

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



FOCUS

- 3 I successi e le sconfitte della nostra cucina
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Anche in Italia i cuochi-imprenditori
(Gigi Padovani)
- 6 Alimenti e arredi da tavola nel presepe napoletano del 1700
(Lucio Fino)
- 8 Le pinoccate perugine
(Marilena Moretti Badolato)
- 10 Insolite qualità nutraceutiche nella mela annurca
(Flavio Dusio)
- 12 Il tartufo bianco d'Alba
(Lucio Piombi)
- 14 Il miele di Sant'Ambrogio
(Hilde Catalano Gonzaga Ponti)



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.

- 15 Cucina di Natale
o *Christmas cooking?*
(Andrea Cesari de Maria)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Pasta ripiena emiliana
(Pier Paolo Veroni)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 17 Come congelare la carne
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 11 Accademici in primo piano
18 I Donatori della Biblioteca
19 Dalle Delegazioni
25 Dalle Delegazioni - Ecumenica
39 Vita dell'Accademia
51 Vita dell'Accademia - Ecumenica
67 Carnet degli Accademici
70 International Summary



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Madonna dell'Uva" (XVII secolo) di Pierre Mignard, Museo del Louvre, Parigi.



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.



CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

PRESIDENTE

Sergio Corbino

VICE PRESIDENTE

Giuseppe Benelli

SEGRETARIO

Elisabetta Cocito

Luca Chiesa, Gigi Padovani, Morello Pecchioli, Giancarlo Saran,
Aldo E. Tàmmaro, Andrea Vitale, Roberto Zottar.

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d'Aosta Teresa Charles, **Piemonte** Elisabetta Cocito, **Liguria** Egidio Banti,
Lombardia Silvana Chiesa, **Trentino - Alto Adige** Gianni Gentilini,
Veneto Roberto Robazza, **Friuli - Venezia Giulia** Giorgio Viel,
Emilia Piergiulio Giordani Pavanelli, **Romagna** Davide Rossi,
Toscana Ruggero Larco, **Marche** Benedetto Ranieri,
Umbria Giuseppe Fatati, **Roma** Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Lazio (Altre province) Carlo De Paolis, **Abruzzo** Graziella Soldato,
Molise Norberto Lombardi, **Campania** Claudio Novelli, **Puglia Nord** Carla Pasculli,
Puglia Sud Enza Buonfrate, **Basilicata** Ettore Bove,
Calabria Michele Salazar, **Sicilia Occidentale** Girolamo Cusimano,
Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza,
Sardegna Salvino Leoni.

I successi e le sconfitte della nostra cucina

Sebbene sia amata nel mondo, subisce pressioni da altri Paesi e dagli interessi delle multinazionali.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Nello scorso mese di novembre si sono tenuti, in molti Paesi, gli eventi legati alla terza edizione della Cucina italiana di qualità nel mondo. Bellissima iniziativa voluta dal Ministero degli Esteri (MAECI), di concerto con il Ministero delle Politiche agricole e del turismo (MIPAAFT) e in particolare dal Direttore Generale per la promozione del Sistema Paese, Vincenzo De Luca. Anche quest'anno, l'Accademia si è rivelata un partner di primo piano contribuendo con le sue Delegazioni e Legazioni al successo, per la terza volta, di "Extraordinary Italian Taste". La collaborazione con Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura è stata davvero eccezionale e siamo orgogliosi di aver contribuito alla conoscenza e alla valorizzazione della Cucina italiana nel mondo. Mentre tutto ciò avviene, dobbiamo, però, ancora una volta constatare che i nemici dei nostri migliori prodotti simbolo sono tornati all'attacco. Avevamo già denunciato i pericoli che stavano correndo, per esempio, i nostri salumi, i formaggi e l'olio d'oliva: insomma, il nostro patrimonio agroalimentare. Il pericolo sembrava scongiurato, ma un gruppo di 7 Paesi, Brasile in testa e purtroppo anche la Francia, ha

presentato di nuovo un'istanza in sede ONU in merito alla risoluzione Foreign Policy and Global Health, che, in pratica, prevede l'introduzione delle tristemente celebri "etichette a semaforo" (pare inventate in Francia) e di tasse varie per i cosiddetti "alimenti a rischio", che sarebbero quelli ad alto contenuto di sale e di grassi. Semaforo rosso, quindi, per prosciutti, salumi, parmigiano, olio d'oliva, in quanto nocivi per la salute. Le multinazionali dell'industria alimentare lavorano con le loro lobby proteggendo i prodotti di laboratorio prima di tutto; negli USA è stato anche liberalizzato l'uso della carne sintetica prodotta da cellule staminali. Si parla tanto di *Made in Italy*, di Dieta Mediterranea, di bollini Dop e Igp, di prodotti taroccati, di *Italian sounding*, e poi, alla fine, gli organismi mondiali dibattono sui semafori perché... tengono molto alla salute dei popoli. Il fatto è che il successo (che vuol dire mercato) dà fastidio.

La cucina italiana è amata nel mondo e ci auguriamo che tutte le forze interessate lavorino assieme per tutelare il nostro grande patrimonio.

See English text page 70





Anche in Italia i cuochi-imprenditori

La Guida Michelin 2019 assegna le stelle in più ristoranti dello stesso chef.

DI GIGI PADOVANI

Centro Studi "Franco Marenghi"

I giovani chef stellati 2019



Puntuale come sempre, in novembre, con le prime nebbie, è arrivato il verdetto della Michelin nel campo della ristorazione. È l'unica guida gastronomica che cambia davvero la vita a uno chef, perché crea una curiosità e un'aspettativa capaci di aumentare il fatturato dei locali. Temuta, amata, a volte criticata, la "Rossa" è presente nel nostro Paese dal 1956 e soltanto l'anno successivo offrì un repertorio di indirizzi in tutta la Penisola, isole comprese, perché la prima edizione si intitolava *Dalle Alpi a Siena*. Quest'anno, a Parma, dove si è svolta la presentazione, la novità è stata la consacrazione di un nuovo tre stelle, il ristorante di Mauro Uliassi a Senigallia (Ancona), un meritato premio a un cuoco creativo ma saldamente ancorato alla cucina tradizionale italiana sia di mare sia di terra, che ha portato così a dieci i cuochi italiani nell'Olimpo del massimo riconoscimento Michelin. Uliassi si unisce a Crippa di Alba, Bottura di Modena, i Santini di Canneto sull'Oglio, Cerea a Brusaporto, gli Alajmo di Padova, Niederkofler in Alta Badia, Heinz Beck di Roma, Féolde di Firenze

e Niko Romito di Castel di Sangro. A ben vedere, Gwendal Poullenc, il nuovo Responsabile delle 32 edizioni nel mondo del più famoso *baedacker* sulla ristorazione, per ora, non ha voluto cambiare molto la filosofia globale della sua squadra di ispettori, che continua a privilegiare la cucina francese. La Francia rimane, infatti, saldamente in testa alla classifica mondiale, con 28 chef "tristellati" e 621 "macaron" - come li definiscono i francesi - in totale. L'Italia, però, si avvicina, con 367 stelle, piazzandosi al secondo posto, anche se Spagna e Germania (sì, la patria di wurstel e crauti, per credere agli stereotipi culinari) annoverano più ristoranti con tre stelle di noi italiani: ben undici ciascuna. Nella contabilità stellata del 2019, per l'Italia si aggiungono altre 29 nuove segnalazioni della Rossa con una nuova stella, molte delle quali premiano giovani cuochi che hanno aperto da poco un loro ristorante dopo aver fatto esperienza in qualche celebre brigata. Per la cucina italiana è un fatto positivo, che dà l'idea di come il rinnovamento continui; soprattutto, fa ben sperare per il futuro.

I ristoranti con una stella sono locali "gastronomici" ma che non spaventano troppo una clientela "normale", che magari vi si reca più di una volta l'anno. I prezzi dei tre stelle, tendenzialmente superiori ai 200 euro a persona per un menu degustazione - pur essendo in Italia inferiori a quelli d'oltralpe - tengono invece ben lontano gli appassionati di cucina, come quelli che seguono MasterChef o i talent di spadellatori televisivi. Persino i più danarosi gourmet non li frequentano più di una o due volte l'anno. I due stelle, al contrario, dovrebbero rappresentare l'eccellenza italiana. Si tratta di una squadra di circa 40 locali nei quali si officia l'alta cucina più innovativa e moderna. Ebbene, e questo non è un buon segnale, per la Michelin nessun nuovo chef ha meritato questo riconoscimento, magari riconquistando una stella perduta: vale per Carlo Cracco e il suo nuovo ristorante in Galleria a Milano, per Davide Scabin del "Combalzero" di Rivoli, per Matteo Baronetto di "Del Cambio" a Torino, per Riccardo Camanini del "Lido 84" di Gardone Riviera, per citare soltanto quattro famosi chef,



Lo chef Mauro Uliassi con Gwendal Poullennec
Direttore Internazionale delle Guide Michelin



che i rumors precedenti alla presentazione di Parma avevano con insistenza accreditato per un balzo in classifica. Qualche polemica è nata anche per la mancata assegnazione della stella ad alcune pizzerie molto in voga, che hanno portato un certo rinnovamento nel più antico piatto partenopeo, bandiera della tradizione popolare italiana, come ha rilevato nel suo blog il napoletano Luciano Pignataro, esperto di pizza. Inoltre, ha sottolineato Marco Bolasco, Direttore della divisione “Varia e illustrati” di Giunti e per anni Responsabile della Guida Osterie di Slow Food, la Michelin ignora quasi totalmente il baluardo della cucina tradizionale italiana, vale a dire le trattorie moderne, negli ultimi anni protagoniste di una grande rinascita.

Mi preme, però, sottolineare una positiva svolta segnalata dalla Michelin 2019. Enrico Bartolini diventa lo chef italiano più “stellato”, con ben sei macaron. Il trentottenne chef toscano si è aggiudicato la stella per la “Locanda del Sant’Uffizio” a Cioccaro di Penango (Asti), che va ad aggiungersi alle due stelle del ristorante “al Mudec” di Milano e alla stella ciascuno del “Casual” di Bergamo, dell’“Andana” di Castiglion della Pescaia (Grosseto) e del “Glam” di Venezia. Analogamente, arriva a quattro macaron il cuoco più televisivo d’Italia, Antonino Cannavacciuolo, il quale assomma alle

“storiche” due stelle di “Villa Crespi”, sul lago d’Orta, quelle concesse quest’anno ai suoi due bistrot aperti a Novara e a Torino. I grandi chef si trasformano, dunque, in imprenditori, dividendosi in più locali che portano il loro nome. Anche il tristellato Niko Romito ha ottenuto un macaron nel suo nuovo locale di Shanghai, in Cina.

Qualche anno fa, frequentemente, si diceva: quel cuoco non è mai nelle sue cucine, è sempre in TV. Ora è evidente che questi chef non possono avere il dono dell’ubiquità e quindi affidano alle brigate la realizzazione dei piatti da loro

creati. D’altra parte, i francesi Alain Ducasse e Joel Robuchon - recentemente scomparso - si sono dati battaglia per anni per ottenere il maggior numero di stelle totali nei loro locali in giro per il mondo. Ducasse è l’unico con tre ristoranti tristellati e ha 1.400 dipendenti, mentre quando Robuchon è mancato, il suo impero era in vetta, con 32 stelle. Tuttavia nessuno ha mai criticato quella figura di ristoratore-imprenditore. Anzi, gli italiani li hanno sempre un po’ invidiati. Ora sono una realtà anche nel nostro Paese, e la Guida Rossa li premia.

See International Summary page 70

GLI STELLATI NEL MONDO

NAZIONE	***	**	*	TOTALE
France	28	85	508	621
Belgique	2	23	119	144
Luxembourg				0
Espagne	11	25	159	195
Portugal	0	5	18	23
Allemagne	11	39	250	300
Grande-Bretagne	5	20	155	180
Irlande				0
Italie	10	39	318	367
Suisse	3	19	96	118
Pays-Bas	3	16	89	108
Croatie (édition digitale)	0	0	3	3
Islande (Nordics)	0	0	1	1
Danemark (Nordics + MCE)	1	3	22	26
Finlande (Nordics + MCE)	0	0	5	5
Suède (Nordics + MCE)	1	4	21	26
Norvège (Nordics + MCE)	1	0	5	6
Grèce (MCE)	0	2	3	5
République Tchèque (MCE)	0	0	2	2
Hongrie (MCE)	0	1	3	4
Pologne (MCE)	0	0	2	2
Autriche (MCE)	0	7	12	19
Japon	24	97	307	428
Chine	10	26	107	143
Singapour	0	5	34	39
Corée	2	4	18	24
Thaïlande	0	3	14	17
Etats-Unis	14	23	128	165
Brésil	0	3	16	19
TOTALE	126	449	2415	2990



Alimenti e arredi da tavola nel presepe napoletano del 1700

Composizioni di alto valore artistico, storico e documentario.

DI LUCIO FINO

Accademico di Napoli-Capri

Parlare del presepe napoletano non significa soltanto parlare dell'amore dei napoletani per la rappresentazione della scena della Natività del Cristo ma, anche, evocare favolose immagini di un mondo ormai scomparso, fatto di mercatini e taverne, di mandriani e venditori ambulanti, di pastorelle, contadini e piccoli artigiani, ossia di un'epoca - quella in buona parte del Settecento - e del fascino di una capitale che in un momento di eccezionale *exploit* seppe porsi all'avanguardia della cultura europea.

Per celebrare la Natività del figlio di Dio, a Napoli, così come in altre città europee, tra il 1400 e il 1500, erano state prodotte diverse sacre composizioni, in legno policromo e a grandezza naturale, che traducevano in immagini solen-

ni i sentimenti veri e profondi della religiosità dei cittadini.

Furono la fantasia barocca prima e le stravaganze del Rococò poi, con la loro spregiudicatezza, a introdurre un po' per volta, in quelle rappresentazioni sacre, numerosi temi laici e profani, colti e mondani, fin quasi a emarginare talvolta la scena della Natività, confinandola in un angolo o sullo sfondo del cosiddetto "scoglio".

In particolare, fu durante il regno di Carlo di Borbone - in coincidenza con il diffondersi del mito dell'Oriente e del gusto per l'esotico, ma anche delle esigenze tardo settecentesche di documentazione e illustrazione degli usi e costumi delle diverse contrade del Regno di Napoli -, che il presepe napoletano si trasformò in un autentico

pretesto per presentare un caleidoscopio di tipi, di maschere tratte dalla realtà cittadina, in una rappresentazione di un mondo composto di sogno e di realtà, dove il popolo vedeva trasferito su un piano spettacolare, ma illusorio, fantastico e favoloso, sia l'Oriente rappresentato dai Re Magi e dal loro seguito, sia i personaggi tipici dei diversi quartieri della città in sembianze naturalissime, sotto le spoglie di coloro che si recavano a rendere omaggio al *Divin Figliuolo*.

In quei decenni, il presepe di corte, e quelli di alcuni ordini religiosi o di famiglie nobili o di qualche borghese arricchito, accanto alla scena della *Natività* e al favoloso corteo dei Re Magi, mostrarono figure di nani e di orientali di tutte le razze, di odalische in por-





tantina seguite da neri recanti preziosi forzieri contenenti vassoi e coppe di oro e di argento, d'incantatori di serpenti e di venditori di pappagalli, di orsi danzanti e di cerve parlanti o di scimmie facenti acrobazie, di dromedari, canguri ed elefanti. Artefici delle principali figure, insieme a una folla di dilettanti e piccoli artigiani, furono anche alcuni tra i protagonisti della scultura napoletana del Settecento, quali il Sanmartino, il Bottigliero, il Cebrano e i Vassallo.

A parte la *Natività*, in genere furono tre le scene inserite in quei presepi: quelle "del mercato", "della fontana" e "della taverna", ma è quest'ultima, in definitiva, che di solito richiama l'attenzione degli osservatori, perché ha sempre costituito un irrinunciabile espediente per l'esposizione delle numerose delizie dell'arte culinaria napoletana. La taverna, nei presepi, appariva sempre vista dall'esterno, perché così riuscì possibile mostrare tutte le leccornie esposte dai furbi osti - mezzi maiali, quarti di vacca e vitelloni, capretti e pollame spellato, salami, salsicce e cacciagione, pendenti dalle travi del tetto -, insomma



tutto quanto poteva servire a solleticare il palato dei golosi. In più, la taverna consentì di mostrare, su qualche tavolata, alcune piccole e preziose manufatture - le cosiddette "minuterie" che completavano le scene e le figure -, che non trovavano riscontro nelle altre produzioni presepiali europee: le "sperlonghe" per il pesce lesso, le "alzatine" per la frutta e i dolci, le "zuppiere" per la minestra maritata, o raffinati piattini decorati secondo i modi della Scuola di Castelli. E ancora, i boccali per il vino detti "col pizzo e' papere" per il becco molto puntuto, le fiasche di Cerreto Sannita per il vino e i liquori, o altri elementi, come caraffe, ampolle e vasi decorati "all'etrusca", cioè dipinti in rosso di cotto con figurine in nero. Nei

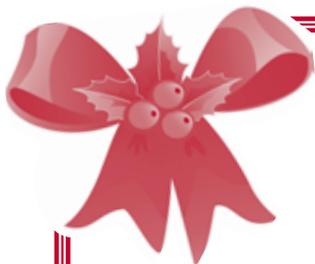
presepi più ricchi apparivano anche i piccoli tegami detti "ruoti", gli "zirri" per l'olio - recipienti a forma di giara - e ancora grosse giare per l'acqua, caldaie e paioli di ogni dimensione.

La storia delle preziose "minuterie", tuttavia, non si esaurisce con la descrizione delle taverne, ed esplose in tutta la sua lussureggiante bellezza anche in diverse iperboliche nature morte, osservabili fuori dalle

botteghe dei pescivendoli, del "verdummaro" o della venditrice di uova e formaggi, costituite da zucche, carciofi e fasci di ortaggi di ogni genere, cesti di frutta esotica e nostrana di tutte le stagioni, "spaselle" ripiene di pesci, di cacciavalli, provoloni e ricotte.

Il presepe napoletano del Settecento, dunque, non è da considerarsi solo una rappresentazione sacra, ma anche un prodotto di alto valore artistico e di eccezionale interesse storico e documentario, perché in esso si ritrovano gli usi e i costumi dei partenopei, e un po' tutti gli alimenti della gastronomia tradizionale napoletana, gli utensili utilizzati per cucinarli e gli arredi delle tavole.

See International Summary page 70



Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza, la Segreteria di Milano e la Redazione della Rivista porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero i più fervidi auguri di

***Buon Natale
e felice anno nuovo***

La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma rimarranno chiuse dal 24 dicembre al 4 gennaio



Le pinoccate perugine

Un dolce natalizio, denso di zucchero e pinoli.

DI MARILENA MORETTI BADOLATO

Accademica di Perugia

Di prezioso zucchero e ancor più preziosi semi, i pinoli, ritenuti afrodisiaci per forma e dolcezza della lattescenza, le pinoccate, dalla simbologia beneaugurante, erano presenti durante gli antichi sponsali nobiliari. La forma a losanga ne rivela la natura originaria di “dolce da lancio”, golosità che venivano realmente lanciate durante le finte battaglie fra cavalieri e dame in occasione delle grandi feste di epoche lontane. Le nostre pinoccate indicano, nel nome, la natura dell'ingrediente base - il pinolo - un tempo chiamato anche *pinocco* (lo troviamo così citato in Domenico Burchiello, e persino in Gabriele D'Annunzio), da non confondere, a Perugia, con le pinolate, deliziosi “amaretti” cosparsi di pinoli. Del resto, il *Pinus pinea*, pianta affascinante per l'irresistibile acre odore della resina,

quell'inimitabile profumo degli aghi sparsi sulla terra bagnata e grandemente diffusa nell'area mediterranea, ha accompagnato la storia millenaria di molte città italiane, dai primi stanziamenti etruschi ai fasti augustei, dalla trafila garibaldina (si pensi che Garibaldi stesso piantò uno di questi esemplari nella casa bianca di Caprera) alla Seconda guerra mondiale, al prezioso verde urbano. I suoi fiori, le pigne, costellano tutto il nostro territorio, ribadendo la loro valenza simbolica di rinascita e rinnovamento. Albero dei Frigi, popolo dell'Anatolia centrale, che lo adoravano non solo per la bellezza sempreverde, ma anche perché, con i suoi frutti, preparavano un vino inebriante.

In Grecia, durante le feste propiziatriche di fertilità, alcune pigne ancora chiuse venivano gettate in fosse scavate nella terra a simboleggiare, con la loro forma, l'attributo maschile ancora gravido del seme. Albero sacro agli Etruschi per la particolare forma delle pigne esotericamente paragonate all'uovo, oggetto simbolico particolarmente caro a questo popolo.

Nel Medioevo, non era raro trovare pigne decorative su palazzi ed edifici religiosi, con il medesimo significato originale di eternità derivata dal ciclo vitale. Quindi motivi mitologici, magici e medici contribuirono, sin dall'antichità, alla fama dei suoi frutti, i pinoli, come straordinari potenziatori di fertilità, tanto da renderli preziosa merce di scambio. Nel mondo latino, Ovidio elogiava i pinoli nella *Ars amatoria* come uno dei pochi cibi capaci di favorire l'amore, mentre Plinio il Vecchio scriveva nella *Naturalis historia*: “I pinoli





spengono la sete, calmano i bruciori dello stomaco e vincono la debolezza delle parti virili". Quasi mille anni dopo, il medico e filosofo arabo Avicenna, sentenziava con autorità che i pinoli aumentavano lo sperma e provocavano il coito.

Secondo un'attestazione di Bartolomeo Scappi, cuoco personale di Papa Pio V, la fiducia nelle virtù afrodisiache di questi frutti crebbe enormemente a cavallo tra il 1400 e il 1500. Nei suoi banchetti di complessa architettura, "per finire il pasto, dalla credenza serviva losanghe di mela cotogna, confetti lisci, ricci, grossi e confettini di ogni sorte, pinoccate, confettura varia, frutta e verdura confettata". Del resto, allo zucchero stesso erano attribuiti effetti benefici: i frutti canditi "cedri, mandorle et noci confette" appartenevano a una serie di preparazioni di derivazione araba a cavallo tra dolceria e farmacologia. Il latino *condire* indicava, in generale, l'aggiunta di ingredienti per la cottura, ma trovava particolare applicazione nei preparati a base di zucchero (e miele), e il participio passato *condito* si riservava di preferenza alle confetture morbide in antitesi ai confetti. Si trattava di procedure lunghe e complesse che difficilmente venivano realizzate in casa, mentre si preferiva comprare i prodotti già confezionati dagli speciali, sebbene merce piuttosto

costosa. Attestate in documenti trecenteschi, troviamo queste preparazioni nel registro fiorentino delle *Spese per la mensa de' Priori* (dell'anno 1344) dove la precisa destinazione sembra segnalare un utilizzo medico, e dove compaiono acquisti di "cedriata, cotognato, pinocchata, zuccata", oltre a "morselletti, trigea, anici confetti etc" (in G. Frosini, *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del secolo XIV*, Firenze, 1993). Altro curioso registro delle spese si trova in testimonianze di storia alimentare nei fondi archivistici e librari dell'Università di Perugia. Si tratta di carte attinenti all'amministrazione del Collegio studentesco della Sapienza Nuova e del Collegio della Mercanzia (che comprendeva anche l'Ospedale della Mercanzia) alla tavola dei quali mangiavano studenti collegiali, personale amministrativo e i malati ricoverati che, con le dovute differenze, partecipavano comunque di un'alimentazione almeno parzialmente privilegiata. Si rileva anche la presenza di dolci e bevande per occasioni speciali, come le pinoccate per il periodo natalizio.

Dal caratteristico incarto "a caramella", nei due colori bianco-nero, presenti anche in dolci antichi italiani, le pinoccate attestano tradizioni artistiche d'origine orientale e trovano riscontro nella cosiddetta decorazione "a balzana", ossia

a fasce accostate di colori fortemente contrastanti, nota in architettura nei rivestimenti marmorei, nelle arti decorative in stemmi, scudi, stendardi, gonfaloni, costumi, nei giochi, come la dama e gli scacchi, nelle fazioni dei *Bianchi* e *Neri* delle città italiane nel Medioevo. Il bianco in cucina si otteneva con la farina di riso, il latte di mandorle, la mollica di pane. Il colore marrone-nero, non così usuale, si ricavava dal mallo delle noci, ricco di tannini, e ancora dal mirtillo nero, more, uva nera, prugne. Ovviamente, dopo la scoperta del Nuovo Mondo, il nero sarà regalato dal cioccolato che avrà la sua massima diffusione tra il 1600 e il 1700 e donerà un'impronta armonica ed equilibrata alle dolcissime pinoccate. La forma a losanga che, raddoppiata, dà vita all'ottaedro regolare, uno dei cinque solidi platonici, serbava significati allegorici, trascendentali, ma al tempo stesso consapevoli delle capacità dell'uomo *faber fortunae suae*. Al gioco antico dei due colori si accompagna oggi, con perfetta rispondenza, quello dei due sapori: più sottile, aromatico e freddo il bianco alla vaniglia e limone; più denso, corposo e caldo il nero al cioccolato.

Le pinoccate, sin dai tempi antichi, rappresentavano un dono prezioso a personaggi importanti.

See International Summary page 70

PINOCCATA BIANCA



Ingredienti: 350 g di zucchero, 150 g di pinoli, ½ limone.

Preparazione: passare in forno caldo (180°), per qualche minuto, i pinoli perché si asciugano. In una pentola mettere lo zucchero con 150 g d'acqua, portarlo a bollire e, quando raggiunge il grado di cottura a filo, togliere dal fuoco e incorporarvi, continuando a rimestare, i pinoli e la scorza di limone grattugiata. Versare subito su di un marmo precedentemente bagnato e con la lama di un coltello livellarne la superficie. Prima che raffreddi, tagliare a pezzetti che andranno avvolti in cartine colorate come caramelle.

Le pinoccate possono essere anche scure, sostituendo con cioccolato amaro la scorza di limone.



Insolite qualità nutraceutiche nella mela annurca

Questo ottimo e antichissimo frutto agirebbe, in modo benefico, sul colesterolo, sulla crescita dei capelli e sullo smalto dei denti.

DI FLAVIO DUSIO

Accademico di Novara

L'origine (incerta) del nome sembra risalire a Plinio il Vecchio, il quale definì la mela *mala orcula*, per la sua provenienza da Pozzuoli, ossia intorno "all'orco" (gli inferi), il cui ingresso era identificato con il lago di Averno.

Veniamo ora alle sue proprietà curative. Il noto detto "una mela al giorno, toglie il medico di turno" è in realtà un'espressione anglosassone (*un apple a day, keeps the doctor away*) che nasce dall'osservazione dei medici nelle campagne inglesi, dove la carie dentaria era una vera piaga nei bambini. Veniva consigliato alla popolazione povera (siamo nel XVIII secolo), la quale di certo non disponeva di strumenti per la pulizia dei denti, di consumare le mele quale presidio anticarie. Tale suggerimento empirico oggi sappiamo essere dovuto agli zuccheri non cariogeni, che impediscono la crescita dello *streptococco mutans*, famigerato responsabile, insie-

me ad altri batteri, della produzione di acido lattico e formico, veri aggressori dello smalto. Inoltre, l'acido ossalico, di cui è ricca la mela, favorisce la pulizia dei denti.

Gian Battista della Porta, filosofo e scienziato, nel trattato *Pomarium* del 1583, descrive le mele dette "orcole". Nel 1588, nell'opera *Fitognomica*, elenca le piante a seconda della localizzazione geografica. Nel 1876, finalmente, il nome "annurca", compare ufficialmente nel *Manuale di Arboricoltura* del professor Giuseppe Antonio Pasquale, dove viene definita "regina delle mele".

Oggi, la zona di produzione della "Melannurca Campana Igp", comprende ben 137 comuni delle province campane. La produzione annua è di poco superiore alle 60.000 tonnellate. Oltre al consumo locale, un 20% del prodotto raggiunge i mercati di Piemonte, Lombardia e Toscana.

Esistono due varietà dell'annurca: la "sorgente", dal colore giallo-verde, e la più nota "caporale" tonda, dal colore rosso acceso, puntinata di bianco. Le sue qualità organolettiche e le proprietà nutraceutiche sono legate alle modalità di coltivazione e conservazione. A differenza delle mele del Trentino, per esempio, raccolte in piena maturazione, le annurche sono staccate ancora acerbe e collocate sui cosiddetti "melai", cannicci e altri materiali sollevati da terra ed esposti al sole per circa 30 giorni, con rotazione manuale per consentirne la piena maturazione. E qui sta la ragione degli aspetti nutraceutici, dovuti alle "procianidine", fitocomplessi ormonali che il frutto produce quale difesa dalle aggressioni dei parassiti.





Proprio la permanenza sui melai potenzia la produzione di “procianidina B2”, con il 30% di fitocomplesso rispetto al solo 3% delle mele trentine. Il frutto ha proprietà astringenti se consumato crudo, per il contenuto di pectina e, viceversa, lassative se cotto, per la disponibilità di fibre solubili e non.

Di recente, alcuni lavori scientifici hanno fatto luce su aspetti inediti e sconosciuti di questo frutto. La mela annurca ha dimostrato la capacità di ridurre gli effetti ossidativi sulla mucosa gastrica, con proprietà riparatrici delle cellule epiteliali, legate alla ricchezza dei composti fenolici antiradicalici. L'aspetto più sorprendente, tuttavia, è legato all'effetto anticolesterolemico, dovuto all'alto contenuto della procianidina B2. Uno studio clinico randomizzato, effettuato dal dipartimento di farmacologia dell'Università Federico II di Napoli, guidato da Ettore Novellino e Gian Carlo Tenore, pubblicato sul “Journal of the science of food and Agriculture”, ha dimostrato la riduzione del colesterolo totale di -8.3%, e della frazione LDL (cattiva) del -14.6% con il consumo di sole due mele al giorno per otto settimane. Per ottenere un risultato ancora più consistente, era stato valutato il consumo triplicato del frutto intero (sei mele al giorno), condizione non sempre agevole e inoltre gravata dalla possibile “stipsi” come effetto indesiderato.

Per aggirare l'ostacolo, la sintesi di un estratto del fitocomplesso ha permesso la preparazione di un prodotto in capsule per uso orale, che, con sole due somministrazioni al giorno, ottenesse i risultati desiderati. Questi sono stati sorprendenti: il nutraceutico dell'annurca ha ridotto il colesterolo totale del 25%, l'LDL del 38% incrementando, invece, del 45% l'HDL (colesterolo buono), senza effetti collaterali. Le procianidine della mela, in forma esamerica, formano strutture micellari che inglobano il colesterolo, favorendone l'eliminazione. Un secondo meccanismo coinvolge direttamente la sintesi epatica di colesterolo, in modo diverso dai farmaci comunemente impiegati per tale scopo, senza gli effetti collaterali indeside-



rati (dolori muscolari, miolisi). Tale condizione si realizza con una maggiore “cattura” di colesterolo, attraverso specifici recettori per le LDL con conseguente riduzione del colesterolo circolante. L'incremento dell'HDL è sorprendente, dimostrando l'ulteriore vantaggio dato dalle procianidine della mela annurca. Un'altra sorpresa di questo nutraceutico riguarda la crescita dei capelli come effetto concomitante durante il trial clinico effettuato. Lo studio condotto su 250 soggetti affetti da alopecia di vario grado (116 maschi e 134 femmine), di età compresa tra 30 e 83 anni, ha dimostrato che la procianidina B2 del fitocomplesso era in grado di prolungare la fase “anagen”, cioè la crescita del capello, incrementando

la sintesi della Cheratina K-1, senza esercitare fenomeni di irsutismo (crescita di peli sulla cute). La crescita dei capelli era del 50%, dopo soli trenta giorni, con contemporaneo aumento del loro peso e del contenuto di cheratina. La mela annurca si posiziona, dunque, come alimento “funzionale”, il cui consumo andrebbe accresciuto e consigliato, anche per la preparazione di piatti particolari da proporre a persone con patologie cardiovascolari, ipertensione e diabete.

Una mela annurca, con la buccia, tagliata in fettine sottili, impilata e farcita a strati con yogurt alla vaniglia e passata al naturale di fragole o frutti di bosco, è un ottimo dessert.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Bergamo, **Baldassarre Agnelli**, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica l'onorificenza di Cavaliere al Merito del Lavoro.*

*L'Accademico di Santo Domingo, **Gustavo de Hostos**, è stato nominato Presidente della Camera di Commercio Dominico-Canadese.*

*L'Accademico del Mugello, **Tebaldo Lorini**, ha ricevuto il Premio Speciale, “per lo studio e la narrazione di tradizioni gastronomiche toscane e, in specie, mugellane”, assegnato dal Centro Culturale Firenze-Europa “Mario Conti”.*

*L'Accademico di Roma Valle del Tevere-Flaminia, **Mario Vaccarella**, è stato nominato Vice Responsabile Nazionale del Private Banking di Banca Sella.*



Il tartufo bianco d'Alba

Il prezioso tubero (poco meno di 1 kg), all'asta di novembre nel Castello di Grinzane Cavour, è stato venduto a 85.000 euro.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo

Tutti noi siamo convinti che “il profumo” duri pochi attimi e poi sparisca, e che difficilmente lo si possa definire se non abbinandolo a quello di un fiore o di un frutto. C'è invece solo un profumo che concentra in sé una concretezza che potremmo definire magica: è quello del tartufo

bianco d'Alba. È un profumo concreto, sia perché, a qualsiasi alimento venga accoppiato, subito si fa riconoscere, sia perché attorno a lui si è sviluppata un'enorme ricchezza già di per sé affascinante per i colori delle colline dove alberga, ricamate da splendidi e colorati vigneti e castelli, sia perché ha dato ricchezza a una zona del Piemonte, quella delle Langhe, Roero e Monferrato che pure l'Unesco ha riconosciuto come un patrimonio.

È lui il re di quel territorio nel quale il vino, il turismo, le nocciole, il cardo, la bagnacauda e la cordialità della gente attira visitatori da tutto il mondo.

Attorno a questo potente personaggio ruota un'economia di una ricchezza paragonabile solo a quella che un tempo era attribuita al pepe e alle spezie che venivano trasportate, per soddisfare avidità e lusso, da navi che partivano da Coptos, sul Mar Rosso, per Kerala; ma già prima dei Romani, anche i Sumeri e gli Egizi conoscevano il tartufo: ha sempre suscitato, infatti, suggestioni ed emozioni.

Oggi il tartufo bianco d'Alba può rendere raffinati un uovo al burro, un piatto di tajerin, un assaggio di carne trita di fassona o una perfetta bagnacauda. E ciò senza rischiare naufragi di veloci barche a vela, ma solo per l'accordo fra un uomo e un cane e, si badi bene, che l'uomo è un semplice contadino e neppure il suo cane è di gran razza: una bastardina femmina.

Il nostro fungo è brutto, pieno di bitonzoli e di terriccio, non dura a lungo e, a seconda degli anni, ha prezzi da capogiro, ma rappresenta il lusso.

Iniziamo con un po' di storia. Dopo Api-





cio anche il Platina dona caratteristiche e ricette per gustare questo raro tipo di fungo e afferma che, una volta ben puliti e lavati, i tartufi si cuociono nella cenere calda e, ancora cosparsi di questa si servono caldi e sono riservati soltanto a uomini molto ricchi e raffinati che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere.

Non possiamo citare tutti coloro che, nei secoli, parlano del tartufo e ne danno ricette, certo è che ci sono il nero, il rosso, quello color cenere e il grigio verdastro, ma a trionfare è, sicuramente, il bianco d'Alba. L'11 novembre scorso, il tubero che all'asta, nel Castello di Grinzane Cavour (chi scrive c'era), ha raggiunto il prezzo più alto era una piccola piramide irregolare e grinzosa di poco meno di 1 kg, venduta a 85.000 euro e partita per Hong Kong.

Sino ai tempi della corte sabauda, il tartufo bianco d'Alba veniva servito cotto e solo successivamente si scoprirono le sue grandi qualità servito crudo in fettine sottili. A tal proposito, rimandiamo il lettore alla ricetta n. 314 (Tartufi alla bolognese) di Pellegrino Artusi: è un brano che consiglio a tutti di cercare sul suo famoso volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Completiamo la descrizione e le notizie sul prezioso tubero con alcuni dati interessanti e con due parole circa un binomio che crea questo lusso: quello del *tabui* e del *trifolao*.

Esistono nel mondo 60 specie di tartufo e in Italia ce ne sono ben 25, delle quali solo 9 sono commestibili. Le più commercializzate sono il *Tuber Magnatum Pico* (bianco pregiato - come quello di Alba), il *Tuber melanosperum* (il nero pregiato di Norcia e Spoleto), il *Tuber aestivum* (scorzzone), il *Tuber Albidum Pico* (bianchetto o marzuolo), il *Tuber brumale* (nero invernale) e infine il *Tuber macrosporum* (nero liscio).

Sono tutte specie di tartufo spontaneo e la zona ove si è ottenuto il maggior "lusso" è, come è noto, quella di Alba e dintorni. Detto fungo è simbiotico e cioè ha bisogno delle radici di una pianta per svilupparsi; quella preferita, che dà la miglior qualità, è la quercia, ma cresce anche nei pressi del pioppo, del salice, del tiglio e del nocciolo.

Il periodo migliore per la sua perfetta maturazione è dalla prima settimana di novembre a fine dicembre e il peso più commerciabile varia dai 100 ai 300 grammi, ma ne esistono anche oltre il chilogrammo.

Passiamo, brevemente, al rapporto fra il *tabui* e il *trifolao* e cioè fra cane e uomo. Il primo, il cane, solitamente è un bastardino femmina a pelo lungo, di taglia medio-piccola e muso a punta, che magari, ma non sempre, esce dall'Università del cane da tartufo, fondata nel 1880 a Roddi, nell'omonimo castello, da certo Antonio Monchiero detto "Barot" che tradotto significa "bastone da tartufo".

Il secondo è il *trifolao*, ossia l'uomo che, aiutato dal *tabui*, va a cercare tale fungo raro, di solito all'alba oppure al tramonto.

Tutto sta in questo rapporto. Il *tabui* non va mai sgridato o punito e deve essere educato sin da cucciolo; lo si compensa con un boccone appetitoso e soprattutto con carezze e coccole; non va spinto o chiamato a voce troppo alta, ma con toni modulati e con comandi sempre uguali, del tutto generici (vai, cerca, porta, lascia): per lui deve essere un gioco e non bisogna stancarlo. Ben istruito, porterà il tartufo intatto nelle mani del *trifolao* e, particolare importante, solo il cane sa individuare il tartufo maturo, quello che emana il profumo tipico e affascinante.

See International Summary page 70



Il miele di Sant'Ambrogio

Sant'Ambrogio, che si festeggia solennemente a Milano il 7 dicembre, amava gustare polpettine con formaggio fresco condito con miele fuso.

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI
Accademica della Valle del Tevere-Flaminia

Narrare di Sant'Ambrogio è intessere trame storiche, realtà costellate da prodigi. Si procederà, quindi, all'avvicendamento parallelo: il cronologico, cui si abbineranno realtà di pensiero e azione.

Proprio per entrare nel vivo, conoscenza esige informazione: Ambrogio Aurelio nacque a Treviri - in Gallia allora, attuale Trier in Germania - incerti se nel 339-340 d.C., quando il padre ricopriva la carica di prefetto del Pretorio Imperiale Romano. Un giorno, ancora infante, mentre stava dormendo a bocca aperta, uno sciame di api gli coprì il volto, empiendogli la bocca, in un andirivieni continuo. Il genitore impedì all'ancella di intervenire, temendo un'aggressione al pargolo. Invece, dopo poco, lo sciame prese il volo verso l'alto, eclissandosi. "Questo figlio sarà un grande", presagì la famiglia. Fu così che la dolcezza permeò sia il suo gusto sia, più avanti, la particolarità degli scritti e discorsi, tanto che la storia ancora li sottolinea.

Quando, in seguito, Ambrogio ritornò a Roma con i fratelli e la madre vedova, ormai destinato alla carriera amministrativa, frequentò le migliori scuole del tempo. Leggenda vuole che fosse pratica comune, davanti a un vescovo, baciargli la mano - riporta Paolino di Milano, biografo, segretario e amico - e che anche Ambrogio reclamava - offrendo la destra - la medesima deferenza. In seguito, dopo essersi istruito, lasciò Roma, per intraprendere la professione



di avvocato: talmente brillante, che Sesto Claudio Probo, prefetto dell'Illyrico, Italia e Africa, lo scelse come consigliere. Successivamente, ebbe la carica di Governatore nelle provincie della Liguria-Emilia, unità amministrativa con capitale Milano, dove arrivò all'incirca nel 370 d.C.

Talvolta la sorte semina intrecci sbalorditivi. Proprio in quel tempo, era morto il Vescovo di Milano, Ausenzio, seguace del teologo Ario, insediatosi con la forza dell'esercito. Ora che l'altrove l'aveva inghiottito, il popolo in rivolta chiedeva un vescovo cattolico. Ambrogio, in veste di Governatore, tentando di sedare tumulti, iniziò ad arringare proprio dal pulpito: nel mentre, una voce di bambino risuonò chiaramente: Ambrogio Vescovo! Così quelli che prima erano in dissidio trovarono consenso unanime proprio su Ambrogio, il quale, affermando di non essere battezzato, rifiutò. Poi, per schivare l'investitura, rese pubblico l'abbandonarsi ai

piaceri della carne: ma il popolo non ne tenne conto. Si nascose allora nel podere di Leonzio, un appartenente all'ordine senatoriale. In cerca di consolazione, si dedicò allo studio della filosofia, non disprezzando, però, le attrattive della tavola e della pietanza da sempre preferita: polpettine fatte con farina setacciata, formaggio fresco mischiato a rossi d'uovo, gratinato o in padella chiusa (oggi anche in forno). Il tutto condito con miele fuso nel formaggio fresco: squisitezza particolare.

Vivere all'istante, praticando la libertà, era entusiasmante, ma appena giunse la risposta del prefetto, Ambrogio venne consegnato per essere nominato vescovo. Non fece più opposizione: chiese solo di esser battezzato da un cattolico. Dopo aver esercitato i Ministeri Ecclesiastici in sette giorni, all'ottavo fu ordinato vescovo, con gaudio di tutti. Adottò subito uno stile di vita ascetico, elargendo i suoi beni ai poveri; praticò l'accoglienza a chiunque. La sapienza nella predicazione gli conferì prestigio; le sue parole furono determinanti nella conversione di Sant'Agostino. Fortemente legata all'attività pastorale, è la sua vasta produzione letteraria. Considerava il potere e l'autorità conferitagli spirito di servizio.

Lasciò un segno indelebile nella riforma liturgica: a tutt'oggi si celebra con rito ambrosiano. Sant'Ambrogio è Patrono di Milano e degli apicoltori.

È festeggiato solennemente il giorno della sua ordinazione: il 7 dicembre.

See International Summary page 70



Cucina di Natale o *Christmas cooking*?

Una grande catena di supermercati del Nord ha pubblicato per la sua clientela un corposo opuscolo di ricette natalizie... estere!

DI ANDREA CESARI DE MARIA
Delegato onorario di Milano Duomo

Christmas onigiri

Il nostro Paese è sempre più colonizzato da ricorrenze e manifestazioni che non fanno parte del nostro vissuto, che non ci rappresentano. Abbiamo sostituito la festa di Ognissanti con *Halloween* e le sue improbabili zucche, poi introdotto la grande corsa agli acquisti del *Black Friday* con una moltitudine di persone che per un giorno si illude di essere quello che non è.

Resisteva il Natale, anch'esso comunque sotto assedio: continuiamo ad assistere a un progressivo abbandono del presepe, nostra tradizione da sempre, a favore dell'albero di Natale di provenienza nordica, bello e crudele se si pensa alla sorte dei poveri alberi, più asettico con gli alberi sintetici.

La stessa parola "Natale", in una scuola milanese, è stata sostituita da "Festa delle buone Feste", quasi che il vocabolo "Natale" potesse urtare la sensibilità di qualcuno!

Restava però il baluardo della cucina, con le sue tradizioni nazionali, prime fra tutte panettone, pandoro e torrone, accompagnate da una moltitudine di usanze regionali le quali venivano di anno in anno rispolverate per l'occasione, tenendo vive consuetudini e ricordi di feste in cui la famiglia era ancora il fulcro di tutto.

Quale miglior circostanza, quindi, del Natale per condividere tali tradizioni, facendo sì che non siano più patrimonio soltanto locale ma diventino fruibili in ogni angolo della Penisola?

Ci ha "lodevolmente" pensato una grande catena di supermercati, che ha pubblicato per la sua clientela un corposo opuscolo di ricette. Se andiamo a sfogliarlo, però, troviamo termini sicu-

mente ben poco italiani. *Macarons, cupcakes, ganache, quiche, cous cous, cheesecake, bisque, wasabi, onigiri, edamame, guacamole, smorgastarta, scones, crumble, applepie, boules, filange...* Qualcosa non torna.

La catena di supermercati, localizzata particolarmente al Nord, avrebbe avuto un incredibile bacino in cui pescare nelle ricette, non solo settentrionali, ma anche del Centro e Sud Italia, così ricche di tradizione. Allora perché ignorare tutto quanto è nostro, andando a pescare preparazioni che non ci appartengono, con materie prime che non vengono dalle nostre terre e ricette che non hanno per noi alcun vissuto? Perché questa esterofilia costante, quasi che solo fuori dai nostri confini si possa trovare quello che in realtà abbiamo in abbondanza? Un'occasione perduta, purtroppo. Non dimentichiamo che la nostra cucina è considerata una delle migliori al mondo, più essenziale e semplice di quella francese, che spesso esagera in preparazioni troppo elaborate. I francesi, però, nella loro *grandeur*, sono maestri nel sapersi vendere, mentre per noi, purtroppo, è valido il contrario, quasi avessimo un malcelato complesso di inferiorità. Ciò si comprende già a partire da una guida gastronomica francese che ogni anno fa tremare i cuochi di casa nostra dispensando condanne e assoluzioni sulla base di criteri che nostri non sono, o lo sono solo marginalmente.

Quanto al mondo anglosassone, sempre preso a esempio anche laddove non sarebbe necessario, non mi pare certo in



condizione di fungere da faro nei nostri confronti, soprattutto in considerazione del fatto che, in momenti di estrema attenzione alla salute, buona parte dei cibi proposti in quella cucina pare sollevare più di un dubbio in proposito.

Sarà anche vero che l'erba del vicino è sempre più verde, sta però a noi dimostrare che non abbiamo nulla da invidiare a nessuno, men che meno in cucina; che le nostre tradizioni, tenute vive grazie soprattutto all'opera meritoria della nostra Accademia, sono in grado di competere e risultare più attrattive se paragonate a realtà ben più modeste. Come scriveva Jean Jaures, politico francese, la tradizione non consiste nel mantenere le ceneri ma nel mantenere viva una fiamma.

Credo non ci si debba, quindi, rassegnare mai all'abbandono di valori tramandati da generazioni e che il loro oblio costituisca un danno tangibile nei confronti delle generazioni che verranno dopo di noi, defraudate della storia e della memoria.

See International Summary page 70



Pasta ripiena emiliana

Cappelletti, tortellini e anolini invadono Correggio.

DI PIER PAOLO VERONI

Delegato di Carpi-Correggio



Si è tenuto, al Teatro Asioli di Correggio, il convegno organizzato dalle Delegazioni di Carpi-Correggio e Reggio Emilia con il supporto delle altre 13 Delegazioni emiliane, dal titolo: “Anolini, cappelletti, tortellini: il trionfo della pasta ripiena da brodo in Emilia”.

Il convegno ha affermato il ruolo attivo dell'Accademia nella diffusione della conoscenza dei prodotti tradizionali del territorio emiliano, nel rispetto delle leggi e soprattutto degli ordinamenti ministeriali Pat.

Le 15 Delegazioni hanno consentito di chiarire, in maniera netta e precisa, quale sia l'enorme potenziale di diversità e, nello stesso tempo di comunanza, che tali territori hanno all'interno della cucina italiana e internazionale. In altre parole, la varietà, la qualità e soprattutto la ricerca del prodotto migliore sono le caratteristiche principali del vivere in Emilia; Correggio è diventata per una volta la piattaforma che ha consentito questo crogiolo.

Il merito di tutti i Delegati, coordinati

dal CT Pier Paolo Veroni, è stato anche quello di avere una platea molto importante e di livello (erano presenti le autorità istituzionali), per cultori (Istituti alberghieri) della materia e semplici interessati.

La consegna del Diploma di Cucina Eccellente allo chef Andrea Incerti Vezani del ristorante “Ca' Matilde” di Quattro Castella (RE), la consegna del premio “Villani” alla pasticceria Alfieri di Correggio (RE) da parte del Segretario Generale Roberto Ariani hanno suggellato il legame operativo dell'Accademia sul territorio.

La tavola rotonda finale su “Tradizione e innovazione in cucina: un paradigma di grande attualità”, moderata dal CT e Delegato di Carpi-Correggio, Veroni, e le interessanti relazioni hanno stimolato il dibattito.

Dagli interventi di Baraldi, Dall'Olio, Gatti, Nanni, Benussi, Giordani, sono state evidenziate le attività collaterali che derivano dalla cultura della pasta fresca ripiena: i vini e i cibi che sono radicati nei territori e non possono es-

sere presi in esame senza una conoscenza complessiva.

Grazie anche alla visione internazionale che ha dato sull'argomento il Delegato di Vienna, si è compreso come sia difficile fare conoscere veramente le nostre specialità all'estero, sebbene, allo stesso tempo, vi sia un enorme interesse per i prodotti italiani.

Aver avuto una platea così numerosa (oltre 250 i convenuti) e qualificata, ha significato dif-

fondere anche al grande pubblico i concetti che sono alla base della cultura alimentare del territorio.

Un ringraziamento particolare al Sindaco di Correggio, Ilenia Malavasi, che ha consentito lo svolgimento del convegno nel prestigioso teatro; al Presidente della Camera di commercio di Reggio Emilia, Stefano Landi; al Segretario Generale Roberto Ariani per il suo intervento puntuale e apprezzato, e a tutti i relatori, che hanno trattato del tortellino bolognese (Cavazza e Palmeri), del cappelletto reggiano (Marmioli), dell'anolino parmense (Japichino), del tortellino modenese (Caffo Dallari), dell'anolino piacentino (Ronchini e Sgroi) e del cappelletto ferrarese (Padovani). Grazie anche alle scuole alberghiere di Correggio e Castelnovo Monti, con le loro classi V e i relativi docenti.

Come da tradizione, il convivio che ha seguito il convegno è stato eccezionale, presso il ristorante “Osteria” di Correggio, dove si sono potute assaggiare le paste ripiene in brodo che hanno riscosso un gradimento straordinario.

See International Summary page 70



Come congelare la carne

Preferire fette e monoporzioni, ben separate l'una dall'altra: il freddo raggiungerà più velocemente il cuore del prodotto.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Speso si acquistano tagli di carne che è comodo conservare nel congelatore per consumarli a suo tempo. Questo prezioso elettrodomestico ci fa avere sempre disponibile una scorta di alimenti mantenuti a bassissima temperatura.

L'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie ha recentemente messo in guardia il consumatore sulla necessità di congelare la carne in modo corretto, per garantirne la salubrità e le proprietà nutrizionali e organolettiche. La carne è un alimento molto deperibile ed è bene conservarla, se non immediatamente consumata, in modo adeguato nel congelatore, per rallentare la proliferazione batterica che ne provoca il deperimento.

Per favorire il congelamento, è meglio evitare pezzi di grandi dimensioni e preferire fette e monoporzioni, ben

separate l'una dall'altra: in questo modo il freddo raggiungerà più velocemente il cuore del prodotto. Ben riposta in sacchetti o contenitori per alimenti, sui quali sarà opportuno indicare con etichetta il tipo di prodotto e la data del congelamento, la carne, una volta congelata, si potrà conservare a lungo nel freezer, secondo l'efficienza dell'elettrodomestico. Alla temperatura di -18° si mantengono le salsicce per due tre mesi, la carne di maiale per quattro, quella di bovini nove e il pollo può arrivare a dodici mesi.

Il record della congelazione è detenuto da un mammut rinvenuto dagli scienziati fra i ghiacci siberiani, nei primi del 1900, molto ben conservato con la carne pressoché intatta. Il ghiaccio è, dunque, un gran "conservatore".

DENUTRIZIONE E SOVRAPPESO

Tra le contraddizioni della nostra società, una delle più eclatanti è quella che divide buona parte dell'umanità fra chi mangia troppo e chi ha fame. Ben 821 milioni di persone nel mondo soffrono la fame, quasi una su nove, mentre cresce il numero di quelle che hanno problemi per eccesso di cibo; si calcola che 672 milioni di adulti e 38 milioni di bambini siano obesi. Il numero crescente di persone che incorrono nel problema dell'eccesso di cibo in gran parte si trova nell'area del Nord America e in Europa, ma anche in Asia si riscontra un aumento.

Sono, questi, i risultati di un recente rapporto della FAO, dal quale risulta

che mentre negli ultimi anni il numero dei denutriti stava continuamente scemando, ora torna in fase crescente. I più denutriti sono i bambini sotto i cinque anni di età, che subiscono anche un rallentamento della crescita, sono ben 151 milioni, distribuiti in gran parte in Asia e Africa, rispettivamente per il 55% e il 39%.

Responsabili dell'aumento della fame sono le guerre locali e le crisi economiche, presenti in larghe zone del mondo. Senza tener conto, poi, del cambiamento climatico e del surriscaldamento del globo, elementi che hanno inciso in maniera determinante sull'agricoltura. Temperature superiori alla media, piogge torrenziali e concentrate, nubifragi, tutti fattori determinanti.

Il rapporto FAO 2018 spiega che bisognerà far fronte ai futuri cambiamenti climatici con adeguate misure. Se il problema non sarà arginato, bisogna mettere in conto un grande spostamento di persone, i migranti climatici, costretti a lasciare le loro terre a causa di desertificazioni, inondazioni e fenomeni estremi.

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, stilata dall'Onu, si propone di "porre fine alla fame", raggiungere la sicurezza alimentare, e migliorare la nutrizione promuovendo un'agricoltura sostenibile.

Obiettivo molto ambizioso, che si potrà raggiungere considerando come coltiviamo e consumiamo il cibo.

Se il singolo consumatore non può essere determinante in questa lotta, è comunque importante che sia consapevole dell'importanza e del rispetto della cura del cibo e della nostra terra.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"



Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Brazilian Food"

di Thiago Castanho e Luciana Bianchi
(Londra: Octopus Publishing Group, 2016)

"First nation recipes. A selection from coast to coast"

di Gregory Lepine (s.l.: Eschia Books, 2014)

"Modern native feasts. Healthy, innovative, sustainable"

di Andrew George Jr. (Vancouver: Arsenal Pulp Press, 2013)

"Native harvests. American indian wild food and recipes"

di E. Barrie Kavasch (Mineola, NY: Dover Publications, 2005)

Rosario Branda - Delegato di Cosenza

"Vini di Calabria. Storie (minime) di uomini, donne, luoghi e uve"

di Rosario Branda (Soveria Mannelli: Rubettino editore, 2014)

Francesco Maria Palomba - Delegato di Rieti

"La forchetta in valigia. Impressioni e sapori di una giramondo"

di Anna Simona Santoprete (s.l.: Amarganta, 2017)

"Le ricette del cuore e la mia Amatrice, cucine e ricordi di Elvira Guerrini"

di Elvira Guerrini (s.l. 2018)





PIEMONTE

BIELLA

CIBO DI MONTAGNA

Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM e DCST del Piemonte, e Laura Zegna, Presidente del Consorzio Turistico Oasi Zegna, sono state invitate dalla Delegata Marialuisa Bertotto per un convivio sul tema cibo e montagna. L'evento è stato organizzato a Biemonte, al ristorante "Bucaneve", in ricordo di Ermenegildo Zegna il quale nel lontano 1930, ha voluto valorizzare le sue montagne creando una strada panoramica che collegasse aree emarginate, ravvivasse attività agricole e forestali e offrisse un rifugio a contatto con la natura. Laura Zegna ha tracciato un appassionato ritratto dell'iniziativa del nonno, illustrando i programmi futuri del Consorzio, atti a valorizzare tutte le Alpi biellesi e i loro sapori. L'idea del convivio è nata dalla pubblicazione del libro *Menu delle montagne*, edito dal Museo Nazionale della Montagna di Torino, al quale Cocito ha collaborato con un saggio su cibo e menu. Nel suo intervento biellese, Cocito ha spiegato la nascita dell'usanza del menu, utilizzando i cartoncini dei

menu delle tavole di alberghi e ristoranti montani di molti Paesi del mondo. Tra le immagini scelte, alcune riguardavano il Biellese: l'inaugurazione del trenino Biella-Oropa, una gita al Monte Mucrone, una cena allo stabilimento idroterapico di Oropa, e i festeggiamenti in onore degli alpinisti della spedizione al K2. I partecipanti hanno gustato e apprezzato l'estro culinario dello chef Giacomo Gallina, allievo

di Angelo Paracucchi e legato all'Accademia, il quale ha ammalato gli ospiti con un ricco aperitivo sulla terrazza panoramica del ristorante offrendo un assaggio di formaggi locali: una robiola di capra, un erborinato, un pecorino al peperoncino e uno al pepe, maccagno e toma, seguiti da un fuori programma di stuzzichini di melanzane al cioccolato, sformatino di zucca, peperoni in bagnacauda, cipolle

in agrodolce con pinoli e uvetta, pâté di fegato, salmone marinato, cialde di mais, focaccia e tre tipi di pane. A tavola, Gallina ha interpretato il tema della montagna utilizzando prodotti a chilometro zero. Molti i complimenti agli artefici della giornata. (Marialuisa Bertotto)

VENETO

VENEZIA MESTRE

LA STORIA DEL "SAN MARTINO" ATTRAVERSO I SUOI PIATTI

La Delegazione, con molti ospiti tra cui il DCST Veneto Roberto Robazza, si è riunita al ristorante "San Martino" di Scorzè, dopo il rinnovo delle cariche accademiche, per effetto delle quali il Delegato Franco Zorzet è stato confermato anche per il triennio 2018-2021, oltre a essere stato nominato nuovo CT del Veneto. L'occasione era molto importante perché la Delegazione si è voluta stringere in un ideale abbraccio ai titolari del "San Martino", lo chef Raffaele Ros e la moglie Michela Berto, sommelier e maître di sala, per festeggiare il "Prix au Sommelier 2018" assegnato dall'AIG a Michela, su proposta della Delegazione alla Presidenza. Durante la serata, è stata accolta la nuova Accademica Silvana Rigoni, ed è stata anche applaudita la socia Valentina Gandin, professoressa di Chimica del Farmaco all'Università di Padova, che ha scoperto e brevettato, insieme ad altri ricercatori, una molecola capace di distruggere le cellule di alcuni tumori solidi meglio della tradizionale chemioterapia. Il menu, curato da Raffaele su suggerimento del Delegato, ha ripercorso la storia del "San

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 19
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	<i>pagina</i> 25
VITA DELL'ACCADEMIA	39
Valle d'Aosta, Piemonte	39
Liguria, Lombardia	40
Trentino - Alto Adige	41
Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	42
Toscana	43
Marche	44
Umbria, Lazio, Abruzzo	45
Molise, Puglia	46
Basilicata, Calabria, Sicilia	47
Sardegna	48
Europa	49
Nel mondo	50
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	51
Piemonte	51
Liguria, Lombardia	52
Trentino - Alto Adige	53
Veneto	54
Emilia Romagna, Toscana	56
Marche, Umbria	58
Lazio	59
Abruzzo, Campania	60
Puglia, Calabria, Sicilia	61
Sardegna, Europa	63
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.





Martino”, da tipica trattoria di campagna specializzata in menu di radicchio, a locale di alta cucina, premiato col Diploma di Buona Cucina e con quello di Cucina Eccellente dell'Accademia, e con una stella Michelin. Si è iniziato con piccole cornucopie di baccalà mantecato (1995) con pane, cracker e grissini fatti in casa, per proseguire con l'uovo che non c'è (2014), piatto simile a un uovo all'occhio di bue ma che in realtà è composto da spuma di patate e riduzione di carote, con un buonissimo cocktail di gamberetti (2017), rivisitazione di un classico dei menu anni Ottanta, e con una zuppa di pesce con crostini (2000). Si è proseguito con un riso Carnaroli con cipolla di Cavasso e della Val Cosa, limone salato e astice al rosmarino (2009); un tortello alle tre ricotte e parmigiano (2005), e con il vitello pressato e brasato con purea di patata al burro (1992). Per finire, un dessert tutto pistacchio (2004) e piccola pasticceria con crema frita. Al termine, il saluto della Delegazione a Raffaele, Michela e a tutta la brigata di cucina e di sala, composta anche dai ragazzi della Scuola alberghiera Alberini di Treviso. Il Delegato ha rivolto i complimenti alla cucina e al servizio, ricordando come Raffaele e Michela siano capisaldi della ristorazione del territorio, veri amici e collaboratori sempre disponibili alle ini-

ziative della Delegazione, primo fra tutti il concorso “Il Piatto del Natale” rivolto ai lettori de “Il Gazzettino” e agli studenti delle scuole Alberghiere del Veneto, per il quale Michela è l'anima entusiasta della sezione dedicata al servizio di sala. (Franco Zorzet)

EMILIA ROMAGNA

IMOLA

PER RICORDARE LA FINE DELLA GRANDE GUERRA

Nel tardo pomeriggio del 3 novembre di cent'anni fa, a Villa Giusti, la firma dell'armistizio pose fine alla Prima guerra mondiale. La ricorrenza è stata ricordata con un pranzo nell'“Osteria Santa Caterina”, che da un centinaio d'anni accoglie e assiste generazioni di orfani e di giovani in difficoltà di qualsiasi nazionalità. La proposta dei piatti non poteva prescindere da quel difficilissimo periodo storico, scegliendo un percorso che riportasse alle ricette dell'epoca. L'occasione è stata propiziata da un volumetto su *I cusinir d'è temp d'la guerra*, che riporta ricette e preparazioni che riflettevano usi e costumi della cucina romagnola con alcune contaminazioni di altri territori. E tra i soldati c'era chi, ritornando, dopo la licenza, sul fronte di guerra, riportava e condivideva con altri militari

“un grosso pacco di tagliatelle fatte in casa che, condite alla meglio, conservavano il profumo e il sapore della Romagna lontana”. A trasporre nei piatti alcune delle ricette, seppur in alcuni casi rivisitate ma sempre gustose, economiche e facili da fare, sono stati gli stessi Accademici. Il servizio ai tavoli ha visto all'opera alcuni giovani di Istituti Alberghieri, ospitati nelle strutture di accoglienza di Santa Caterina. Quella del tempo di guerra era certamente una cucina d'emergenza ma non venivano meno il buon gusto e l'appetibilità, avendo sempre ben presente l'economicità degli ingredienti e dei prodotti. E non mancavano i succedanei come nel caso del sale, del caffè, dello zucchero e di altro ancora con quel poco che si poteva recuperare nei “mercati neri”. In tavola pesce, pasta, carne bianca e rossa, verdure e anche un poco di cioccolato: un insieme di proposte culinarie salutate da un prolungato plauso finale e che hanno esaltato gli aspetti di amicizia e fraternità accademica della Delegazione. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

PISTOIA, VICENZA

SFIDA TRA BACCALÀ ALLA FIORENTINA E ALLA VICENTINA

In una splendida giornata, all'interno dell'azienda pistoiese “Vannucci Piantè”, punta di diamante del vivaismo italiano ed europeo, le due Delegazioni si sono incontrate per celebrare insieme uno degli alimenti principe della cucina italiana: il baccalà. In una giocosa disfida culinaria (baccalà dalla prima all'ultima portata), due chef,

Remo del ristorante “Remo” di Vicenza, e Alessio del “Nursery Campus Vannucci” di Pistoia, coordinati dal bravo Simposiarca Valentino Durante, si sono confrontati sulla duttilità di questo straordinario alimento. Ai tavoli dei numerosi Accademici, sono arrivati in successione i piatti con le gustose declinazioni di baccalà, che non hanno visto un vincitore assoluto, ma hanno sancito la primazia dei due piatti simbolo della serata: il baccalà alla vicentina e il baccalà alla fiorentina. Le due preparazioni hanno avuto il riconoscimento generale della perfetta esecuzione, e in particolare di quello del Delegato di Vicenza Raffaele Cavalli e della signora Lina, che guidava la rappresentanza della Confraternita del Baccalà, per il piatto vicentino, mentre per quello fiorentino, si sono espressi favorevolmente sia il CT Toscana Est, Roberto Doretti, sia il Presidente dei Revisori dei Conti Gianni Limberti. A proposito della preparazione alla fiorentina, è nota la diatriba tra livornesi e fiorentini sulla primazia del baccalà col pomodoro, il quale, cotto in olio e cipolla bianca, è alla livornese, mentre il filetto, se fritto, è alla fiorentina. Delle origini povere sul consumo di baccalà, specie della mezzadria del territorio, nel rispetto di quei richiami religiosi (complice il Concilio di Trento del 1563) all'astinenza dalle carni nei giorni di magro e digiuno, si è soffermato il Delegato pistoiese Alessio Gargini, ricordando la tradizione locale del venerdì: ceci e baccalà. Curioso anche l'aneddoto, citato dal Delegato, riguardante il parroco che ha svolto la sua attività pastorale, nell'immediato dopoguerra, nel suo paese e riferitogli dalla perpetua di allora. Il prelado, non amante dei piatti di pesce e ghiotto di carni, il venerdì era



uso mettere in tavola una gallina ma, prima di prepararla per il desco, officiava un singolare rito espiatorio benedicendo così l'uccello domestico: "gallina, io ti battezzo baccalà".

La serata si è conclusa con il tradizionale scambio dei doni tra le due Delegazioni e con un arrivederci a Vicenza per la disfida di ritorno. (Alessio Gargini)

VERSILIA STORICA

CULTURA ENOGASTRONOMICA DEGLI ETRUSCHI

La Delegazione ha svolto una riunione conviviale presso il ristorante "Bagno Apuana" in Forte dei Marmi. Questo stabilimento balneare ha le proprie radici nella storia del turismo del territorio. Dopo il fondatore, Milietto Cesarali, originario di una famiglia di pescatori di Gaieta, che ottenne una delle prime concessioni demaniali in Forte dei Marmi, si sono succedute le generazioni successive: il figlio Leandro e il nipote Nicola, che insieme alla moglie Elettra è oggi alla direzione.

Nel corso della serata, l'Accademico e cultore di storia locale Enrico Baldi ha tenuto una breve relazione sulla cultura enogastronomica degli Etruschi nel territorio apuoversiliense.

La sua relazione ha catturato a tal punto l'attenzione che molti Accademici, grazie alle interessanti informazioni riportate, hanno avuto il desiderio di approfondire la conoscenza della storia locale.

La Delegata Anna Ricci, dopo il suono della campana, ha presentato i molti ospiti: il marchese Emilio Mansi Presidente del Lions, la Delegata del Mugello Monica Sforzini, il Delegato di Empoli Massimo Vincenzini e molti Accademici provenienti



dalle Delegazioni di Firenze, Modena, Parma ed Empoli. Erano presenti anche ospiti i quali, la Delegata ha tenuto a precisare con grande gioia, hanno manifestato interesse a far parte dell'Accademia: Paola Baronti e Filippo Viti.

A seguire, il Simposiarca della serata, Roberto Bertola, ha presentato il menu: savarin di riso Venere con scampi; spaghetti allo scoglio sgusciato; grigliata mista con pesce spada, scampi e orata; crostatina con crema al limone e meringa all'italiana. Alla fine della riunione conviviale, il Simposiarca e la Delegata hanno chiamato la proprietà e lo chef, con tutta la brigata di cucina, per ringraziarli dell'ottima cena e dell'accurata preparazione, nonché per il servizio molto attento e premuroso.

(Anna Ricci)

MARCHE

MACERATA

VINCISGRASSI: INIZIA L'ITER PER IL RICONOSCIMENTO STG

I "vincisgrassi" sono uno dei piatti più classici della tradizione gastronomica marchigiana e maceratese in particolare, ma non hanno avuto mai un riconoscimento ufficiale mediante un marchio che ne tutelasse il disciplinare, le caratteristiche

specifiche, la storicità e gli ingredienti forniti dai produttori del territorio.

Da tempo erano stati avviati contatti tra la Delegazione di Macerata e l'Associazione provinciale cuochi "Antonio Nebbia". Non sembravano sufficienti il deposito della ricetta alla Camera di commercio e neppure il riconoscimento della De.Co.: si auspicavano un riconoscimento e una tutela superiori. La Delegazione ha così scoperto, grazie alla consulenza dell'avvocato Gianluca Grifi, la possibilità di ambire al riconoscimento europeo di "Specialità Tradizionale Garantita" Stg.

L'idea è piaciuta sia agli Accademici maceratesi sia ai cuochi della provincia e il progetto è partito dopo tanti incontri e consultazioni, e ha avuto subito l'adesione di numerosi Enti e associazioni. *In primis*, l'Istituto professionale alberghiero di Cingoli, che ha collaborato con la Delegazione per la ricerca storica della ricetta, realizzando poi la sperimentazione pratica. La Camera di commercio, con sincero entusiasmo, ha offerto il suo apporto per la preparazione della documentazione. Il Comune di Macerata ha dato subito il suo patrocinio riconoscendo il grande valore dell'iniziativa. L'Università di Macerata, con il suo centro studi, ha svolto una ricerca, mediante l'invio di un questionario

agli *stakeholders*, per valutare il ritorno economico che può avere, secondo i principali interlocutori interessati, il riconoscimento di Stg. L'Università di Camerino ha collaborato al progetto con una ricerca sulle caratteristiche organolettiche, microbiologiche e nutrizionali dei vincisgrassi. A sostegno dell'iniziativa si sono poi schierati anche la Confartigianato, la Confcommercio e la Cna.

Tutto questo lavoro ha portato alla firma di un protocollo in cui sono precisati il disciplinare di produzione, il nome del prodotto, "Vincisgrassi alla maceratese", la ricetta, il legame con la tradizione, e precisi impegni da parte di tutti gli enti firmatari. L'iter prevede l'invio della richiesta del marchio Stg prima a Roma e poi all'Unione europea. C'è molta fiducia in questo riconoscimento in quanto i vincisgrassi maceratesi risalgono a una ricetta di Antonio Nebbia pubblicata nel 1779 nel volume *Il cuoco maceratese*.

(Ugo Bellesi)

LAZIO

ROMA AURELIA

CENA RINASCIMENTALE

Il Rinascimento non ha significato "solamente" la rinascita dell'uomo che si è manifestata nelle arti, nel pensiero e nei mestieri, nelle scoperte geografiche o in fantastiche nuove invenzioni, nel modo di vivere la vita di tutti i giorni e quindi nelle relazioni tra gli uomini, ma ha significato anche un nuovo modo di vivere il momento conviviale. Per i più ricchi il convivio fu l'occasione per mostrare la propria potenza e superiorità, non solo facendo giungere, sulle tavole imbandite di preziose



vettovaglie, la selvaggina nostrana e quella esotica, oppure frutta fresca e secca, pescato di ogni tipo cucinato in molti modi diversi, dolci da inizio e da fine pasto e vini di molte differenti qualità, ma anche creando momenti teatrali che potevano durare per tutto il pasto con costose scenografie.

Per la riunione conviviale rinascimentale, la Delegazione si è avvalsa del ristorante "Il Ferro e il Fuoco" situato nel monastero di Donna Camilla Savelli Farnese, duchessa di Latera, prendendo spunto da un'iniziativa della valente Direttrice dell'Hotel situato nella stessa sede, la quale, con lo chef Emidio Ferro Gennaro, ha riportato alla luce alcuni piatti interessanti e molto buoni. La scelta di luogo e menu, realizzata dal Delegato Salvatore Di Giulio e dalla Consulta, ha riscosso un grande successo presso gli Accademici che hanno partecipato numerosi e con amici al seguito. Il convivio si è svolto nella sala del refettorio del monastero, realizzato da Francesco Borromini nel 1646. Dopo l'aperitivo, è stato presentato il menu e il Simposiarca Maurizio Milazzo ha approfondito il tema dei vini, quali la Vernaccia di San Gimignano Docg (Cesani) che ha accompagnato il *piccolo pasticcio rinascimentale con carni bianche e tartufo*. Poi è stata la volta del Martino IV Doc Cannaiola (Marta di Castelli) abbinato agli *gnocchi di formaggio fresco*

e *salvia* e al *galletto con arance amare con spinaci e schiacciatine di sedano rapa*. La cena si è conclusa con la degustazione del liquore ippocratico Hypoclas di Donna Isabella dei Medici Orsini, realizzato da Sarandrea secondo la ricetta autentica rinvenuta dalla ricercatrice Sandra Ianni, che ha accompagnato il *bianco mangiare con zucchero e melagrana*.

La riunione conviviale è stata arricchita dalla presentazione del libro *Banchetti e Vivande nel Rinascimento a Roma* a cura di Ivana Ait, con il contributo di Anna Esposito, su usi e costumi di un mondo passato. Al termine, il Simposiarca e il Delegato hanno ringraziato lo chef, la Direttrice Elena Prandelli e l'impeccabile servizio dei giovani della scuola Alberghiera, ai quali è stato rivolto un sincero e prolungato applauso. (Maurizio Milazzo)

ABRUZZO

ATRI

IN VISITA AL DUCATO

Atri, nella soleggiata giornata che celebra San Martino, accoglie la Delegazione di Avezzano e della Marsica in una riunione conviviale all'insegna della scoperta dei tesori della città ducale e dei sapori autunnali del territorio.

Con gli Accademici e il Delegato

di Atri, Antonio Mosciante Santori, gli ospiti visitano i principali monumenti del centro storico con la possibilità di ascoltare gli approfondimenti storico-culturali di Ettore Ciccone, atriano e cicerone d'eccellenza. Successivamente, gli Accademici delle due Delegazioni si sono spostati fuori le mura della città antica, giungendo nell'opificio della liquirizia Menozzi De Rosa. Aurelio Menozzi, Simposiarca della riunione conviviale, ha raccontato aneddoti sulla liquirizia e la produzione durante la visita guidata dello stabilimento dove, in molti, non hanno potuto resistere al richiamo odoroso di una *Tabù®* o di un bastoncino di *spezzatina* sottratta dalle grandi ceste della produzione. Dalla fabbrica, scendendo fino al ristorante "Taverna del Mare", a Scerne di Pineto, non lontano dall'antico porto di *Hadria*, il panorama mozzafiato spiega perché Atri abbia guadagnato nei secoli l'appellativo di "Regina delle Colline". Agli Accademici sono stati presentati i piatti del menu descritti dal Simposiarca. Durante il pranzo, il relatore Adriano De Ascentis ha presentato il volume *Storia della Liquirizia in Abruzzo* con informazioni inedite, racconti di vita, foto, stampe e segreti della liquizia e dei suoi benefici spiegando il forte legame di queste terre con la "radice dolce".

Gli antipasti freddi (insalatina di mare con riduzione di acqua di mare e limone; insalatina di piovra con olive; sedano su pestato di ceci di Villa Celiera; merluzzo in carpione con arancia e finocchi) e caldi (sfera di verza con moscardini e scamorza su vellutata di zucca; arrosto di spada e pescatrice con castagne e battuto; torretta di patate allo zafferano di Navelli e triglia ai profumi del bosco) hanno fatto da preludio a due primi piatti: gnocchetti

con pestato d'autunno e frutti di mare e chitarrina alla pescatora. Il filetto di spigola in crosta e le verdure ripassate hanno chiuso il pranzo precedendo il dolce al cioccolato della casa. Il vino locale proposto è stato il Pecorino della Cantina Barba.

Alla fine di un convivio in amicizia e limpidezza di intenti, come ha ricordato il Delegato di Avezzano e della Marsica, Franco Santellocco Gargano, i ringraziamenti per l'attenta ospitalità. (Patricia Giosuè)

CHIETI

UN CONVEGNO SUL TEMPO DELLA MENSA

"Il tempo dei pasti e il pasto in un tempo: dalla panarda al piatto unico": è tutto racchiuso in questo titolo il cuore del convegno che, presso il chiostro del Municipio di Buccianico, ha scandito il momento più importante delle celebrazioni del trentennale della Delegazione, che nel 1988 nacque per gemmazione dalla primigenia Delegazione abruzzese, quella di Chieti-Pescara, nata nel 1956, appena tre anni dopo l'idea fondativa di Orio Vergani. Un momento di riflessione, moderato dal Delegato Nicola D'Auria, che ha visto coinvolti, il professor Ezio Sciarra, sociologo dell'Università "Gabriele D'Annunzio" di Chieti, il dottor Corrado Pierantoni, endocrinologo e nutrizionista clinico, e Mimmo D'Alessio, Consigliere di Presidenza, già Delegato di Chieti per 28 anni consecutivi.

Il confronto fra i relatori ha messo in evidenza il cambiamento, antropologico prima che sociologico, dell'idea di pasto che sta attraversando questo scorcio di terzo millennio: l'*homo tecnologicus*, variante ormai sempre



più differente del *sapiens sapiens* arrivato indenne fino alle soglie del XX secolo, sta marginalizzando progressivamente il tempo dedicato al cibo, che però assume nuovi significati e nuova centralità mediatica nel circuito della comunicazione d'immagine. La fretta induce a nuovi comportamenti alimentari che appena un paio di generazioni fa sarebbero stati impensabili: quello che era un momento di unione e di fraternità, di famiglia e di rilassamento, è ormai trattato alla stregua di un impegno da agenda, da risolvere in poco tempo o da strutturare come evento sociale o lavorativo. Da qui la crescita, nelle proposte gastronomiche, del cosiddetto "piatto unico", nel quale coordinare e bilanciare tutte le componenti nutritive del pasto, specie quello principale, con la crescita esponenziale degli errori nutrizionali dovuti a tale tendenza. La "mediatizzazione" della cucina, poi, ha fatto il resto, iniziando a rendere virale il concetto di rapidità accostato a quello di gastronomia, un binomio che le nostre nonne avrebbero aborrito. Anche il "pranzo della domenica" non è più quello di una volta, fagocitato com'è da diverse esigenze di moda e di fretta. Anche per questo l'azione educativa e divulgativa dell'Accademia è quanto mai utile e necessaria, in un panorama culturale che rapidamente perde non solo la memoria, ma anche il semplice ricordo della tradizione gastronomica del territorio. (Antonello Antonelli)

LA PANARDA DEL TRENTENNALE

Non si svolgeva dal 2009 ed era attesa (e temuta) da molti, sia per la fama della sua struttura, sia per l'unicità della sua realiz-

zazione: così la "panarda", antico banchetto pantagruelico dalle incerte origini che si collocano al termine del Medioevo abruzzese, è stata rievocata dalla Delegazione, nell'ambito delle celebrazioni per il suo trentennale. L'evento si è svolto nella storica "Sala del Bandere" di Bucchianico, borgo medievale che ha dato i natali a San Camillo de Lellis, e ha visto la partecipazione di Accademici di ogni parte d'Italia e anche dei Delegati di Rio de Janeiro, San Francisco e Vienna, che hanno apprezzato le 60 portate in cui si è articolato il menu, ciascuna delle quali annunciata, come da tradizione, da un colpo di grancassa, dallo scoppio di un mortaretto e dalla presentazione in versi di un commensale. La "panarda", del resto, è un rito che rimanda alle radici dell'Abruzzo stesso, con il quale da sempre la nobiltà cittadina ostentava il proprio *status* sociale a discapito del contado ed era il massimo onore riservato agli ospiti di riguardo che, però, non potevano esimersi dal mangiare fino all'ultima portata. Anche nella rievocazione teatina, un "guardiano di mensa" ha controllato che tutti i piatti fossero vuotati, pena l'esposizione del "colpevole" alla gogna, montata al centro della sala del banchetto (non andò così bene a Gabriele D'Annunzio, che poco mangiava, e si ritrovò a dover subire uno di questi pasti a Ortona, vivendolo quasi come un incubo e fingendo un malore per potersene liberare). "La panarda - ha spiegato il Delegato Nicola D'Auria - è per noi un 'marchio di fabbrica', perché ha accompagnato le pagine più importanti della storia della nostra Delegazione in quanto rappresenta, nel profondo, la nostra identità gastronomica. Il lavoro è stato faticoso e complesso, avendo coinvolto otto

brigade di cucina di altrettanti ristoratori locali ("Nino" di Chieti, "Da Silvio" di Bucchianico, "Villa Majella" di Guardiagrele, "Al vecchio teatro" di Ortona, "Sant'Eufemia" di Fara Filiorum Petri, "Da Stefano" di Francavilla al Mare, "Tre Archi" di Notaresco e "Bongè Catering" di Torrevecchia Teatina), coordinate dal gran maestro di panarda Cesare Della Valle. È stato un evento eccezionale, sottolineato dall'arrivo da tutto il mondo di Accademici che non hanno voluto perdere un'occasione simile, che mediamente arriva solo ogni dieci anni".

L'AQUILA

CENA CON I FUNGHI

La Delegazione guidata da Demetrio Moretti ha organizzato una serata sul tema "I funghi nella tradizione alimentare dell'Aquilano", coniugando in modo efficace la tradizione e la stagione autunnale. La cena è stata infatti organizzata a Camarda, un piccolo borgo nelle vicinanze dell'Aquila, alle falde del Gran Sasso, nel ristorante "Casa Elodia" dei fratelli Antonello, Nadia e Vilma Moscardi, che ha riaperto i battenti nella

sua sede storica dopo un lungo periodo di ristrutturazione post sisma.

La stagione autunnale è stata celebrata con un menu tutto a base di funghi, dove i sapori del bosco si sono finemente amalgamati con le specialità più tipiche della cucina aquilana. Lo stesso è stato concordato dal Simposiarca Enrico Storelli con la sapiente regia di Nadia e Vilma, mentre la scelta dei vini è stata affidata ad Antonello Moscardi. La cena è stata anticipata da una dotta esposizione della dottoressa Marina Di Pompeo, esperta micologa, che ha incuriosito l'uditorio sul complesso mondo dei funghi, ponendo particolare accento sulla necessità di una raccolta e di un consumo sicuri e consapevoli.

L'antipasto si componeva di una crema di zucca con funghi di quercia dal sapore delicato e da un cavolo di verza appena scottato, farcito con funghi pioppini e patate su un letto di *pâté d'anatra* dal gusto più intenso. Il vino, una bollicina di Passerina brut dal gusto gentile, ha esaltato le due portate. Il primo piatto ha coniugato il sapore deciso della gricia aquilana con la delicatezza dei funghi cardoncelli, che hanno conferito un giusto equilibrio di sapori tanto da determi-





nare un vero successo per il palato. Un Trebbiano Doc 2017 dal gusto corposo ha esaltato ancor di più la piacevolezza del piatto. Come secondo, bocconcini di coscia di agnello con zafferano e funghi porcini dal gusto intenso, dove la maestria della cucina ha saputo dosare bene le caratteristiche di ogni componente, accompagnato da un ottimo Montepulciano Doc 2016 dal gusto altrettanto intenso e profumato. Una novità assoluta il dessert, molto apprezzato: una zuppa dolce all'aquilana, dove però la crema classica è stata sostituita da una crema di castagne. Un Moscato ha esaltato ancor più la squisitezza del dolce. Tutti i vini erano della Cantina Velenosi di Ascoli Piceno che, oltre a quelli tradizionali marchigiani, vinifica, con ottimi risultati, in territorio abruzzese, nei pressi di Controguerra e Colonnella. La serata è stata particolarmente gradita dagli Accademici sia per la piacevole convivialità sia per il menu e la sua magistrale preparazione, ponendo "Casa Eledia", senza alcun dubbio, tra le migliori realtà della ristorazione aquilana. (Demetrio Moretti)

SARDEGNA

CAGLIARI,
CAGLIARI CASTELLO

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

La riunione conviviale, organizzata dalle due Delegazioni, è stata l'occasione per consegnare al ristorante "Sa cardiga e su schironi" il Diploma di Buona Cucina 2108. Il ristorante di Capoterra è fra i più conosciuti e apprezzati del territorio per la qualità, garantita nