, ben cotte, nello stesso piatto chiocciole di terra e di mare, preparate in umido o con sapidi sughi di condimento, sparse di frequente su spesse fette di pane raffermo.

Le lumache sono un piatto che sostituisce frequentemente un secondo di carne o di pesce: il brodo e il sugo possono condire la pasta o servire a intingervi il pane.

Da qualche tempo è frequente trovarle in alcune locande o ristoranti, ma vengono servite con riserva e con la paura di sbagliare.

Tuttavia, l'innocua, strisciante e bavosa lumaca vuol trovare un posto di rilievo nella cucina e sul desco di nuovi estimatori; lo otterrà certamente, ma forse molto lentamente, come racconta la sua antica storia.

See International Summary page 70

LUMACHE DI TERRA E DI MARE AL SUGO (Ricetta garganica)

Ingredienti (per 4 persone): 1 kg di lumache di mare, 1 kg di lumache di terra, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di olio di oliva, 1 peperoncino, 2 tazze abbondanti di salsa di pomodoro, sale (una variante prevede l'uso della cipolla dolce tagliata a fettine sottili).

Preparazione: lavare per bene le lumachine di terra e di mare dopo averle lasciate spurgare il tempo giusto in acqua leggermente salata. Schiacciare gli spicchi d'aglio in una casseruola e lasciarli soffriggere con l'olio d'oliva fino alla doratura. Dopo averli eliminati, versare la salsa di pomodoro, il peperoncino tagliato a pezzetti e un pizzico di sale (ed eventualmente le cipolle a fettine). Dopo aver cotto il sugo, unire le lumache e farle cuocere per circa 30 minuti a tegame coperto. Sistemare, infine, le lumache in una scodella con il liquido di cottura e servire in tavola con qualche fetta di pane casareccio.



Cucina futurista

Presentazione artistica dei piatti, abbinamento di sapori e materie prime diverse, emozioni gustative: un'eredità che impronta ancora la cucina di oggi.

DI ROBERTO BRANCONI

Accademico di Viareggio Versilia

In questa breve esposizione sulla cucina futurista vorrei proporre una riflessione sulla cucina italiana. A me pare che si possa utilizzare una metafora che la paragoni a un sistema vivente, dotato del suo DNA, eredità di una lunga evoluzione ambientale e che, come tutti gli organismi o sistemi viventi, sia soggetta a mutazioni (spesso casuali nel modello biologico darwiniano o culturali ed economico-politiche). Esse, secondo la teorizzazione di Darwin, vengono poi selezionate rispetto al loro valore di adattamento all'ambiente e quindi, se utili e funzionali, trasmesse alle generazioni successive. E pare che accada proprio così anche in campo gastronomico, con l'apparire di mode, modelli e innovazioni che, o si estinguono, o vengono poi in qualche modo assimilate.

Fatta questa premessa, che ovviamente non ha alcuna pretesa esplicativa ma

solo semplificativa, e che cercherò di collegare alla fine di questo spunto, esaminiamo insieme alcuni aspetti della cucina futurista, il cui padre ideologico, in Italia, fu senza dubbio Tommaso Marinetti il quale, nel 1930, in una trasmissione radiofonica (cito Guido Andrea Pautasso, a cura di *Cucina futurista, manifesti teorici, menu e documenti*, edizioni Abscondita, 2015) affermò con forza “abbasso la pastasciutta!”.

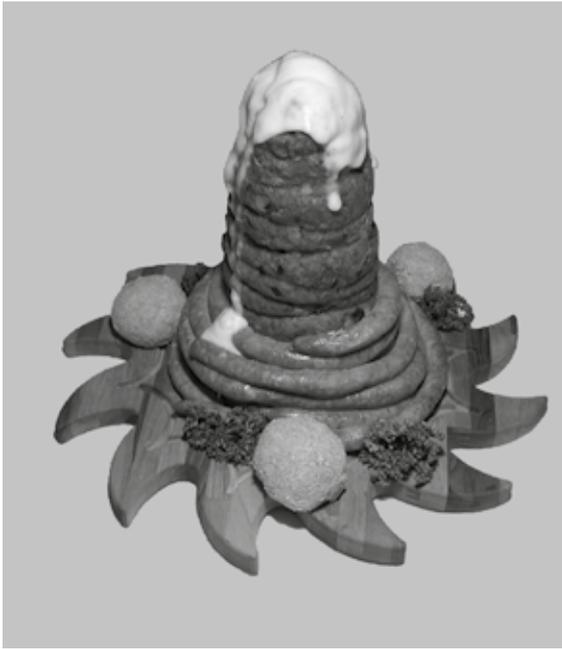
Nel 1913, con il *Manifeste de la cuisine futuriste*, Marinetti, insieme allo chef francese Jules Maincave, si pose quindi l'obiettivo di rivoluzionare la gastronomia secondo una sperimentazione non convenzionale delle vivande, volendo creare una cucina “rallegrante, ottimista, dinamica e agilizzante”. Per entrare meglio nella psico-logica della cucina futurista, ancora Pautasso ricorda: “I piatti e le vivande si trasformarono in tavolozze di colori, e le forchette

F.T. MARINETTI
E FILLIA
LA
CUCINA
FUTURISTA





Carneplastico



furono abolite per favorire degustazioni e piaceri tattili prelabiali. Il ristorante futurista Taverna Santopalato aveva le pareti ricoperte di lastre di alluminio e l'ambiente era intriso di acqua di colonia spruzzata da camerieri armati di vaporizzatori, mentre il rombo del motore a scoppio di un aeroplano fungeva da sottofondo musicale". Come si sa, e traspare facilmente da queste poche righe, gli elementi fondanti l'idea di cucina futurista erano quasi tutti declinati secondo le idee di innovazione tecnologica, sinestesia, sperimentazione combinatoria, dinamicità meccanica e sensoriale.

Interessante il menu, ovviamente ridefinito lista, del primo pranzo futurista effettuato presso il ristorante Taverna Santopalato a Torino, l'8 marzo del 1931.

Antipasto intuitivo: canestrini ricavati dalla buccia di arance contenenti fettine di prosciutto arrotolato, olive farcite, carciofini sott'olio, peperoncini verdi dolci. All'interno di questi antipasti, erano inseriti minuscoli biglietti, i quali venivano sputati, aperti e letti ad alta voce agli astanti. Contenevano moti futuristi del tipo "Il Futurismo è un movimento antistorico", o anche, "Medici, farmacisti e becchini con la cucina futurista saranno disoccupati".

Aerovivanda: era composta da frutti e verdure, olive, finocchio, chinotto candito, che dovevano essere mangiati con la mano destra e senza posate (considerate distraenti), mentre con la sinistra si accarezzava una tavola tattile formata da carta vetrata, velluto e seta o raso. Contemporaneamente, un'orchestra suonava una rumorosa musica futurista (forse equivalente al nostro *rock heavy metal*) e i camerieri spruzzavano sulla nuca di ciascun commensale un intenso profumo di garofano!

Carneplastico: ideato dal pittore e poeta futurista Fililia, costituiva un vero e proprio plastico sintetico dei paesaggi italiani. Pare si presentasse come una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita (3 tipi di carne con il pollo e le salsicce, che simboleggiavano i pascoli italiani) ripiena di 11 qualità diverse di verdure cotte (che simboleggiavano gli orti). Il cilindro, disposto verticalmente al centro del piatto, era incoronato con miele (che simboleggiava i giardini) e sostenuto, alla base, da un anello di salsiccia che poggiava su tre sfere dorate di carne di pollo. La ragione del suo essere servito verticale era che doveva opporsi alla disposizione della pastasciutta ritenuta debole, antivirile e priva di senso artistico.

Pollofiat o anche pollo d'acciaio: pare che il cambio di nome sia stato poi richiesto dagli allora dirigenti Fiat per chiari motivi di *marketing*. Pollo farcito di zabaione rosso (zabaione con una quota di Marsala e vino rosso corposo) su cui erano disposti circa 2 etti di confetti sferici argentati. In una prima versione di Diulgheroff venivano usate sfere di acciaio dolce dei cuscinetti, che poi, una volta insaporito il pollo, venivano tolte.

Ultravirile (servito esclusivamente alle signore). Su un piatto rettangolare si disponevano sottili fette di lingua di vitello lessa e tagliata per lungo. Su

queste si sovrapponevano due file di gamberi arrostiti in modo che risultassero paralleli e in senso longitudinale all'asse del piatto. Nel mezzo, un'aragosta e zabaione verde (zabaione con un purè di asparagi), e, per finire, due mezze uova sode alla base delle strisce di lingua di vitello.

Brodo solare, realizzato dal cuoco Ernesto Piccinelli, era un brodo di carne. Si sbattevano, nella zuppiera, 3 uova e si univano, frullando, tre bicchierini di Marsala, un cucchiaino di olio, scorza di un limone, parmigiano, sale e pepe. In questo liquido, erano poste a galleggiare verdure gialle o arancioni (per esempio, carote ma anche limoni).

Vorrei adesso concludere richiamando la metafora esposta all'inizio sulla cucina italiana. Essa è passata indenne da quelle curiose e oserei dire stravaganti sperimentazioni o, metaforicamente, "mutazioni" ma, a mio modo di vedere, ha saputo assimilarne, con il tempo, alcuni elementi funzionali. Per esempio, l'attenzione al fatto che la cucina, come ambiente, "sia a vista", luminosa e osservabile (dal *Manifesto della cucina futurista* di Maincave: "La Cucina futurista non ammette che i cibi siano elaborati nel sottosuolo buio"); la possibilità di sperimentare l'abbinamento di sapori e materie prime diverse; la visione, presente già in Brillat Savarin, che l'ambiente, l'arredamento, l'adeguata velocità del servizio siano elementi importanti in un convivio gastronomico.

Infine, che la presentazione anche artistica o comunque estetica delle pietanze, delle stoviglie e dei loro colori, determini in buona misura quello che noi adesso chiamiamo gusto, il quale non è la semplice combinazione dei 4 o 5 sapori fondamentali (aspro, dolce, amaro, salato e umami, cioè il sapore di brodo o meglio di glutammato) ma per gran parte una complessa sinestesia di olfatto, tatto, vista che afferrisce a parti profonde e antiche del nostro apparato nervoso prima di arrivare alla corteccia gustativa. In una parola: emozioni...

See *International Summary* page 70



Dal vigneto alla cantina

La lunga e delicata trasformazione dell'uva in vino.

DI NICOLA BARBERA

Accademico di Milano Duomo

Il vino è una soluzione idroalcolica formata da sostanze (acidi organici, come l'acido acetico; zuccheri, sotto forma di glucosio e fruttosio; glicerina, tannino, vitamine e composti volatili, che costituiscono il "bouquet" o profumo) contenute negli acini dell'uva e da sostanze dovute alla fermentazione del mosto e delle vinacce. **La polpa**, che racchiude uno o più semi, detti vinaccioli, è succosa, zuccherina e di colore verde o giallastro, sia per l'uva bianca sia per quella nera. Solo in quest'ultima, la

buccia ha il pigmento che dà il colore rosso al vino. I francesi precisano, perciò, vini bianchi "blanc de blanc" se ottenuti da uve bianche e "blanc de noir" se vinificati da uve nere, ma senza le bucce. Ovviamente i vini rossi sono vinificati da uve nere comprese le vinacce.

Il mosto è il prodotto non fermentato che si ottiene dalla pigiatura o torchiatura di uve fresche o leggermente appassite, con separazione delle vinacce, i residui della spremitura, costituite da raspi o graspi, bucce, semi o vinaccioli e

una quantità residua di mosto stesso. **La gradazione normale** dei vini bianchi è tra 11 e 13 gradi; quella dei rossi tra 12 e 14 e quella dei passiti intorno ai 16.

I primi viticoltori furono, probabilmente, i Semiti (da Sem figlio di Noè al quale la Bibbia attribuisce la scoperta del vino). Fino a qualche anno fa, le più antiche tracce di coltivazione della vite si ritenevano quelle rinvenute sulle rive del Mar Caspio e in un villaggio neolitico dell'Iran settentrionale dove, in giare di terracotta, fu trovata una sostanza secca, residuo d'uva, risalente a circa 7000 anni fa. Recentemente, però, studiosi del museo di Filadelfia hanno identificato, sempre in vasi di coccio, sedimenti vinosi datati circa 6000 anni prima di Cristo. È probabile, comunque, che il vino sia stato prodotto casualmente, ancor prima, per fermentazione accidentale di grappoli d'uva dimenticati in un recipiente.

La produzione di vino, su larga scala, si colloca intorno al 3000 a. C. e i primi documenti sull'argomento sono del 1700 a.C. Verso il 1500 a.C., dall'Asia Minore la viticoltura giunse presso i Greci, che introdussero la spremitura con il torchio e il rivestimento interno degli otri con particolari resine: ancora oggi, in Grecia, si serve un vino resinato chiamato *rezina*.

I Romani, successivamente, introdussero i tappi in sughero (invece dei tapponi di paglia e argilla o dei tessuti imbevuti d'olio o di grasso animale), i tini di legno e nuove tecniche di conservazione del vino: soprattutto la bollitura. Molto apprezzate erano variazioni gustative ottenute con l'aggiunta di acqua, miele e spezie, secondo i suggerimenti del coppiere "*arbiter bibendi*", un antesignano dell'odierno sommelier.





Il vino dei Romani era, perciò, molto diverso da quello odierno, risultando una bevanda dolce e poco alcolica; successivamente, cominciarono a essere sempre più richiesti vini di specifici vigneti. I più rinomati furono il Falerno (sia bianco sia rosso) della Campania, elogiato da Orazio; l'Aglianico della Lucania; il Greco, discendente diretto della vite "Aminea Gemina" importata dalla Tessaglia prima dell'era cristiana, ed esaltato da Virgilio, Columella, Plinio: ancora oggi rinomato è quello di Tufo (un paesino dell'Irpinia Felix); il Gutturmo (formato da Bonarda e Barbera piacentini e che trae il nome da un vaso vinario usato dai Romani); il Fiano del Lazio, "riesumato" qualche decennio fa, con grande successo, nell'Avellinese; il Taurasi della Campania, unico vino rosso dell'Italia centro-meridionale ad avere ottenuto la Dogc.

Con il Cristianesimo, le invasioni barbariche e il crollo dell'Impero Romano d'Occidente, la viticoltura entrò in crisi per riemergere solo **nel Medioevo, quando nacquerò nuove tecniche** di coltivazione e di produzione, rimaste immutate fino al XVIII secolo, quando la conservazione del vino venne generalizzata con l'utilizzo di botti di legno e bottiglie di vetro.

La vinificazione, cioè la trasformazione dell'uva in vino, inizia con la vendemmia, al momento della massima maturazione fisiologica dell'uva (autunno). Nelle zone temperate fredde, si vendemmia con il sole molto alto, per avere i grappoli ben asciutti e caldi, mentre nelle zone mediterranee si raccoglie l'uva molto presto al mattino, per avere grappoli freschi. Il mosto, infatti, non deve essere troppo freddo (altrimenti non inizia la fermentazione), né troppo caldo, altrimenti si sviluppano dannose microflora patogene. Dopo la vendemmia seguono due deli-

cate operazioni: **l'ammestamento e la vinificazione**.

Per la prima, ossia la pigiatura o torchiatura dell'uva che, un tempo, veniva fatta calpestandola, a piedi nudi, in grossi tini, oggi si utilizzano pigiatrici meccaniche. Il mosto che si ottiene può essere con raspi e bucce o senza. La vinificazione con il primo metodo, detta "in rosso" o "completa", oggi è abbandonata, perché le parti solide del grappolo contengono la maggior parte del tannino che dà al vino un sapore amaro e astringente, mentre **il mosto privo di raspi gli conferisce un sapore più "rotondo", più gradito**. La vinificazione "in bianco" (senza bucce) è molto delicata perché nelle bucce ci sono i lieviti responsabili della fermentazione. Un altro aspetto da rammentare è che le correzioni o "tagli" (mescole di più tipi di uve) vanno fatti sul mosto e non sul vino, come avviene per il Chianti che è costituito da uve Sangiovese, Cannaiolo, Trebbiano e Malvasia.

Come ordine di grandezza della "resa" dell'uva, da un quintale di uva si ottengono 80/85 kg di mosto, di cui 60/65 per solo sgocciolamento ("mosto fiore" per vini superiori) e 15/20 di mosto di prima e seconda spremitura, rispettivamente per vini medi e comuni.

Il mosto è raccolto nei tini di fermentazione (di legno di quercia o di castagno), sollevati da terra. Il coperchio superiore è mobile, per i necessari controlli e rimescolamenti. Oggi si utilizzano vasche di cemento particolarmente trattate, in cui il mosto bolle, si riscalda, è agitato da correnti ascendenti e discendenti; in superficie compare il *cappello* che va periodicamente "rotto", arieggiando, contemporaneamente, il vino, per evitarne l'acetificazione. In questa fase, a opera dei lieviti alcolici, **lo zucchero presente nel mosto si trasforma in alcol etilico,**

anidride carbonica e altri prodotti secondari in quantità, ma importanti per il futuro del vino. Tale **fermentazione "tumultuosa"** dura 5/7 giorni, con una temperatura ottimale di 25-30 °C, poi il vino si calma, si raffredda e il cappello si adagia sul fondo: è il momento di svinare, cioè di separare il vino dalle parti solide (feccia) e farlo maturare con una fermentazione lenta o secondaria.

Il vino nuovo, appena spillato, è travasato in altre botti di legno o in vasche ben pulite e "affumicate" con anidride solforosa. Se si è vinificato in bianco, quando si spilla non si hanno vinacce e il deposito sul fondo è minimo; se si è vinificato in rosso (vinificazione completa), il deposito contiene ancora un 20% di vino, recuperato con la "torchiatura". Questo vino è destinato a quelli comuni e non ai grandi vini costituiti solo da "vino fiore", il primo spillato. **La fermentazione lenta dura fino ai primi freddi**; in novembre/dicembre il vino entra in riposo per ridestarsi in primavera e completare la maturazione. Le botti vanno, inoltre, tenute sempre colme e oggi, allo scopo, esistono colmatori automatici che lasciano uscire l'anidride carbonica, non lasciano entrare l'aria e rabboccano con vino della stessa qualità ed età. I travasi, comunque, continuano, per arieggiare moderatamente il vino e favorire ulteriori processi ossido-riduttivi. **Un grande vino, normalmente, subisce tre travasi nel primo anno di vita** e due ogni anno successivo, prima di essere imbottigliato, ma anche in bottiglia il vino non smette mai di evolversi.

Mentre i vini comuni sono "maturi" già dalla primavera successiva, i grandi vini richiedono, come minimo, alcuni anni, anche 10-15, per raggiungere una perfetta maturazione. Per una conservazione senza sorprese e per salvare intere partite di vino, si utilizzano mezzi fisici (come la pastorizzazione) e chimici (come l'anidride solforosa), entrambi consentiti dalla legge e assolutamente innocui per la salute del consumatore. L'utilizzo di anidride solforosa deve essere indicato in etichetta, che è la carta d'identità di un vino imbottigliato.

See International Summary page 70



Che ne sai tu di un campo di grano...

La Stazione Sperimentale custodisce le varietà dei grani antichi ai quali il nostro organismo è più abituato, con minor rischio di intolleranze.

DI GIANFRANCO VENORA
Accademico di Caltagirone



La Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone è un centro di ricerca dedicato alla coltura dei cereali e delle leguminose. Fondata nel 1927, durante la *battaglia del grano*, lanciata dal governo Mussolini allo scopo di perseguire l'autosufficienza produttiva di frumento, determinò l'aumento della produzione nazionale di grano e la conseguente diminuzione del disavanzo della bilancia commerciale. Compito prioritario di questa istituzione scientifica è, fra l'altro, la raccolta, identificazione e conservazione del patrimonio genetico (biodiversità) delle varietà di frumenti autoctoni siciliani. L'Istituto è l'unico centro di ricerca in Sicilia che custodisce tutte le varietà dei grani antichi siciliani.

Per proteggerne e mantenerne la biodiversità, la Stazione ha raccolto, conservato e coltivato (in piccole parcelle) i semi anche delle specie endemiche rare

o a rischio di estinzione, e ha, nel tempo, costituito una "Banca del Germoplasma" dalla quale è possibile prelevare, per reintrodurli negli ambienti naturali, i semi delle varietà di frumento che vanno scomparendo per cause naturali o antropiche.

Il numero elevato di accessioni, custodito nella Banca del Germoplasma, è dovuto in particolare alle peculiarità del territorio siciliano definibile come un continente, non per la sua estensione, ma per la sua complessità e variabilità di ambienti edafici ed ecologici che hanno determinato, nel corso dell'evoluzione, la diversificazione di molte specie e varietà. La Sicilia, infatti, è caratterizzata da areali montani, collinari e anche da pianure prospicienti il mare. In ciascuno di questi ambienti, si sono selezionate, nei millenni, forme biologiche diverse e tipiche che fanno della Sicilia un *hot spot*, termine che definisce un



territorio nel quale si riscontrano molte forme biologiche per unità di superficie. Il frumento, come noi lo conosciamo, è nato 12.000 anni fa, in Medio Oriente, tra i fiumi Tigri ed Eufrate, nella nota Mezza Luna fertile, oggi territorio di Siria e Iraq. In quell'epoca, gli uomini erano cacciatori mentre le donne si dedicavano a raccogliere le granaglie spontanee per farne un alimento. Probabilmente qualche chicco di frumento selvatico, caduto davanti alla capanna o grotta, fortuitamente crebbe e fu riconosciuto come la pianta che si raccoglieva con tanta fatica lontano dalle abitazioni. Questa casuale scoperta fu forse l'inizio della coltivazione del grano, operazione, come si diceva, curata dalle donne, le quali, impedito nella caccia per i lunghi periodi delle gravidanze, più facilmente potevano prendersi cura di coltivare i terreni prossimi alle abitazioni.

La coltivazione del frumento ha fortemente influenzato la trasformazione del genere umano, che ha iniziato così a cambiare la sua società da piccoli gruppi famigliari, in comunità stanziali, alimentate da specie vegetali coltivate. Tale fenomeno può essere sintetizzato con il termine di "co-evoluzione", cioè il frumento e l'uomo si sono evoluti insieme, consentendo a questa pianta di essere selezionata in molte varietà e all'uomo di formare villaggi, città e nazioni.

In Sicilia, il frumento è coltivato da circa 7.000 anni, con una diversificazione del primigenio frumento in una moltitudine di varietà locali, oggi conservate nella Banca del Germoplasma della Stazione Sperimentale. I suoi campi sono vicini al borgo di Santo Pietro, all'interno di un'area boschiva tipicamente di macchia mediterranea, dove vengono coltivate tutte le varietà locali. Visitare questi campi consente di toccare con mano la biodiversità: forme e colori diversi per la stessa specie, come il *Triticum durum* Desf., ossia il frumento duro, e il *Triticum aestivum* L., cioè il frumento tenero. Il primo adatto alla realizzazione della pasta, il secondo per il pane e i dolci.

I grani antichi, oggi, sono in piena rivalutazione per le caratteristiche intrinseche, quali un elevato contenuto di sostanze antiossidanti, di polifenoli che favoriscono la de-tossificazione delle cellule dai radicali liberi e quindi un contrasto all'insorgenza dei tumori; per l'elevata digeribilità rispetto ai grani moderni, grazie a un glutine meno tenace, e a un maggior contenuto di microelementi minerali che ne esaltano le qualità nutraceutiche.

Sono stati studiati anche i benefici che riguardano le malattie metaboliche, quali il diabete mellito. Tali grani, infatti, non producono il dannoso picco glicemico dopo la loro ingestione, specie

se moliti a pietra e integri, cioè conservando la crusca e il germe di grano, ricchi, questi ultimi, di sostanze a elevato valore nutritivo, quali vitamine ed enzimi oltre che a proteine e fibre che favoriscono un impatto positivo con il nostro intestino. Infine, uno studio recente, condotto presso l'università di Firenze, ha dimostrato come i grani antichi abbiano un effetto positivo nell'abbassare il colesterolo dannoso e stimolino la produzione di cellule staminali cardiache.

Le varietà antiche siciliane ci alimentano da tempo memorabile e per questo il nostro organismo ha avuto modo, come si ricordava prima, di evolversi con tale alimento base. Le varietà moderne disponibili negli ultimi trent'anni non hanno, invece, ancora consentito all'organismo umano un pieno adattamento e, per tale ragione, i soggetti più sensibili o geneticamente predisposti ne soffrono le conseguenze manifestando nuove intolleranze.

Concludendo, è indubbio il valore di questa istituzione storica, la Stazione Sperimentale di Granicoltura, che ha impedito la totale erosione genetica delle millenarie varietà locali, che oggi mette a disposizione degli agricoltori per implementarne la coltivazione a beneficio della biodiversità e dei consumatori più esigenti.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

SETTEMBRE

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.

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
Convegno "Il futuro della cucina (lodigiana e non solo)"

OTTOBRE

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

22-28 ottobre - **San Paolo**
VII Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo



Innovazione nella tradizione

Come sono nati i vermicelli “alla puttanesca”.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri



Un giorno di mare cattivo, non potendo condire gli spaghetti con un buon sugo a base di pesce, specialità di “Luigi ai Faraglioni”, Totò consigliò di buttare in padella, alla rinfusa, tutto quello che c’era in dispensa: salsa di pomodoro, olive, capperi, aglio, olio e peperoncino. A dispetto dell’improvvisazione, quella salsa che “se la fa con troppi mariti”, come diceva l’attore, ha un sapore delizioso. Sono nati così gli spaghetti “alla puttanesca”, anche se al principe il termine parve troppo volgare e avrebbe preferito il più elegante “alla malafemmina”.

Questa presunta origine degli spaghetti alla puttanesca, o alla malafemmina che dir si voglia, attribuiti al maltempo, a Totò e al caso, ma non alla brava Assunta, mamma di Luigi e cucciniera dell’omonimo ristorante, che a rigor di logica avrebbe dovuto essere l’unica ad averne il merito, viene erroneamente riportata nella tradizione caprese. Una

tradizione che, forte del fascino e dell’immagine dell’isola, costruita nei secoli, fagocita tutto ciò che passi tra le mani. In questo caso tra i denti.

Negli anni Cinquanta, Mario Stefanile scriveva: “Da qualche tempo a questa parte i vermicelli - o le linguine - alla marinara si chiamano più brutalmente ‘alla puttanesca’; ma è preferibile chiamarli invece all’antica maniera non fosse che perché rispondono meglio alla loro antica natura di pietanza di trattorie costiere”.

Strano poi che Liliana de Curtis, figlia del grande attore, nel suo *Fegato qua fegato là, fegato fritto e baccalà, le ricette di Totò* (Rizzoli, 2001), non ne faccia assolutamente menzione: “L’amore per il buon cibo in realtà è sempre stato un patrimonio di famiglia, tanto che in passato, facendo onore al nome che porto, ho gestito due ristoranti a Johannesburg e a Montecarlo, occupandomi personalmente della cucina. E non ci

sarei riuscita se non avessi potuto contare sul famoso quaderno nero, un ricettario unico e prezioso, tramandato, dalla nonna paterna, zie, cugine e bisnipoti, a papà e quindi ereditato da me”. Eppure, in quel tesoro, non v’è traccia degli spaghetti alla marinara.

Dimenticarsi così di aver inventato la “puttanesca”, e per giunta sotto i Faraglioni, monumento naturale di una delle isole più famose al mondo, è una perdita di memoria paragonabile agli esiti di una lobotomia.

Ne diamo, quindi, la ricetta seguendo il passo passo.

Si affettano sottili, nel verso della lunghezza, 6 pomodori San Marzano ben maturi, schiacciandone pochi altri con il piatto della lama del coltello, assieme a un paio di spicchi d’aglio fresco. Salare subito con generosità, condirli parcamente con olio e metterli a macerare in una ciotola di terraglia. I capperi in salamoia sono pestati nel mortaio con un pugno di olive. A un prevedibile prezzemolo si preferisce un fresco dragoncello e agli amanti dell’origano si suggerisce nepeta fresca di raccolto e spezzettata in punta di dita. Si scolano i vermicelli al dente. Un velo di caciotta caprese semistagionata e un trito leggero di mandorle tostate ma non salate completano il piatto. Il sugo si verserà sulla pasta appena scolata, a crudo. Sul piccante, le acque si agitano: pepe o peperoncino? Quest’ultimo, a furor di popolo! E sia, ma quale? Alla fine del dibattito, una scelta democratica ma ai confini dell’anarchia: ognuno scelga quello che vuole, ma attenzione poi a dove mette le dita.

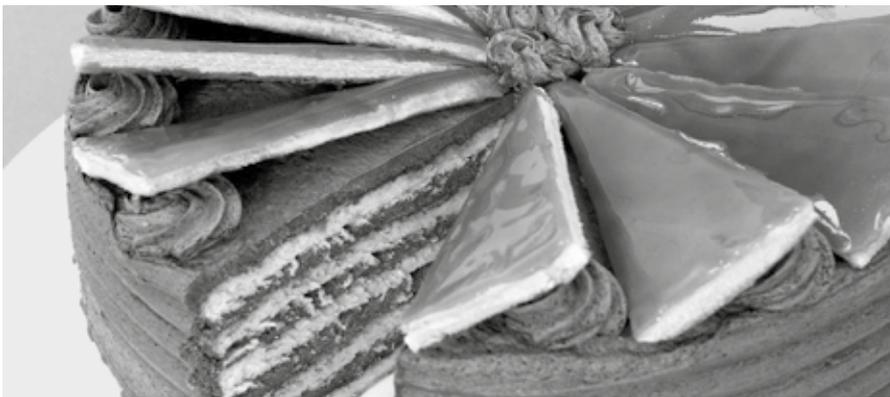
See International Summary page 70



Cibo e cultura in Ungheria

Per gli ungheresi la cucina, che risente anche di quella italiana, rappresenta un conforto contro le avversità.

DI GIOVANNA MANDATO LEAHY
Accademica di Budapest



Gli ungheresi non prendono nulla alla leggera, meno di tutto il cibo. Essi lo usano come la maggior parte della gente usa la psicologia, la politica, la letteratura, le acquisizioni materiali e persino la medicina. Per l'ungherese, esso è il preludio di uno stato d'animo, il modo di tamponare situazioni difficili e il conforto - anche la cura - contro le avversità. Il cibo eleva lo spirito, promuove la fiducia, è anche un confortante simbolo di successo e *status*. Nella mente ungherese, il cibo, l'amore e la musica sono inestricabilmente intrecciati con la propria esistenza. Posti valori così tanto significativi, si può mai sottovalutare la tipicità della cucina ungherese?

È la storia che testimonia le molte influenze che hanno portato alla complessa caratteristica di gran parte del ricettario ungherese. Dopo molte influenze di cibi esotici e sostanziosi, che hanno caratterizzato la cucina originaria di un popolo nomade, sono finalmente arrivate le raffinate influenze della sofisticata cucina italiana dalla regina Beatrice e le sottili arti culinarie francesi della regina Anna. Il re rinascimentale Mattia

d'Ungheria sposò la regina Beatrice nel 1475 e arricchì la cucina aristocratica ungherese con tutte le delizie delle corti italiane, tra cui i gelati e l'uso della forchetta. Gli effetti delicati della cucina francese e italiana, ancora evidenti in quella ungherese, includono un uso più ampio di panna dolce anziché acida, una preferenza per il burro, specialmente in panetteria, e un generale alleggerimento dei condimenti, in particolare nell'uso dell'aglio.

L'occupazione turca, poi, durata 150 anni, ha introdotto in Ungheria non solo molti frutti tropicali, noci, peperoni, ma anche caffè e numerosi condimenti, il più importante dei quali è la paprika, peperoncino rosso essiccato e macinato, tipico del Paese. L'ungherese usa ampiamente la paprika, sia dolce sia piccante, in tantissimi piatti del suo ricettario, ma non esclusivamente.

Mentre gli ungheresi sono disposti ad ammettere che molte ricette siano il risultato dell'influenza turca, sarebbe più difficile convincerli che l'amato "*retes*" ungherese (identico allo strudel austriaco) probabilmente ha avuto la sua origine dai sottilissimi pasticcini turchi

fatti con pasta fillo - il più famoso dei quali è il "*baklava*" - che a loro volta hanno avuto origine dalla cucina greca.

Ulteriori influenze nel ricettario ungherese, ora così profondamente radicate che sono difficili da separare, sono slovacche, serbe, croate, rumene, russe, polacche e austriache. Tale ventaglio di influenze è dovuto principalmente al fatto che l'Ungheria è stata per circa 200 anni sotto il dominio degli Asburgo, fino alla caduta dell'Impero austro-ungarico dopo la Prima guerra mondiale. L'uso prolungato di panna acida, gnocchi di pasta, crauti e l'arte di preparare zuppe, pasticcini e dolci prelibatezze potrebbe essere l'unico aspetto piacevole di questo periodo storico che, però, è stato anche caratterizzato da conflitti interni quasi continui. Se non altro, sia i molto ricchi sia i molto poveri, in Ungheria, hanno sempre condiviso l'amore per il cibo: infatti come una tavola abbondante era essenziale per l'aristocrazia ungherese, così anche una dispensa fornita era molto importante per il contadino. Come potrebbero altrimenti, a Budapest, prosperare così tante *cukraszdas* (caffè-pasticcerie)? E dove altrove, se non nella capitale ungherese, si potrebbe dichiarare una festa per celebrare una "dobos Torta"?

Vi è un'unica certezza: finché c'è anche una traccia di anima ungherese, ci sarà un apprezzamento del buon cibo e del vino, e da qualche parte un violino zingaro che suonerà ammalianti melodie che porteranno lacrime agli occhi su un amore non corrisposto e un'infanzia infelice - e la possibilità di consolazione con sontuosi pasticcini.

See International Summary page 70



Anolini e cappelletti

Considerazioni tratte dalla lingua vernacolare.

DI CLAUDIO SAPORETTI

Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia



A Fidenza, importante centro del Parmense, la tradizione di scrivere poesie a soggetto gastronomico, ancora attiva, vanta un suo passato. Degna di essere ricordata è una gustosissima composizione, datata (il tempo passa) alla Prima Repubblica. Vi traspare l'amore (un po' arruffato) per la buona cucina. È intitolata *Pulitica* (*Politica*). Il nome del poeta è Quirino Bernardi, detto Pir, autore del libretto *El pulédar* ("Il puledro"), pubblicato a Fidenza nel 1978: "Le liti che avvengono per la casa / per via dei pareri [politici] che sono tutti contrari, - fanno tremare i vetri e gli armadi. / ...- Ma quando la mamma, che sta di là, in cucina, / dice che sono pronte le tagliatelle / d'un tratto tutto finisce, e come i maiali / saltiamo tutti insieme addosso alla fondina". Dello stesso Pir è una ricetta per fare i cappelletti, vanto della cucina locale. Titolo: "*l'anuleén a la burgh'zana*" (*Gli anolini alla borghigiana*, cioè alla fidentina, perché prima Fidenza si chiamava

Borgo San Donnino). Ma ecco che si ripropone, per l'ennesima volta, il problema della differenza tra anolini e cappelletti. A Fidenza, che è forse la patria del ripieno primigenio, si parla comunemente di "cappelletti", ma in dialetto si dice *änulén*, italianizzato in "anolini". Sembrano la stessa cosa. Allora sarà opportuno riportare la voce del *Dizionario Etimologico Borghigiano*, pubblicato a Parma nel 2016 e realizzato da Claretta Ferrarini, autrice (anche lei!) di libri in vernacolo.

Alla pagina 60, alla voce *anulèn*, la traduzione è "cappelletti. Piatto di pasta ripiena in brodo, tipico della nostra zona". Ma attenzione, guardiamo come prosegue: "Vernacolisti e gastronomi dell'Emilia hanno scritto decine di libri sull'origine del piatto e della voce ... ho notato come gli autori si contraddicano, spesso con livore, causando smarrimento in chi legge. ... Se vogliamo l'origine da 'anello', allora la voce dialettale è impropria perché ad anello sono forgia-

ti i tortelloni bolognesi e non i nostri cappelletti che, invece, hanno la forma del copricapo portato dai Lanzichenecchi e dai soldati di ventura trecenteschi, chiamati appunto Cappelletti".

L'autrice prosegue con dotte citazioni, tra cui una contaminazione dal piemontese *agnulòt* con riferimento all'agnello, di cui si usavano interiora e cervello. Ma non dimentica il fatto che alcuni vogliono gli *a(n)nulèn* addirittura originari di Roma, e che si chiamassero così perché mangiati una volta all'anno. Dopo altri presunti etimi, l'autrice azzarda l'ipotesi che il nome derivi da "angeli", cioè "cibo degli angeli".

Personalmente non sono convinto della frase "la voce dialettale è impropria", perché i cappelletti, giustamente chiamati così perché a forma di cappello, sono comunque degli "anelli". Anche se per "anello" si intende propriamente un cerchio con l'interno vuoto (e in tal senso andrebbero piuttosto intesi quelli chiamati "ombelico di Venere"). L'"anello" è "oggetto o struttura a forma di cerchio" (Zingarelli), come per esempio un sigillo, e dunque l'interno può anche non essere vuoto, così come il Raccordo Anulare di Roma, che contiene addirittura la capitale.

Non escluderei, tuttavia, che il nome si rifaccia all'oggetto stesso con cui si fanno i cappelletti: un anello, in genere zigrinato, con manico (Pir lo chiama "forma"), che si preme sui mucchietti di ripieno avvolti dal lembo orizzontale della pasta. Quest'oggetto, che permette di dare la "forma", è di fatto un anello, con cui si fanno, appunto, gli anellini, e cioè gli anolini.

See International Summary page 70



Il formaggio in tavola

Insidiato dalle leggi europee e dalle numerose imitazioni, dobbiamo saper distinguere, al gusto, un formaggio artigianale da uno industriale.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Lil formaggio è uno dei più antichi prodotti alimentari realizzati dall'uomo. Dalla Mesopotamia all'Egitto, dall'antica Grecia ai Romani, raramente è mancato sulle tavole delle varie popolazioni. La parola deriva dal verbo "formare" perché al formaggio si dà appunto una "forma", che, a sua volta, deriva dal greco *phormòs*, "cesta" o "canestro", entro il quale si metteva il latte a coagulare. Per i Latini il formaggio era il *caseus*, da cui il nostro "cacio" e il termine "caseario" che significa proprio "lavorazione del formaggio". Tanto importante era questo saporitissimo prodotto, che Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, scritta tra il 23 e il 79 d.C., vi dedica alcuni capitoli (*Liber*

XI, §§ 240, 241, 242) da cui questo curioso estratto: "...al confine tra Etruria e Liguria, [nella zona] di Luni, [si produce un formaggio] importante per la sua grandezza essendone fatte forme da mille libbre". Una libbra romana, *pondus*, corrisponde a 327,45 grammi: quindi, risulterebbero forme da 327 chili. Teniamo conto che una forma di parmigiano pesa circa 39 chili, per cui tornerebbe di più che la forma del formaggio di Luni fosse di cento libbre oppure di mille once romane, circa 28 grammi per oncia, e quindi 28 chili, ma il testo è inequivocabile, sia per il numero sia per l'unità di misura. Questo formaggio potrebbe comunque essere proprio il possibile progenitore del futuro parmigiano.

Parlare di formaggio in Italia è come parlare di arte, architettura, storia antica. Ne abbiamo in abbondanza. Una volta il Presidente francese Charles De Gaulle disse: "Come è possibile governare una Nazione che ha oltre duecentocinquanta tipi di formaggi?". Caro Presidente, pensi a noi che ne abbiamo quasi settecento! Ebbene, questa dovizia, ricchezza, diversità non può e non deve essere dispersa. Non sarò certo io a fare un *excursus* sulle quasi infinite varietà e varianti della grande produzione casearia italiana, però intanto posso affermare questo: dimmi che formaggio mangi e ti dirò dove sei. Eh sì, perché la territorialità non è solo ben definita ma importantissima per stabilire quale relazione esista, da secoli, tra ambiente e tipo di formaggio. Riprendiamo allora alcune frasi di Plinio il Vecchio: "le Alpi hanno pascoli per due tipi di cacio... più numerosi in Appen-





nino; dalla Liguria viene il Cebano (probabilmente il ceva ora piemontese) di latte prevalentemente di pecora, dall'Umbria quello di Jesi, ... vicino Roma si trova il cacio Vestino, e quello di Cevizio in Campania. È ritenuto buono il cacio di capra... massimamente quello cui molta grazia accresce il fumo". Formaggio, dunque, apprezzato da oltre duemila anni e oggi arricchito di tanti altri tipi, soprattutto in tema di formaggi molli, più adatti all'uso di cucina. Per non parlare poi della moda degli "orologi" che molti ristoratori propongono: dodici tipi di formaggio in degustazione, dal più fresco al più stagionato e saporito, cui si accompagnano diversi tipi di miele e di composte. Un modo moderno e sfizioso per far gustare e far conoscere tanti tipi di prelibati "caci".

E ancora, legata all'artigianato caseario, la transumanza, questa importantissima tradizione che non solo è essenziale per la sopravvivenza delle greggi, ma anche per gli scambi sociali e gastronomici tra le varie tradizioni locali, con peculiari abitudini e modi di realizzare formaggi. Nell'ambito gastronomico, si pensi all'acquacotta casentinese, quasi una

zuppa di cipolle con un po' di pomodoro, e all'acquacotta maremmana, arricchita con l'uovo, ma entrambe insaporite con cacio grattugiato, pecorino, naturalmente.

E poi il formaggio per eccellenza, potrei quasi dire *il padre di tutti i formaggi*, il parmigiano, che già Boccaccio, nel *Decamerone*, indica quale condimento di maccheroni e ravioli (cioè i nostri *gnudi*), con il suo intenso profumo, la sua grana e consistenza particolari, così delicato e saporito insieme, da mangiarsi da solo oppure grattugiato su ragù, da tutti voluto e da tanti copiato, come il famigerato *parmesan*, una vergogna che l'Europa consente. Già l'Europa! Quell'insieme di Stati che però insieme non stanno e che fa molto per cercare di boicottare la nostra produzione casearia, come la proposta (ora legge) di poter produrre formaggio da latte in polvere, magari proveniente da chissà quale parte del mondo. E noi che abbiamo una normativa nostra, italiana, che ci tutela da simili pazzie, siamo stati messi sotto procedura di infrazione perché non ci adeguiamo. Follie di euroburocrati che certo non hanno a cuore il bene dei cittadini. Perché il latte, sia

vaccino sia di pecora o di capra, lo abbiamo tutti; utilizziamolo dunque per le nostre industrie casearie e lasciamo fuori i derivati quali latte in polvere o condensati. Vogliamo mettere un "marzolino", con i suoi profumi di erbe e di campo, con un formaggio industriale di sapore incerto? Pensiamo a Caterina de' Medici che ne portò in Francia diverse forme quando, giovinetta, vi andò per sposare Filippo d'Orléans; e Michelangelo, il quale, da Roma, scriveva a Firenze che gli inviassero il marzolino delle "sue" colline. E gli spaghetti cacio e pepe? Pensiamoli fatti invece che con il pecorino romano con un *parmesan* o finti pecorini provenienti da oltre oceano, vi sembra possibile? Cerchiamo di non "pazziare" e teniamoci care le nostre tradizioni, magari concludendo una cena con un occhio anche alle varie produzioni di formaggi regionali, una piccola degustazione di qualcuna delle tante varietà nazionali, giusto per conoscere e apprezzare un po' delle nostre meravigliose realtà. Se non ci tutela l'Europa tuteliamoci almeno tra noi Accademici.

RUGGERO LARCO

See International Summary page 70



Novel food

Il 35% degli italiani ha già provato la cucina degli insetti, ma dobbiamo difendere la nostra identità anche a tavola.

ANGELO FASULO

Accademico di Gela

La notizia non è di poco conto, dal gennaio dell'anno in corso l'applicazione del regolamento europeo 2283/2015 sui *novel food* permetterà di importare, allevare, vendere, e in ogni caso, cucinare insetti interi o farine di insetti.

Proprio così, mancano ancora indicazioni precise, tuttavia mangiare insetti o rifiutarsi è oggi il vero dilemma a tavola.

Non ospiti indesiderati della frutta o delle verdure, ma una cucina diversa, anche ricercata, che arriva dal resto del mondo.

Il 35% degli italiani l'ha già provata o si dichiara favorevole; due miliardi di persone si cibano regolarmente di insetti; solo in Svizzera, Belgio, Olanda,

il mercato degli insetti vale milioni di euro e avrà un valore di mezzo miliardo di dollari.

Grilli, cavallette, scorpioni, camole, meglio tarantole del Laos arrostiti, pasta di grilli all'uovo, vermi della farina al curry, larve allo spiedo, farfalle delle palme della Guyana francese in umido, punteruolo rosso in tutte le salse, potranno presentarsi sulle nostre tavole per scontrarsi con le specialità regionali.

Non basta sorridere o rinunciare, il dilemma è dietro l'angolo.

Se Feuerbach diceva "l'uomo è ciò che mangia", la globalizzazione ci spinge all'integrazione anche in cucina; non solo abbigliamento, economia, sport, religione ma anche cultura del cibo,

sicuramente tra le più difficili. E allora, grilli in umido o spaghetti alla Norma, vermi fritti o fiorentina (nel regolamento UE citato, le carni rosse sono da bandire).

Siamo un Paese che ha vissuto un luminoso passato; abbiamo dominato gran parte del mondo civilizzato, ma oggi la battaglia è impari, l'integrazione si scontrerà con la cucina delle nostre nonne, con la storia della nostra tavola, con la cultura dei sapori.

Sarà dura ma con il rispetto che meritano tutti i cambiamenti culturali dobbiamo difendere la nostra identità anche a tavola.

Il problema vero è: con gli insetti a tavola vino bianco o rosso?

See International Summary page 70





ACCADEMICI IN PRIMO PIANO



L'Accademica di Biella, **Luisa Benedetti Poma**, è stata eletta Presidente del Lions Club Bugella Civitas di Biella per l'anno 2018-2019.

L'Accademico di Pesaro-Urbino, **Mirco Carloni**, è stato nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

L'Accademica onoraria di Roma, **June di Schino**, ha ricevuto il premio speciale "Bancarella" per il libro "Arte Dolciaria Barocca. I Segreti del Credenziere di Alessandro VII. Intorno a un manoscritto inedito" e il premio "Telaio Solidale delle Acli" per la sua attività divulgativa presso l'Università Roma Tre.

L'Accademico di Caltagirone, **Filippo Ferrara**, è stato nominato, dal Governatore del Distretto 2110 del Rotary Sicilia e Malta, Segretario Distrettuale e Componente della commissione revisione dello statuto e del regolamento del Distretto.

L'Accademica di Monza e Brianza, **Valeria Gatti**, è stata nominata Presidente dell'International Inner Wheel Club di Monza per l'anno 2018-2019.

L'Accademico di Pesaro-Urbino, **Fiorenzo Giammattei**, è stato nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Padova, **Giampaolo Maria Guarnieri**, è stato insignito della Toga d'Oro per i 50 anni di attività forense, consegnata dal Presidente dell'Ordine degli Avvocati di Rovigo.

L'Accademico di Bologna dei Bentivoglio, **Giacomo Marlat**, è stato insignito dell'onorificenza "Paul Harris Fellow" dalla Fondazione Rotary del Rotary International.

L'Accademico dell'Alto Vicentino, **Carlo Perini**, è stato nominato Presidente e Amministratore Delegato di CSQA (Società di certificazione attiva nell'agroali-

mentare, beni di consumo, servizi tecnici e professionali).

L'Accademico di Pesaro-Urbino, **Corrado Piccinetti**, è stato nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

Il Delegato di Bergamo, **Lucio Piombi**, è stato nominato Cavaliere "iure pleno" e componente del Senato Accademico, nonché componente della Corte di Giustizia, del Ducato di Piazza Pontida, sodalizio per la salvaguardia e la diffusione della tradizione bergamasca.

L'Accademico di Treviso-Alta Marca, **Giorgio Polegato**, è stato nominato Presidente provinciale della Federazione Coldiretti di Treviso.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato nominato Presidente del CIP-Comitato InterPaese Algeria/Italia e Presidente del CIP-Comitato InterPaese Maghreb/Italia, dal Governatore del Distretto 9010 del Rotary International.

La Vice Delegata di Bologna dei Bentivoglio, **Rosanna Scipioni**, è stata nominata Accademica dell'Accademia Italiana dell'Agricoltura.

L'Accademico di Asti, **Antonio Trombetta**, è stato eletto Presidente del Lions Club Sciolze e Officer Distrettuale del distretto 108 I A1 per l'anno 2018-2019.

L'Accademico di Cortina d'Ampezzo, **Renzo Zagallo**, è stato riconfermato Presidente del Rotary Club Cadorre-Cortina per l'anno sociale 2018-2019.

L'Accademico dell'Alto Vicentino, **Renato Zelcher**, è stato nominato Presidente di EUPC (European Plastics Converters).



Il burro torna di moda

I nutrizionisti ne rivalutano il consumo, affermando che nel passato potremmo averne sovrastimato i pericoli per la salute.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

“**N**oi le macchie ce le facciamo con l'olio”, diceva Totò nel film “Misericordia e Nobiltà”. In effetti, nel nostro Meridione, ha da sempre imperato l'olio d'oliva, lasciando la prerogativa del burro ai settentrionali. Sta di fatto, comunque, che negli ultimi decenni, con il divulgarsi della Dieta Mediterranea, il burro è stato criminalizzato, complici le grandi industrie produttrici di oli vegetali e margarine.

Ora il suo consumo, nel nostro Paese, e anche in tutto il mondo, sta aumentando, come dimostra una recente indagine della Coldiretti. Gli italiani hanno ricominciato ad acquistarlo considerandolo un prodotto più naturale e sano di tanti altri. I consumi di burro, nell'ultimo anno, sono aumentati del 12,5%. Anche la nuova tendenza delle aziende a sostituire l'olio di palma è a tutto vantaggio del burro. Al

suo ritorno nelle cucine degli italiani, probabilmente, ha contribuito anche l'entrata in vigore dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza per il latte Uht e tutti i suoi derivati.

I nutrizionisti tornano ad affermare che il burro è un prodotto del tutto naturale e senza conservanti, e che non è vero che i grassi saturi in esso contenuti i soli responsabili del colesterolo cattivo LDL e delle patologie cardiovascolari.

Il “ritorno” del burro è stato enfatizzato anche da una serie di prove scientifiche che indicano che nel passato potremmo averne sovrastimato i pericoli per la salute. Pure la catena McDonald's ha sostituito la margarina con il burro per alcuni suoi prodotti a base di uova.

Il consumo consapevole è il miglior suggerimento. Il burro non è indicato per condire ogni pietanza, per friggere e soffriggere: è preferibile consumarlo fresco, senza sottoporlo a cotture a fuoco elevato. È indicato nella preparazione di dolci della tradizione, per la colazione di tutta la famiglia, o spalmato sul pane, insieme alla marmellata, per la merenda dei ragazzi. Ottima una noce di burro per mantecare il risotto.

CONSUMARE MENO ALCOL

L'alcol ha effetti negativi, quando si eccede nel consumo. Non è solo un problema di oggi: a Roma ancora si narra la storia di Papa Leone XII, siamo nel 1800, che con un suo editto impose la chiusura degli ingressi delle oste-

rie, all'epoca moltissime, con i “cancelletti”, in modo che gli avventori non potessero entrare o sostare.

Oggi il consumo dell'alcol, soprattutto dei superalcolici, è diventato un vero e proprio problema sociale, che coinvolge non più una fascia sola di consumatori adulti, ma si è diffuso in maniera dilagante tra giovani e giovanissimi. Le conseguenze sono su tutti i giornali, quando leggiamo, con sgomento, le “stragi del sabato sera”.

Il problema non è solo italiano, ma anche di numerosi altri Paesi, specialmente occidentali.

Da diverse parti si auspicano provvedimenti come quelli che tendono ad arginare il fumo. In Irlanda tali misure sono già in atto. La Commissione europea prende lo spunto dai regolamenti irlandesi per attuare anche in Europa una politica analoga. Si potrà imporre ai produttori di superalcolici di porre sulle etichette le scritte “nuoce gravemente alla salute” o “bere uccide”. Si potranno, come prevede la legge irlandese, porre in atto divieti per la pubblicità degli alcolici e le sponsorizzazioni di eventi che coinvolgono specialmente i giovani. Basteranno ad arginare i consumi? L'esperienza dei divieti per il fumo ha purtroppo dimostrato che i consumi si mantengono agli stessi livelli.

Non umiliamo il sano consumo del vino includendolo negli eccessi dei superalcolici. Un ottimo bicchiere di vino, frutto della passione della nostra viticoltura, abbinato a uno degli innumerevoli tesori della nostra cucina, esalta il piacere della vita e della socialità di una buona tavola.

**IL CIBO DIPINTO**

di Aldo Andreolo

Dario De Bastiani Editore -
Vittorio Veneto (TV)
grafiche@debastiani.it
€ 12,00

Il volume è piccolo ma “succoso”, sia nel testo sia nelle immagini. L'autore, infatti, affermato pittore veneto e scrittore, parte da lontano, come recita il sottotitolo: “Dalle pitture rupestri di Lascaux e Altamira alla *pop art*”. Un percorso sulle raffigurazioni del cibo nell'arte, quelle che, nel Paleolitico (dove gli animali rappresentano il cibo di popoli cacciatori), avevano anche una funzione magica, e quelle che diventano, nel corso dei secoli, nature morte, interpretazioni realistiche o metafisiche, fumettistiche o popolari. L'itinerario iconografico (il volume è corredato da 65 tavole a colori di opere di artisti famosi) non segue un filo cronologico, ma procede secondo associazioni di idee o temi, come le diverse rappresentazioni dell'*Ultima Cena*, che molti pittori hanno trattato, nel tempo, o quelle del bue squartato, da Rembrandt a Chagall a Guttuso, che trasgrediscono “alcune componenti classiche della raffigurazione del cibo”. Inizialmente, fa notare Andreolo, l'uomo è quasi completamente assente: il cibo è sempre in primo piano; con Arcimboldo, esso diventa addirittura uomo (o viceversa),

mentre nei “mangiatori” di fagioli (Carracci), di patate (Van Gogh) o di spaghetti (Guttuso) “l'uomo ridiventa ciò che mangia” e il cibo, da crudo si presenta cotto. Anche gli artisti della *pop art* hanno incluso, nelle loro opere, soggetti di nature morte. La *Minestra in scatola Campbell's*,

di Andy Warhol, tuttavia, sta lì a dimostrare che, purtroppo, anche il cibo è divenuto un prodotto industriale, riprodotto all'infinito, ma soprattutto l'icona non è più il cibo stesso (in questo caso, si presuppone un'anonima zuppa) ma piuttosto l'involucro che lo contiene.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
“GIUSEPPE DELL'OSSO”****Nicola Disanluciano - Accademico del Vulture***“Stagliuzzo come strazzata”*

di Mario Santoro (s.l.: Erreci Edizioni, 2016)

Donato Libutti - Accademico del Vulture*“Le delizie del divin porcello: con il catalogo di tutti i salumi e i salami italiani”*

di Riccardo Di Corato (Milano: Idealibri, 1984)

Remo Lupieri - Accademico di Asti*“Bread, wine, chocolate. La lenta scomparsa dei cibi che più amiamo”*

di Simran Sethi (Bra: Slow food editore, 2017)

Maria Cristina Truffa - Accademica di Asti*“Il boccagente. Ricette della vita buona”*

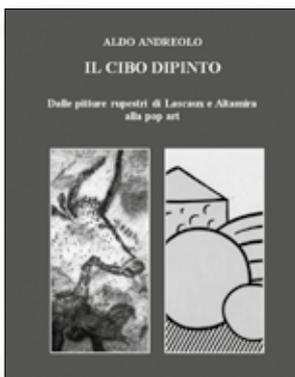
di Sergio Givone (Genova: Il nuovo melangolo, 2018)

Delegazione di Carpi-Correggio*“Convivium. Fasto e stile a tavola tra XVI e XIX secolo”*

(Modena: Artioli Editore, 2007)

Delegazione di Torino*“Donne e Cucina in tempo di guerra. Dal '39 al '45:**il conflitto raccontato attraverso le ricette della fame”*

di Bruna Bertolo (Sant'Ambrogio di Torino: Susalibri, 2017)





PIEMONTE

BIELLA

DEGUSTANDO ROSSINI

La Delegazione, sempre attenta agli aspetti culturali, non poteva dimenticare il centocinquantesimo anniversario della morte di Gioacchino Rossini. Pertanto si è ritrovata nell'intimo ristorante "Tre Camini" di Adam Sokal, dedicando un convivio al musicista e curandone sia l'aspetto gastronomico sia musicale. Il bel tempo ha favorito l'aperitivo nel dehors, dove Adam ha potuto dar prova della sua abilità culinaria offrendo stuzzicanti fritti di pescato e di acciughe, polpette vegetariane, cannoli con crema di formaggio e focaccia alla cipolla. A tavola, la Delegata Marialuisa Bertotto ha accolto i numerosi commensali illustrando brevemente la vita di Rossini e la composizione del menu, che nasce principalmente dall'utilizzo di quegli ingredienti amati dal compositore pesarese e che si faceva inviare dall'Italia durante il suo soggiorno a Parigi. L'antipasto ricordava vagamente i *tourneados* per la presentazione a torre della sogliola e la scaloppa di *foie gras*, abbinamento che potrebbe essere giudicato un po' azzardato, ma dal risultato indovinato e interessante. Il primo piatto, i raviolini, era un tributo alla passione per la pasta ripiena, per i salumi, in particolare la mortadella, e per il gorgonzola. Deliziosi! Il secondo piatto era la tacchinella farcita, in onore al tacchino ripieno di tartufi, tanto magnificato in ogni biografia sul Maestro. La carne risultava morbida e ricca nella sua farcitura. Per finire, il dolce con le mele dedicato all'opera "Guglielmo Tell": un'ottima torta di mele, ma non un *crumble* come avrebbe dovuto essere, per



la crosta poco croccante. I vini proposti dallo chef e abbinati a ogni piatto sono stati molto graditi; alcune critiche, invece, per il Riesling delle Langhe, non

apprezzato da tutti per il sapore troppo ossidato. La parte culturale della serata è stata introdotta dall'ospite Fulvio Morezzi, amante della musica classica, e

artefice del sottofondo musicale di accompagnamento alla cena. Morezzi ha intrattenuto i commensali su Rossini, spiegando l'esecuzione delle *ouverture*, in particolare quella del "Guglielmo Tell". È stato un incontro ben riuscito, un *mariage* tra cibo e musica di alto livello, con un buon rapporto qualità-prezzo, che ha sopperito all'organizzazione del servizio di sala un po' difettosa. Come segno di ringraziamento, la Delegata ha consegnato il piatto 2018 allo chef Adam per l'ospitalità, la disponibilità e l'ottima interpretazione del tema del convivio. (Marialuisa Bertotto)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 33

VITA DELL'ACCADEMIA 43

Valle d'Aosta, Piemonte 43

Liguria, Lombardia 44

Trentino - Alto Adige, Veneto 47

Friuli - Venezia Giulia 48

Emilia Romagna 49

Toscana 51

Marche, Umbria 54

Lazio 55

Abruzzo 56

Molise 58

Campania, Puglia, Basilicata 59

Calabria, Sicilia 60

Sardegna 61

Europa 62

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

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

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

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

FESTEGGIAMENTI PER IL DECENNALE

Il tempo che scorre dinamicamente ricorda che sono ormai dieci anni che è stata costituita la Delegazione. La riunione conviviale organizzata al "Pernambucco", locale che ha visto nascere e crescere questo bel gruppo di appassionati Accademici, ha permesso di apprezzare la buona cucina, che da molti anni delizia i gastronomi e gli appassionati della Liguria. La serata, introdotta dal Delegato Roberto Pirino, si è sviluppata ricordando il Delegato fondatore Silvio Torre, e la Vice Delegata Marisa Siffredi, recentemente scomparsi. Il Presidente Paolo Petroni, il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati e il Coordinatore per la Liguria Paolo Lingua hanno inviato messaggi di auguri e di felicitazioni. La serata ha anche permesso di ascoltare l'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni, che



ha presentato il suo ultimo libro: *Grand'Italia*, con ritratti e pensieri sul nostro Paese e sul suo percorso verso il futuro. A tavola, la consueta cucina di mare, che ha destato buona impressione fra i commensali, tra i quali, graditi ospiti, il Sindaco di Albenga avvocato Cangiano, e il Delegato della Riviera dei Fiori, Giuseppe Ghiglione, i quali hanno avuto parole di elogio per l'autorevolezza che la Delegazione esprime nel proporre la cultura della cucina del territorio di competenza. Ovviamente arriverci alle prossime riunioni conviviali, che saranno il proseguimento dei festeggiamenti del decennale.

(Roberto Pirino)

LOMBARDIA

BERGAMO

L'ESTATE CHIAMA IL MARE

Per la riunione conviviale estiva della Delegazione, è stato scelto il "Ponte di Briolo", un famoso ristorante di Valbrembo, specializzato nella cucina del pesce, e che ha un bellissimo giardino. C'erano oltre quaranta ospiti, ma soprattutto un relatore d'eccezione, l'avvocato Diego Maggio, di Marsala, che ha omaggiato tutti gli Accademici di un suo prezioso libro dal titolo accattivante: *Conosci tu il paese dove...* Questo racconto di "amore e fantasia" è stato co-redatto con un vero e proprio artista dell'obiettivo, Paolo Codoluppi, reggiano doc, ed è dedicato all'isola di Pantelleria. Testo poetico, anche se senza rime, e foto davvero affascinanti.

Maggio si è diffuso sulle specialità gastronomiche pantesche, tutte di terra e, da grande oratore quale è, con una profonda conoscenza della cucina siciliana

in genere (sarebbe davvero un perfetto Accademico), ha affascinato i commensali, spingendo il Delegato a organizzare, in aprile del prossimo anno, una visita di alcuni giorni nella sua terra e a Pantelleria.

Sono state apprezzate moltissimo anche le proiezioni di Paolo, che ha offerto in visione una *performance* gastronomica del noto chef siciliano Peppe Giuffrè completando così l'atmosfera e la voglia di mare.

Il Delegato ha presentato agli Accademici un candidato nuovo socio, Arnaldo Carioni, uno dei maggiori intenditori di salumi d'Europa, che, per decenni, per conto di una famosa azienda, ha scelto le migliori produzioni d'Italia, soprattutto di prosciutti, commercializzati anche all'estero, diffondendo la buona cucina italiana che oggi è un traino per il turismo.

Simpatica presenza quella di Doda Fontana, Delegata di Monza e Brianza, esperta d'arte, e molto apprezzati i simpatici auguri del Presidente Onorario, Giovanni Ballarini, dotti e spiritosi come al solito, sull'*"Accademicus lupissimus"*.

Bravissimo lo chef Augusto Asolari che ha presentato origi-

nali stuzzichini come aperitivo e mazzancolle freschissime con una stuzzicante vinaigrette. Tutto il menu ha ottenuto gli applausi di questa riunione conviviale con il sapore di mare, offerta dalla Delegazione.

(Lucio Piombi)

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO, MANTOVA

NELL'ELEGANTE CASTELLO SEICENTESCO

Straordinaria serata organizzata dalla Delegazione di Merano, in una cornice composta da grande cucina, cultura, arte e civiltà della tavola. La "Locanda alle Grazie" di Curtatone, ristorante premiato e inserito, tra le altre, nella nostra guida *Le Buone Tavole della Tradizione*, ha accettato la sfida e ha trasferito da Curtatone a Merano l'alta gastronomia, la tradizione gastronomica della campagna mantovana e il celebre senso dell'accoglienza mantovana, caratteristiche non semplici se si è in visita nell'austero Alto Adige. Dopo una divertente introduzione del Delegato, si parte con un

antipasto di salumi mantovani, formaggi e pane tradizionale, di fronte a un monumentale caminetto. Si prosegue poi all'interno, in una vera Stube del Castello Stifterhof, elegante maniero del 1600, interamente foderata di legno e con molti piatti appesi alle pareti, e fanno la loro comparsa i tortelli di zucca e la presentazione del castello, con la descrizione degli ambienti nobiliari. I tortelli di zucca sono un piatto che, a distanza di molti giorni, i commensali ricordano ancora come memorabile. Segue, con il Lambrusco "della Mimma", il riso alla pilota con puntè e una dotta dissertazione collettiva sulla differenza che passa fra il riso e il risotto. Il Consultore Aldo Clementi, in forma splendida, regala perle di cultura vitivinicola con la sua consueta verve. Arriva quindi un doppio momento, molto atteso: l'insalata di cappone alla Gonzaga, piatto carico di storia, e un'interessante relazione del Delegato di Mantova, Omero Araldi, il quale sviluppa una dotta conferenza sulla cucina mantovana ai tempi dei Gonzaga e sulla odierna cucina di città. Un saggio da lasciare tutti a bocca aperta. Ecco che supera-





ta la gioia, la bocca si richiude per un trionfo di calorie: torta sbrisolona con zabaione e millefoglie, particolarmente gradita perché accompagnata da una lieta novella familiare. Chiudono la serata i vini dolci e quella Grappa di Capovilla ottenuta dalla distillazione delle vinacce del Lambrusco “della Mimma”, una vera rarità offerta dalla signora Daniela. Uno scambio di libri suggella l'amicizia tra Merano e Mantova, per la gioia dei numerosi Accademici e ospiti, e soprattutto dei due Delegati Ragazzi e Araldi.
(Raoul Ragazzi)

VENETO

ALTO VICENTINO

CENA IN VILLA FRA I VINI DELL'ALTO VICENTINO

La Delegazione, in occasione del solstizio d'estate, ha organizzato una serata dedicata alla cucina dell'Alto Vicentino che incontra i vini della Pedemontana vicentina. Il Simposiarca, Pierangelo Bertoldo, ha scelto per l'occasione Villa Bassi, una residenza del 1500, sita nel Comune di Zugliano.

Gli aperitivi a buffet sono stati serviti nel giardino, mentre la

cena, incentrata sui vini del territorio, si è svolta in un loggione posto al piano nobile dell'edificio con vista sulla pianura vicentina. La dottoressa Franca Miotti, enologa, che coadiuva il padre Firmino nella gestione della cantina in quel di Breganze, ha parlato del Pedevendo, un antico e rarissimo vitigno (pedevenda) che viene ricordato anche nel volumetto edito dalla Stamperia Pezzana di Venezia, nel 1754, dal titolo *Il Roccolo Ditirambo* di Aureliano Acanti, Accademico Olimpico Vicentino.

A pagina 31 del volumetto si legge: “Egli è un ber di paradiso; quello raro Pedevenda è stupendo; è un incanto”. Caratteristica del vino degustato è che viene servito con il “fondo”. Si tratta di un vino da tutti i giorni, estivo, che, quando si stappa la bottiglia, fa sentire di buon umore. Si è poi passati a un altro vino proposto per la serata, una cuvée rosé “Fondo 53”, con affinamento *sur lie*, bollicine finissime e torbido alla vista, con un leggero deposito di lieviti nella bottiglia, la quale non è stata stappata dopo la rifermentazione: il vino così risulta secco, privo di solfiti aggiunti, moderno e antico al tempo stesso. Abbinato al primo piatto, il bianco “Le Colombari”, il cui nome è legato alla storia di Breganze, città ricca di torri colombari dove dimorano ancora oggi i piccoli piccioni chiamati torresani e proposti allo spiedo (prelibato piatto tipico) nei ristoranti della zona. Si tratta di un vino prodotto da uve selezionate di varietà Riesling e Tai dal colore paglierino con riflessi verdi, dal profumo di frutta tropicale. Ampio in bocca, secco, elegante, armonico e di buona struttura. Con il secondo si è passati a un Breganze rosso Doc, a base di Merlot, i cui grappoli vengono posti ad asciugare in cassette, 15



giorni prima di essere diraspati. Si tratta di un rosso importante dal colore rubino intenso, con aromi di piccola frutta rossa e vaniglia. Per finire la serata, è stato servito il celeberrimo Torcolato di Breganze, che risulta essere stato citato sempre nel volumetto di Aureliano Acanti, col nome di “Vino Pasquale”. Il territorio vicentino è da sempre devoto alla viticoltura e i suoi abitanti sono vocati ad apprezzare il vino, come sottolinea un antico proverbio veneto per cui “A chi non ghe piase el vin, Dio ghe toga l'acqua” (a chi non piace il vino, Dio gli toglia l'acqua). A fine serata, prima del tocco di campana da parte del Delegato, i titolari del ristorante sono stati salutati dagli Accademici ricevendo oltre al menu e alla vetrofania, la brochure istituzionale e una pubblicazione dell'Accademia. (Pierangelo Bertoldo, Renzo Rizzi)

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

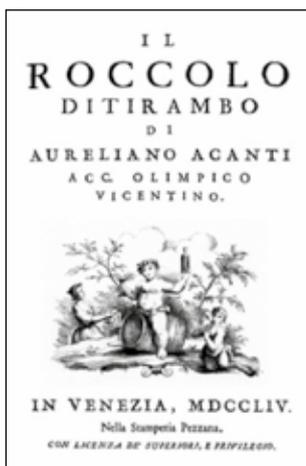
SAPIENTE GIOCO DI CONTRASTI E CONSISTENZE

Felice ritorno e ottima cena quella della riunione conviviale del solstizio d'estate. Il Delegato Pietro Fracanzani, con l'ausilio del Consulatore Piero Massagrande,

ha scelto il ristorante “Aldo Moro”, all'interno delle mura trecentesche della splendida città di Montagnana. Il locale, annesso allo storico omonimo albergo, è affidato di recente alle mani sapienti di Silvia Moro, giovane cuoca che ha studiato all'Università degli chef Alma. Tutta la famiglia Moro è complice dei successi, Sergio, Marisa, Aldo, Elisa.

A Silvia è stata lasciata piena libertà di scelta nel menu, rivisitando i sapori della tradizione con un sapiente gioco di contrasti e consistenze fino a sublimarle, come nel risotto al fior di barbabietola con i gamberi rossi di Mazara del Vallo e fiori eduli, e nel raviolo inverso, insegnamento del grande Marchesi. Il primo piatto è stato preceduto dall'insalata di gallina padovana in saor e da un baccalà mantecato con polenta croccante. Per il secondo, Silvia ha preparato una coscia d'oca, il volatile che trionfa nella corte padovana, cotta a bassa temperatura, prolungata per molte ore, con il risultato di un prodotto morbidissimo. Mousse al limone con liquirizia e gelato al pompelmo hanno rinfrescato il gusto e il palato.

La scelta dei vini è risultata particolarmente indovinata: Soave, Cabernet e Prosecco Montesel. Si potrebbe obiettare che vi sia stato un grande assente: il pro-





sciutto crudo dolce veneto che ha a Montagnana la sua culla. È stata una scelta meditata dopo due settimane di “Festa del Prosciutto” svoltesi poco tempo prima. Era presente il Presidente del Consorzio Prosciutto Veneto Dop Vittorio Fontana.

Al levar delle mense, scroscianti applausi hanno accolto le brigate di cucina e di sala. Il Delegato Pietro Fracanzani ha consegnato a Silvia Moro la vetrofania dell'Accademia, avendo accanto a sé la Sindaca di Montagnana, Loredana Borghesan, che nonostante il jet lag per il recente viaggio in Cina dove ha promosso i prodotti della terra padovana e le bellezze delle città murate, *in primis* Montagnana, ha voluto essere presente alla riunione conviviale. È stato inoltre consegnato il premio Villani a Vittorio Daniolo, attribuito all'omonimo prosciuttificio. (Pivieffe)

CORTINA D'AMPEZZO

DISCORDANTI ARMONIE

La riunione conviviale “del dio Quetzalcoatl” si è svolta al ristorante “Al Camin” di Cortina, con un menu costruito interamente, dall'antipasto al dolce, intorno al cacao.

Un titolo particolare per la serata, “Ossimori d'autore. Discordanti armonie”.

Nel menu, le indicazioni di provenienza e amarezza del tipo di cacao scelto per ogni piatto e gli abbinamenti con i vini. Il cuoco Fabio Pompanin ha costruito un percorso nel mondo degli ossimori, un tema difficile, che già nell'etimologia presenta il suo significato: *oxýs*, “acuto” e *morós*, “stolto, folle”. Elementi contrastanti, dunque, che associano sfere semantiche diverse per colmare un vuoto



di senso e restituire, attraverso l'armonizzazione degli opposti, un significato più pieno e profondo. Dopo una prima cena al ristorante “Tivoli”, dedicata alla sinestesia, questa è la seconda figura retorica declinata in cucina dalla Simposiarca Marzia Del Favero. L'idea nasce dal desiderio di accostare l'arte culinaria alle arti propriamente intese, utilizzando un unico elemento/alimento tanto versatile da essere declinato dall'antipasto al dolce. La scelta è caduta sul cacao, che è esso stesso un ossimoro: amaro nella sua natura, è elevato a simbolo di dolce qual è l'immagine che nella mente richiama la cioccolata.

Grazie al lavoro di ricerca di Fabio Pompanin, è stato proposto un percorso tra gli equilibri del gusto e dei gusti, un'opera di studio delle proporzioni. Nel menu anche qualche esempio di ossimoro: la poesia perché, superando il senso letterale, è ciò che permette di esprimere qualcosa che trascende la comprensione semantica aprendo le porte al simbolico, che non è esprimibile solamente attraverso le parole.

Il menu ha richiesto un'attenzione speciale per i sapori, i bilanciamenti, i frammenti il cui compito era di restituire l'insieme, in un funambolico viaggio

tra i contrasti e le armonie, tra i sapori che si esaltano mescolandosi in maniera inaspettata. (Monica Sardonini Hirschstein)

PADOVA

SOTTO IL SEGNO DEI TEMPLARI E DELLE STELLE DI GIOTTO

La Delegazione, guidata da Edmondo Matter, si è riunita presso il ristorante “Antico Brolo” di Padova, con un tema culturale, originale e suggestivo, caro alla relatrice ospite della serata, dottoressa Maria Beatrice Autizi. La scrittrice, saggista e critica d'arte, è stata invitata dai Simposiarchi Giampaolo Guarnieri e Riccardo Manconi a presentare i risultati dei suoi ultimi studi sul mirabile ciclo pittorico giottesco degli Scrovegni. A fronte dell'obiettivo difficoltà di proporre un “menu templare”, parallelo alla

conferenza, sia per la stagionalità e tipologia dei prodotti sia per l'incertezza delle ricette, la relatrice non ha però mancato di descrivere le caratteristiche dei cibi utilizzati in quel remoto periodo che vide nascere l'Ordine dei Cavalieri Templari. Creato nel 1119, con sede nei pressi del Tempio di Gerusalemme, allo scopo di proteggere i pellegrini che si recavano in Terrasanta, *l'Ordo Templaris*, riconosciuto dalla Chiesa come Ordine Cavalleresco nel 1128, dipendente direttamente dal Papa e composto da monaci con una regola ispirata da San Bernardo di Chiaravalle, prosperò come una vera potenza economica e militare. Il suo scioglimento fu decretato da Papa Clemente V, nel 1312. Padova, già pochi decenni dopo la fondazione dell'Ordine, costituì una base importante per i Templari in addestramento prima della partenza da Venezia per la Terrasanta. Parte integrale di tale addestramento quotidiano era la dieta del cavaliere Templare - ricca di carne per mantenere la massa e la forza muscolare necessari al combattimento -, dieta che, in tempo quaresimale, prevedeva pesce insipido. La base operativa dei Templari in Padova viene comunemente individuata presso la chiesa, ora scomparsa, di Santa Maria in Conio, destinataria di lasciti testamentari, prestiti e finanziamenti ai quali non risultò estraneo Enrico Scrovegni, figlio di Rainaldo. Celebre





fondatore di una banca parentale, esponente di una delle più importanti famiglie nobili della Padova guelfa, committente “*in remedium suae animae*” della costruzione dell’omonima Cappella, inaugurata nel 1305, sotto l’abbagliante luce degli affreschi commissionati a Giotto, Enrico Scrovegni entra così prepotentemente nella storia dell’arte. Nel corso della conversazione, la relatrice non ha mancato di far riferimento ad alcuni menu di casa Scrovegni. Anche gli affreschi del mugellano Giotto non sono da meno nell’illustrare alcune piante, di tradizione tipicamente toscana, usate, all’epoca, in cucina (la borragine e la diffusa erba stella) e la raffigurazione di numerose piante aromatiche (alloro, aneto e finocchietto selvatico). (Riccardo Manconi)

TREVISO,
TREVISO-ALTA MARCA

I MAESTRI DELLO SPIEDO

Le due Delegazioni trevigiane si sono ritrovate, all’insegna del buon vino e del mangiare tipico della pedemontana, per festeggiare il solstizio d’estate. L’incontro è iniziato nella *show room* della Cantina Astoria, dove è esposta tutta la produzione dei vini, con bottiglie dalla forma esclusiva e realizzate con vetro di Murano. L’Accademico Giorgio Polegato ha sintetizzato l’attività dell’azienda, imperniata quasi esclusivamente sul Prosecco Docg. Gli Accademici hanno poi visitato l’area di produzione, guidati dall’enologo Roberto Sandrin, il quale ha spiegato come il processo di vinificazione si realizzi senza l’intervento manuale dell’uomo e che il vino Prosecco, dopo una prima fermentazione, viene conservato in grossi silos di acciaio a una

temperatura che impedisce di continuare il processo. La fermentazione è riattivata quando lo richiede il mercato. Ci si è quindi spostati nella tenuta, immersa nei vigneti di uva Prosecco e Marzemino, per l’aperitivo e il pranzo. Nel locale predisposto per la conservazione dei vini in barrique, alla presenza di molti Accademici e della Consultrice di Barcellona Vanessa Forlanelli, sono stati offerti assaggi rustici, una battuta di carne cruda di vitello su pane biscottato, condita con olio extravergine e presentata dal maestro macellaio Bruno Bassetto, e baccalà mantecato su letto di polenta. Il menu a tavola, predisposto dal Simposiarca Giorgio Polegato, si è basato su due piatti *cult* della cucina del territorio: *radici e fasoi*, conditi con il lardo, e lo spiedo d’Alta Marca. Il primo, nonostante non sia stato utilizzato il radicchio di campo perché invernale, è stato molto apprezzato: ben amalgamato con una crema di fagioli, dal sapore perfetto, arricchita con “i ciccioli” del lardo. Merito, questo, della Confraternita “Radici e fasoi” chiamata per l’occasione. Prima di gustare le carni dello spiedo, è intervenuto il professor Danilo Gasparini, membro del CSFM, con un’avvincente storia sulla carne arrostita: un modo semplice di cucinare, che oggi è diventato un’arte, tanto che esistono i maestri dello spiedo chiamati, su richiesta, in tutta l’area pedemontana trevigiana. Lo spiedo servito ha avuto bisogno di una cottura di oltre 6 ore sotto gli occhi vigili del maestro Carlo Merotto al quale i commensali hanno decretato un lungo applauso. In osservanza al tema dell’anno sulle torte dolci e salate, sono stati serviti due dolci: una coreografica torta di frutta, offerta dalla Delegazione di Treviso, e la torta “zonclada”, di



richiamo medievale, offerta da Treviso-Alta Marca. Ringraziamenti a tutti gli artefici del convivio. (Nazzareno Acquistucci)

TREVISO-ALTA MARCA

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Nella splendida cornice di Villa Pera di Godega Sant’Urbano, attualmente utilizzata dal ristorante “Primavera” per eventi conviviali di rilievo, la famiglia Zava ha voluto festeggiare i 50 anni di attività di ristorazione con la partecipazione di tanti amici e fedeli clienti che nel corso degli anni hanno frequentato il locale. Tutti gli invitati hanno trovato posto nei locali della villa per un pranzo all’insegna del pesce, che è diventata la loro specialità con il pescato giornaliero dell’alto Adriatico. Il *patron* Gianpiero ha ripercorso dal 1968 la storia del locale, partendo da una piccola trattoria per i camionisti di passaggio sulla Statale Pontebbana che si è poi ingrandita, negli anni, fino a diventare hotel ristorante. Il figlio Gianluca ne ha raccolto il testimone diventando oggi il vero responsabile dell’attività, aiutato dalla numerosa famiglia, presente, per la circostanza di questo importante tra-

guardo, insieme al personale al completo. La semplice trattoria è diventata un locale di ottimo livello che propone piatti di pesce riscuotendo in tutta la zona ampi consensi.

La Delegazione, presente all’evento con una rappresentanza di Accademici, ha colto l’occasione per consegnare il Diploma di Buona Cucina per l’anno 2018. È stata un’ottima opportunità far conoscere a una platea molto vasta la Delegazione dell’Accademia che, tra le molteplici attività culturali, svolge anche quella di visitare i locali di ristorazione e di premiare quelli che rispondono ai requisiti previsti, nel rispetto della tradizione e della qualità. Naturalmente, il pranzo che è stato servito ha confermato ampiamente la professionalità, il buon gusto e l’eccellente qualità sia del pescato sia dei vini a tavola. Il Diploma assegnato, perciò, ha rappresentato, per il personale del ristorante, un giusto riconoscimento nella ricorrenza dei 50 anni di attività e un forte stimolo per proseguire sulla strada intrapresa. Erano presenti all’evento anche un rappresentante della Regione Veneto e del Comune di Godega Sant’Urbano, che hanno consegnato al titolare targhe benemerite per la lunga e onorevole attività di servizio. (N.A.)



MARCHE

ASCOLI PICENO

LA DELEGAZIONE FESTEGGIA I 30 ANNI DI VITA

Nella suggestiva e splendida cornice dello storico "Caffè Meletti" di Ascoli Piceno, la Delegazione ha celebrato, con grande sobrietà, i 30 anni dalla sua fondazione, alla presenza, tra gli altri ospiti, del DCST Marche, Piergiorgio Angelini, del Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, del Delegato di Ancona, Pietro Aresta, oltre che dell'Accademico Leonardo Seghetti, profondo conoscitore della vasta scienza oligo-enogastronomica.

Il Delegato di Ascoli Piceno, Vittorio Ricci, dopo aver ricordato succintamente gli scopi dell'Accademia, ha invitato i past Delegati a rammentare le loro trascorse gestioni, a cominciare dal fondatore della Delegazione Sergio Sadotti, che ha offerto un prezioso *excursus* storico dei primi anni, seguito da Paolo Ulissi, che ha proposto un intervento di spessore durante il quale ha elargito preziosi consigli ai nuovi Accademici e, infine, da Andrea Gentili, che ha offerto

un'apprazziatissima serie di foto e immagini di eventi, personaggi, manifestazioni che hanno caratterizzato i 30 anni di vita della Delegazione, e che hanno evocato dolci e nostalgici ricordi.

La notissima e finissima chef ascolana, Maria Elena Cicchi, ha voluto rendere omaggio alla Delegazione con un suo squisito piatto tradizionale, il classico "fritto misto all'ascolana", che si è inserito tra quelli preparati magistralmente dallo chef del "Meletti", Roberto Di Sante.

La chef, come ha annunciato il Delegato Ricci, è stata insignita dell'importante premio "Giovanni Nuvoletti", dedicato ai professionisti italiani che hanno valorizzato e contribuito alla conoscenza della cucina tradizionale del territorio.

Con l'occasione, si è brevemente svolta la cerimonia, fondamentale per l'accrescimento e il progresso di ogni Delegazione, dell'immissione ufficiale di due nuove Accademiche: Michela Fortuna e Anna Monini.

A conclusione della giornata celebrativa, è stato consegnato, in ricordo dell'anniversario, un piatto commemorativo di ceramica artistica di Castelli. (Vittorio Ricci).



LAZIO

ROMA

RICORDATO PINO FERRARINI

La Delegazione ha voluto ricordare l'Accademico Pino Ferrarini, recentemente scomparso, organizzando un incontro, al quale hanno partecipato numerosi Accademici, presso un ristorante che gli fu caro: "Casa Mia". Pino Ferrarini, Accademico di lunga data, Vice Delegato di Roma, ha dato molto all'Accademia. Promotore e organizzatore di varie iniziative, mostre, convegni, incontri con altre Delegazioni, ha svolto un'intensa attività di valorizzazione della nostra gastronomia, come segretario generale dell'associazione dei ristoranti italiani all'estero "Ciao Italia". Nella vita, è stato un importante dirigente RAI e ha svolto con passione attività politica. Gli Accademici romani hanno voluto ricordarlo soprattutto per la sua carica umana di sincera amicizia. Prima della riunione conviviale, con piatti che erano particolarmente graditi a Pino, organizzata dall'Accademica Consultrice Cinzia Sebastiani Zoli, il Delegato Gabriele Gasparro ha salutato con un pensiero affettuoso l'amico e grande Accademico, rivolgendosi alla figlia Isabella, intervenuta per la circostanza. Si è voluto dare all'incontro un tono scervo da tristezza, per la stessa cordialità gioiosa che aveva per tutti Pino Ferrarini. (G.G.)

ROMA CASTELLI

LA ZUPPA SPINATA

Gli Accademici della Delegazione si sono dati appuntamento nella struttura di Benito Morelli, immersa nel bosco del monte

Artemisio sopra Velletri, un ristorante che è una sorta di istituzione ai Castelli, dove si privilegia la cultura del cibo, per un pranzo particolare molto richiesto da chi conosce bene le indiscusse capacità di Benito. Sotto le travature in legno del rustico locale, al brindisi di benvenuto, arricchito da *vol-au-vent* e frittini vegetali, molto apprezzati per varietà e bontà, serviti a buffet, ha fatto seguito il piatto unico: la zuppa di pesce, un piatto che non è mancato mai da Benito, composto da molte tipologie di pesce con l'aggiunta di dadini di pane fritto nell'olio. Un trionfo di profumi e sapori che ha riscosso il plauso dei convenuti, tenendo presente, anche, che il pesce utilizzato era "spinato". Il dolce alle fragoline di bosco ha concluso l'incontro. È stato servito il vino rosato Igt del produttore Vespa, annata 2016, da uve Negroamaro e Aleatico, dal nome Flaro, iniziali delle teniste pugliesi Flavia Pennetta e Rosetta Vinci. (Paolo Ermolli)

ROMA EUR, ROMA AURELIA

LA CUCINA ROMANA INCONTRA QUELLA SARDA

Riunione conviviale d'inizio estate celebrata congiuntamente e con successo, in buona parte inatteso, tra le due Delegazioni e tradottasi in una graditissima sorpresa per tutti i convenuti. Il merito va ascritto alla Simposiarca Ingrid Vanore Speer, Accademica di Roma Aurelia, la quale ha saputo cogliere l'occasione per riscoprire e proporre un ristorante, "Da Luigi all'Orto", a gestione familiare, ove la cucina romana viene abitualmente coniugata con quella sarda, o, ancor meglio, con quella dell'isola di Sant'Antioco, terra natale dell'attuale dinamicissi-



mo *patron* Luigi Dessì. In questa piccola isola del Sulcis Iglesiente, le tradizioni millenarie della cucina tipica della Sardegna si incrociano con quelle della cucina di Carloforte, fortemente influenzata, a sua volta, da quella genovese, fin dal tempo delle Crociate. La sorpresa è stata motivata dal fatto che, il ristorante, un tempo trattoria fuori porta, è lì dagli inizi del Novecento, nel corso dei decenni, ha vissuto, con l'alternarsi delle precedenti gestioni, un certo decadimento legato anche allo sviluppo urbanistico, piuttosto intensivo e anonimo, del quartiere che oggi l'ingloba.

Luigi ha saputo invertire la tendenza negativa risolvendone lentamente le sorti, pur mantenendo inalterati i connotati di semplicità e genuinità che lo avevano caratterizzato in origine. Il menu del pranzo non poteva che essere incentrato sul pesce, freschissimo e di ottima qualità, proveniente in massima parte dal tratto di mare che separa l'isola di Sant'Antioco da quella di Carloforte, conosciuto in tutto il mondo per la pesca di ricciole e del tonno di corsa (una pregiata varietà di tonno rosso) che viene esportato fino in Giappone. Appreziate tutte le pietanze: dall'antipasto di mare (notevoli le alicette marinate e il carpaccio di tonno di Carloforte) alla fregola alla pescatora, preparata secondo l'antica ricetta dell'isola, ai malloreddus con la ricciola (anch'essa pescata nel medesimo braccio di mare), per concludere con un pasticcio caldo di mele con gelato alla crema in omaggio alle tradizioni culinarie mitteleuropee familiari della Simposiarca. In conclusione, un delizioso Moscato di Sant'Antioco e i liquori tipici della Sardegna (mirto e abbardente filu 'e ferru). Interessante anche l'abbinamento dei vini, laddove a un classico



Vermentino di Sardegna Doc ha fatto da contrappunto un ottimo Carignano del Sulcis, prodotto, così come il Moscato, dai genitori di Luigi. Tra i convitati, il Delegato di Parma Giovanni Gioacchino Iapichino. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

DEFINITE LE PROSSIME ATTIVITÀ

Momenti vissuti con grande amicizia ma anche con commozione, nel giardino attrezzato del ristorante "Da Rita". In un'ampia area fanno bella mostra di sé attrezzature e suppellettili da cucina, da traino (giogo in legno per i buoi), da lavoro nei campi, ma anche manifatturieri (cardatura della lana). Un mondo rurale scomparso ma che taluni, anche fra gli Accademici, ricordano. Il menu proposto dalla Consulta e approvato dal Delegato Franco Santellocco Gargano è risultato ottimo stanti le materie prime elaborate dalla brigata di cucina: chitarrina di semolino al sugo a base di "pomodorini fatti in casa" con delicato profumo

di basilico; risotto al Barolo con foglie di cavolo rosso di prima raccolta; coniglio di produzione casareccia (biada, orzo, granturco) sfumato con rari aromi, con cicoria di campo, patate la giallona, insalata arlecchino. Il dolce della casa ha completato un menu che ha riscosso giusta e sentita approvazione. Simposiarca dell'evento l'Accademico Lorenzo Savina. A sorpresa, quale ospite d'onore, il Maestro Stefano Mammarella, fine flautista, compositore e concertista, che ha regalato piacevoli momenti musicali dissertando, poi, su autori del 1700 e 1800. Il Delegato di Atri Antonio Moscianese Santori, ospite della Delegazione, ha "colto" l'occasione per rievocare autori altrettanto famosi del "Ducato di Atri". Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha svolto la parte culturale sul tema "Nel quadro del rinnovato percorso triennale (2018-2021), riflessioni, spunti e contributi per prossime programmazioni". È stata definita l'attività del 2° semestre, tra cui una riunione conviviale con la Delegazione di Atri, che comprenderà la visita sia ai monumenti della città sia agli stabilimenti di lavorazione della liquirizia. L'Accademico di Atri Aurelio Menozzi ha dato

un'interessante anticipazione sulla "particolarità" della materia prima, la sua provenienza, le caratteristiche salienti e le tecniche di trasformazione.

Commenti sulle singole portate, dissertazioni ancora sul prosciugamento del lago Fucino e sulla furbizia del principe Torlonia nel delimitare le terre "emerse" con tante Madonnine di ghisa (certo che i religiosi e devoti contadini non avrebbero alterato i confini stessi) hanno caratterizzato il partecipato convivio.

È stata letta, inoltre, la comunicazione del Segretario Generale Roberto Ariani relativa alla conferma della Consulta. Molto gradita la partecipazione di Tina Sucapane, già Accademica. Con i complimenti allo chef e alla proprietà e con la consegna del guidoncino si è chiusa la serata. (Franco Santellocco Gargano)

ABRUZZO E MOLISE

SULMONA, ISERNIA

LETTERATURA, MUSICA E CIBO

Musica, letteratura e il loro rapporto con il cibo. "Il cibo tra le righe" è stato il titolo dell'evento organizzato dalle due Delegazioni nella sala conferenze della Comunità Montana Peligna di Sulmona. L'appuntamento ha voluto celebrare i 120 anni della nascita di Orio Vergani, e i 150 anni della morte di Gioacchino Rossini, grande musicista ma anche esigente gourmet. Un pomeriggio all'insegna dell'arte a 360 gradi perché, al di là della letteratura e della musica, anche il cibo è arte. I protagonisti hanno trasportato i partecipanti in un percorso affascinante attraverso la buona tavola, il buon caffè e la forza della poesia. Il dibattito è stato moderato dal giornalista Angelo De Nicola.



Dopo il saluto dei Delegati Gianni D'Amario (Sulmona) e Giovanna Maj (Isernia), è seguito l'intervento di Rosa Giammarco, dal titolo "Lode a Orio Vergani", e quello di Diana Cianchetta "A tavola con gli scrittori abruzzesi", senza dimenticare la figura di Rossini, grande cultore della gastronomia. Tra gli aneddoti biografici, infatti, si ricorda, per esempio, quanto scrisse ad alcuni amici mentre stava componendo lo *Stabat Mater*: "Sto cercando motivi musicali, ma non mi vengono in mente che pasticci, tartufi e cose simili". Un'altra frase emblematica: "Ho pianto tre volte nella mia vita: quando mi fischiarono la prima opera, quando sentii suonare Paganini e quando mi cadde in acqua, durante una gita in barca, un tacchino farcito ai tartufi". Il pomeriggio si è dipanato attraverso "Parola al cibo" a cura della regista Emilia Vitullo. Straordinaria l'interpretazione dei versi recitati dagli attori Salvatore Mincioni Guarini, Giovanni Gazzanni e Diana Cianchetta, che hanno raccontato il cibo e la cucina con le parole immortali di Eduardo De Filippo, Tomasi di Lampedusa, Goldoni e altri autori. Gli intermezzi musicali sono stati curati dai maestri Francesco Mammola (mandolino) e Lino Giusti (chitarra). Entusiasmo e applausi hanno caratterizzato la manifestazione, cui hanno partecipato non soltanto Accademici ma anche cittadini curiosi di conoscere le affinità tra cibo, musica e letteratura. Soddisfatto il Delegato D'Amario che ha sottolineato l'importanza di rafforzare il legame tra la Delegazione e la città. Al termine dell'incontro, si è svolta la riunione conviviale, nella "Taverna de li Caldora" a Pacentro, caratterizzata dalla qualità dei piatti e dei prodotti tipici. La manifestazione è stata



inclusa nel cartellone promosso da Dmc Terre d'amore in Abruzzo, in occasione dell'Abruzzo Open Day, dal titolo "La musica e il cibo popolare nelle Terre dei peligni". (Chiara Buccini)

CAMPANIA

NAPOLI

RIVISITANDO LA TRADIZIONE

Il noto giornalista enogastronomico Paolo Marchi, fondatore di "Identità Golose", ha affidato a "70 top chef" l'incarico di selezionare le più promettenti nuove aperture e gestioni di ristoranti da gennaio 2017 a marzo 2018. Purtroppo, come ha evidenziato il Delegato Vittorio Alongi, è stato indicato un solo ristorante nel territorio della Delegazione: "Caracol" di Bacoli. Si è, pertanto, ritenuto doveroso andare a provarlo. La scelta è risultata indovinatissima. Il piccolo ristorante gourmet che, pur così isolato, ha scalato in due anni la vetta del buon gusto, affermandosi

come locale di qualità, guidato, con perizia e competenza, dallo chef Angelo Carannante, è ubicato a circa 20 km da Napoli, nella zona più suggestiva dei Campi Flegrei. Gli Accademici si sono trovati, su una terrazza di straordinaria suggestione, ad ammirare il panorama del golfo di Napoli affacciato su Procida e Ischia. All'interno, la sala è occupata da un'ampia cucina a vista. Il Delegato Alongi, dopo aver salutato i commensali, ha dato la parola al Vice Delegato Nando de Sanctis che ha relazionato sull'assemblea Nazionale di Verona, dove un'Accademia in buona salute ha eletto la nuova Consulta e confermato alla presidenza Paolo Petroni. La cena inizia con l'antipasto "caponata a modo mio", originale rivisitazione del grande piatto siciliano: biscotto di farina di freselle sul fondo, pomodorini datterini gialli e rossi con caviale di Prunier, melanzane sott'olio, capperi in fiore, basilico e origano fresco. Per primo, "cavatelli acqua e farina in zuppa di pesce": gnocchetti acqua, farina e latte, cotti in zuppa di

pesce con uovo e parmigiano, assemblati con pesce (triglia e sarago), cozze, vongole, gamberi, e julienne di calamari. Il tutto cucinato lentamente e tirato con il brodetto. Anche il secondo piatto si è rivelato una piacevole sorpresa: dentice scottato fino a togliere il 50% dell'umidità, poi ripassato al forno per 3 minuti e condito con maionese alla brace. Quest'ultima si prepara mettendo i carboni in una pentola, fino a farli diventare ardenti, poi si spengono nell'olio, con il quale, dopo averlo filtrato, si realizza la maionese. Nel complesso, un piatto giudicato straordinariamente delicato, profumato e saporito. Per concludere, il dessert "sfumature di limone": crumble di limone con crema di limone, sorbetto di limone, spuma di limoncello e polvere di limone nonché alcuni pezzi di piccola pasticceria. Il tutto molto gradevole.

I vini sono stati scelti con cura e perizia dal sommelier Ciro Sannino. (Nando de Sanctis)

NAPOLI-CAPRI

UNA NOBILDONNA FUORI DAL COMUNE

Cosa può aver ridestato l'attenzione della Delegazione per Rosina Fici dei duchi di Amalfi, principessa Pignatelli, dama di corte della Regina Elena e animatrice della vita mondana e intellettuale di Napoli dagli ultimi anni del 1800 fino al secondo dopoguerra? La gastronomia, naturalmente.

Quando la principessa decise di donare allo Stato la sua splendida residenza alla Riviera di Chiaia, lo fece includendo arredi, suppellettili, libri, tra i quali oltre una ventina di quaderni autografi in cui annotava ogni dettaglio della sua vita quotidiana.



na. Tali note, anche se involontariamente, ricompongono pezzi di vita pubblica e privata della città. In uno stipo erano conservati 23 quaderni con i menu annotati a mano dalla principessa in persona, nobildonna fuori dal comune, per vivacità intellettuale e piglio manageriale, sagace amministratrice di ben ventisette feudi sparsi per il Mezzogiorno. Meticolosamente vengono riportati quasi quarant'anni di colazione, pranzi e ricevimenti, dal 15 febbraio 1914 al 6 gennaio 1952. Nessun giorno manca, neanche quello della morte del principe Diego, suo marito. Menu quotidiani, che finiscono per comporre una storia della cucina aristocratica, con annotazioni a margine di feste ed eventi. Menu redatti in francese, fino al 1932; oltre che per la lingua, è spiccata la predilezione per la cucina d'Oltralpe, allora ritenuta la più raffinata ed elegante, pur non mancando incursioni in quella napoletana e siciliana, sua terra natia. Ne è scaturito un libro, *Rosina Pignatelli, Vita di una principessa*, frutto del lavoro e della acribia di Maria Cristina Liguori, funzionario della Sovrintendenza e attenta studiosa del fondo librario della villa. La sempre vigile attenzione dell'Accademica Santa Di Salvo ne ha subito

individuato l'importanza e ha invitato l'autrice a svolgere una conferenza per la Delegazione, organizzando una splendida serata al ristorante panoramico dell'Hotel Parker. Dopo l'avvincente racconto di Maria Cristina Liguori, che ha riassunto gli aspetti salienti del suo lavoro, e il divertente, ironico e assai colto commento del professor Michele Rak, l'interesse desto negli ascoltatori ha dato vita a un gradevolissimo prosieguito nella comoda e accogliente sala da pranzo. La conversazione ha continuato a brillare tra i tavoli, grazie alla perfetta acustica dei locali recentemente ristrutturati. Servizio inappuntabile e all'altezza della situazione la cena, in tono con la serata, ossia oscillante tra l'eleganza della cucina francese e la più schietta e genuina squisitezza delle cucine meridionali. (Claudio Novelli)

PUGLIA

ALTAMURA

A TAVOLA CON ROSSINI

La Delegazione si è riunita presso "I Luoghi di Pitti" per una serata dedicata al grande artista pesarese, grandissimo gourmet e gourmand.

Alla presenza di numerosi ospiti, tra cui un folto gruppo della Delegazione materana con la Delegata Marilena Tralli, l'Accademico Salvatore Nardulli, raffinato musicologo, ha condotto con maestria, dovizia di particolari, nozioni storiche e intriganti aneddoti, un'interessante disquisizione sulla passione di Rossini per la cucina. "Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma d'una bottiglia di

Champagne. Chi la lascia sfuggire senza averne goduto è un pazzo". Gioacchino Rossini, di cui quest'anno ricorre il 150° anno dalla morte, aveva fatto di queste considerazioni il suo motto e la sua filosofia di vita. Grandissimo esperto in enogastronomia e insaziabile goloso, amava degustare maccheroni, tartufi, *foies gras*, formaggi e insaccati vari, cui riservava adeguati abbinamenti con eccellenti vini: insomma, una meravigliosa sinfonia di squisite portate, un'armonia di sapori, una sublime musica, anche in cucina! Durante il suo soggiorno parigino, egli aveva conosciuto molti intellettuali esperti in gastronomia, tra cui Brillat-Savarin, Balthazar Grimod de la Reyniere, Alexandre Dumas padre. In casa Rothschild ci fu l'incontro con il grandissimo cuoco Antonin Carême, che diventò suo grande amico ed esperto consigliere. Quando Rossini andava al ristorante, trovava sempre grande accoglienza e disponibilità, rispettava il personale e omaggiava lo chef e, forse, è proprio grazie a questa considerazione per gli esecutori dell'arte culinaria che gli sono state dedicate molte ricette: insomma, non solo uno dei più importanti musicisti italiani, ma anche una personalità eclettica, simpatica, originale!

Prima di passare alla cena, la Delegata ha ufficialmente presentato tre nuovi soci: Maria Latorre Dicecca, Piero Depascale, Pasquale Lorusso, dando loro il benvenuto nella famiglia accademica altamurana e consegnando gli attestati.

La sapiente interpretazione del menu rossiniano, a base di carciofi alla Mafalda; maccheroni al tartufo e *foies gras*; *tournedos* alla Rossini e, per finire, una strepitosa torta "Guglielmo Tell", è stata particolarmente apprezzata da tutti i convenuti,



che si sono complimentati per la splendida organizzazione di un evento ben riuscito, interessante e coinvolgente.

(Immacolata Portoghesi Stigliano)

BASILICATA

MATERA

SERATA DEDICATA AL MARRO

La riunione conviviale organizzata presso l'Agriturismo "Le Matinelle" è stata dedicata al marro, detto in vernacolo "cazz'marr", un piatto tipico della cucina materana che sta scomparendo dalle tavole locali per la difficoltà e per i tempi lunghi della sua preparazione. Si appronta con le interiora di agnello di latte (importante è la fase del loro lavaggio in acqua fredda corrente); si procede avvolgendo nella *zeppa* (omento) i pezzi di polmone, cuore, fegato, milza e *animelle* (timo, che nell'animale adulto scompare) conditi con aglio, prezzemolo e pecorino grattugiato; si completa legando con vari giri di interiora d'intestino tenue, dette *lattarulo*, quando si riferiscono all'animale di latte. Il marro si cuoce arrosto sulla brace, al forno con le patate e al sugo.





La Delegata Marilena Tralli ha spiegato che la locuzione vernacolare “cazz’marro” è di origine spagnola: in quella lingua *caza* significa “caccia” o “cacciagione”, mentre *marro* ha un’accezione negativa e significa “scarto”: “cazz’marro” vuol dire, quindi, carne di scarto e, come tutti i piatti preparati con il quinto quarto, destinata alle classi sociali più povere. L'accostamento poi del “cazz’marro” alla forma fallica - i materani più anziani spiegano solo così il significato della parola - potrebbe essere sovrappiù quando la memoria della derivazione dalla lingua spagnola si è persa, per lasciare spazio a questa immediata associazione, di significato propiziatore e che aggiunge quella dose d'ilarità che ben si accompagna a ogni occasione di festa a tavola. Per la serata, i marri sono stati preparati da Donato Iacovone, titolare di una macelleria, che ha spiegato come si trattano le interiora dell'animale per la preparazione del piatto. Molto apprezzati i rigatoni al sugo di marro e pecorino grattugiato e lo stesso marro al sugo; più intenso e aromatico il marro al forno con le patate. La cena si è conclusa con verdure servite crude - finocchio, cicoria catalana e sedano - frutta di stagione, friselle e strazate, paste secche alle mandorle tipiche della tradizione materana. L'atmosfera della serata è stata entusiasmante per tutti gli appassionati di questo piatto,

oramai sempre più raro, in un contesto semplice e agreste di un ristorante di campagna. (Marilena Tralli)



EUROPA

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

TRA I SAPORI DI PESCE E DEI FORMAGGI TENERI

Il Legato Vincenzo Trani ha ospitato gli Accademici e appassionati delle tradizioni gastronomiche italiane presso “Semifreddo Mulinazzo”, uno dei più rinomati ristoranti italiani a Mosca, guidato da Nino Graziano, 2 stelle Michelin. Pur accogliendo i membri della Legazione per la terza volta e restando fedele allo spirito siciliano, caratteristico della cucina di Nino e del suo allievo Luca Verdolini, il ristorante è riuscito a sorprendere le attese proponendo un menu originale e ricercato, studiato *ad hoc* per celebrare un connubio inatteso tra i sapori di pesce e dei formaggi teneri prodotti a Mosca, in serie limitata, dallo stesso ristorante. Iniziando con uno stuzzicante

antipasto (misticanza con gamberi rossi crudi, bottarga di mugine e pecorino dolce), l'itinerario gastronomico proposto da Verdolini ha poi dolcemente accompagnato gli ospiti verso i gustosi primi (branzino cileno leggermente affumicato con spuma di patate, stracciatella e capperi; minestra di cernia grigia con ravioli di ricotta e arancia; risotto cacio & pepe e seppia) e un saporito secondo (filetto di spigola selvatica, cullurgiones sardi di caciotta e pomodorino ripieno) per concludersi nella freschezza del delizioso dessert di stagione (insalatina di fragole, gelato al basilico, olio extravergine d'oliva alla vaniglia).

Il menu è stato accompagnato da un'interessante proposta di vini bianchi italiani: Sauvignon Volgar (Peter Dipoli); Roero Arneis Vorberg (Matteo Correggia); Pinot Bianco Vorberg, Stoa (Cantina Tramin); Etna bianco Alta Mora (Cusumano) e rosé (Valdo).

Gli ospiti d'onore dell'evento sono stati il Nunzio Apostolico a Mosca Monsignor Celestino Migliore, l'Ambasciatore italiano a Mosca Pasquale Terracciano, il Viceministro dell'Agricoltura della Federazione Russa Ilya Shestakov e il Viceministro per le Relazioni Internazionali di Mosca Ilya Kuzmin.

L'adesione all'iniziativa ha superato il record precedente, arrivando a oltre 80 persone, tra i rappresentanti del business italiano a Mosca (ITA e UniCredit, per nominarne alcuni) e di alta finanza e imprenditoria moscovita.

Gli sforzi della Legazione nella promozione del “Made in Italy”, tutela del patrimonio culinario italiano all'estero e rafforzamento dello spirito di amicizia italo-russa attraverso il linguaggio di convivialità italiana, hanno raccolto un apprezzamento

dell'Ambasciatore d'Italia e di altri degli ospiti d'onore della serata, come, ovviamente, l'immane professionalità e creatività dello chef che ha reso indimenticabile la cena.



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE

VALUTANDO I RISTORANTI ITALIANI DEL TERRITORIO

Gli Accademici hanno preso parte alla prima cena di valutazione del corrente anno, presso il ristorante “Bucci”, in James Street, Fortitude Valley.

La Delegazione, guidata dal Delegato Santo Santoro e alla presenza del Console Ludovico Carlo Camussi, ha iniziato le proprie attività del 2018 con le valutazioni dei più rinomati ristoranti italiani di Brisbane. Dopo la cena inaugurale del dicembre scorso, tenutasi presso il ristorante “Tartufo”, gli Accademici hanno degustato un menu, specialmente predisposto dallo chef Shaun Malone, che consisteva in una selezione di antipasti freddi e caldi, un rotolo di gnocchi come primo piatto e pesce spada affumicato come secondo.

I piatti proposti, accompagnati da un'eccellente selezione di vini, curata dal cavalier Filippo D'Arro (Italiquore), sono stati giudicati innovativi, pur discostandosi dai tradizionali sapori della cucina italiana.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

22 maggio 2018

Ristorante "Le Moulin des Aravis" della famiglia Gontier, in cucina Piera Chanoux. ●Frazione Savin 55, Pontboset (Aosta); ☎0125/809831, cell. 329/8013184; lemoulin@libero.it, www.lemoulinesaravis.it; coperti 56. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a settembre; giorno di chiusura aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cestino di pan grissino con affettati misti; melanzane con seirass alle erbe e pomodori; castagne con burro; frittura mista (fiori e foglie di miele e curcuma e bastoncini croccanti di trota con salsa agro all'arancia); risotto con silene, zafferano e crema di ortiche; reale al vino rosso di Donnas con patate al forno; cremosa alla melissa con salsa di fragole; gâteau con mele e noci o frutti di bosco.

I vini in tavola: Sopraquota 900, 2017 (Rosset Terroir); Au-Dessus 2014 Pianta Grossa (Luciano Zoppo Ronzero).

Commenti: L'agriturismo si trova a ridosso del torrente Ayasse. Un importante intervento di recupero ha interessato il fabbricato storico, un mulino del 1600 e una segheria ad acqua. La famiglia Gontier si occupa di coltivazione di patate, segale, ortaggi e frutti

rossi. La cucina è saldamente legata al territorio e alla tradizione e il menu inserisce interessanti suggestioni che lo rendono particolarmente apprezzato anche dalla clientela internazionale. Originale e degna di nota la frittura di fiori e foglie tra gli antipasti. Magistrale l'utilizzo delle erbe nei piatti, dal silene nel risotto alla freschezza della melissa nel dessert. Ottimo il reale al rosso di Donnas. L'offerta dei vini predilige la scoperta delle varietà autoctone di primari produttori locali. Al termine del convivio, il Simposiarca Fabio Avezzano ha illustrato la sua ricerca sul silene.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

8 giugno 2018

Ristorante "Antica Torre" di Paola Albarello e Maurizio, in cucina Stefania Albarello. ●Via Torino 64, Barbaresco (Cuneo); ☎0173/635170, anche fax; www.anticatorrebarbaresco.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salvia frita, insalata di nervetti, peperoni in salsa, piccolo carpione; tajarin al sugo; coniglio al forno; formaggi; bunet, fragole.

I vini in tavola: Negro 2017 (Favorita); Nebbiolo 2016 (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della tradizione, a Barbaresco, presso una trattoria a gestione familiare, da sempre un riferimento storico nel panorama della ristorazione in Langa. Buoni vini, ottima cucina; menzione particolare per i tajarin, ma soprattutto per l'insalata di nervetti, piatto quasi scomparso dalle nostre tavole.

ALESSANDRIA

27 maggio 2018

Ristorante "Hotel Roma Imperiale" della famiglia Dimani, in cucina Giorgio Malvicino. ●Passeggiata dei colli 1, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/356503; riferimento@roma-imperiale.it, www.romaimperiale.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con frittini vari; sformatino di zucchini su coulis di pomodori e basilico; riso Venere con punte di asparagi; supreme di galletto al Cortese oppure filetti del Mediterraneo alle erbe fini con contorno di fagiolini; tortino al cioccolato fondente oppure fragole con Brachetto.

I vini in tavola: Acqui rosé di Brachetto spumantizzato Cuvage; Barbera d'Acqui (Gattera); Cortese Valtignosa; Moscato La Scrapona (entrambi Marengo).

Commenti: Nel ristorante dell'albergo di lusso nella parte termale, ai piedi delle verdi colline che circondano la città, si è tenuta la riunione conviviale. Aperitivo ricco, all'aperto, sul prato antistante la piscina e pranzo nella sala principale con vista sul parco. Ottimo il riso Venere; servizio veloce e accurato, il tutto ben apprezzato dagli Accademici che hanno seguito poi con il massimo interesse la relazione del Consultore Giorgio Borsino, seconda puntata della presentazione "Vita lunga e sana con una giusta alimentazione", che è stato anche questa volta tempestato di domande a dimostrazione dell'estremo interesse degli Accademici.

BIELLA

11 giugno 2018

Ristorante "Tre Camini" di Adam Sokal, Katerina Sokal, in cucina Adam Sokal. ●Via Lamarmora 6, Mongrando (Biella); ☎015/666865; sokalkate@gmail.com, www.ristorantetrecamini.com; co-

perti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,43; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di sogliola al foie gras; spuma di patate al tartufo; raviolini di mortadella e funghi secchi con salsa di gorgonzola dolce; tacchinella farcita con olive nere e uovo sodo al tartufo; crumble di mele "Guglielmo Tell" e gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco extra dry superiore 2016 (Montesalvo); Pinot Bianco Alto Adige Eichorn 2015 (Manincor); Langhe Riesling 2011 (Poderi Colla); Alto Adige Merlot 2015 (Elena Walch); Provincia di Pavia Igt Moscato (Conte Vistarino Tenuta di Rocca de Giorgi).

Commenti: Prova di ristorante per la Delegazione, in occasione dell'anniversario della morte di Gioacchino Rossini. Lo chef Adam Sokal ha ideato un menu prendendo spunto dagli alimenti preferiti dal Maestro, cucinandoli e abbinandoli, però, in modo più semplice rispetto ai suoi gusti. Ed ecco che gli Accademici biellesi sono stati sapientemente deliziati da un ricco aperitivo e poi da sogliola con foie gras, raviolini di mortadella e funghi conditi con salsa di gorgonzola; tacchinella ripiena di uova sode al tartufo e da un dolce di mele. Il tutto è stato accompagnato da vini interessanti e da una scelta musicale di *ouverture* tra le opere più significative di Rossini. Gli Accademici hanno piacevolmente apprezzato la serata sia per l'ottimo cibo sia per l'aspetto culturale nel ricordo del musicista pesarese. Migliorabile il servizio di sala.

PINEROLO

21 maggio 2018

Ristorante "Locanda La Posta" della famiglia Genovesio. ●Via dei Fossi 4, Cavour (Torino); ☎0121/69989, fax 01221/69790; posta@locandalaposta.it, www.locandalaposta.it; coperti 180+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 28 dicembre al 4 gennaio; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; asparago con uova poché e salsa tartara; gran bollito misto alla piemontese; bonet.

I vini in tavola: Alta Langa (Ettore Germano); Barbera la Tota San Martino (Alfieri); Moscato dei Vignaioli.





PIEMONTE segue

Commenti: Complice il meteo, la Simposiarca Ermelinda Bongiovanni ha potuto proporre con successo un menu forse più adatto al clima invernale. Dopo l'aperitivo, segnato dal tripudio degli *amuse bouche* (dal pachino farcito alla tartrà di tonno su crostino, ai bocconcini di cervella e tanti altri), sono stati serviti gli asparagi, seguiti da sua metà il bollito. Come è noto, la tradizione prevede sette tagli, sette ammennicoli e sette salse. Si è ritenuto opportuno fermarsi prima per ragioni che tutti comprenderanno. La riunione conviviale, per soli Accademici, è stata un'occasione per confrontarsi sul recente appuntamento veronese e per apprezzare la professionalità della famiglia Genovesio, che da oltre due secoli gestisce il locale e che ha portato la cucina piemontese (e pinerolese) nel mondo: i suoi servizi di *catering* sono infatti noti e apprezzati in Italia come all'estero. Una curiosità: essendo il bollito il suo piatto tipico, "La Posta" chiude da sempre il venerdì (giorno di vigilia).

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 31 maggio 2018

Ristorante "Boden" di Davide Piana, in cucina Davide Piana e Francesca Salvemini. ●Piazza Boden 11, Ornavasso (Verbania); ☎0323/835976; anticatrattoriaboden@libero.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: malo con crudo croccante della Val Vigezzo; strudel di gamberi con salsa tumatika; tagliolini con vellutata di porri, pomodorini e pesce persico; trancio di trota salmoneata in crosta croccante alle mandorle e purea di asparagi; cremoso alle fragole, con mousse al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg 2017 (Prunotto); Dolcetto d'Alba Doc Colombé (Renato Ratti).

Commenti: Viene confermata la qualità complessiva della trattoria, ben gestita da una squadra armonica ed efficiente in cucina come in sala. Rilevanti sono la passione nella ricerca e il rispetto delle migliori esperienze popolari di cucina nella tradizione del territorio, che dalla bassa Ossola considera anche le ricette di pratica alpina, compresa l'origine Walser, cui Ornavasso è legato anche come comune. Le valutazioni degli Accademici sono state

in massima parte concordi e hanno rilevato anche la capacità di presentazione dei piatti, che fa ben distinguere dalla vecchia sommarietà e approssimazione di servizio, proprio delle osterie-trattorie di un tempo.



LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI 1° giugno 2018

Ristorante "Osteria dell'Olio Grosso" di Alberto Bavassano. ●Via Parasio 36, Imperia; ☎347/2415890; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di calamari e verdure; brandacujon e stoccafisso alla ligure; involtino di pesce spada; risotto con trevigiana e totani rossi; tagliatelle con funghi porcini; nasello al forno; tris di dolci.

I vini in tavola: Traminer (Nardi, Treviso); Dolcetto (Cooperativa vinicola di Nizza Monferrato).

Commenti: Un ristorante storico che oggi è in piena isola pedonale, sulla rocca medievale di Porto Maurizio, raggiungibile quindi solo a piedi dopo aver parcheggiato in piazza del Duomo. Caratteristica del ristorante è la lavorazione di prodotti esclusivamente



locali (anche il pesce viene giornalmente acquistato direttamente dai pescherecci). Interessante la frittura di calamari accompagnata da cipolline e funghi; tipico il brandacujon, nome ligure del baccalà mantecato in olio extravergine; eccezionale l'involentino di spada, apprezzatissimo dai numerosi Accademici. Da segnalare il risotto, perfettamente al dente nonostante i quaranta coperti. Nella norma le tagliatelle e i dolci. Efficiente il servizio, dopo una lentezza iniziale dovuta probabilmente all'alto numero di commensali. Spettacolare la *location* all'aperto, nell'ex piazza d'armi del castello.

SAVONA 13 maggio 2018

Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ●Via Gramsci 23, Altare (Savona); ☎019/58000; rquintilio@libero.it; www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di fassona battuta al coltello, scaglie di parmigiano reggiano; peperone ripieno con misticanza e salsa di capperi; riso in cagnone; coniglio alla Maria Luigia con patate novelle al forno; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Bassina 2016 (Marenco); Nebbiolo Langhe 2015 (Bosco Maiolica).

Commenti: La Delegazione ha voluto testare un rinomato ristorante: di alta qualità la carne di fassona in tartare, equilibrato e sapido il peperone ripieno, leggero e delicato il riso in cagno-

ne all'altaresse (riso al forno), squisito il coniglio alla ligure accompagnato da morbide patate novelle, di assoluta eccellenza il tiramisù. Piacevole il Barbera d'Asti, ancora giovane il Nebbiolo.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 19 giugno 2018

Ristorante "Da Palmiro" di Palmiro Sperandio, in cucina Massimo Sperandio. ●Via del Riale 16, Parabiago (Milano); ☎0331/552024; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di cernia crudo e tartufo nero estivo; frittelle di cernia e borragine in fiore pastellate; strudel di cernia e ricotta con erba San Pietro; cavatelli allo zafferano con cernia; fiori di zucca e zucchine alla maggiorana; trancio di cernia con cardoncelli trifolati al timo; panna cotta al limone di Sorrento.

I vini in tavola: Traminer Vigna San Grato (Villa Cortese).

Commenti: La fantasia in cucina è una dote che viene molto esaltata dai programmi televisivi e dalle riviste culinarie ma, non sempre, può sopperire alla bravura: da Palmiro, invece, si ha la certezza di un'ottima riuscita con l'abbinamento fantasia/bravura qualunque sia il tema che venga proposto. Sfruttando dunque le capacità inventive e l'esperienza maturata negli anni, Palmiro è stato coinvolto nel "gioco di cernia - erbe aromatiche e verdure primaverili". I risultati sono stati decisamente apprezzati da tutti i commensali con qualche portata che ha fatto scattare anche l'applauso, come nel caso dello strudel. Naturalmente la perfezione non è di questo mondo e quindi un lieve calo di tono si è avuto, secondo il parere di pochi, con i cavatelli, ma qualche piccolo peccato veniale si può comunque perdonare a chi ha dedicato tutta la sua vita alla cucina lavorando sempre con grande passione.



CREMONA 18 maggio 2018

Ristorante "Trattoria Il Gabbiano" della famiglia Fontana, in cucina Gianni Fontana. ●Piazza Vittorio Veneto 10, Corte de Cortesi (Cremona); ☎0372/95108, cell. 347/8745100; www.trattoriailgabbiano.it; coperti 70+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 15 gennaio; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi tradizionali, prelibatezze d'oca, sfizio della cucina; risotto milanese ma non troppo; oca al forno con castagne e polenta di mais belgrano De.Co; torta di mele.

I vini in tavola: Franciacorta brut Trentotto (Bredasole); Montenetto di Brescia Igp Merlot Nubes 2016 (San Michele).

Commenti: Per la cerimonia di consegna del premio Villani a Maurizio Molinari, titolare del Laboratorio dei salumi TRE-T di San Savino, frazione di Cremona, è stata scelta una delle migliori trattorie della campagna cremonese, "Il Gabbiano". Tema della serata è stata l'oca in tutte le sue declinazioni, egregiamente interpretato dalla famiglia Fontana. È stato il figlio Andrea, noto sommelier, a spiegare il menu e la storia del locale. La cena si è aperta con la selezione dei migliori salumi tradizionali, una torta salata con una frolla al cacao e ripieno di formaggio e verdure, e con un ottimo salame offerto dal premiato Molinari. A seguire, il risotto allo zafferano con ragù bianco d'oca e foie gras, e l'oca al forno cotta prima in tegame e poi a bassa temperatura per 5 ore, accompagnata da polenta e castagne, piatto che ha convinto tutti i commensali.

LARIANA 10 maggio 2018

Ristorante "Materia" di Davide Caranchini. ●Via Cinque Giornate 32, Cernobbio (Como); ☎031/2075548, fax 031/505266, cell. 333/4799275; info@ristorantemateria.it, www.ristorantemateria.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio, 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Dinners.

Le vivande servite: lattuga; tortelli di scalogno ed erbe amare, panna e karkadè; petto di piccione, ginepro e

civet di bacche di sambuco; coscia laccata alle spezie; pain d'épice e mousse di fegato; filetto marinato ai chiodi di garofano; mela verde, dragoncello, eucalipto e chartreuse.

I vini in tavola: Soave Doc classico, Monte Tondo, 2016; Ronco Nolè, Di Lenardo, 2016.

Commenti: Una bellissima serata accademica. L'ammissione di un nuovo socio, alla presenza dell'amico Dino Betti van der Noot, CT Lombardia Ovest; la partecipazione di tanti Accademici e, soprattutto, la scoperta di una cucina nuova ma rispettosa, aggressiva ma accattivante, tale da abbattere ogni pregiudizio. Il giovanissimo cuoco Davide Caranchini, sostenuto dai suoi strettissimi e altrettanto giovani collaboratori, ha incantato la quasi totalità dei partecipanti. Magnifica la lattuga e ottimi i tortelli di scalogno ed erbe amare. Scommessa vinta quella del piccione: 31 commensali lo hanno potuto gustare in quattro diverse presentazioni, tutte inappuntabili. Dimostrazione, questa, di ottima capacità del cuoco e di perfetta organizzazione della cucina. Bravo Davide!

LECCO

26 maggio 2018

Ristorante "Agriturismo Il Ronco" di Angileri Maria Ida. ●Strada del Ronco 361, Garlate (Lecco); ☎034/1682523; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 16 al 22 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: misticanza con erbe spontanee e fiori; quenelle di caprino alle erbe aromatiche; salumi del Ronco con frittini di fiori ed erbe; pizza di tarassaco, pinoli, uvetta e scarola;

tagliatelle al pesto di ortica con verdure; filetto di maiale, cipollotti e timo; torta di pere e cioccolato e fiori di sambuco.

I vini in tavola: Pinot Spumante extra dry metodo charmat; Pinot Grigio; Pinot Nero vinificato in bianco; Barbera; Bonarda (tutti Lucino Brega).

Commenti: Riunione conviviale interamente dedicata alla riscoperta dell'utilizzo delle erbe spontanee a uso culinario. Guidati da Stefania Barni, cuoca appassionata ed esperta in materia, gli Accademici si sono ritrovati sabato mattina sui prati de "Il Ronco" per ricercare e raccogliere le erbe che lo chef avrebbe utilizzato nel menu del pranzo. La prolungata lezione itinerante, la catalogazione degli esemplari, il consumo degli stessi e la proiezione di una serie di diapositive, volta a sottolineare i rischi di raccolte pericolose, ha reso piena e piacevole la giornata. Coloratissimi i piatti che si sono susseguiti su un opportuno tovagliato bianco per esaltare le intensità dei petali del fiordaliso, dei papaveri e della camomilla intramezzati dai cangianti verdi delle foglie della salvia, della borragina, dell'aglio e dai colori delle fragoline di bosco, dei fiori di sambuco, della sulla e di mille altri ancora. Non solo apparenza però: apprezzati particolarmente il filetto di maiale e la torta.

LODI

25 maggio 2018

Ristorante "Dei Platani" di Guglielmo Poggi. ●Via Cavour 12, Comazzo (Lodi); ☎02/9061010; info@trattoriadeiplatani.it, www.trattoriadeiplatani.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera, in inverno anche mercoledì sera. ●Valutazione

6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta con pomodorino e basilico; involtino di melanzana al caprino con cipolla rossa; bigné ripieno ai sapori dell'orto; flan di asparagi; ravioli di sfoglia fritti con crema di peperoni; scomposto di parmigiana; crocchette adagiate in verde; fiori di zucca in pastella e ripieni; flûte di carote; risotto dorato con asparagi; rusticone lodigiano; semifreddo alle fragole e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Franciacorta Mon Saten millesimato 2013 (Villa); Soave classico Verso (Canoso); Moscato d'Asti (Pierino Gallina).

Commenti: Riunione conviviale in una delle poche trattorie rimaste nel Nord lodigiano, vicino al Palazzo di Marzano e alle serre di Merlino (di Paolo Locatelli), che sono stati oggetto di interessanti visite prima di cena. I numerosi partecipanti e la richiesta di utilizzare i prodotti provenienti dalle vicine serre hanno messo a dura prova il personale sia di cucina, sia di sala, con risultati inferiori a quelli della prova. Molto buono il risotto, ricco di zafferano e degno di un ristorante di maggior livello. Numerose ed elaborate le preparazioni con verdure, anche se i fritti sono arrivati un po' freddi. Problema di temperatura anche per il vino, servito invece troppo caldo. Una trattoria che merita una visita dal turista di passaggio, affidandosi ai piatti tradizionali. Ottimo il formaggio rusticone, offerto dal produttore Carlo Brambilla.

LODI

26 maggio 2018

Ristorante "Storica macelleria Curtarelli" di Simone Curtarelli. ●Via Umberto I 11, Castelnuovo Bocca d'Adda (Lodi); ☎0377/60661; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati misti con giardiniera; risotto con asparagi; battuta di scottona al coltello; fiorentina di bue; patate al forno e radicchio alla piastra; fragole con gelato artigianale.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Zucchetto); Gutturino superiore 2017 (Poggiarello).

Commenti: Riunione conviviale per soli Accademici nella sala retrostante i





LOMBARDIA segue

banconi di una storica macelleria. Merito del giovane Simone, che dopo un inizio di carriera già avviata come responsabile di un polo logistico, decide di affiancare il padre nella conduzione della macelleria. Fin da subito, però, intravede la possibilità di ampliare l'offerta proponendo affettati, bruschette e carni alla griglia. Da qui ai successivi lavori di ristrutturazione, per accontentare un pubblico sempre più numeroso ed esigente. Nasce una piccola cucina nuova e funzionale, che permette di diversificare l'offerta, seppure Simone ci tenga a precisare che il suo non è un ristorante. Qualche incertezza nel servizio e nella cottura del risotto, mentre grande qualità è presente nelle carni, grazie al controllo diretto di tutte le fasi, dall'acquisto dei capi alla macellazione, frollatura, taglio, preparazione e cottura.

MONZA E BRIANZA 17 maggio 2018

Ristorante "Atmosfera" di Diego Guerci Lena, in cucina Antonio Pepe. ●Viale Helvetia 4, Monza (Monza e Brianza); ☎039/9162219; info@ristoranteatmosfera.it, www.ristoranteatmosfera.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 26 dicembre-6 gennaio e 5-28 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia di grano saraceno; insalata selvatica e aceto di lamponi; cannolo di mais con conserva di fichi e tartare di manzo; spugnetta di prezzemolo con maionese al peperoncino; biscotto all'acciuga con sfera di arance e finocchi; seppioline con crema di bufala; manzo invecchiato, su letto di grano saraceno con cardoncelli e salsa di rucola; tortelli di grano arso ripieni di ricotta di capra e piselli, sugo di nespole; maialino nero con mela rosa, cavolo e mirto; frutti di bosco con gelato di yogurt alla lavanda.

I vini in tavola: Solive brut (Solive); Ribolla Gialla (Torre Rosazza); Blauburgunder (Mazon Kollerhof).

Commenti: Ristorante elegante, anche se informale, situato al piano inferiore dell'Hotel Helios e segnalato da alcuni Accademici. Il giovane cuoco Antonio Pepe, di origine siciliana, si avvale del tirocinio presso Antonino Cannavaciolo, prende ispirazione dalla terra natale, da tradizioni culinarie consolidate e si evolve in modo innovativo, con passione, voglia di sperimentare, attenzione alle materie prime. Accura-



ta la presentazione dei piatti, concordati con la collaborazione di Massimo Viscardi e Concita Sirtori. Molto tenero, sapientemente accostato il maialino nero; qualche discrepanza di valutazione sull'antipasto di seppioline. Validata la scelta dei vini. Graditissimo ospite Gianni Fossati Consultore di Presidenza e attuale Vice Presidente Vicario.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 24 maggio 2018

Ristorante "Trattoria Tratto Bene" delle Sorelle Tanzi, in cucina Giovanna Cremona. ●Via Molossi 29, Vicobellignano, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/42112; trattobene@alice.it, www.trattobene.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al mercoledì la sera. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pasta corta al pesto di salvia, scorza di limone e pecorino; carpaccio al vapore, verdure fresche e scaglie di grana; gelato allo zenzero.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Franco); Gutturino fermo (Manara); Lambrusco Viadanese (Oinoe).

Commenti: Da più di cinquant'anni, le famiglie Cremona e Tanzi gestiscono questa trattoria e il nome del locale descrive perfettamente la loro passione per l'accoglienza e per la buona tavola. La signora Giovanna è sempre tra i fornelli, coadiuvata dalle figlie, per proporre la cucina della tradizione del territorio ma anche piatti con profumi diversi. Il menu della cena ha voluto essere estivo, per cui è stata servita una gustosa pasta corta con il pesto di salvia, scorza di limone e pecorino,

seguita da un sorprendente carpaccio al vapore con verdure fresche e scaglie di grana, per concludersi con un ottimo gelato allo zenzero. I vini serviti in tavola sono stati ben abbinati e di buona qualità per definire un favorevole rapporto qualità-prezzo.

VARESE 20 maggio 2018

Ristorante "Hotel Palace" di Guido Torri. ●Via Sanvito Silvestro, Varese; ☎0332/327100; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame di Felino e scaglie di grana padano con grissini rustici, cannoncini di bresaola della Val d'Ossola con ripieno di formaggella di Osmate; sformatino caldo di asparagi bianchi su salsa delicata al parmigiano; risotto al pesce persico; aletta di vitello in cottura lenta con asparagi verdi; semifreddo ai brutti ma buoni con salsa al gianduia.

I vini in tavola: Bianco Roero Arneis (F.lli Giacosa); rosso Barbera d'Alba (P. Pelissero); Moscato d'Asti Docg (Gozzellino).

Commenti: Il Delegato ha organizzato la riunione conviviale nello stesso giorno in cui venne eletto nel 2008. Ambiente liberty, immerso in un verde travolgente. La cuoca Morena ha interpretato i due piatti centrali in maniera impeccabile: il risotto al dente mantecato a dovere e il filetto di persico adagiato sopra ha convinto tutti i partecipanti, ancor più l'aletta, fesa di spalla anteriore, a cottura lenta e a bassa temperatura. Molto apprezzata anche la professionalità del personale di sala gestito da Marco, il maître di

sala, che ha scelto i vini per il pranzo. Gli Accademici speravano nel bel tempo per poter gustare il dolce dalla splendida terrazza con vista sul lago, ma si sono dovuti accontentare del bel clima romantico del foyer, coccolati dalle note di un pianoforte.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 26 maggio 2018

Ristorante "La Pineta" di Danilo Nembrini. ●Via Roma 2, Fortunago (Pavia); ☎0383/875219; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger di ravioli aperti; triangolo di toma finto fritto con salsa agropiccante; gran selezione di salumi Oltrepò stagionati nel borgo; fagottini di bresaola ai gherigli di noce e glassa zafferano; insalata di Veneri integrale ai vegetali arlecchino; misticanza con porcini della Val d'Ave-to; foglie e verdure pastellate; risotto Carnaroli del Pavese con asparagi e castelmagno; malfatti del Borgo di Fortunago De.Co. al burro d'alpeggio, salvia e maggiorana; filetto di fassone all'inglese con misticanza all'olio di vinnaccioli e pepe rosa; fesotto di vitello a bassa temperatura alla salsa, verdure dell'orto e fagiolini croccanti fumé; dessert con poker di assaggi.

I vini in tavola: Monsupello brut Nature; Mossa Perfetta Bonarda (entrambi Monsupello); Cuore di Vino Botte N 18 (Cabanon); Moscato Blu (Cantina Gravanago).

Commenti: Per una volta a pranzo, in uno dei "borghi più belli d'Italia": Fortunago. Situato tra le colline dell'Oltrepò, questo piccolo borgo medievale



vanta un restauro accurato e intelligente che lo ha riportato alla sua bellezza originale. Vi si trova un ottimo ristorante, sorto nel lontano 1975, e sempre appartenuto alla famiglia Nembrini che fortunatamente gode di una buona clientela grazie alla vicinanza con le città della provincia di Pavia e di Milano. Ristorante tradizionale, dal punto di vista stilistico decisamente "vintage", ma Danilo ha saputo dare alla sua cucina, sempre molto tradizionale, un tocco di brio in più. Un menu importante con tanti assaggi, tutti ottimi, che hanno soddisfatto pienamente gli Accademici e gli ospiti. Nel pomeriggio, una visita al borgo, giusto per smaltire almeno in parte il lauto pranzo, ha coronato degnamente la giornata.



TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO 14 giugno 2018

Ristorante "Alla Segheria" di Mauro e Antonietta Fiorentini, anche in cucina. ●Via Fabio Filzi 45, Folgaria (Trento); ☎0464/721322; maurofiorentini@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a giugno; giorno di chiusura mercoledì - (lunedì, martedì e giovedì sera, in bassa stagione). ●Valutazione 8,22; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di salumi e formaggi dell'Alpe Cimbra con salsetta di peperoni spellati; tagliatelle ai germogli di luppolo e spruzzata di vezzena; lepre nostrana in leggero salmì di Traminer, col suo pâté e polenta di patate di montagna; strudel di mele fatto come una volta.

I vini in tavola: Clou Trentodoc 2013 Pas Dosé (Giulio Larcher); Chardonnay Maso Corno Trentino Doc Riserva 2014 (Villanova); Santa Maria Maso Corno Trentino Doc Riserva 2012 Pinot Nero.

Commenti: Assai apprezzato il sobrio ambiente dell'antica segheria veneziana individuato dalle Simposiarche Antonella Graiff e Donata Loss, così come il menu, coerente alla storia e all'economia di un luogo ricco di boschi, pascoli e prati alpestri. Nelle proposte, raffi-

nate nella loro semplicità, compaiono il vezzena nelle sue tre stagionature, un latticino amatissimo dall'imperatore Francesco Giuseppe presentato da Marisa, entusiasta direttrice del Caseificio di Lavarone; i germogli di luppolo raccolto nei dintorni; la delicata lepre nostrana accompagnata da una polenta di patate di montagna, ormai quasi assente sulle tavole. Ogni vivanda, presentata con intelligente misura dagli attentissimi proprietari, è stata accompagnata dai vini raccontati dal giovane e appassionato produttore Giulio Larcher, animatore della tenuta Maso Corno di Valbona di Ala, tra cui si è distinto il Pas Dosé 2013.

TRENTO 26 maggio 2018

Ristorante "Nerina" della famiglia Di Nuzzo. ●Via A. De Gasperi, 31, località Malgolo (Trento); ☎0463/510111, fax 0463/510001; info@albergonerina.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini; salumi nonesi con focaccia e schiacciata calda; "monchi" gnocchi di mais spin della Valsugana e mortandella con fonduta di caselet; bianchetto di vitello con asparagi verdi e patate Delfino; sorbetto alla fragola; selezione di formaggi di caseificio e di malga.

I vini in tavola: Kino Nero De Vescovi 2016; Vinsanto "Arele" Pravis 2006.

Commenti: I Simposiarchi Francesco Pompeati e Francesco Squarcina hanno

scelto un rinominato ristorante della Val di Non. La preferenza per il pranzo di mezzogiorno si è rivelata indovinata perché il sole ha rallegrato l'aperitivo all'aperto. Nella signorile sala interna, è stato poi servito un insieme di piatti tipici davvero a chilometro zero: tutti gli ingredienti sono curati dai proprietari. Anche il vino rosso che ha accompagnato molto bene il menu e particolarmente i salumi nonesi, è legato alla valle. I commenti finali dei commensali hanno evidenziato come si sia trattato di un pasto originale, un po' trasgressivo rispetto a rigidi dettami salutisti, ma molto gradevole, cui si è aggiunto il piacere di ritrovarsi fra amici in allegria.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE 25 maggio 2018

Ristorante "Dolada" della famiglia De Prà, in cucina Riccardo De Prà. ●Via Dolada 21, Pieve d'Alpago (Belluno); ☎0437/479141; info@dolada.it, www.dolada.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: uovo croccante con asparagi e caviale; tartare di cervo ai profumi del bosco; carbonara di Riccardo; lepre alla royal; zabaione gratinato e fragole; golosessi e caramelli.

I vini in tavola: Vespaiolo Contra' Sarda; Chardonnay 2016 Doudin Noudin; Pinot Nero 2015 Doudin Noudin; Sauternes Kresmann.

Commenti: Serata ricca di gusto ed emozioni sensoriali con la famiglia De Prà al completo: Riccardo in cucina, Enzo a tavola per raccontare la sua filosofia di vita non solo culinaria. Vale proprio la pena arrampicarsi fin quasi in uno scenario, quello dei monti dell'Alpago che, in una serata tersa di primavera, diventa ancora più affascinante. Tutti i piatti serviti sono stati di alto livello, dalla "semplice" tartare di cervo alla complicata carbonara (tra l'altro porzioni abbondanti), alla complicatissima lepre, difficile per la preparazione, non per la degustazione, arricchita con foie gras e pan brioche. Assolutamente da provare!

CORTINA D'AMPEZZO 17 maggio 2018

Ristorante "Al Camin" di Fabio Pompanin. ●Località Averà 99, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/86201; info@ristorantealcamin.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno; da metà settembre a metà ottobre; giorno di chiusura mercoledì (in bassa stagione). ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coscia di quaglia dorata, broccolo selvatico e bernese al cacao amaro; sfogliatina croccante al cioccolato con anatra confit, champignon, fonduta al teleggio e grue di cacao; tortelli neri al cioccolato e cervo con burro al timo e cappuccio croccante; lombatina di capriolo in crosta di nocciole con spugnole; tortino alla melà golden e fontal su specchio di demi glace al cioccolato fondente; tenerone al cioccolato fondente con bon bon di lampone.

I vini in tavola: Pomino brut (Frescobaldi); Sauvignon Voglar (Peter Dipoli); Kerner (Nossing Manfred); Pinot Nero Borgogna (Joseph Faiveley); Moscato Fior d'Arancio Vignalta Dogc.

Commenti: La riunione conviviale "del dio Quetzalcoatl", con un menu costruito interamente intorno al cacao, declinato nelle diverse percentuali e provenienze da più parti del mondo. Un



VENETO segue

titolo particolare per la serata, "Ossimori d'autore. Discordanti armonie": il cuoco Fabio Pompanin ha costruito un percorso nel mondo degli ossimori, un tema difficile che già nell'etimologia presenta il suo significato: *oxys*, "acuto" e *moros*, "stolto, folle". Serata unica e memorabile. Gli abbinamenti proposti con grande inventiva e maestria hanno deliziosamente stupito; particolarmente graditi i primi e i dolci, perfetti nella strana armonia di sapori contrastanti. Grazie al lavoro di ricerca del cuoco è stato proposto un percorso tra gli equilibri del gusto e dei gusti, un'opera di studio delle proporzioni. Nel menu anche qualche esempio di ossimoro: pezzetti di versi come morsi di poesia ad accompagnare la degustazione.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
31 maggio 2018

Ristorante "Osteria Vineria Le Carni" di Vania Brevigliero e Marco Verza. ●Via G. Savonarola, 60 - località Borsea, Rovigo; ☎389/5281555; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi polesani (salame, pancetta, lardo) con cipolle rosse in agrodolce e pane biscotto; porchetta; tagliere di formaggi (pecorino, Monte Veronese, caprino) con miele e composta di arance; tagliatelle con ragù di braciola; grigliata (spiedini di filetto, costine di maiale, pollo, pancetta, salsiccia) con polenta abbrustolita; erbe cotte; patate stufate; "brazadela" (ciambella rustica).

I vini in tavola: Gran Cuvée extra dry (Vinicola Serena); Colli Euganei rosso 2017 (Cantina dei Colli Euganei); Zibibbo Terre Siciliane (C. Pellegrino).

Commenti: Prima visita della Delegazione a questo locale di recente apertura, sorto accanto a una storica macelleria, i cui titolari hanno deciso da due anni di affiancare la ristorazione alla loro trentennale attività. Le specialità del ristorante, piccolo e molto curato, sono naturalmente a base di carne e tutte di impronta molto tradizionale, come dimostra il menu della serata che ha avuto un esito felice pur con qualche disomogeneità. Decisamente ottimo l'antipasto, con salumi e formaggi di grande qualità su cui spiccava la saporitissima porchetta di propria produzione. Originali e gradevoli le tagliatelle di casa condite con un ragù tagliato a coltello; buoni apprezzamenti anche

per la grigliata (ottimi gli spiedini di filetto) e i contorni, mentre qualche discussione accademica è stata sollevata da una "brazadela" poco conforme alla tradizione. Discreti i vini che hanno accompagnato la cena e, alla fine, applausi meritati hanno salutato la consegna del guidoncino dell'Accademia ai gestori.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
8 giugno 2018

Ristorante "Al Casone" di Giuseppe Toffoli, in cucina Andrea Fabris. ●Via Monfalcone 27, Grado (Gorizia); ☎0431/896890, cell. 335/7905856; casone@tenutaprimero.com; coperti 70+140 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamari, sardoncini impanati, verdure di Fossalon in tempura; composizione primaverile di pesci e crostacei con verdure croccanti profumate al basilico e melone; capesante scottate con fiori di zucca croccanti; filetti di sogliola su specchio di piselli novelli; polpo grigliato con passata di borlotti al rosmarino; tagliata di tonno al sesamo con datterini, taggiasche e pesto di basilico; Carnaroli in risotto mantecato allo slopit; gelato mantecato con fragole candonga.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Sontium); Pinot Bianco e Moscato (I Feudi di Romans); Collio (Sturm); Malvasia (Castelvecchio).

Commenti: Il Simposiarca Enzo Lorenzon ha proposto una cena tutta incentrata su una sinfonia di antipasti ben preparati dalla cucina e accompagnati da vini di sua produzione. Numerosi gli Accademici, anche di altre Delegazioni della regione, presenti alla serata. Dopo l'aperitivo in piedi, si è svolta un'interessantissima conversazione di Michele Morgante, membro dell'Accademia dei Lincei e professore di genetica all'Università di Udine, dove, unitamente al suo gruppo, ha completato il sequenziamento

del genoma della vite che garantirà ricadute, a breve e medio termine, al settore vitivinicolo. Ci sarà, infatti, la possibilità di creare nuove varietà di vite di maggiore qualità e resistenti ai funghi, e di realizzare la caratterizzazione di varietà e cloni di vite per i vivaisti. Particolarmente apprezzati i fritti iniziali, la composizione di crostacei e il polpo grigliato. Durante la serata sono state consegnate le insegne al nuovo Accademico Alessio Marcon.

UDINE
12 maggio 2018

Ristorante "Hotel Centro Benessere Gardel" della famiglia Gardel, in cucina Luciana Gardel. ●Via Marconi 6/8 - Piano d'Arta Terme (Udine); ☎0433/92588, fax 0433/92153; info@gardel.it, www.gardel.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostoli alle erbe; polpettine al prosciutto; crostini di polenta; cotoletta di trota con piccola giardiniera dell'orto; cjalçons alle erbe; bocconcini di vitello con sformato di zuccchino passato; bianco mangiare.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante metodo classico, Friulano; Merlot (entrambi Di Lenardo Vineyards).

Commenti: La riunione conviviale ha fatto seguito al convegno "La cucina di Gina Marpillero, ricette ritrovate", svoltosi ad Arta Terme in una radiosa giornata. Volutamente sono state riproposte alcune vecchie ricette contenute nei manoscritti reperiti, che la cuoca Luciana Gardel ha saputo magistral-

mente adattare e rendere molto gradevoli. Presenti i Delegati di Gorizia, Padova e Pordenone, i rappresentanti delle Istituzioni, numerosi ospiti, figli e parenti della nota scrittrice friulana scomparsa dieci anni orsono. L'incontro, preceduto da una relazione sul menu, si è svolto in un clima di amicizia e convivialità nel ricordo di una personalità così ben voluta dalla sua comunità. Votazioni molto alte, nonostante il menu imposto non fosse rappresentativo della cucina tipica del locale, grazie alla professionalità della cucina. Servizio molto cortese, anche se in certi momenti un po' lento. Ottimi i vini in abbinamento.

UDINE
15 giugno 2018

Ristorante "Le Betulle Antica Trattoria" della famiglia Fabiani. ●Via Casali Leoncini 12, Buja (Udine); ☎0432/975836; anticalebettle@icloud.com, www.anticalebettle.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame punta di coltello e formaggio montasio; verzotino croccante con ciccioli di pancetta; polentina morbida con fonduta al montasio e funghi trifolati; ciotola di pane nero con pasta e fagioli; chateaubriand di manzo e patate al timo con verdure grigliate; sfogliatina ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Dalla cantina del locale.

Commenti: Una splendida serata ha accolto la Delegazione per il consueto





ritorno del solstizio d'estate, nel giardino di questa trattoria avvolta nel verde, situata in un antico casale posto all'interno di una delle più operose zone industriali del Friuli. Il conferimento delle insegne all'Accademia Paola Patriarca ha preceduto le portate, susseguitesi con tempi un po' lunghi, soprattutto all'inizio. Graditi, comunque, sia gli antipasti sia la pasta e fagioli, servita in un contenitore di rustico pane. Unanimesi consensi per il piatto forte della serata, una chateaubriand di manzo locale, arrostita in maniera magistrale sul fuoco di legna e servita a un perfetto grado di cottura. I vini in abbinamento, attinti dalla fornitissima cantina del locale, si sono sposati in maniera corretta con le pietanze. Conclusione con i più vivi complimenti sia al gestore sia allo staff di cucina per aver proposto una schietta cucina della tradizione avvalendosi di ingredienti di prima scelta.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
14 giugno 2018

Ristorante "Antica Trattoria del Reno" di Master Berry sas, in cucina Enrico Bigi. ●Via del Traghetto 5/3, Bologna; ☎051/4129342, cell. 347/7559392; anticatrattoriadelreno@gmail.com, www.anticatrattoriadelreno.it; coperti 60+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura a pranzo (lunedì-venerdì), do-

menica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piada romagnola, pulled pork e coleslaw; pitbeef, melone bianco, crema di robiola alle erbe; tortellone ripieno di pulled pork, burro, parmigiano e fiori di zucca; costine di manzo al BBQ con fagiolini e rondelle di mais; costine di maiale con coleslaw e fagiolata; salsiccia affumicata con cavolo cappuccio e salsa carolina; costata di manzo masuria marezzatura 5+; gelato di crema con amarene affumicate.

I vini in tavola: Colli Bolognesi Pignoletto Docg frizzante 2017 (Tizzano); Lambrusco Grasparossa 2017 (Villa Cialdini).

Commenti: Locale completamente rinnovato nell'offerta gastronomica, miscela con gusto i metodi di cottura e condimenti BBQ con la cucina emiliano romagnola. Apprezzato l'accostamento piadina romagnola con il maiale "sfilacciato" ritrovato poi nel ripieno del tortellone (buona la sfogliata). Molto apprezzate anche le costine di manzo e di maiale, superba la costata di manzo: carne ottima e cottura perfetta. Lo staff, giovane ed entusiasta, dà ottima prova sia in cucina sia in sala. La riunione conviviale è stata poi coronata dalla presenza dell'Accademico Mario Stefanelli cui, tra gli applausi, sono stati consegnati la pergamena e il distintivo per i suoi 35 anni di appartenenza al sodalizio.

CARPI-CORREGGIO
VERSILIA STORICA
12 maggio 2018

Ristorante "Agriturismo Garuti" di Paola Garuti, anche in cucina. ●Via Carlo Testa 16, Sorbara (Modena); ☎059/902021; info@agriturismogaruti.it, www.garutivini.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio como-

do; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto di Parma Dop e mortadella Igp; maccheroni al pettine con sugo di galletto; tortellini in brodo; faraona cotta al forno con Lambrusco rosato; coppa di maiale arrosto; patate arrosto e insalata; coppa di frutta fresca e dolci misti al forno.

I vini in tavola: Pignoletto Dop Spumante; rosato Rosà Spumante Dop; Lambrusco di Sorbara Dop Podere Ca' Bianca (tutti Garuti).

Commenti: Riunione conviviale tra le due Delegazioni, dove erano presenti Delegati convenuti da Torino, Bologna-San Luca, Castel San Pietro-Firenzuola, Vienna e il Sindaco di Seravezza. A seguito del benvenuto nella sala del consiglio comunale, alla visita guidata a Palazzo dei Principi e al museo, si è proceduto alla visita del caseificio Castellazzo con apertura di una forma di parmigiano reggiano di 63 mesi. A cena, hanno partecipato oltre 40 convenuti, deliziati dalle portate e dalla visita all'acetaia tradizionale della famiglia Garuti che è stata molto apprezzata.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA
17 maggio 2018

Ristorante "La Selva di Frena" di Riccardo Tombarelli, Monica Sanna, in cucina Monica Sanna. ●Via Frena 1422, Firenzuola (Firenze); ☎055/8144305, cell. 335/7716340; agriturismolaselvadifrena@gmail.com, www.laselvadifrena.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto di grigio al coltello; crostini neri e al lardo di Colonnata; tortello di patate al sugo d'anatra; peposo; assaggio di lampredotto; patate fritte e fagioli piattellini; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Bianco Mandriolo e rosso Mandriolo (Moris Farms); Chianti (Ormanni), Chianti Magnum (La Montanina); Vinsanto.

Commenti: Cortesi e competenti, Monica e Riccardo sono una coppia giovane ma con esperienza. Riccardo è stato ben disponibile nel presentare

il prosciutto, molto particolare e tagliato con generosità, accompagnato da un ottimo vino bianco. A seguire i crostini, gli ottimi tortelli di patate tipici di Firenzuola che hanno rispecchiato egregiamente questa zona storica toscano-romagnola. Una menzione d'onore la merita il "peposo", una sorta di spezzatino cotto nel Chianti, antico piatto toscano, che vale una visita all'agriturismo. La serata si è conclusa con i complimenti per l'ottima riuscita, consegnando il guidoncino dell'Accademia.

FERRARA
MILANO BRERA
26 maggio 2018

Ristorante "Al Cantinon" di Fratelli Cavalieri, in cucina Marcello Busoli, Annita Nordi. ●Via Muratori, Comacchio (Ferrara); ☎0533/314252; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 giorni a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesciolini di valle; alici marinate, purea di sgombrò, carpaccio di anguilla, assaggio di pâté di fegato di anguilla, assaggio di impepata di cozze; risotto alla comacchiese; fritto di calamaretti e sardoncini con zucchini alla julienne, assaggio di anguilla alla griglia; semifreddo al croccantino.

I vini in tavola: Rosa X Emy (Mattarelli); Falerio e Pecorino Doc (Colli Ripani); Franciacorta brut Docg (Ricci Curbastro).

Commenti: La suggestiva cornice del centro storico ha accolto le Delegazioni, che si sono date appuntamento per degustare, in una gioiosa atmosfera di amicizia, la generosa offerta di specialità culinarie della tradizione locale. I sapori genuini di pesci di valle, di mare, molluschi e cefalopodi, scelti con competenza dal Simposiarca, il Delegato di Milano Brera Nicola Rivani Farolfi, hanno trovato degna celebrazione in una cucina sapiente, rispettosa dei sapori e delle tradizioni, che ha visto il suo apice nell'inconfondibile delizia dell'anguilla di Comacchio. L'incontro è stato una splendida occasione per far conoscere agli Accademici di Milano una realtà per molti sconosciuta e per riportare alla ribalta il grave problema della sofferenza dell'anguilla che rischia l'estinzione. Il caldo saluto del Delegato di Ferrara Luca Padovani e l'intervento del CT Emilia Pier Paolo Veroni hanno contribuito a rendere



EMILIA ROMAGNA segue

ancor più piacevolmente accademica la riunione conviviale.

IMOLA

25 maggio 2018

Ristorante "Hostaria 900" di Orazio Di Maggio, in cucina Orgest Baha. ●Viale Dante 20, Imola (Bologna); ●0542/24211, cell. 347/30912125; hostaria900@hostaria900.it, www.hostaria900.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta; carpaccio di bovina romagnola con misticanza fresca di campo; risotto nella pagnotta con tartufo marzolino e tuorlo d'uovo; casseruola di coniglio disossato con funghi porcini; petto di faraona su fonduta di parmigiano reggiano; sfogliatina su crema inglese e fragole.

I vini in tavola: Metodo classico brut Pignoletto (Masselina); Thea bianco (Te Monti); Oriolo Romagna Sangiovese (I Sabbioni); Casa Lola Albana di Romagna passito Docg (Tre Monti).

Commenti: La cucina ha confermato la continua ricerca delle migliori materie prime del territorio, la capacità di inseguire e rinnovare la rintracciabilità dei piatti, la preferenza verso tutto quanto riporti al richiamo della tradizione. L'avvio con i fiori di zucca, apprezzati anche in quanto non unti, ha aperto un percorso con un carpaccio di bovina romagnola di ottimo sapore. Caratteristica la pagnotta ripiena di un risotto con tartufo di stagione e tuorlo d'uovo; succulenta la casseruola di coniglio e piacevole il petto di faraona su fonduta di parmigiano. Centrato l'abbinamento con vini di buona qualità. Puntale e preciso il servizio. Il Delegato, con il Simposiarca Alessandro Domenicali, ha espresso il plauso degli Accademici alla brigata di cucina consegnando il piatto dell'Accademia al gestore e al giovane cuoco.

IMOLA

5 giugno 2018

Ristorante "E Parlamintè" della famiglia Dalmonte, in cucina Raffaele e Massimo Dalmonte. ●Via G. Mameli 23, Imola (Bologna); ●0542/30144, cell. 348/8487326; info@eparlaminte.it, www.eparlaminte.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 5 settimane tra luglio e agosto; giorno

di chiusura lunedì e domenica sera (in estate anche a pranzo). ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: passatina di ceci e gamberi; passatelli asciutti su crema di piselli e calamari; filetto di orata all'acqua pazza; sorbetto di arance rosse.

I vini in tavola: Prosecco brut (Borgoluce); Trebbiano di Romagna 2017 (Tre Monti).

Commenti: La Delegazione ha fatto visita a un ristorante entrato nella storia cittadina e non solo, per aver accolto, dalla fine del 1800, moltissimi esponenti e appassionati della vita politica e sociale. I piatti hanno rispecchiato sia il territorio sia le tradizioni delle cucine di terra e di mare. La passatina di ceci e gamberi richiedeva forse un pizzico di sale in meno. Dopo i passatelli asciutti su crema di piselli e ottimi calamari, è risultato apprezzato e ben riuscito il filetto di orata all'acqua pazza. Piacevole e gustoso il sorbetto di arance rosse. Ben abbinati i vini in tavola e sempre cortese e puntuale il servizio curato dalla signora Marta. La riunione conviviale, iniziata con un brindisi all'Accademico Marco Guidi, si è conclusa con un plauso alla famiglia Dalmonte per l'ottima ospitalità.

IMOLA

15 giugno 2018

Ristorante "Artigiano" di San Vitale srl, in cucina Irdi Keci. ●Via San Vitale 159/A, Imola (Bologna); ●0542/76311, cell. 391/1790939; info@ristoranteartigiano.com; coperti 60+100 (all'aper-

to). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudità di gambero rosso, ostriche, capesante e scampi; calamaro farcito di baccalà mantecato in salsa acida; risotto allo scampo mantecato allo Champagne; tortello nero di burrata con gamberoni argentini e timo; grigliata mista di pesce; fritto a centrotavola; dolce dell'Artigiano.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg (Baldi); Soave classico 2017 (Cà Rugate); Babylon Marche bianco 2016 (Umani e Ronchi); Greco di Tufo Docg 2017 (De Falco).

Commenti: La pianura imolese si è arricchita di un nuovo ristorante, accogliente anche negli spazi esterni proiettati sulla campagna circostante. La cucina ha come protagonista un giovane cuoco di origine albanese. I piatti offrono materie del territorio con attenzione al pescato di mare. Dopo l'aperitivo nel parco, si è partiti con le crudità premiate da un freschissimo gambero rosso dell'Adriatico e da un calamaro farcito di baccalà. Di buon gusto il risotto allo scampo e il tortello di burrata, che però poteva essere meglio presentato nel piatto. Ben cotta e saporita la grigliata, mentre un plauso ha meritato il fritto croccante e non unto. Gradito il dolce; ottimo il servizio ben coordinato dall'esperto maître Gianni Gaddoni. Ottimi tutti i vini ben abbinati ai piatti. Al termine, l'apprezzamento degli Accademici è stato sottolineato da un lungo applauso alla brigata di cucina diretta da Irdi Keci affiancato dal patron del locale, lo zio Adrian.



MODENA

11 giugno 2018

Ristorante "Da Pasticcino" di gestione familiare, in cucina Luigi Montanini, detto Pasticcino. ●Via Paletti 32, Castelnuovo Rangone (Modena); ●059/535404; www.ristorantedapasticcino.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inizio gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica e sabato a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con culatello; tagliatelle al ragù; bistecca alla Tomahawk; zucchine alla julienne; gelati assortiti.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco di Sorbara; Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Commenti: La riunione conviviale, dedicata al "passaggio della campana" tra il Delegato uscente Andrea Strata e quello entrante Mario Baraldi, ha avuto luogo in modo sobrio in un locale tradizionale del territorio con un'alta presenza di Accademici, oltre a quella del CT Emilia Pier Paolo Veroni. Il Simposiarca Roberto Guerra ha scelto un menu legato alla storia di Luigi Montanini, famoso per i piatti di pasta e le grigliate di carne, preparati per anni nei paddock della Formula Uno. Il nome "Pasticcino" fu dato da Piero Ferrari a Luigi quando era ancora un giovane pasticciere. Voto medio alle tagliatelle e alla bistecca Tomahawk. Il neo della serata è stato rappresentato dal servizio che, troppo lento di suo, è stato rallentato dalla verbosità di alcuni Accademici. Lo spazio ristretto, riservato alla Delegazione per gli eventi atmosferici avversi, ha penalizzato ulteriormente la votazione. Corretto il rapporto qualità-prezzo. Il locale merita per la qualità della cucina.

PARMA

23 maggio 2018

Ristorante "Brodo di Giuggiole" di Marco Masi e Monica, in cucina Marco Masi. ●Borgo Giacomo Tommasini 19/a, Parma; ●0521/386653, cell. 377/4451528; info@brodo-di-giuggiole.it; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie prime tre settimane di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì; martedì a pranzo; nel mese di luglio a pranzo. ●Valutazione 7,12; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucchine e ricotta su crema di peperoni e nocciole; spaghetti trafilati al bronzo



Alta Valle Scrivia, al pesto di pistacchi con velo di prosciutto crudo croccante; tagliata di pecora di Corniglio con erbe di campo; nido di cioccolata con crema di ricotta e fragole.

I vini in tavola: Lambrusco (Palazzo, Sala Baganza).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso questo ristorante rustico, ubicato in locali in precedenza occupati da un ristorante greco. Durante la serata il professor Alberto Sabbioni, docente di zootecnica del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie di Parma, ha illustrato le caratteristiche peculiari della pecora di Corniglio, ottenuta, verso la metà del 1700, dai Borboni mediante incroci fra pecore locali e merinos spagnole, onde migliorare la qualità della lana, poi incrociata agli inizi del 1900 con arieti bergamaschi per migliorare la qualità della carne. La razza, molto resistente al clima rigido, vive in greggi allo stato semibrado nell'Appennino della provincia. La tagliata di pecora è risultata il piatto forte della serata, ottenendo il punteggio medio più elevato tra le pietanze.

RICCIONE-CATTOLICA
22 giugno 2018

Ristorante "RivieraWellnessrestaurant" di Riviera Capital Management srl, in cucina Massimiliano Poletti. ●Via Conca Nuova 1236, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎0541/956499; info@rivieragolfresort.com, www.rivieragolfresort.com; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura 23/24/25 dicembre. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spicchi di piada farcita; seppie nostrane in umido con piselli e crostini di pane; strozzapreti con poveracce e pancetta di mora romagnola; gratinato del Riviera con scampetti, cozze di Portonovo e canestrelli; crudité in pinzimonio; coppa di crema, vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg Bacio della Luna; Albareale bianco dei Colli Pesaresi Doc (Lucarelli); Otello Lambrusco secco Igt (Ceci).

Commenti: Serata con menu wellness secondo la filosofia della nuova gestione e soprattutto rivisitazione di un menu della tradizione romagnola da parte di uno chef di origini ferraresi. Grandi sfide. Prove superate. Menu che ha rispettato la piramide alimentare e sono risultati appetitosi e gustosi sia

le seppie in umido sia il gratinato ingentilito da scorza di limone già nel pan grattato. Grande curiosità per gli strozzapreti, che hanno trovato gradimento con soddisfazione di tutti. L'analisi storica del piatto, a fine cena, fatta dallo chef, ha permesso di intuire che la combinazione poveracce e pancetta non è poi così innovativa e azzardata, ma ha un fondamento tradizionale e storico in quanto, negli anni passati, la base del sugo nelle case di Romagna era, in qualsiasi caso, un po' di strutto e pancetta. Raffinato, gustoso e fresco il dolce wellness.



TOSCANA

EMPOLI
9 maggio 2018

Ristorante "La Lanterna" di Francesco Pieraccioli. ●Via Pulica 117, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/542011; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 15 al 30 agosto; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: budino di pecorino con dadolata di pera; fiore fritto ripieno con sformatino agli asparagi su vellutata di marzolino; antica zuppa fiorentina di cipolle gratinate; tagliatelle di grani antichi all'ortica mantecata con ricotta; uovo perfetto su fonduta di pecorino aromatizzato al tartufo; torta salata con verdure di stagione e ceci di

Montespertoli al guazzetto; torta di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Rosé e Riserva 2015 della Fattoria Poggio Capponi di Montespertoli; Vinsanto della casa.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Barbara Ferri in un ristorante già conosciuto dalla Delegazione. La Simposiarca, in linea con i suoi gusti alimentari, in collaborazione con il cuoco, ha proposto piatti vegetariani, comunque preparati nel locale. Il menu è risultato ricco e vario con un alto gradimento dei commensali; in particolare sono stati apprezzati la zuppa fiorentina di cipolle e il dessert. Durante la cena, la Simposiarca ha presentato una breve storia della torta salata che, elaborata probabilmente dall'ingegno dell'uomo per una cucina di sussistenza, è arrivata poi a una costante presenza nei ricchi banchetti scenografici del Medioevo, del Rinascimento e del Barocco. Le torte, con il loro rivestimento di pasta, si prestavano per essere degli "scrigni", pieni di improbabili sorprese volte a stupire i commensali.

EMPOLI
13 giugno 2018

Ristorante "Porno street food gourmet - Birra e brace" di Fabrizio Mazzantini, anche in cucina. ●Viale Ivo Montagni 190, Limite sull'Arno (Firenze); ☎0571/979453, cell. 389/0022559; psf srl2016@libero.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo, il manzo sott'olio, la super simmental, carpaccio di lingua di manzo con salsa verde e perlage di acciughe, car-



paccio di carne di manzo; pasta fresca espressa al ragù bianco di manzo; mini burger di pastrami con cetriolini in agrodolce, insalata coleslaw e senape; mini burger di coda di manzo con giardiniera e mayo, midollo allo zafferano, crauti all'aceto di lampone, perlage di acciughe, salsa verde; bistecca di manzo; filetto al pepe verde flambé e asado di manzo; sorbetto alla frutta sciropata.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola biodinamica fattoria La Castellina.

Commenti: Riunione conviviale organizzata in modo impeccabile dal Simposiarca Giovanni Donnini che, in collaborazione con il cuoco-proprietario Fabrizio Mazzantini, ha proposto piatti dove protagonista principale è stata "la carne", proveniente da animali allevati allo stato brado. Su invito della Delegata Marta Ghezzi, il Simposiarca ha illustrato brevemente tutte le vivande, sottolineando che alcune sarebbero state preparate al cospetto dei commensali, i quali, in tal modo, avrebbero avuto la possibilità di carpire anche i più piccoli, e apparentemente insignificanti, dettagli messi in atto da un vero professionista della cottura dei vari tagli e tipi di carne. Particolarmente graditi la pasta fresca e il filetto al pepe verde. Cordiale ed efficiente il servizio in sala. La scelta del locale e l'articolazione della serata sono stati accolti molto positivamente dagli Accademici.

LIVORNO
30 maggio 2018

Ristorante "InCarne" di Jancarlos Ramos. ●Scali del Monte Pio 11, Livorno; ☎0586/893227, cell. 327/8966126; info@incarne.it, www.incarne.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna

Le vivande servite: crostini al ragù e battuta alla piemontese; straccetti al sugo di guancia; tagliata di manzo al sale nero e olio extravergine; tris di dolci con vino Moscato di Cronotto.

I vini in tavola: Cabernet Terre More 2015 (Tenuta Ammiraglia in Maremma di Frescolbaldi); Moscato d'Alba (Prunotto).

Commenti: Il Simposiarca Massimo Pardini ha accompagnato gli Accademici alla piacevole scoperta del ristorante "post macelleria" InCarne, nel



TOSCANA segue

quartiere della Venezia, dove le emotive perplessità di qualche Accademico di degustare proprio in vicinanza della stagione estiva una cucina basata sulle carni bovine e suine sono state molto ben superate dalla qualità della cucina. In particolare, il primo, gli stracetti al sugo di guancia, e il secondo, la tagliata di manzo, hanno promosso una generale ottima impressione sulla cucina, guidata da Antonio Ramos. Congrua la scelta del vino maremmano Terre More.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 25 maggio 2018

Ristorante "Montacolle" di Oliviero Zavagli, in cucina Stefano Chiarugi. ●Via Marlianese 27, Montecatini Terme (Pistoia); ☎05/72773828, cell. 335/5776214; ristorantemontacolle27@gmail.com, www.ristorantemontacolle.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane e focacce fatte in casa, prosciutto e spalla, formaggi; tortino agli asparagi su fonduta di fontina Dop e patata vetro; gnocchi di patata rosolati con passata di pomodoro e stracciatella di bufala; maialino di latte disossato, marinato e arrostito in forno con bietole e salsa al finocchio selvatico; patate Montacolle al forno; lingotto al gianduia Valrhona con cremoso al cioccolato bianco e lime; sfera di tiramisù con cuore al cioccolato; gelato alla panna.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri 2017 (Antinori); Bolgheri rosso

2016 (Michele Satta); Moscato d'Asti (Valle Belbo).

Commenti: Fra le novità va segnalata la cantina, bella e ricca di proposte. Unica pecca, una certa rumorosità, avvertibile quando la sala è piena, come nel nostro caso. Molto buono il menu, apprezzato da tutti, bello e curato l'impiattamento (specie del dessert). Da segnalare, oltre al maialino, il primo piatto, per l'attento equilibrio di gusti e consistenze. Consenso generale sui vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. In apertura, il Delegato Giovannini ha brevemente riferito sull'Assemblea dei Delegati e ha ricordato l'attività della Delegazione nell'esplorazione del territorio. Brindisi conclusivo alle ulteriori fortune dell'Accademia e della Delegazione.

MUGELLO 13 giugno 2018

Ristorante "Enoteca del Monsignore" di Andrea Marzi, in cucina Enrico Consolati. ●Via di Mucciano 16, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/840821, fax 055/8408240; booking@monsignore.com, www.monsignordellacasa.com; coperti 45+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini salati e frittini di stagione; ravioloni verdi di ricotta e patate con dadolata di pomodoro fresco; tagliata di manzo marinata del Monsignore; patate alla salvia; spinaci all'olio; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Borgoluce; An-

nita 2017 Igt Toscana; Ventisei 2015 Igt Toscana (Il Rio, Vicchio).

Commenti: La riunione conviviale, che si è aperta con un applauso in onore del Presidente Paolo Petroni, si è svolta, in una cornice storica e paesaggistica di notevole effetto, presso un ristorante sulle colline di Borgo S. Lorenzo, nel luogo ove nel 1503 nacque Giovanni Della Casa, autore de *Il Galateo*. Dopo un simpatico aperitivo all'aperto, a base di verdure di stagione fritte, il Simposiarca Mauro Santoni, premessi alcuni cenni storici sul celebre Monsignore e sulla sua opera che per prima dettò i principi delle "buone maniere", tra cui il corretto comportamento da tenere a tavola, ha illustrato il menu agli Accademici, i quali hanno particolarmente apprezzato gli ottimi ravioloni di pasta verde ripieni di ricotta e patate conditi con pomodoro fresco appena stemperato e il delizioso tiramisù con fragole dell'orto. Premuroso il servizio. Alto il gradimento dei vini scelti tra quelli di produzione locale, secondo il percorso individuato dalla Delegazione.

PISA 16 maggio 2018

Ristorante "La Buca" della famiglia Jovine, in cucina Carmine Jovine. ●Via M. D'Azeglio 6, Pisa; ☎050/24130; coperti 75. ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane centrali in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: carpaccio di ombrina al vapore con carciofi; risotto di mare, tacconi allo scorfano (assaggi); pescato del giorno al sale con erba saltata e verdure al forno; gelato con cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Conti Duco, Franciacorta, Passirano); La Pettegola 2017 Vermentino Toscana Igt (Banfi Tuscany Castello Banfi); Droppello 2017 Toscana bianco Igt, Sangiovese vinificato in bianco (Tenuta Fertuna, Gavorrano); Vinsanto del Chianti Classico (Castelli del Grevepesa, Castel Greve).

Commenti: Piacevole ritorno alla "Buca", gestito con continuità dallo chef Carmine Jovine e dalla sua famiglia. Il menu proposto era incentrato sul pesce, come nella tradizione del locale e le preparazioni semplici hanno messo in risalto l'elevata qualità della materia prima, caratteristica questa che contraddistingue la cucina di Carmine. Particolarmente graditi i vari e ricchi

stuzzichini di benvenuto e il carpaccio d'ombrina, delicato e saporito; ottime le magnifiche spigole al sale, bellissime anche prima della cottura; molto apprezzati i vini proposti in abbinamento, in particolare il Franciacorta brut Docg Conti Duco. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

PISTOIA 17 maggio 2018

Ristorante "La Mucca e la Zia" di gestione familiare, in cucina Tanja Biondi. ●Via del Can Bianco 8, Pistoia; ☎0573/32083; www.lamuccaelazia.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,59; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

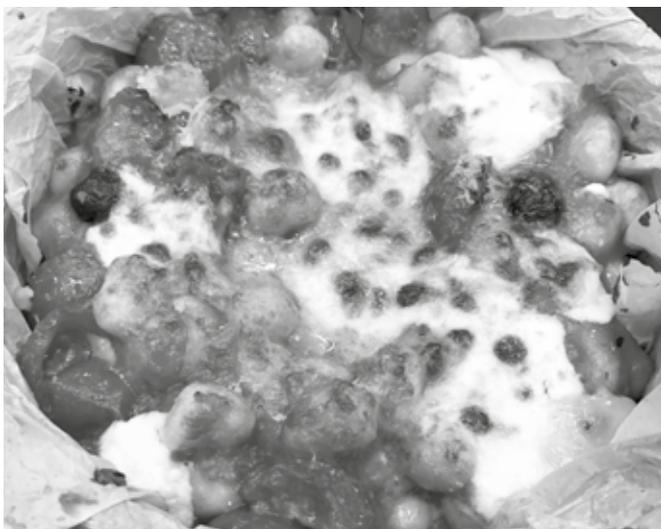
Le vivande servite: trippa fritta; polpettine fritte di lampredotto; tagliere di crudo Dop e gelati al parmigiano e melone piccante; tortelli di patate viola al lampredotto bianco e salsa verde; malfatti al sugo di peperone; pollo ripieno in salsa verde; inzimino di frattaglie (trippa e lampredotto) con bietola, cavolo nero e pomodorini freschi; cheesecake alla menta e cioccolato.

I vini in tavola: Rosso Toscano Igt bio 2017 Le Filigare; Dogaiolo Baby Super-Tuscan Igt 2016 Carpineto.

Commenti: Situato in pieno centro storico, sorge questo nuovo locale su idea di due giovani imprenditori. Il concept adottato è quello di una cucina della tradizione più povera locale, con le frattaglie in primo piano, rivissate nell'attenuazione di quei sapori originali troppo marcati. La riunione conviviale si è incentrata su una sfida tra piatti fiorentini e pistoiesi. Trippa fritta, tortelli al lampredotto e l'inzimino contro il collo ripieno e i malfatti al peperone sono stati un'escalation sorprendente di sapori difficilmente proponibili nella comune ristorazione. Lo chef ha voluto ulteriormente sorprendere con un apprezzatissimo assaggio non previsto di carcerato, il piatto più tipico di Pistoia. Serata, nel complesso, più che gradevole.

SIENA TRENTO 15 giugno 2018

Ristorante "Al Mangia" di Marco Senni. ●Piazza il Campo 43, Siena; ☎0577/281121, fax 0577/43997; almangia@almangia.it, www.almangia.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Par-





cheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spaghetti dei frati senesi; assaggio di tagliata di controfiletto di "fiorentina" di manzo "chianino" su crema di fave verdi servita con misticanza e patatine fritte; assaggio di costoline di agnello arrostate al timo con fonduta di pecorino servite con soufflé di funghi porcini; crème caramel con sbriciolata di cavallucci.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino Argiano 2016.

Commenti: Nella splendida cornice della Piazza del Campo, un nutrito gruppo di Accademici ha partecipato alla riunione conviviale congiunta con la Delegazione di Trento in visita alla città. Sono risultati particolarmente graditi ai commensali gli spaghetti dei frati senesi, interessante rivisitazione del sugo alla "fratacchione" di Giovanni Righi Parenti e le costoline di agnello, dal sapore deciso ma equilibrato.

SIENA VALDELSA 30 maggio 2018

Ristorante "Hotel Villa Ducci" di San Biagio Immobiliare srl, in cucina Andrea Castaldi. ●Località San Biagio, San Gimignano (Siena); ☎0577/907024, fax 0577/907284, cell. 340/2550927; info@villaducci.it, www.villaducci.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 7 gennaio al 15 marzo e dal 10 novembre al 24 dicembre; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burger di melanzane viola e patate con maionese di carote; strudel di pasta sfoglia con pere, pecorino e noci su fonduta di taleggio; risotto con zucchine, zafferano di San Gimignano e pancetta croccante; tagliatelle al ragù di cinghiale e carciofi; stracotto di manzo con purea di patate e topinambur; millefoglie con crema allo zafferano e lamponi freschi.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Santa Chiara (Palagetto); rosso Toscana (Villa Ducci).

Commenti: Complici la magnifica vista sulla suggestiva skyline della città turrita, l'eleganza dell'ambiente e la particolare atmosfera di viva cordialità instauratasi tra gli Accademici e i numerosi ospiti, la riunione conviviale ha avuto un grande successo. Alla presen-



za del CT Toscana Est Roberto Doretti e del Delegato della Valdelsa Fiorentina Alessandro Signorini, l'Accademica Sara Occhipinti, in funzione di Simposiarca, ha predisposto e illustrato un menu veramente interessante, con un *fil rouge* rappresentato dall'oro giallo di San Gimignano, lo zafferano, considerato sin dal 1200 di valore inestimabile e utilizzato non solo come merce di scambio ma addirittura per dirimere delicate questioni diplomatiche. Durante la serata, il Sostituto Procuratore della Repubblica di Siena Nicola Marini ha presentato in anteprima la sua ultima prova letteraria, *La ricetta del Crimine*.

VALDARNO ARETINO 17 maggio 2018

Ristorante "Solociccia" di Dario Cecchini. ●Via XX Luglio 11, Panzano in Chianti (Firenze); ☎055/852020; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: musetto al limone e brodo; pappa al pomodoro; pinzimonio di verdure; misticanza di fagioli e ceci; tenerumi in insalata; bistecca fiorentina; umidi; torta all'olio.

I vini in tavola: Tutti della Cantina Fontodi di Panzano in Chianti.

Commenti: Anche quest'anno, la Delegazione torna a Panzano in Chianti, regno della "ciccia" di Dario Cecchini, il macellaio poeta. Presente anche il Segretario Generale Roberto Ariani che, insieme al Delegato Roberto Vasarri e a Dario Cecchini, con l'introduzione del Simposiarca Sergio Baricchi, spiegano

agli Accademici il tema della serata. Ospite anche l'azienda agricola Fontodi. La serata termina nell'allegria degli Accademici con i vari episodi raccontati da Dario Cecchini. Prima del suono della campana, il Delegato consegna il guidoncino allo chef e il piatto d'argento a Dario Cecchini.

VALDARNO FIORENTINO 15 giugno 2018

Ristorante "La Bottega del Moro" della famiglia Landini, in cucina Paolo Landini. ●Via Trieste 14, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853753; bottegedelmoro@virgilio.it, www.labottegedelmoro.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da metà gennaio al 7 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,82; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; chiocciole alla fiorentina; tartara "della casa"; terrina di fegatelli di pollo al Vinsanto; straccetti al ragù de' Medici; baccalà alla fiorentina, ceci all'olio; torta di cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Classico (Terreno); Vinsanto (La Croce).

Commenti: Piccolo ma piacevole ristorante a due passi dalla piazza di Greve in Chianti, dove la famiglia Landini presenta una cucina del territorio, con qualche pizzico di innovazione, molto gradita e gradevole, potendo trovare anche piatti un po' particolari come le chiocciole in umido, che in questa riunione conviviale gli Accademici hanno potuto, con soddisfazione, provare. La serata ha avuto un notevole successo grazie ai piatti scelti dal Simposiarca

Max Ferranti, presentati con gusto e ben preparati dal signor Paolo. Ottima la tartara di manzo, eccellente la terrina di fegatini, gradevoli gli straccetti; il baccalà alla fiorentina gustoso ma appena un po' salato. Eccellente il dolce di cioccolato della signora Maria Zita. Al termine della più che riuscita serata, il Delegato e il Simposiarca hanno offerto alla famiglia Landini la vetrofania e due pubblicazioni.

VALDELSA FIORENTINA 25 maggio 2018

Ristorante "Boscotondo" di Simone. ●Via Montignoso 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678006; boscotondo@libero.it, www.ristoranteboscotondo.it; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: placinte salate moldave; picci al ragù di chianina; risotto con radicchio rosso e zafferano di San Gimignano; arrosto girato; gelato.

I vini in tavola: Feteasca Moldava; Rara Negru Moldavo.

Commenti: Serata insieme al Rotary Club Valdelsa e al Lions Club Boccaccio. Oltre 120 persone intervenute al convivio internazionale dove si è cercato di dare visibilità al problema dell'autismo. Presenti tre organizzazioni attive nei servizi per l'autismo: Fiori Di Vetro, Casa Ventignano e SOS Autism di Chisinau Moldova. Ospite l'Ambasciatrice della Repubblica di Moldova in Italia, S. E. Stela Stingaci, e il Corpo Consolare Onorario della Repubblica Moldova in Italia. Durante la serata, sono stati raccolti fondi donati alle associazioni intervenute. Notevole il risotto al radicchio rosso e zafferano e senza discussioni l'arrosto girato. Degustazione di vini e distillati moldavi.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD 16 giugno 2018

Ristorante "Piccola trattoria Guastini" di Davide Guastini ed Emanuela Scortichini, in cucina Emanuela Scortichini. ●Via Passeggio Garibaldi 52, Torrita di Siena (Siena); ☎0577/689215, cell. 347/7044305; info@piccolatrattoriaguastini.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



TOSCANA segue

Le vivande servite: flan di pecorino pientino con lombo di cinta; tartare di chianina; tagliatelle al pesto di salvia; ravioli ripieni di pecorino barbabecco con fiori di zucca e pinoli; anatra ai fiori di finocchio selvatico; sfornatino di zucchine; mousse di ricotta con miele, cannella e pistacchi; sfoglia croccante con crema pasticciera e cioccolata fondente fusa.

I vini in tavola: Bianco Igt Toscana Gemella 2017 (Bindella); rosso di Montepulciano Doc 2014 (Villa Sant'Anna).

Commenti: Antica trattoria che ha trovato la sua sede ideale per diventare un ristorante, nel centro storico, al secondo piano dell'ex convento delle suore Stimmatine, con terrazze affacciate sulla Val d'Orcia. La cucina è tradizionale: ottimo pane e paste fatti in casa, ingredienti locali, solo stagionali, da filiera corta. Particolarmente apprezzati i ravioli ai fiori di zucca e l'anatra ai fiori di finocchio selvatico. Purtroppo la valutazione del ristorante è stata penalizzata da un servizio molto lento e inadeguato, probabilmente messo in difficoltà anche dalla presenza di numerosi clienti oltre agli Accademici. La Delegazione tornerà nel ristorante, per dare ragione alle scelte della brava Simposiarca, Simona Fabroni (bella la sua relazione), e per apprezzare meglio, grazie a un buon servizio, i piatti della signora Emanuela.



MARCHE

ANCONA
24 maggio 2018

Ristorante "Taverna dei Guelfi" di Maurizio Pergolini, in cucina Luca Mazzaferri. ●Strada Provinciale Corinaldese 57, Senigallia (Ancona); ☎071/7499899; www.tavernadeiguelfi.com; coperti 100+130 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di fassona piemontese, carpaccio di filetto di manzo argentino, roastbeef di picaña



brasiliiana, manzo marinato; costata di carne marchigiana; costata americana del Kentucky; costata scozzese disossata; contorni vari di stagione; crostatine caserecce.

I vini in tavola: Brut rosé; rosso Conero (entrambi azienda agrivinicola Strologo del Monte Conero).

Commenti: Il ristorante è specializzato nella cucina della carne di gran pregio. La serata è cominciata con aperitivo e antipasto; la tartare e il carpaccio hanno impressionato per delicatezza, sapore e condimento, subito seguiti dal roastbeef di picaña brasiliiana, manzo marinato la cui tenerezza, sapore e aroma hanno conquistato il palato. Il relatore della serata, il dottor Emiliano Baldi, dirigente responsabile della Baldi Carni srl, profondo conoscitore del settore, ha illustrato le problematiche degli ultimi tempi inerenti il consumo delle carni rosse. Cotti perfettamente i secondi, per gustare la succulenza delle carni e comprendere le differenze. La cena si è conclusa con le crostate caserecce molto ben abbinata a un vino passito. Il servizio è stato ottimo, veloce e professionale. Sublime l'atmosfera che si era creata tra tutti gli ospiti e gli Accademici all'insegna del buon gusto e si è fatta veramente Accademia all'insegna della conoscenza e della civiltà della tavola.

ASCOLI PICENO
25 maggio 2018

Ristorante "Lacchè" di Francesca Lacchè, anche in cucina. ●Via Procida 1, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/582728; lacchesaveriofrancesco@yahoo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 24 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata esotica; scampi al vino bianco e profumo di rosmarino; scampi pomodorini e peperoncino dolce; zuppa di Franca; mezzamanica di mare e verdure; fritto dell'Adriatico con zucchine dell'orto; codina di rospo al profumo di carciofi; fragole.

I vini in tavola: Cerasuolo; Trebbiano (entrambi Cantine D'Angelo).

Commenti: Il Simposiarca Pasquale D'Avella ha organizzato una riunione conviviale intitolata "Incontro mare-terra" presso un ristorante di Grottammare, sito a due passi dalla spiaggia. Cucina improntata alla più stretta osservanza dei sapori della tradizione. Molto apprezzati i piatti serviti, in particolare, la mezzamanica di mare e verdure che più di ogni altra pietanza abbinava le verdure locali con i sapori del mare, e la codina di rospo sicuramente appetitosa e oltremodo gradita. Lo chef Franca Lacchè ha saputo con maestria conquistare l'apprezzamento di Accademici e ospiti. Nell'occasione, si è proceduto all'ingresso ufficiale di una neo Accademica.

MACERATA
27 maggio 2018

Ristorante "Palmina" di Giovanna Valeriani, anche in cucina. ●Via Varani 12, Sefro (Macerata); ☎0737/45125, cell. 338/765312; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a giugno e 15 giorni a settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota fritta con insalatina; risotto mantecato alla trota; tagliatelle al sugo di trota con pomodoro; trota al cartoccio con i funghi; trota arrosto al forno; patate arrosto; insalata; cicoria ripassata in padella.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Belisario).

Commenti: Il Sindaco di Sefro, Giancarlo Temperilli, appena insignito del distintivo dell'Accademia, ha avuto subito l'incarico di svolgere il ruolo di Simposiarca in un ristorante del suo paese e lo ha portato a termine con pieno successo. Nel corso della seduta, è stato consegnato all'Accademico Gianni Cammertoni il distintivo dei 25 anni d'iscrizione alla Delegazione con elegante pergamena e grandi applausi. Il Consultore Francesco Costantini si è soffermato a descrivere le qualità organolettiche delle trote elencando le varietà più diffuse. Tutti i piatti, preparati su ricette della tradizione, sono stati assai graditi e la cuoca, Giovanna Valeriani, è stata molto applaudita. In tale occasione si è proceduto anche alla consegna delle tessere 2018 agli Accademici.



UMBRIA

PERUGIA
31 maggio 2018

Ristorante "Miralago" della famiglia Caloni. ●Via Martiri della Resistenza 7, Magione (Perugia); ☎075/843150; coperti 110+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie alcuni mesi invernali; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: agoni fritti; crostini di pesce di lago; polpettine di pesce; spaghetti all'uovo fatti in casa con pesce persico; baccalà fritto; carpa regina in porchetta; spiedino di persico; zuppa inglese.

I vini in tavola: Grechetto 2016 Igt (Cantina Castello di Magione Sagriviti).

Commenti: La trattoria ha una bellissima vista sul lago Trasimeno, ambiente semplice. Non sempre facile la preparazione del pescato delle vicine acque lacustri. Un po' deludenti gli antipasti, a eccezione del fritto dei piccoli agoni, mentre i più hanno espresso un ottimo giudizio sugli spaghetti all'uovo (in realtà taglierini fatti in casa) arricchiti



ti da un sugo bianco di pesce persico. Gradevole il tris di secondi, con la classica carpa in porchetta, profumata con finocchietto selvatico, che ha fatto da "regina". Intruso, fra i tanti del lago, il baccalà, unico pesce di mare presente nella tradizione culinaria umbra. Il Delegato, Massimo Alberti, dopo aver brevemente relazionato sull'ultima Assemblea dei Delegati, ha concluso la serata con la consegna a Tommaso Sediari del diploma di appartenenza venticinquennale all'Accademia.

SPOLETO 21 maggio 2018

Ristorante "Eremo delle Grazie" di gestione familiare. ●Località Monteluco 13, Spoleto (Perugia); ☎0743/49624; info@eremodellegrazie.com, www.eremodellegrazie.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° ottobre al 30 marzo; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette miste, fojata, insalata di farro, frittatine alle erbe, coratella, fagioli all'uccelletto, salumi locali; strangozzi al rancetto; involtini di pollo alle erbe aromatiche su letto di purea; cicoria di campo ripassata, patate arrosto; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Grechetto (Caprai); rosso Umbria (Antonelli).

Commenti: Il convivio di primavera - organizzato d'intesa con il locale Rotary - ha privilegiato le erbe eduli spontanee che rendono ancor più gustosi i piatti della stagione primaverile; è stato preceduto da una carrellata informativa sulle "erbe dei campi" come le chiamava Apicio. Vi è stata anche

una citazione pascoliana, sempre a opera dell'Accademico Diego Lorenzo Longo, rivolta alla vitalba ("Odoravano i fiori di vitalba per via / le ginestre nel greto" - Alba - *Myrica*). Sono poi stati ricordati gli asparagi selvatici, il tarassaco o dente di leone, il crespigno, il crescione, gli strìgoli e la borragine con il loro gusto particolare e con le proprietà dietetiche e curative. La suggestiva posizione del ristorante ha fatto da degna cornice al generale vivo apprezzamento delle vivande, servite professionalmente, e dalle quali sono emersi i vecchi sapori dei piatti della tradizione primaverile.

TERNI 16 giugno 2018

Ristorante "La gallina liberata" di Ambra Longo, anche in cucina. ●Vicolo Belvedere 13, Narni (Terni); ☎cell. 349/2543515; ambraoui@libero.it, www.lagallinaliberata.weebly.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofina e fave; stracchinato (stracchino di pecora) alle olive taggiasche; tortino di broccolo romano; pannelle con carpaccio di baccalà al pepe rosa; frittini di zucchine con stracciata di bufala e acciughe; gnocchetti di pane con crema di asparagi e grana padano; coniglio che fugge dall'ortolano; gelo di limone.

I vini in tavola: Pratalia 2017 (Santo Iolo, Narni); Selve di Giove 2014 (Santonna Giove).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, locale molto particolare a cominciare dal nome, selezionato dai

Simposiarchi Raffaele de Lutio e Pietro Pegoraro. Sulla porta il cartello "menu del giorno: quello che c'è... c'è", unica stanza, porta finestra aperta sulle luci della sottostante vallata e il tutto si concentra su un grande tavolo attorno al quale sono riuniti gli Accademici. Il personale è aperto e disponibile e illustra le proposte: un mix di provenienza locale e piatti di origine siciliana. Ottimo il coniglio intitolato "coniglio che fugge dall'ortolano", buona rivisitazione del modicano "coniglio alla stimpirata". Un grazie ai Simposiarchi che si sono impegnati nell'organizzazione fra evidenti difficoltà dovute anche al contemporaneo svolgimento della "Corsa all'anello".



LAZIO

ROMA 25 maggio 2018

Ristorante "Passetto" di Salvatore Barberi, in cucina Giulio Ancaini. ●Via Zanardelli 14, Roma; ☎06/62286019, cell. 335/282615; info@ristorantepassetto.com, www.ristorantepassetto.com; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 17/18 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: uovo alle spezie; minestra di fave e pecorino; come una carbonara; agnello con vignarola; zuppa inglese; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco; Fioranello 2016; Langrein di Elena Valk.

Commenti: La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale in uno dei locali più antichi della capitale. Simposiarcha l'Accademica Francesca Romana Castellani che è stata anche la relatrice con un suo intervento sulla storia del locale. Numerosi gli Accademici e alcuni ospiti salutati, in apertura, dal Delegato Gabriele Gasparro che ha comunicato i prossimi appuntamenti accademici. Ambiente gradevole e buono il menu; servizio cortese, ma ha avuto pause troppo lunghe fra una portata e l'altra. Ottima la minestra, mentre la carbonara "rivisitata"



è risultata con cottura eccessivamente "al dente" e poco calda. Eccezionale l'agnello: particolarmente riuscito il suo abbinamento con un contorno di "vignarola"; buono il dessert. Apprezzata la qualità dei vini. Soddisfazione generale degli Accademici anche se, per la lentezza del servizio, ne ha risentito la valutazione.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA 31 maggio 2018

Ristorante "Mamma Nanà" di gestione familiare. ●Via Flaminia 508, Ponte Milvio, Roma; ☎06/83974596, cell. 389/2482229; info@mammanana.it, www.mammanana.it; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini prugna, bacon e salmone; le tartare: spigola con mele smith e patate vitelotte; salmone marinato agli agrumi e Martini dry con barbabietole; gambero mango e mandorle; tonno con capperi, cetriolini, olive taggiasche, cipollotto rosso di Tropea; tonnarello cacio e pepe e lime su battuto di gambero rosso; spaghetti al nero di seppia con gricia di calamari al profumo di tartufo; code di gambero flambato alla sambuca e timo su fondente di zucca piccante; cheesecake con marron glacé e lime con salsa di vaniglia; mousse di pistacchi in crosta rossa e salsa d'arancia; raviolo d'ananas con mousse di mandorle, mele smith e riduzione di vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco; Sauvignon Villa Vescovile; Passito di Pantelleria Doc.

Commenti: È stata una delle migliori riunioni conviviali della Delegazione. Atmosfera piacevole, locale accogliente. Apprezzata la creatività dello chef





LAZIO segue

che, attraverso i menu, propone con successo un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori della tradizione combinati con l'innovazione. Rapido, attento e accurato il servizio ai tavoli. Sia la squadra di cucina sia quella di sala hanno dimostrato buona professionalità. Prima del dessert, il Vice Delegato, Giovanni Ghirlanda, ha parlato delle "Diete *gluten free*: luci e ombre", riscuotendo l'unanime plauso degli Accademici.

VITERBO 26 maggio 2018

Ristorante "La Ripetta" di SGT srl. ●Via Roma 38, Gradoli (Viterbo); ☎0761/456100; laripetta@libero.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto: alici piccanti rosse, fagioli del purgatorio con calamari, baccalà in umido con patate, cipolle e olive, fiori di zucca fritti; tagliolini allo scoglio; spigola all'acqua pazza e fritturina; insalata di campagna; dolcetti secchi gradolesi con Aleatico.

I vini in tavola: Filippo (Cantina Villa Caviciana, Grotte di Castro).

Commenti: A conclusione della gita culturale con la visita al Palazzo Farnese di Gradoli e relativo Museo del Costume Farnesiano, la Delegazione si è spostata poco distante al ristorante "Ripetta", di antica notorietà per la cucina di mare, una rarità nella zona, specie all'epoca. Il ricco e variato antipasto è stato unanimemente gradito, come pure gli ottimi tagliolini, con l'unica pecca di un servizio un po' lento che ha in parte inciso sulla temperatura di

servizio del primo piatto. Impeccabili la spigola e la fritturina; apprezzati e inediti i pur semplici dolcetti secchi della zona, ottimamente affogati nell'Aleatico, vanto locale. L'Accademico Faggiolani, organizzatore della gita e della riunione conviviale, ha ricevuto il meritato plauso, con impegno a ripetersi il prossimo anno.



ABRUZZO

ATRI 25 maggio 2018

Ristorante "Al Nabucco" di Ludovica Di Febo, anche in cucina. ●P.zza Verdi 9/10, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎329/1364588; ristorantealnabucco@gmail.com, www.ristorantealnabucco.it; coperti 49+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie metà ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: umori e sapori, uovo a 65°, asparagi, tartufo nero; risotto nell'olio; bocconcini di faraona in tempura; maionese al wasabi; sgombro ai sapori del Tavo; cheesecake passion fruit.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Serata molto piacevole, organizzata dal Simposiarca Fabrizio Di Martino. Relatore della riunione conviviale, il professor Manfredi Di

Crescenzo che ha intrattenuto gli ospiti sul tema "L'amore di Rossini per il buon cibo". Il relatore ha brillantemente e brevemente introdotto gli Accademici nel meraviglioso mondo rossiniano, ricordando l'articolata produzione musicale del Maestro di Pesaro, la ricchezza e la varietà delle sue opere, l'inventiva artistica. Ha raccontato della grande passione per la gastronomia, le incursioni nelle cucine degli chef francesi per cappare loro segreti da utilizzare nelle proprie realizzazioni musicali. Quantità ben misurate e coreografia hanno delineato, da subito, il livello delle pietanze per quanto riguarda il menu della serata. Sapori delicati e intensi sono stati accostati in maniera ottimale, ottenendo un ampio consenso dei commensali. Il servizio è risultato di qualità, con attenzione particolare alla spiegazione delle varie portate.

ATRI 10 giugno 2018

Ristorante "Il Gambero" di Marco Trignani e C., in cucina Moreno Ferretti e Marco Trignani. ●Contrada Colli 6/B, Arsita (Teramo); ☎0861/998050, cell. 347/9565990; ristoranteilgambero@tiscali.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto ai frutti di mare; paccheri agli scampi; pesce spada alla palermitana; gamberoni al rosamarino; frittura di pesce con contorno di insalatina; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Vini della Cantina La Quercia.

Commenti: Si può mangiare il pesce in montagna? Il Delegato ha presentato il relatore, Manolo Pierannunzio, Vice Presidente del CAI di Arsita, che ha brillantemente illustrato il territorio e le attività dell'associazione di cui fa parte. Simposiarca della giornata è stato Noè D'Orazio, come sempre efficiente e disponibile per la riuscita dell'evento. Particolarmente apprezzati il buffet, i paccheri e il pesce spada. Il dessert ha suscitato unanimi consensi. I commensali hanno potuto constatare la freschezza del pesce, cucinato senza troppe elaborazioni dallo chef che, alla fine della riunione conviviale, ha ricevuto il guidoncino dal Delegato insieme ai complimenti degli Accademici, che hanno gradito il menu scelto dal Simposiarca insieme alla location, soprattutto in una splendida giornata di sole come è stata.

AVEZZANO E DELLA MARSCICA 26 maggio 2018

Ristorante "Il Casale del Colonnello" di Pietro Marzolini srl ●Via degli Alpini snc, Carsoli (L'Aquila); ☎339/1995136; info@ilcasaledelcolonnello.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pizze rustiche assortite, fritti misti, tartine, frittatine; panciotti ripieni di punte d'asparagi e mascarpone con crema di parmigiano, petali di tartufo e granella di pistacchio; "maccaronacci" all'amatriciana; carré d'agnello agli agrumi, patate dorate e insalata mista; piccola pasticceria secca; tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Spumante Casanova; Pecorino dei Colli Pescaresi Igt 2017; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2017 Fontevicchi; Montepulciano d'Abruzzo Noemo Doc 2014 (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita in un clima caldo e affettuoso, accolti con cortesia, eleganza e alta professionalità. Molto raffinato il locale situato su una collina circondata da un ben curato parco verde. L'evento, promosso dal Delegato Franco Santelocco Gargano, è stato guidato dal Vice Delegato Stefano Maggi. L'intrigante convivio è risultato un successo grazie all'elevata qualità delle materie prime del menu. Servizio in tavola impeccabile, e forse per la prima volta anche la tempistica. Come consuetudine, alla fine della cena, il Delegato ha consegnato alla ristoratrice e al suo staff il meritato guidoncino dell'Accademia.

AVEZZANO E DELLA MARSCICA 27 giugno 2018

Ristorante "Da Rita" di Rita Ruscitti. ●Via Tiburtina Valeria km 68.300, Celano (L'Aquila); ☎0863/792359, cell. 340/1095989; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: chitarrina di semolino al profumo di basilico; risotto saltato con foglie di cavolo rosso e Barolo; coniglio paesano sfumato con aromi e sapori di funghi champignon; cicoria di campo, patate la giallona, insalata arlecchino; dolce "fantasia della casa".





I vini in tavola: Prosecco Casanova; bianco, rosé e rosso (Cantina del Fucino).

Commenti: Appetitosi gli stuzzichini dell'aperitivo, serviti nell'accogliente giardino attrezzato. Uno sguardo, una riflessione, nell'ammirare gli attrezzi di cucina e dei campi, che raccontano il vissuto di un'altra epoca. A tavola, la chitarra di semolino, ormai raro da trovare nel laboratorio delle cucine, ha ben meritato il sugo ricavato da "fresco" pomodoro di produzione propria; il risotto saltato ha espresso tutta la sua maestosità nel riuscito matrimonio con le foglie di cavolo rosso aromatizzato con Barolo. Certamente non ha deluso il coniglio paesano, con spiccato sapore, reso gustoso dal dosaggio dei funghi champignon, magistralmente distribuiti. Il dolce "fantasia della casa" ha confermato la valenza della remota tradizione, non incline alle mode del tempo. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano, validamente coadiuvato, nella gestione della piacevole serata, dal Simposiarca Lorenzo Savina.

CHIETI

16 maggio 2018

Ristorante "Bottega Culinaria" di Cinzia Mancini. ●Contrada Pontoni 72, San Vito Chietino (Chieti); ☎0872/61609; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostatina con tartare di gambero e caviale; peperone e baccalà; seppie e riso; cagliata di erbe amare; ajo e oio di calamaro; brodo di alloro, alice e panna acida; fagioli di Paganica; pollo, coniglio e cannella; albicocca alcolica.

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico millesimato Esmerys 2011; Abruzzo Pecorino Doc Doradoro 2016; Cerasuolo d'Abruzzo Doc Mimi 2017; Bianco dolce Mimi (tutti Dora Sarchese).

Commenti: Locale dallo stile contemporaneo e minimalista, posto in aperta campagna, difficile da individuare, ma con una grande attenzione nel porre i commensali a proprio agio. La serata, curata dalla Simposiarca Maura Amoruso, ha presentato una degustazione gourmet di alcuni piatti caratterizzanti la cucina della cuoca, che hanno catturato l'attenzione degli Accademici per la cura nella presentazione e l'utilizzo di prodotti del territorio nella creazione di accostamenti qualitativamente accattivanti, anche se a volte arditi.



Ottimo il pane, realizzato con grano di solina e servito continuamente caldo sulla tavola. Il lavoro dello staff è di grande interesse. La serata è stata anche l'occasione per mettere a punto l'organizzazione della celebrazione del trentennale della nascita della Delegazione, dopo lo scorporo della storica Delegazione Chieti-Pescara, nata nel 1956: un impegno che vedrà gli Accademici in primo piano.

CHIETI

19 giugno 2018

Ristorante "Il Saraceno" di Bruno Di Labio. ●Contrada Salaia 3, Villamagna (Chieti); ☎0871/300219; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bruschette di mare; tartare di alalunga; gamberetti con mandorle tostate; gambero rosso al frutto della passione; raviolini di trecce di bufala e basilico; filetto di spigola gratinata; fiore di zucca; pescatrice in guazzetto; sfogliatella di crema pasticciera.

I vini in tavola: Marramiero brut metodo classico (Cantina Marramiero, Rosciano); Donna Ernestina Passerina Igp 2017; Donna Ernestina rosato Igp 2017 (entrambi Cantine Ciavolich, Miglianico); Corfinio (Giulio Barattucci e figli, Chieti).

Commenti: Serata di mare dedicata alla pesca dell'Adriatico, che è stata magistralmente raccontata dall'ospite, il giornalista e divulgatore Enrico Giancristofaro, e interpretata, sotto la supervisione del Simposiarca, Antonello

Antonelli, dalla brigata di cucina del ristorante. Il breve ma intenso viaggio, tratteggiato da Giancristofaro, ha portato i commensali a riscoprire la storia marinara dell'Abruzzo che ha radici gloriose e si identifica con le paranze che nel 1915 erano addirittura in numero di 377. Il mondo della paranza era codificato rigidamente e aveva tradizioni e codici propri. E anche i suoi sapori, che dalle alalunghe ai gamberetti bianchi, dalle vongole alla pescatrice, sono stati impiattati dalle sapienti mani di Bruno Di Labio e Silvana Pettinaro.

PESCARA

17 maggio 2018

Ristorante "Osteria la Corte" di Maurizio Della Valle e Gianluca Tocco. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e domenica sera (in inverno); martedì e domenica a pranzo (in estate). ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliata di seppia, patate e pesto di alga "nori"; carciofo alla romana in emulsione d'olio e carciofo; tortelli di piselli ai pomodorini crudi; guancia di vitellino al pomodoro e verdure strascinate; millefoglie di crema all'Aurum.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc 2017 (Dora Sarchese); Montepulciano d'Abruzzo Diecicoppe Doc 2015 (Pasetti).

Commenti: La riunione conviviale aveva un tema difficile da "digerire": i *novel food* (cioè i nuovi alimenti con gli insetti e le alghe), e il professor Luigi Mariani, Docente di Storia dell'agricoltura all'Università di Milano, ha

illustrato il tema in modo completo e approfondito, suscitando l'attenzione e la curiosità dei convitati, ma anche le diffidenze generalizzate verso questi nuovi alimenti che vengono dal lontano Oriente. Il Simposiarca, Giampaolo Sciarretta, ha deciso per un menu tutto tradizionale, anche se ha inserito il pesto di alga nori, alga che farebbe parte, appunto, dei *novel food*, ma che è piaciuta. Le novità molto apprezzate sono state da un lato il piatto di tortelli ripieni di piselli ai pomodorini crudi, che ha riscosso l'unanime consenso per il sapore delicato, primaverile; dall'altra, la guancia di vitello particolarmente tenera e gustosa. Il tutto accompagnato da ottimi vini. La cena si è chiusa con un dolce molto profumato e gradevole.

SULMONA

ISERNIA

16 giugno 2018

Ristorante "Taverna de li Caldora" di Carmine Cercone, in cucina Carmine e Teresa. ●Piazza Umberto I, Pacentro (L'Aquila); ☎0864/41139; tavernadeicaldora@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: straccetti di agnello con verdure marinate e crema di patate; piccola insalata di funghi bianchi con parmigiano; frittatina di olaci; ricotta di capra; pane abbrustolito; maccheroni alla chitarra con sugo di polpettine di agnello; sagne ricce con ricotta di Pacentro e guanciale; coscio di agnello lardellato al forno; patate di Rocca Pia; cicorietta all'agro; assaggio di salsicce di maiale di fegato e di carne; crema chantilly con sfoglia e fragole; dolcetti misti.



ABRUZZO segue



I vini in tavola: Cerasuolo 2017; Montepulciano Malandrino 2016 (entrambi Luigi Cataldi Madonna).

Commenti: Interessante iniziativa delle due Delegazioni che, nel pomeriggio, hanno dato vita a un piacevole Forum dal titolo "Il cibo fra le righe e Parola al cibo" per celebrare 120 anni della nascita di Orio Vergani e i 150 anni della morte di Rossini con alternanza di musica e brani recitati. A seguire, la riunione conviviale, in un tipico ristorante, per far gustare agli Accademici ospiti la tipica cucina del territorio. Particolarmente apprezzati gli straccetti di agnello e l'insalata di funghi; innovative e gustose le sagne ricce. L'agnello emanava profumi e sapori dei pascoli della Maiella. Buoni i vini e il loro abbinamento. La socializzazione fra gli Accademici delle due Delegazioni ha creato un'atmosfera cordiale e piacevole facendo sì che il tempo trascorresse senza rendersene conto. I due Delegati, dopo un breve discorso, hanno suonato congiuntamente le campane dandosi appuntamento a Isernia nel prossimo mese di novembre.

 **TERAMO**
24 maggio 2018

Ristorante "Il Ritrovo" di gestione familiare, in cucina Milena Di Francesco. ●Via Provinciale 21, Frazione Piano Grande, Torricella Sicura (Teramo); ☎0861/554373, cell. 347/3662628; 73monia@live.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di porcini misti; tortelloni al profumo di porcini; tagliatelle sapore di bosco; risotto con porcini inaffiato al vino bianco;

vitello al forno con porcini ripieni del "Ceppo"; pizza dolce teramana.

I vini in tavola: Trebbiano; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Masciarelli).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto due momenti salienti: l'intervento di un esperto di micologia che, su invito della Simposiarca Paola Natali, ha introdotto l'elemento base di tutti i piatti presenti nel menu, ossia il fungo porcino. Nella trattazione, il micologo non ha tralasciato altre tipologie di funghi che crescono sul versante abruzzese dei Monti della Laga, accentuando le distinzioni tra edibili e velenosi. Nella parte centrale della serata, c'è stato il riconoscimento del quarantennale di iscrizione all'Accademia all'amico Vincenzo Sabatini. In conclusione della serata, tanto entusiasmo da parte degli Accademici, sia per i piatti assaggiati, in particolare modo per le tagliatelle ai funghi porcini, cavallo di battaglia del ristorante, sia per l'organizzazione e la cura dei dettagli del convivio.

 **VASTO**
22 maggio 2018

Ristorante "Valléluna" di Valléluna srl, in cucina Domenico Onofrillo e Baraplako Bjarah. ●Via Selvotta, località Buonanotte, San Salvo (Chieti); ☎0873/671168, cell. 347/5557953; valleluna@live.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con calamaro, radicchio e provola; gamberetti sguosciati alla fragola; bianchetti al limone; timballo di pesciolini di mag-

gio; sagne al sugo di pelosi; frittura di paranza e baccalà; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Pecorino brut Spumante (Del Casale); Falanghina Igp Terre di Chieti (La Selvotta); Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Del Casale).

Commenti: Pesce etnico e pesce autoctono è stato il tema trattato dal Simposiarca Michele Perrozzi che, con una brillante relazione, ha evidenziato come nella tradizione marinara vastese da sempre si consumi il pesce ottenuto dalla piccola pesca e il baccalà, pesce etnico. Le sagne al sugo di pelosi (granchio peloso - *pilumnus hirtelius*) hanno conquistato il palato di tutti con aromatiche sensazioni di mare. La frittura di pesce di paranza e baccalà, suadente e perfettamente cotta. Centrato il semifreddo al torroncino che ha concluso una serata di estremo interesse.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
29 giugno 2018

Ristorante "La Dolce Vita - Grand Hotel Rinascimento" dei fratelli Di Lisiso srl, in cucina Luca Mignogna e Melina Tanno. ●Via Labanca 37, Campobasso; ☎0874/481455 - 0874/484931; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cicoria campestre su crema di fave, polpettine e crostino di pane croccante; raviolini con ricotta e borragine con sugo di pomodorini al basilico; braciola di vitello farcita di erbe aromatiche; insalatina mista campestre (foglie di piantine di fave, cicoriella, papavero, rucola, ciuffi di finocchietto selvatico, foglioline e fiori di borragine) all'agro; bocconotti con crema pasticciera e amarene con riduzione di liquore Prugnolo.

I vini in tavola: Tintilia (Marta Rocco di Ferrazzano).

Commenti: Le erbe spontanee di primavera è stato il tema dell'incontro

conviviale che si è svolto in occasione della partecipazione della Delegata Anna Maria Lombardi, in qualità di relatrice al convegno "Il Sapore che nutre". Lo chef e la signora Melina presentano un menu a tema a base di erbe. Ben fatta e gradevole la zuppetta, arricchita di saporite polpettine di carne di vitello fritte, e un crostino sottile e croccante di pane tostato. Molto gradevoli e delicati, per la presenza della borragine e della ricotta, i ravioli conditi con un profumatissimo sughetto di pomodoro e basilico. La carne, tenera e umida al punto giusto, cucinata con mazzetti di erbe aromatiche è stata molto apprezzata. I bocconotti erano farciti di una buonissima crema pasticciera e confettura.

 **TERMOLI**
31 maggio 2018

Ristorante "Federico II" di Matteo Miucci. ●Via Duomo 30, Termoli (Campobasso); ☎0875/85414, anche fax; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di pesce e verdure; panzanella di mare; calamaretto ripieno su crema di patate e zafferano; polpo grigliato con salsa verde; risotto con gorgonzola, gamberi rossi e alghe wakame; dentice in crosta di sale con spaghetti di zucchine marinato all'aceto di mele; millefoglie scomposto con crema, limone e fragole.

I vini in tavola: Spumante brut extra dry rosato Fines Doc (Cantina Angelo D'Uva).

Commenti: Con il classico rintocco della campana accademica, il Delegato ha dato inizio alla riunione conviviale organizzata con il Segretario e il Simposiarca Nicola Rocchia. Il menu è stato approntato con Matteo, titolare e cuoco. Tuttavia, qualcosa quella sera, in cucina, non ha funzionato e nonostante Matteo sia un cuoco preparato, professionale e avvezzo a creare con maestria piatti favolosi per la delizia della vista e del palato, alcuni di questi, precedentemente gustati e ritenuti "perfetti", evidenziavano diverse pecche tanto da deludere le alte aspettative degli Accademici, anche se il giudizio complessivo è stato più che sufficiente. A metà serata, il biologo nutrizionista dottor Silvio Nanni, con grande competenza e dovizia di particolari, ha parlato del giusto modo di mangiare sano per stare bene, nel rispetto delle



prescrizioni fondamentali del modello "Dieta Mediterranea".



CAMPANIA

NAPOLI

30 maggio 2018

Ristorante "Caracol" di Alfredo Gisonno e Roberto Laringe. ●Via Faro 44, Bacoli (Napoli); ☎081/5233052; info@caracolgourmet.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grissini tirati a mano con spezie indiane, tartellette con burrata, scarola a crudo, pinoli, olive nere e acciughe del Cantabrico, tacos di mais con per' e o' muss e cozze, chips di riso alle alghe, pizzetta pomodoro e pecorino romano, cappuccino di spuma di patate, migas de pan, olio aromatizzato al finocchietto marino e bottarga di tonno; caponata a modo mio; cavatelli acqua e farina in zuppa di pesce; dentice, insalatina di finocchi e arance con maionese alla brace; sfumature di limone, panna e fragole; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Asprino di Aversa (SA), Trentapioli, Salvatore Martusciello); Falanghina 2015 (Cruna del Lago, La

Sibilla); Piediroso e Guarnaccia 2013 (Casa D'Ambra); Falanghina 2011 (Passio, La Sibilla).

Commenti: Su una roccia frastagliata, a picco sul mare, Capo Miseno, che prende il nome da una figura mitologica dell'Eneide, con un tramonto sbalorditivo, gli Accademici hanno gustato ottime pietanze. "Emozioni a bocconi", recita il menu, composto da diversi piatti, tra cui una caponata rivisitata con i vivaci colori giallo e rosso, molto gradita. I cavatelli fatti a mano con acqua e farina, mantecati con brodetto di pesce sono stati molto gustosi. Il dentice in doppia cottura è stato una vera sorpresa. I dolci hanno chiuso in bellezza. I vini, serviti dal sommelier, erano in perfetta armonia con i piatti. Ovazioni per lo chef e per tutto lo staff, per il Delegato Vittorio Alongi, cui va il merito di questa ottima scelta.



PUGLIA

BARI

26 maggio 2018

Ristorante "Lido Azzurro" di Nicola De Bartolo, in cucina Gerardo Racanelli. ●Lungomare Marina Italiana, località Trincea, Giovinazzo (Bari); ☎340/4045607; www.apuliafoodevents.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rotolo di pesce spada con caponata e pinoli saltati; sgombro scottato con verdure saltate, olio e basilico; risotto ai frutti di mare con capperi e limone; frittura mista di calamari e paranza; frutta di stagione.

I vini in tavola: Falanghina della Cantina Vento.

Commenti: Il fascino del mare è stato uno dei protagonisti della riunione conviviale organizzata dalla Delegazione. Si è svolta nei suggestivi locali di un ristorante adagiato sugli scogli della costa di Giovinazzo e affacciato sulla caletta che ospita una graziosa spiaggia. Il mare non ha avuto soltanto un ruolo scenografico, ma si è anche lasciato apprezzare nella cucina di Gerardo Racanelli: fresca, leggera e tale da valorizzare l'ottima materia prima (non soltanto) ittica. Lo hanno dimostrato tutte la portate, dal delicato rotolo di pesce spada con caponata e pinoli saltati, fino alla fragrante frittura mista. È stata, inoltre, l'occasione per salutare l'ingresso ufficiale nella Delegazione della neo Accademica Ausilia Cianci, moglie del compianto Vice Delegato Dario Cianci.

CASTEL DEL MONTE

12 maggio 2018

Ristorante "Locanda Di Nunno" di Antonio Di Nunno. ●Via Balilla 2, Canosa di Puglia (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/615096; locandadinunno@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sfoglia di zucca gratinata al caciocavallo; filettino di maialino con salsa al pecorino e fave fresche; focaccia di grano arso, crostini all'olio, fiori di zucca di ricotta, carciofo ripieno; strascinati di grano arso con erbe miste di campo e ricotta salata; capunti con crema di piselli, salsiccia e cipolla croccante; reale di maiale con ortaggi e patate; frutta di stagione con croccantino.

I vini in tavola: Bianco Fabia Doc; rosato Fabia Doc (entrambi Cantine Diomedee).

Commenti: Particolare riuscita ha avuto la riunione della Delegazione, di mattina, con un pranzo presso un locale a gestione famigliare, con il si-

gnor Antonio Di Nunno che sovrintende alla cucina, utilizzando al meglio i prodotti locali nell'elaborazione dei suoi piatti. Apprezzato il menu nel suo complesso e anche per il buon rapporto qualità-prezzo, così come le diverse caratteristiche dei vini serviti. A fine pranzo, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino della Delegazione e ha formulato i migliori successi per la sua locanda, atteso il risultato lusigniero della votazione da parte degli Accademici.

FOGGIA

29 maggio 2018

Ristorante "Osteria della Dogana" di Gianfranco Brescia, anche in cucina. ●Via Nicola Parisi 91, Foggia; ☎335/6720413; info@osteriadelladogana.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mousse di sponsali e spalla; orecchiette con foglie miste e burrata; cicatelli talde di cocozze e cozze; straccetti su letto di marascioli croccanti; dolce al cucchiaino.

I vini in tavola: Rosso e bianco della casa.

Commenti: Il menu è stato presentato con servizio accurato per quantità di addetti e professionalità. Vi è cura nella scelta del cibo, privilegiando possibilmente quello a km zero, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità, con prevalenza di pietanze a base di carne e contorni di varie specie. Il locale dispone di una discreta cantina, carni bianche e rosse locali, oltre che formaggi caratteristici del territorio.



BASILICATA

POTENZA

1° giugno 2018

Ristorante "Appetit Bistrot" di Delia D'Eugenio, in cucina Rocco D'Auria. ●Via Roma 20, Tolve (Potenza); ☎349/6122219; appetitbistrot@gmail.





BASILICATA segue

com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Par-cheggio zona pedonale; ferie una settimana fra fine gennaio e i primi di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema tiepida di carote e porro allo zenzero con gamberi al vapore e mandorle; spaghetti ai tre pomodori e basilico; trofiette alle fave, guanciaie e cacioricotta; brasato all'Aglianico con salsa allo zafferano di Muro Lucano; mousse alla ricotta; crumble al cacao; frutti di bosco e miele.

I vini in tavola: Gran Cuvée Swarosky (Fantini); Aglianico del Vulture zero solfiti (Cantina Pipoli).

Commenti: Un bistrot che è in realtà un ottimo ristorante, dall'atmosfera accogliente e ricercata, dove è evidente l'attenzione all'ospite, posta dalla proprietaria del locale, Delia D'Eugenio. È lei che, sostenuta dal marito, Rocco Mentissi, ha dato vita a una realtà di assoluto livello gastronomico, in un piccolo paese dell'entroterra lucano che custodisce il culto di San Rocco forse più importante dell'area. Propone piatti ricercati, realizzati dallo chef con ingredienti il più possibile acquistati in loco, come gli spaghetti ai tre pomodori (ciliegino giallo e polvere di pomodoro di Tolve), ma anche le trofie alle fave, arricchite con guanciaie e cacioricotta. Lo zafferano della vicina Muro Lucano ha fornito la base per la salsa di accompagnamento a un gustoso brasato all'Aglianico. Sorprendente, per il giusto equilibrio dei sapori, la crema di carote e porro alla zenzero con gamberi al vapore e mandorle. Una vera coccola per il palato e lo spirito.



CALABRIA

**AREA GRECANICA-
TERRA DEL BERGAMOTTO**
2 giugno 2018

Ristorante "Agriturismo il Bergamotto" di gestione familiare. ●Strada Comunale Amendolea, Condofuri Castello dell'Amendolea (Reggio Calabria); ☎cell. 347/6012338; ugosergi@yahoo.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Par-

cheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: lestopitta (De.Co.) con olive, zucchine in agrodolce, ricotta caprina, formaggio caprino stagionato con confettura di bergamotto; maccheroni al ferretto con ragù di pecora; penne alla campagnola con verdure; pecora in umido con insalata; salsiccia al forno in agrodolce con patate.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Buona location con discreto servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Buon servizio ai tavoli, cucina tradizionale dell'area greca-nica reggina con picchi di eccellenza (formaggio caprino stagionato con confettura di bergamotto, maccheroni al ferretto con ragù di pecora). Prodotti di assoluta genuinità. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

**AREA GRECANICA-
TERRA DEL BERGAMOTTO**
22 giugno 2018

Ristorante "Terrazza Le Rose" di cu.ma.sas di Vincenzo Cuzzola e C. ●Via Statale Ionica Bocale, Pellaro (Reggio Calabria); ☎cell. 340/3884720, 345/5984082; terrazzelerose@gmail.com; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strascinati alla liparota (pesce spada, pomodori pachino, olive nere, capperi, basilico); filetto di denticiotto, farcito con scamorza e melanzane, leggermente panato, su letto di patate al forno; carpaccio di meloncino con gelato alla panna in salsa e frutti di bosco.



I vini in tavola: Cuvée Pinot Bianco Villa Sandi.

Commenti: Elegante location, con buon servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli efficiente e veloce. Buona cucina con punte di eccellenza e ardite sperimentazioni (per esempio, dentice e scamorza). Ottimo rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

CEFALÙ
6 maggio 2018

Ristorante "Agriturismo Bergi" di Anna Sottile, in cucina Antonella e Laura Di Garbo. ●Contrada Bergi, Strada Statale 286 per Geraci Siculo km 17.600, Geraci Siculo (Palermo); ☎0921/672045, cell. 368/7102848; info@agriturismo-bergi.com, www.agriturismobergi.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: insalatina di arance rosse di Sicilia (tarocchi) con finocchio sottilmente tagliato, indivia, olive nere, acciughine e porro; provola delle Madonie; ricotta fresca; verdura spontanea saltata; broccolo gratinato in salsa alla curcuma; ortaggi in pastella; pancotto e polpettine all'uovo della nonna (una favola

di altri tempi); focaccia con provola affumicata e miele di api nere siciliane; risotto con asparagi e salsiccia; minestra alla scarola e maltagliati di pasta fresca realizzata con farina di timilia; cosciotto di agnello farcito con verdurina e provola; coniglio casereccio; patate al rosmarino; ricottamisù; riso "in taanu" (dolce di Carnevale dei contadini poveri).

I vini in tavola: Nero d'Avola (Cantine Santa Anastasia di Castelbuono).

Commenti: Per la riunione conviviale, la Delegazione si è riunita in un agriturismo che si sviluppa nel Vallone Saraceno. Specializzato in produzioni biologiche utilizzate per la propria ristorazione, l'agriturismo è un'enciclopedia esplicitazione dei sapori locali delle Madonie e le sorelle Di Garbo, unendo cultura contadina e genuinità dei prodotti, realizzano, innovando, una gastronomia che recupera gusti desueti. Particolarmente apprezzati: l'insalata di arance rosse, il pancotto, il coniglio casereccio, la ricottamisù e il riso "in taanu", antico dolce che si preparava a Castelbuono. La riunione conviviale, preceduta da una conversazione del signor Di Garbo sui mieli di ape nera, è stata magistralmente ravvivata dall'eloquio dell'Accademico Franco Lupo e dalla genuina capacità affabulatoria e dalla simpatia delle sue nipotine, Sveva e Maria Costanza.

MARSALA
12 giugno 2018

Ristorante "Assud Mozia" di Edonè Sas F. Governale-I.A. Passalacqua e C., in cucina Alessio Catalfo. ●Contrada Spagnola 228, Marsala (Trapani); ☎370/1225622; info@assud.eu, www.assud.eu; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: varietà di assag-gini di pizza, tortino di melanzane, caponata di pesce spada; spaghetti freschi con vongole veraci, zucchine e bottarga; tonno alla piastra con insalata mista; panna cotta alla ciliegia, "tiramiassud" al Marsala; frutta di stagione.

I vini in tavola: Vino bianco della casa, Assud.

Commenti: Assud, un tempo vecchio casolare, oggi si è trasformato in trattoria-pizzeria e fronteggia lo Stagnone: una laguna, riserva naturale protetta,



tra saline, mulini a vento e le sue 4 isole. Antistante il locale, c'è proprio l'imbarcadero per Mozia, isoletta dove si fondono insieme storia e leggenda e dove i Fenici, intorno all'VIII secolo a.C., crearono un centro pulsante di vita e di commercio. La Delegata Antonella Bonventre Cassata, dopo i saluti di rito, ha fatto presente che in un'atmosfera marinara, molto suggestiva, intende festeggiare il 22° anniversario della Delegazione puntando molto sull'allegria e sull'entusiasmo generale. La serata infatti si è svolta come preventivato e la cena è stata gradevole, malgrado qualche pecca nel servizio, poco sincronizzato. Nel locale si privilegia il pesce fresco, la pizza preparata con farine di grano antico siciliano e si rispetta la tradizione culinaria locale e regionale. Vino bene abbinato alle pietanze.

MESSINA 28 giugno 2018

Ristorante "L'Orso-Blanco" di Antèma srl, in cucina Lilla Peditto e Nunzio Di Amico; pizzaiolo Matteo La Spada. ●Via Consolare Pompea - Villaggio Sant'Agata, Messina; ☎340/009790; orsomesina@gmail.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie aprile-ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: degustazione pizze gourmet; catalana di gamberoni; carrettiera gialla di mare; degustazione di involtini di pesce; assaggi di semifreddi artigianali.

I vini in tavola: Alègre (Grillo); Eloro Nero d'Avola (Barone Sergio).

Commenti: Larga partecipazione di Accademici alla riunione conviviale dedicata alla consegna della campana al nuovo Delegato. È stata anche e, soprattutto, l'occasione per un unanime tributo di gratitudine e affetto ad Antonio Barresi che ha guidato e fatto crescere la Delegazione con entusiasmo, capacità e grande senso dell'amicizia per ben 13 anni. Abbastanza apprezzata l'offerta della cucina di mare con punte di gradimento per la catalana di gamberoni e l'innovativa carrettiera gialla di mare. Generale apprezzamento per gli assaggi di semifreddi artigianali. Complici anche l'apparecchiatura sulla spiaggia, a pochi metri dalla battigia, la mitezza del clima e la luna piena sullo stretto di Messina, la riunione conviviale è risultata godibile e ha confermato la qualità della cucina e delle pizze (già molto apprezzate nella sede invernale,



anche per il rapporto qualità-prezzo) facendo dimenticare un'eccessiva lentezza nelle uscite, compensata dalla cortesia e professionalità del personale.

PALERMO 27 maggio 2018

Ristorante "Osteria Mercede" di Helios Gnoffo, anche in cucina. ●Via Pignatelli Aragona 52, Palermo; ☎091/332243; osteriamercede@yahoo.it; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di febbraio - seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccolo crudo con ostrica, gambero rosso, salmone e carpacci misti; misto Mercede con insalata di mare, caponata e tortino di baccalà e patate; chitarra con baccalà, bottarga e limone; busiate con tenerumi e vongole; ombrina in crosta di patate; sorbetto di limone con limoncello e macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Grillo Terebinto (Planeta); Frappato (Baglio di Pianetto).

Commenti: Gradevolissima riunione conviviale, introdotta con maestria dall'eccellente Simposiarca della serata, Barbara Sveva Bazan, quella trascorsa presso l'Osteria Mercede, ristorante a due passi dal teatro Massimo che, in pochi anni dalla sua apertura, si è fatto conoscere e apprezzare da palermitani e non. In un raccolto ambiente mediterraneo, dove si sentono parlare innumerevoli lingue straniere, Helios Gnoffo, giovane chef palermitano doc, insignito del titolo di miglior cuoco regionale in una nota trasmissione televisiva, cucina con amore e passione piatti di ottimo pesce che sono stati molto graditi dai commensali. Davanti ai soddisfatti Accademici e ai

complimenti della Delegata, lo chef, con semplicità, ha ringraziato gli ospiti e accettato con orgoglio il suo meritato guidoncino.

PALERMO MONDELLO 26 giugno 2018

Ristorante "Mondello Palace Hotel gli Argonauti" di Toni Lo Coco. ●Viale Principe di Scalea snc, Palermo; ☎091/450001, fax 091/450657; info@mondellopalacehotel.it, www.mondellopalacehotel.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di gambero rosso; lasagnette con triglie e finocchietto selvatico; trancio di pesce del giorno su letto di patate allo zenzero; tutto limone.

I vini in tavola: Grillo Sallier de la Tour; Sirah, Sallier de la Tour (entrambi Tasca d'Almerita).

Commenti: In onore dell'Accademia e della Delegazione, lo chef Toni Lo Coco ha elaborato un menu con le sue più affermate specialità. In apertura di serata, i saluti del riconfermato Delegato Beppe Barresi e della Simposiarca Luciana Pitini Vincenti. La riunione conviviale si è svolta all'insegna della cordialità accademica e i numerosi partecipanti hanno dimostrato di gradire molto l'iniziativa premiandola con un meritatissimo voto.

VAL DI NOTO 27 maggio 2018

Ristorante "Il Cinghiale" di gestione familiare. ●Piazza Fiume Grande 3, Palaz-

zolo Acreide (Siracusa); ☎333/1993144, cell. 331/7136873; ristoranteilcinghiale@gmail.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di melanzana su fonduta di tuma persa; mortadella di cinghiale; bocconcino di bufala con pancetta; caponatina in agrodolce con mandorle tostate; ravioli di cinghiale al pesto di pistacchio di Bronte e scaglie di ragusano Dop; maccheroncini rossi con salsiccia di Palazzolo, zucchine e piacentino ennese; tortino di vitello con cuore alle mandorle; salsiccia di cinghiale arrosto; purea di patate al femminello di Siracusa; dolci e gelati assortiti.

I vini in tavola: Sirah (Rapitalà).

Commenti: Riunione conviviale e "nozze d'argento" con l'Accademia di Tita Genovese, che ha ricevuto un distintivo d'argento e un diploma inviati dal Presidente. Il pasto è stato all'altezza dell'occasione, con prodotti di alta qualità preparati a regola d'arte. Principalmente il cinghiale, declinato in tante varianti, la deliziosa mortadella, il ripieno dei ravioli (il piatto migliore) e la salsiccia. Evidente dimostrazione di come la volontà e l'ingegno umano riescano a trasformare un problema (il cinghiale) in una risorsa.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 26 giugno 2018

Ristorante "Su Benatzu - La Grotta del tesoro" di gestione familiare, in cucina Anna Paola Piroso e Gabriele Bonaccorsi. ●Località Su Benatzu - Santadi (Cagliari); ☎0781/955893; lagrotta-deltesor@gmail.com, www.lagrotta-deltesor.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: peperoni gratinati; zucchine a scabecchio; melanzane in umido; coratella di agnello con olive,



SARDEGNA segue



salumi e formaggi vari; malloreddus alla campidanese; ravioli di formaggio fresco al ragù di cinghiale; capretto in salsa bianca; agnello ai carciofini selvatici; maialetto arrosto; raviolini di ricotta al miele; coccias de casu.

I vini in tavola: Carignano Doc riserva Rocca Rubia (Cantina di Santadi).

Commenti: Fondato su una azienda agricola con più di 130 anni di storia, il locale è l'interpretazione più autentica del concetto di agriturismo. Ogni ingrediente del menu è il prodotto delle proprie attività agricole e zootecniche e rispecchia le tradizioni familiari di una cucina strettamente e rigorosamente legata al territorio, grazie alle appassionate cure della famiglia Pirusu. Il menu ha costituito un percorso tra le più autentiche ricette di un territorio antico e rurale; da segnalare, i rarissimi dolci sulcitani a base di formaggio fresco: i coccias de casu. La riunione conviviale, organizzata dai Simposiari Cristiano Erriu e Aldo Vanini, è stata preceduta da un' apprezzatissima visita alla cantina di Santadi.

 **GALLURA**
31 maggio 2018

Ristorante "Nino's" di Nino Sini, in cucina Sergio Demuro. ●Via Bora 8, località Pittulongu, Olbia (Sassari); ☎0789/39027, fax 0789/39186, cell. 397/8939027; info@stefaniahotel.it, www.stefaniahotel.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze gratinate; gattuccio "in burrida"; insalata di polpi e patate; cozze in guazzetto; sardine "boccafico"; fregola alla marinara;

coda di rospo alla catalana; insalata Nino's; seadas di ricotta.

I vini in tavola: Vermentino Docg Funtanaliras; rosso Igt Abbaia (entrambi Cantina del Vermentino di Monti).

Commenti: La Delegazione, fedele alla missione di verificare lo stato di salute delle tradizioni gastronomiche nel territorio, ha visitato un ristorante nella borgata sul mare di Pittulongu. Per gli Accademici galluresi è stata una riunione conviviale speciale, con ospiti gli amici della Delegazione di Prato, in visita in Sardegna. Splendida l'accoglienza a bordo piscina con un aperitivo a base di prodotti tipici dell' enogastronomia locale: il vino Vermentino e le cozze del golfo di Olbia. A tavola, ancora le prelibatezze della cucina di mare come il polpo locale, le cozze in guazzetto e la fregola alla marinara. Tutto accompagnato dal Vermentino Funtanaliras della Cantina di Monti, premiato al Vinitaly 2018. Degna conclusione con una seadas di formaggio e miele. Gli Accademici hanno apprezzato lo chef e la sua brigata di cucina.

 **NUORO**
23 giugno 2018

Ristorante "Su Barchile" della famiglia Chessa, in cucina Agostino Ruiu. ●Via Mannu 7, Orosei (Nuoro); ☎0784/98879, cell. 333/7503018; info@subarchile.it, www.subarchile.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: millefoglie di pane carasau monococco, con stracciatella e bottarga, pomodorini confit e acciughette; ali di razza con battuto

di pomodori secchi, pinoli, capperi e olive taggiasche; rana pescatrice marinata; gamberi alla catalana con cipolla rossa caramellata; fregola di grano monococco alle vongole veraci e zeste di limone; ravioli al nero di seppia con bottarga di muggine; spiedino di pesce al forno con vellutata leggera di verdure; pesce al cartoccio; verdure in pinzimonio; mousse alla pesca.

I vini in tavola: Surrau spumante Vermentino (Cantine Surrau, Arzachena); Anastasia Semidano Doc (Cantina di Mogoro); Contos Malvasia di Bosa Doc (Cantina Zarelli, Magomadas).

Commenti: "Una qualità fuori dell'ordinario": inizia così il commento di uno degli Accademici. Il rispetto per le forme della cucina tradizionale, il recupero degli alimenti è di casa a "Su Barchile". Ottimi gli antipasti, i primi e i secondi. Una particolare menzione per la cernia in cartoccio pescata nella nottata nel golfo di Orosei e portata in tavola con gli altri frutti di mare del territorio. Il monococco, o piccolo farro, ricco di antiossidanti a basso tenore di glutine (7%), addomesticato dall'uomo di 7.500 anni fa, ricco di potassio e fosforo. Un augurio e uno stimolo per Antonella affinché continui con la salvaguardia e la riscoperta del suo territorio, lasciando una traccia culinaria indelebile. Servizio sempre all'altezza dell'evento, cortese, discreto e preciso.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
24 maggio 2018

Ristorante "Moni" di Sandra Colussi, Francesco Rubino, in cucina Francesco Rubino. ●Avenue Dupectiaux 35, Saint-Gilles (Bruxelles); ☎0032/24302508; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura a pranzo; domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: julienne di calamaro su crema di piselli alla menta, stracciatella e polvere di prosciutto;

risotto ai moscardini con rape rosse e caprino; vitello tonnato alla Rubino; panna cotta con coulis di fragole e croccante di cantucci e meringa.

I vini in tavola: Prosecco biologico (F.lli Collavo); Marmorelle bianco 2016; Marmorelle rosso 2014 (entrambi Tenute Rubino).

Commenti: Moni, in italiano, significa "adesso". Lo chef, originario della Puglia e installato in Belgio da più di 13 anni, prima di arrivare a Bruxelles ha girato le più grandi cucine italiane, e un passaggio attraverso quella di Gualtiero Marchesi. In particolare, a Bruxelles è stato per lunghi anni il cuoco dell'Ambasciata Italiana presso il Regno del Belgio; quale migliore ambasciatore della cucina italiana! Il ristorante propone un menu stagionale basato su piatti originari di varie regioni d'Italia, lavorati e presentati in modo raffinato, e dispone inoltre di un'ottima cantina, con un'accurata selezione di vini italiani per un perfetto abbinamento al cibo.

FRANCIA

 **PARIGI**
6 giugno 2018

Ristorante "Oliva" di Maria Gloria Brigoni, in cucina Riccardo Venturini. ●16, rue des Saussaies Paris 8ème, Parigi; ☎0033/142653972, cell. 0033/0664834737; mgbrigoni@gmail.co; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini emiliani; crema di piselli e ricotta; fettucine asparagi e mandorle; vitello tonnato; bonet.

I vini in tavola: Prosecco; Le Torrettes 2016 (Grosjean); Chianti Classico 2015 (Le Misse, Candialle).

Commenti: Riunione conviviale di saluto pre-estivo, organizzata in un accogliente ristorante-trattoria situato nell'elegante quartiere dell'Eliseo. La calorosa accoglienza della proprietaria, di origine lombardo/emiliana, ha subito creato un'atmosfera di creativo scambio di usanze e informazioni culinarie in relazione con il menu della serata di impronta lombarda. Gli Accademici hanno soprattutto apprezzato la qualità dei cibi, proposti in preparazioni curate, senza forzature né sofisticazioni. La palma è andata alle fet-



tuccine asparagi e mandorle, delicato e gustoso abbinamento. Interessanti i vini, serviti con generosità. Nel corso della serata, la Delegata ha svolto un resoconto sulla recente Assemblée dei Delegati e illustrato il programma in preparazione per la III Settimana della Cucina Italiana che avrà luogo a fine novembre e alla quale la Delegazione di Parigi parteciperà attivamente.

PARIGI MONTPARNASSE 19 giugno 2018

Ristorante "Su Misura" di **Ciro Polge**, anche in cucina. ●22, Avenue Rapp, Parigi; ☎ 0033/144180573, cell. 00336/03288260; polgeciro@gmail.com; coperti 38+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: filetti marinati di branzino in crema di asparagi selvatici; asparagi verdi scottati al timo, con taglieggi di Bergamo fondente; focaccina con asparagi al lardo di Colonnata e miele nero; frittatina di asparagi e parmigiano; risotto agli asparagi e gamberi al profumo di anice stellata; ravioli della nonna con fonduta di asparagi; polpettine a modo mio, zabaione agli asparagi.

I vini in tavola: Montepulciano-Sangiovese 2010 (Ca' Andrea); Valpolicella Superiore 2010 (Tenuta Lena di Mezzo).

Commenti: La Delegazione si è riunita, per festeggiare l'arrivo dell'estate, in un ristorante ai piedi della Tour Eiffel, nel calmo ed elegante 7e. Lo chef, originario di Bergamo, ha accolto Accademici e amici con particolare familiarità, rispettando ogni regola del "bon

ton". I piatti realizzati "su misura", con prodotti d'eccellenza, freschi e provenienti dall'Italia, sono stati apprezzati da tutti, con qualche piccola eccezione: frittatina un po' troppo cotta, dolce troppo "osé", ottenendo però all'unanimità un giudizio finale soddisfacente. Ottima la scelta dei vini. Con un brindisi finale, gli Accademici si sono salutati e augurati buone vacanze.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO 6 giugno 2018

Ristorante "Il Cherubino" di **Antonio Pica**. ●Rue de Turi, Livange Lussemburgo; ☎ 352/26522626, fax 352/26522627; www.ilcherubino.lu; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di cime di rapa con stracciatella; cipolla caramellata; involtino di melanzana ripieno di ricotta; risotto allo zafferano e "gambero rosso"; cavatelli con purea di patate e moscardini; bracioline di vitello alla barese; ragù di polpo; millefoglie; torta con crema al limone.

I vini in tavola: Bianco Il Selva; rosso Nobile Latino (Cantina Museo Albea di Alberobello).

Commenti: Locale tipico pugliese; quando si entra ci si trova in Puglia con il calore e l'ospitalità caratteristica di quei posti e in particolare ad Alberobello. La Delegazione è stata curata durante tutta la serata da un servizio attento e veloce; il proprietario ha in-

trodotto i piatti del ricco menu e i vini. Un complimento particolare va allo chef per quanto riguarda l'antipasto con cipolla caramellata e involtino di melanzana, così come per la braciola di vitello che ha raccolto il massimo dei punteggi nelle valutazioni. Unica nota stonata, a essere pignoli, il risotto che in alcuni tavoli è risultato troppo asciutto. Per la presentazione dei piatti l'impiantamento dal vivo è stato interessante e istruttivo oltreché scenografico. Un grazie va anche ai Simposiarchi Bruno Agostini, Enrico Gorla e Fabio Morvilli per l'interessante e studiata introduzione.

PAESI BASSI

UTRECHT 16 giugno 2018

Ristorante "Jammo Jà" di **Salvatore Gallo e Giovanna Di Lauro**, in cucina **Salvatore Gallo**. ●Voorstraat 60a, 4153 AM, Beesd Gelderland; ☎ 0345/680110; info@jammoja.nl, www.jammoja.nl; coperti 60+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzetta gourmet; tartara di tonno; uovo con gorgonzola; polpetta dello chef; cipolla caramellata; timballo di parmigiana; pasta con crema di zucchine, salsiccia e menta; manzo millefoglie dello chef con verdure, pancetta e parmigiano reggiano in salsa ai funghi porcini; tortino d'orata (alternativa a chi non desiderava la carne); babbà misù.

I vini in tavola: Malvasia 2016 (Venosa); Pecorino 2016 (Terre di Chieti); Brunello di Montalcino 2012 (Castello

Banfi); Vernaccia di San Gimignano 2016 (Querceto); Le Carline Igt.

Commenti: La Delegazione ha fatto visita, in occasione della riunione conviviale, alle vetrerie della città di Leerdam. L'accoglienza al ristorante, guidato da Giovanna e Salvatore, è stata data con un aperitivo spritz accompagnato da una pizzetta campana servita in modo originale in una mini scatola per asporto delle pizze. Un po' abbondante, ma molto gradita, così come i favolosi antipasti. Tutti ottimi, ma vanno segnalati su tutti la cipolla caramellata e la polpettina dello chef con melanzane. La pasta con salsiccia e menta è stata ben eseguita anche se, come gusto, è stata forse un po' troppo ricercata. La millefoglie di carne è stata servita a un ottimo punto di cottura e ha ricevuto il consenso di tutti. Indovinati gli abbinamenti con i vini. Delicatissimo babbà trasformato come gusto in una variante del tiramisù. Ottimo!

PORTOGALLO

LISBONA 19 giugno 2018

Ristorante "Fiammetta" di **Ludovica Rocchi**, in cucina **Armando Capocci**. ●Rua Almeida e Sousa 20, Lisbona; ☎ 351/213850679; fiammettalx@gmail.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 5 al 26 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di affettati misti; trofie alla sora Checca; tagliolini Fiammetta; tartare di manzo alla veneziana; torta caprese al cioccolato; tiramisù.





EUROPA segue

I vini in tavola: Prosecco rosé (Mascchio); Chianti San Ferdinand (Podere Gamba).

Commenti: Cena molto apprezzata dagli Accademici e dagli ospiti, in un nuovo ristorante italiano aperto nel dicembre 2017. Ottimi formaggi, affettati e trofie. Vini buoni e un limoncello, prodotto nel Portogallo (zona Alentejo) da un italiano, perciò chiamato Limontejo. Ha partecipato alla cena il nuovo Ambasciatore d'Italia a Lisbona, Uberto Vanni D'Archirafi, con signora.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
9 maggio 2018

Ristorante "Beck at Brown's" di Heinz Beck at Rocco Forte Hotels, in cucina Heros De Agostinis. ●Brown's Hotel, Albenarle St, Mayfair, London W1S 4BP Londra; ☎0044/02075184004; beckatbrown@sroccofoorthotels.com, www.roccofoorthotels.com; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini burro e acciughe; octopus salad; fagottelli alla carbonara; risotto con carciofi; spigola con caponata; pianeta nocciola.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Zonin); Verdicchio riserva speciale 2017; Montepulciano d'Abruzzo 2016.

Commenti: È stata messa a disposizione della Delegazione una sala privata dove poter organizzare la riunione conviviale invece di cenare nel ristorante principale. Sistemazione ottimale per questo tipo di eventi e molto graziosa anche come arredi e sistemazione dei tavoli, con apparecchiatura di alto livello. Il clou della serata sono stati i fagottelli alla carbonara, offerti dallo chef De Agostinis, che hanno fatto da corollario a tutti gli altri piatti di eccellente qualità. L'evento è stato organizzato con grande cura dal Simposiarca Filippo Tenderini che ha anche gentilmente messo a disposizione gli ottimi vini.

 **LONDRA**
18 giugno 2018

Ristorante "Fiume" di D&D London, in cucina Francesco Mazzei. ●Battersea Power Station, Londra; ☎0044/02039049010; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno



di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinsa con tonno e cipolla, pinsa alla 'nduja, pane carasau con granchio e avocado, crocchette di melanzane; gamberi con pappalardo al pomodoro; risotto al basilico con tartare di burrata; orata in guazzetto con crosta di patate; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Spumante; Sauvignon I Feudi di Romans 2017; Pinot Grigio I Feudi di Romans 2017; Moscato Spumante (tutti Cantina Lorenzon).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri estivi nel nuovo ristorante, in riva al Tamigi, che ha come chef patron Francesco Mazzei. All'evento

hanno partecipato l'Ambasciatore Raffaele Trombetta, il Console Generale Marco Villani, Sir Rocco Forte e il Presidente della Camera di Commercio e Club di Londra Leonardo Simonelli. La temperatura estiva ha consentito un lungo aperitivo all'aperto, con stuzzichini che hanno reso l'atmosfera ancora più piacevole. Durante la serata, che si è svolta in un clima allegro e rilassato, il Delegato Maurizio Fazzari ha dato il benvenuto all'Ambasciatore quale Accademico onorario della Delegazione. Il menu è stato particolarmente curato con un delicato risotto, orata in guazzetto e millefoglie ai frutti di bosco, e un servizio all'altezza dell'occasione. Ottimi i vini donati dalla Cantina Lorenzon. Un plauso finale allo chef, al direttore di sala e alla Simposiarca, Vice Delegata Rossella Middleton.

REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**
15 giugno 2018

Ristorante "Aromi" di Riccardo Lucque, in cucina Petr Spejzl. ●Platnerska 13, Praga; ☎00420/222713222; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante scottate con crema di patate, olio di oliva, lime e spuma di alghe; paccheri alla crema di cannocchie e finocchio selvatico; costolette di manzo con purè di patate affumicate e cuori di cipolla; ananas al forno con polvere di caramello e sorbetto di rapa gialla.

DIZIONARIO ON LINE DELLE DOP E IGP ITALIANE

Una nuova iniziativa editoriale on line è quella messa a disposizione, a fine giugno, da Treccani Gusto e Fondazione Qualivita, dalla cui collaborazione è nato il dizionario delle Dop e Igp italiane, per rendere facilmente accessibili le corrette informazioni sul patrimonio agroalimentare e vitivinicolo italiano. Il Direttore Generale Treccani Massimo Bray, e Mauro Rosati, dg della Fondazione Qualivita (e membro del Centro Studi "Franco Marengli") hanno sottolineato che "le indicazioni geografiche sono un pilastro della cultura nazionale" e per questo è importante rendere accessibile a tutti il patrimonio agroalimentare e vinicolo nostrano contro la diffusione di informazioni false e conoscenze sbagliate, per valorizzare le eccellenze e contrastare ogni forma di contraffazione. Il nuovo strumento digitale presenta gli 821 lemmi (526 riferiti a vini e 295 ad alimenti) riconosciuti come Dop e Igp. Cliccando su ogni voce, insieme alla descrizione, si può accedere anche ai link di approfondimento su ogni prodotto.



I vini in tavola: Gavi Docg (La Raia); Dolcetto d'Alba Doc (Ferdinando Principiano); Kabir Moscato di Pantelleria Doc (Donnafugata).

Commenti: Numerosa la partecipazione: ben trenta tra Accademici e amici di Lodi che, con il Delegato Federico Maisano, hanno fatto l'onore di fare visita alla Delegazione in quel di Praga. La riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera di grande amicizia e all'unanimità è stata confermata la votazione eccezionale per le pietanze servite con grande professionalità, dal proprietario Riccardo Lucque che ha presentato, in modo esemplare, tutte le portate. È stato accolto con grande piacere l'invito, da parte del Delegato di Lodi, a partecipare all'evento che verrà realizzato nel settembre prossimo inerente il cinquantesimo anniversario della fondazione della Delegazione.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**
14 maggio 2018

Ristorante "Jole" di Mara Verbena, in cucina Andrea Bartolomeo. ●Contrada Santa Croce, 29 Città di San Marino, Repubblica San Marino; ☎0549/991580, cell. 335/377578; maraverbena@gmail.com, www.anticatrattoirajole.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto del territorio con salumi, formaggi e salse della Jole abbinata; ravioli ai carciofi; trofie

al pesto; tagliata di manzo Terra di San Marino al balsamico "Cichet"; polpettine alla foglia di limone; semifreddo alla mandorla; biscotti dello chef.

I vini in tavola: Vini del territorio e liguri.

Commenti: La serata conviviale è stata preceduta dalla riunione dei Consulenti in cui sono state esaminate le candidature di sei nuovi Accademici e il programma degli eventi futuri dell'Accademia illustrati dal Delegato Andrea Negri.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
12 giugno 2018

Ristorante "Ristorante Santabbondio" di Aaron Morosoli, anche in cucina. ●Via Fomelino 10, Sorengo (Ticino); ☎0041/0919932388; info@santabbondio.ch, www.santabbondio.ch; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedino di salmone marinato con daikon in agrodolce; biscotto salato con lampone e speck d'anatra; gelatina di pomodoro pachino con stracciatella di burrata e olio al basilico; pinzimonio di verdure con vinaigrette al vecchio balsamico; perle di melone alla melissa con prosciutto crudo ticinese; riso allo zafferano al salto; fiori di zuccina fritti; salvia alla milanese; code di gambero; mozzarella in carrozza; pecorino mezzano al cucchiaino; fusilli freddi al pesto di rucola

selvatica; panzanella con calamaro; polpo arrostito al peperoncino; barbecue di controfiletto doppio di manzo, reale di vitello e puntine di maiale al rosmarino; patate al cartoccio con salsa alla panna; verdure grigliate; composta di frutta esotica; granita al caffè; tiramisù; sbrisolona e fragole; crema cotta; cremoso al cocco e lime; assortimento di gelati e sorbetti.

I vini in tavola: Scaia 2017 (Tenuta Sant'Antonio); Cortese (Cantine Volpi); Pinciröo, Merlot 2013 (Cantina Mazzola); Barbera d'Alba 2015 (Pio Cesare).

Commenti: Si è svolta nelle strutture del rinnovato ristorante Santabbondio la frequentata serata accademica. Un ampio giardino con griglia fumante, una terrazza coperta per gli aperitivi caldi e freddi serviti in *finger food* e a buffet, una ricca cantina di oltre 300 etichette ricavata nel sottostante vecchio grotto e il tema dedicato allo stile barbecue di cui si è ascoltata la storia, sono le caratteristiche dell'incontro molto apprezzato. Lo chef Aaron Morosoli, nuovo gestore insieme allo chef Giuseppe Sistito, si è esibito in una straordinaria grigliata di tagli pregiati di carne regionale di origine svizzera, ottimamente cucinata. Particolare applauso per il reale di vitello e, nel servizio a buffet, per il polpo verace. Prima delle dolcezze, l'Accademica Claudia Bolliger, attuale Presidente delle Gourmettes del Ticino, assieme a Gibus Scatizza, storica fondatrice, ha parlato di questo sodalizio che unisce donne della buona tavola. Un grazie ai Simposiarchi Menasche e Bonifaccio.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **SYDNEY**
15 maggio 2018

Ristorante "Sagra Restaurant" di Michael Otto e Edward Saxton, anche in cucina e sous chef Adam. ●62 Stanley Street, Darlinghurst, Sydney; ☎02/93605964; www.sagrarestaurant.com.au; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,15; prezzo

da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele, pane fritto con burrata, cicoria, bottarga e pangrattato; gamberi grigliati con aglio affumicato e capperi, fiolettes di cavolfiore arrostiti con gorgonzola, mandorle, celeriac; salad con condimento di funghi porcini, semi di melagrana e acciughe, pecorino grattugiato; tortelloni di carciofi conditi con porcini e salvia; pappardelle con 'nduja, mascarpone e rucola; rombo al forno; cima alla romana e salsa verde.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016; SP68 2016 (Occhipinti).

Commenti: Il ristorante propone il menu italiano tradizionale con ingredienti australiani. Il cibo rappresenta tutte le regioni italiane ma dà supporto ai contadini locali comprando i loro prodotti agroalimentari. Il menu è stagionale e cambia giornalmente, spesso anche fra pranzo e cena. L'atmosfera è informale ma la qualità dei prodotti è eccellente con una lista di vini italiani non molto vasta. Antipasti eccezionali, secondi un po' deludenti. Servizio eccellente ed entusiasta.

BRASILE

 **SAN PAOLO**
7 maggio 2018

Ristorante "Emiliano" della famiglia Filgueiras, in cucina Andrea Montella. ●Rua Oscar Freire 384, San Paolo; ☎005511/37282000; reservas@emiliano.com.br, www.emiliano.com.br; coperti 46. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante caramellate con salsa di capperi di Pantelleria e uvetta; ossobuco di sanato con risotto alla milanese; cremoso di mascarpone.

I vini in tavola: Le Bine Soave Doc Monte Foscarino 2015 (Campagnola); Mastro Rosso Campania Igt 2014 (Mastroberardino).

Commenti: Il ristorante si trova all'interno dell'omonimo albergo, uno dei più lussuosi di San Paolo, inaugurato nel 2001. La sua cucina è affidata ad Andrea Montella, nato a Milano ma da oltre vent'anni in giro per il mondo, con passaggi al The Dome (Tailandia),





NEL MONDO segue

Emirates Palace (Dubai) e Harry's Bar (Inghilterra). "Tradizione e innovazione" è stato il tema della serata organizzata dal Simposiarca Graziano Messana, sfruttando al meglio le origini di Montella e la sua esperienza internazionale. Il classico risotto allo zafferano, che secondo Pellegrino Artusi è un piatto che bisogna lasciarlo fare ai milanesi, è stata la ricetta principale della cena e motivo di una discussione amichevole tra gli Accademici per quanto riguarda l'uso o no del pomodoro. Consenso generale invece per il dolce (una versione cremosa del tiramisù) e per l'ambiente raccolto e raffinato dove si è svolta la gradevole riunione conviviale.

CINA

 **HONG KONG**
8 maggio 2018

Ristorante "Joia" di Gruppo Gaia, in cucina Paolo Monti e Marco Aglitti. ●Shop R010 Level 3, Elements, 1 Austin Road West, Kowloon, Hong Kong; ☎00852/2382 2323; www.gaiagroup.com.hk; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzerotto di capperi e mozzarella; purpu alla pignata con frisa, pomodorini e olive; ciceri e tria; cernia con fave e cicoria; agnello con timo arbustivo e carciofi; pasticciotto leccese con gelato alla crema.

I vini in tavola: Rosalita del Salento rosé (Due Palme); Artemis Fiano Puglia Igt 2015 (Masseria Surani); Toma-

resca Chardonnay 2016 (Tomaresca); Triusco Primitivo Doc 2015 (Rivera).

Commenti: In collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, la Delegazione ha reso omaggio al Salento Film Festival con una cena dedicata a terra e mare salentini. Come molti aspetti dell'arte italiana - cinematografia compresa - la cucina semplice e straordinaria del Salento invita a essere gustata nei luoghi d'origine. Sui lidi asiatici è bastato un richiamo per stimolare la curiosità verso questa parte d'Italia. Gli chef hanno interpretato, con sapienza e fantasia, piatti della tradizione: panzerotto e purpu hanno fatto da battistrada alla ricetta più popolare e casereccia del menu: ciceri e tria trasformati in un duo di pasta trafilata a mano, in parte bollita e in parte frita. Rosmarino, timo e basilico sono stati sempre presenti, pasticciotto compreso. Serata indimenticabile in compagnia del fondatore del Festival, di autorità governative e di una celebre attrice di uno dei film in concorso.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
28 maggio 2018

Ristorante "Il Bacareto" di Michele Lucchetta, in cucina Michele Lucchetta. ●Av. Bolivar 214, Plaza Juan Dauhaje, Distrito Nacional Santo Domingo; ☎809/5444953, cell. 809/7081970; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi con pancetta; funghi con asiago; maccheron-



cini al ragù d'agnello; spezzatino con polenta e patate al forno; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Val d'Oca); Brentino 2014 (Maculan).

Commenti: Questo piccolo ristorante ha appena subito una trasformazione, aumentando la sua capacità ricettiva, e gli Accademici hanno avuto il piacere di essere accomodati nella nuova sala che ha permesso maggiore conforto e privacy. Gli antipasti serviti, molto gustosi, hanno ottenuto il punteggio più alto, seguiti immediatamente dai maccheroncini al ragù d'agnello molto ben eseguiti. Lo spezzatino con polenta e patate al forno ha evocato l'Italia con momenti nostalgici, per poi terminare in allegria col tradizionale tiramisù. Molto buono il servizio e anche il rapporto qualità-prezzo. Tutta la serata è stata rallegrata da amene conversazioni e da canzoni classiche ben interpretate.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
23 maggio 2018

Ristorante "La Brezza" di St. Regis Hotel, in cucina Armando Aristarco. ●Level 2, The St. Regis, 29 Tanglin Road, Singapore; ☎0065/68846884; labrezza@stregis.com, www.labrezza-restaurant.com; coperti 30+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno

di chiusura n.d. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapé; pizza scarola e provola; pane, burro e acciughe; frittella di fiori di zucca; totani e patate; melanzana a funghetto; caponata caprese; frisella, tonno pinna gialla, mozzarella di bufala, pomodori secchi, cipolle rosse in salamoia; spaghetti alla Nerano; manzo alla griglia con pomodoro, capperi e olive; limoncello babà; lemon milk chocolate cremeux; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Docg (Rive di Ogliaio); Falanghina del Sannio 2012 (Montesolae); Nativ "25 Rare" 2012; Aglianico Rue dell'Inchiostro 2012.

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale dal tema "Capri, Ischia e Procida: Sole, Mare, Terra e Fantasia". 53 i commensali, tra Accademici e ospiti, per gustare alcune delle tradizioni culinarie della terra madre dello chef, trentenne originario di Torre del Greco: ricette e piatti rivisitati in chiave "giocosamente" contemporanea. Il *sous-executive* chef Fabio Granata, già stellato in Italia, ha assicurato eleganza e organizzazione. La Simposiarca Valentina Righi ha chiarito le particolarità della pizza scarola e provola, della caponata caprese, delle melanzane a funghetto, del pomodoro del piennolo del Vesuvio e dei limoni d'Amalfi, ricordando come nel Sud Italia, un tempo Regno delle Due Sicilie, siano tante le ricorrenze e i parallelismi culinari. Gli spaghetti alla Nerano (zucchine, caciocavallo del monaco e basilico) hanno riscosso applausi!





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Cesare Giulio Pellegrin

Ciriè

Carlo Gribaudo

Cuneo-Saluzzo

Giorgetto Amedeo
Adriana Bima

Novara

Eleonora Dell'Acqua
Anita Ticozzi Tuccillo

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Paola Bosio

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Luca Ballerio

Milano Brera

Marco Carlo Luigi Maria Gazocchi
Aristide Vitiello

VENETO

Alto Vicentino

Alessandra Visonà

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Andrea Moro

EMILIA ROMAGNA

Cento-Città del Guercino

Adriano Bavarone

Ferrara

Sandra Manicardi
Federico Orlandini

Imola

Davide Aruta
Bruno Balducci

TOSCANA

Firenze

Alba Serena Binazzi

Maremma-Presidi

Laura Mondino

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero

Lorenzo Alessadroni

CAMPANIA

Napoli-Capri

Angelo Turco

PUGLIA

Lecce

Giovanni Mele

SICILIA

Etnea

Maria Sonia Sudoso

CINA

Pechino

Ray Wu

Shanghai

Alessandro Lamura

ISRAELE

Tel Aviv

Sabina D'Antonio (*Accademico onorario*)

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Marina Berti
Carla Binci
Patrizia Gallo
Elisabetta Righi Iwanejko
Matteo Santini
Cesare Tabarrini

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Nicola Fabbri
Marco Villa

STATI UNITI D'AMERICA

New York Soho

Dean Yuzek

TUNISIA

Tunisi

Lorenzo Fanara (*Accademico onorario*)
Paolo Zuccarelli



TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Novara

Alessandro Picchio
(da New York Soho)

EMILIA ROMAGNA

Piacenza

Marcus Benussi
(da Monaco di Baviera)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Vercelli (in ricostituzione)

Delegato
Paola Bernascone
Vice Delegato
Guido Franchi
Consultore-Segretario
Luca Brusotto

LIGURIA

Genova

Delegato
Manuel Macrì
Vice Delegato
Stefano Cazzulo
Consultore-Segretario-Tesoriere
Laura Gambardella
Consultori
Guglielmo Camera
Alfredo Guido

LOMBARDIA

Milano Duomo

Delegato
Maria Luisa Mandelli
Vice Delegati
Nicola Barbera
Marisa Zipoli Iannacone
Consultore-Segretario
Giorgio Introvigne
Consultore-Tesoriere
Vito Faggella
Consultori
Daslav Brkic
Fabrizio Finocchiaro
Vincenzo Gallo
Anna Mattioli Galimberti

Voghera-Oltrepò Pavese

Delegato
Luisa Porrati
Vice Delegato
Umberto Guarnaschelli
Consultore-Segretario-Tesoriere
Bartolo Corradino
Consultori
Silvano Campanini
Alessandro Menini
Franco Nicola
Mario Sipala

VENETO

Riviera Veronese del Garda

Delegato
Guidalberto di Canossa
Vice Delegato
Stefano Cesari
Consultore-Segretario
Carlo Bauli
Consultore-Tesoriere
Andrea Bonetti
Consultori
Marco Ardielli
Sante Bissaro
Enzo Bolcato
Marco Filippini
Mario Francescotti

EMILIA ROMAGNA

Forlì

Delegato
Loris Camprini
Vice Delegati
Cosimo Frassinetti
Claudio Simoni
Consultore-Segretario-Tesoriere
Barbara Asioli
Consultori
Paola Battaglia
Fabio Fabbri
Piergiuseppe Parronchi
Edgardo Zagnoli

Terre Modenesi

Delegato
Rosalba Caffo Dallari
Vice Delegato
Fabrizio Corradini
Consultore-Segretario
Mario Bergamini
Consultore-Tesoriere
Giorgio Antonioni
Consultori
Anna Maria Costanzini
Maria Grazia Silvestri

TOSCANA

Empoli

Delegato
Massimo Vincenzini
Vice Delegato
Giovanni Barresi
Consultore-Segretario
Giovanni Mancini
Consultore-Tesoriere
Alessandro Scappini
Consultori
Roberto Boldrini
Giovanni Francesco Maria Donnini
Gerardo Giaquinto

Lucca

Delegato
Daniela Clerici
Vice Delegati
Francesco Andreini
Giovanni Cicerchia
Consultore-Segretario
Simonetta Maria Derossi



Consultore-Tesoriere

Fernando Pardi

Consultori

Alessandro Caturegli

Raffaele Domenici

Francesca Fazzi

Claudio Guerrieri

Fabio Vantaggiato

Maremma-Presidi

Delegato

Davide Cerulli

Vice Delegato

Mauro Cappelli

Consultore-Segretario-Tesoriere

Nunzia Costantini

Consultori

Piero Calisti

Mauro Massucci

Marziano Mercuri

Volterra

Delegato

Maria Rita Landini

Vice Delegato

Giuseppe Carloti

Consultore-Segretario

Maurizio Luperi

Consultore-Tesoriere

Pierangelo Piattoli

Consultori

Sergio Costalli

Giorgio Ghionzoli

LAZIO

Civitavecchia

Delegato

Giancarlo Drosi

Vice Delegati

Vincenzo Di Sarno

Franco Papa

Consultore-Segretario-Tesoriere

Felice Carrazza

Consultori

Antonio Maria Carlevaro

Carlo De Paolis

Daniela Etna

Rosalba Padroni

PUGLIA

Brindisi

Delegato

Alessandro Corso

Vice Delegato

Maria Pia Pettinau Vescina

Consultore-Segretario

Clara Suma

Consultore-Tesoriere

Donato Patianna

Consultori

Vito Sandro De Nuccio

Roberto Fusco

Vincenzo Longobardo

SVIZZERA

Suisse Romande

Delegato

Zena Marchettini-Jeanbart

Vice Delegato

Lanfranco Gazzola

Consultore-Segretario-Tesoriere

Elisabetta Crolle Guareschi

Consultori

Giulio Alby

Fausto Giori

Concetta Lanciaux

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Vigevano e della Lomellina

Gino Pallavicini

CAMPANIA

Napoli

Angelo Peluso

PUGLIA

Taranto

Ernesto Vozzi



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

COUNTERORDER, COMRADES! THE MEDITERRANEAN DIET IS DANGEROUS

Those who are past the first bloom of youth may remember the surreal cartoon series entitled “Contrordine compagni!” (Counterorder, comrades!), published by Giovannino Guareschi in the magazine “Candido”, to poke fun at blind, prompt and absolute obedience to the Communist party. This old exhortation sprang to our minds upon learning that the UN wants to tax olive oil and cheese for health reasons. The counterorder now aimed at us morons is clear: the Mediterranean diet, recognised by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2010, is beneficial to health and longevity. This diet favours fruit, cereals, vegetables and olive oil while permitting moderate use of dairy products and wine. Nonsense! The World Health Organisation instead wants to tax olive oil, *grana* cheese and wine. A formidable attack on Italian products and a windfall for the ‘light’ or ‘diet’ products of gargantuan multinational industries. And since we are, indeed, morons, they might as well dumb down food labels by

law, getting rid of those pesky numbers. How about a nice big traffic light, with red meaning “stop”: eat this little chunk of parmesan at your peril. It’s too salty and fatty. The same applies to buffalo mozzarella, not to mention the pernicious prosciutto and other cured meats. Even Neapolitan pizza, also recognised by UNESCO, would be verboten, and wine would be off-limits. In short, the fulsomely lauded Mediterranean diet would in practice be recast as unhealthy and hazardous. But since we are not, in fact, morons, we can easily perceive what is behind all this: the overwhelming interests of food multinationals, combined with indifference from our politicians who usually jerk awake in disbelief when the fat is already in the fire, presumably accompanied by excessive salt. Halt! Red card. Given its position, the Academy will strive hard to contain this folly, even by involving the Académie Européenne de la Gastronomie, though time is truly running short now.

PAOLO PETRONI



THE RED REVOLUTION

see page 4

Food historians agree on 1770 as the date of the tomato revolution. A “blood-red” revolution - as defined by Morello Pecchioli, a member of the “Franco Marengli” Study Centre - starring the plant that found a home in the volcanic earth of the Sarno river plain, whence it emerged as perfect as Venus.

THE PLEASURE OF SHARING

see page 6

Ever more people are increasingly feeling the desire to share ideas and wishes as in times past: a phenomenon found in every field including cuisine. Turin Academician Elisabetta Cocito describes the concept of hospitality of a new venue in Turin, where setting, food and service interweave to form the fabric of a project where everyone is an actor, including the diners.



DEEPEST PINK

see page 8

The coast around Crotona is renowned not only for the colours of its dawns, but also for the many species inhabiting its waters, including an exceedingly fine fish prized for its delectable flesh: the pandora fish known as *fragolino* (from *fragola*, ‘strawberry’) for its distinctive pink hue. To allow its flavour maximum expression, explains Crotona Delegate Adriana Liguori Proto, a simple recipe is ideal: baking with olive oil and origano.

THE PERFECTION OF AN EGG

see page 10

Naples Academician Myriam Fonti Cimino confesses her passion and curiosity regarding the shape of the egg, which has also fascinated several artists. The egg is indispensable in many culinary preparations: it has never fallen out of fashion, being enduringly versatile and affordable.

THE CHERRY: A NATURAL NUTRACEUTICAL

see page 12

Italy is the fourth cherry producer in the world. Novara Academician Flavio Dusio explains the nutraceutical value of this fruit, which plays a fundamental role as a “longevity smart food”: these are foods which, according to recent studies, can ‘imitate’ the genetic pathways of longevity.



MARAMAO’S LETTUCE

see page 14

The refrain of a ditty from the 1930s asked why the cat Maramao had died despite having bread, wine and lettuce in the garden. The pedagogue and Academician Luigi Volpicelli also wondered about the cat’s demise in the early 1970s. Giovanni Ballarini, Honorary President of the Academy, tries to analyse the symbolism of these lyrics.

SNAILS FROM GARGANO

see page 16

Every year between late spring and early summer, snail vendors appear in the markets from Capitanata to Gargano. Prized in other cuisines, snails are rarely on Italian restaurant menus. Many are unaware that this low-calorie food is very rich in proteins, amino acids and especially iron.

FUTURIST CUISINE

see page 18

Viareggio Versilia Academician Roberto Branconi offers a brief overview of futurist cuisine, suggesting a reflection on Italian cooking. Artistic presentation, combinations of disparate flavours and ingredients, and synaesthesia of smell, touch, sight and the emotions of taste: a heritage which still marks today’s cuisine.

VINEYARD TO CELLAR

see page 20

Milano Duomo Academician Nicola Barbera provides a simplified explanation of the long and delicate transformation of grapes into wine, from the harvest in the vineyards to the processing in the cellar, and finally, ageing.

FIELD OF DREAMS

see page 22

The *Stazione Sperimentale di Granicoltura* (Wheat Research Station) in Caltagirone is a research centre dedicated to the cultivation of cereals and legumes. Its primary task is to gather, identify and preserve the genetic heritage of Sicily’s ancient native grains.



INNOVATION WITHIN TRADITION

see page 24

Legend has it that the zesty pasta dish *vermicelli alla puttanesca* was born on a day of bad weather, when, to compensate for the absence of fish, the beloved actor Totò suggested that the owners of the seaside restaurant “Luigi ai Faraglioni” throw into the pasta sauce whatever was in the larder. Napoli-Capri Academician Claudio Novelli provides its recipe with some added innovations.

FOOD AND CULTURE IN HUNGARY

see page 25

It is crucial, to the Hungarian mind, that one’s existence be intertwined with food, love and music. Budapest Academician Giovanna Mandato Leahy tells us how



SETTEMBRE 2018 / N. 307

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONICOORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZOPROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giovanni Ballarini, Nicola Barbera,
Roberto Branconi, Elisabetta Cocito,
Flavio Dusio, Angelo Fasulo,
Myriam Fonti Cimino, Gabriele Gasparro,
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,
Giovanna Mandato Leahy, Claudio Novelli,
Morello Pecchioli, Paolo Petroni,
Claudio Saporetto, Giuseppe Trincucci,
Gianfranco Venora.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.itPERIODICO 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 RIVISTASTAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMASTAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSCSPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMACODICE 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

for Hungarians, their cooking, shaped by various influences including Italian, represents a comfort against adversities.

ANOLINI AND CAPPELLETTI
*see page 26*Claudio Saporetto, an Academician from Roma Olgiate Sabazia-Cassia, remembers a delicious creation by the poet Quirino Bernardi, known as Pir, which clearly expressed his love of good food, and provides the recipe for the stuffed pasta called *cappelletti*, also locally known as *anuleén*.**SERVING CHEESE**
see page 27

Speaking of cheese in Italy is similar to speaking of art, architecture or ancient history. Valdarno Fiorentino Delegate



Ruggero Larco invites Academicians to protect Italian artisanal cheeses and their traditions, for instance by choosing them as the ending to a meal or even staging small tasting sessions featuring regional specialities.

NOVEL FOOD
see page 29

This news should not be overlooked: from January 2018, EU Regulation 2283/2015 concerning 'novel foods' will allow the importation, cultivation, selling and, in any case, cooking of entire insects or insect flours. According to Gela Academician Angelo Fasulo, 35% of Italians have already tried insect cuisine, but our identity must be defended even in culinary matters.

*Translator:*
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI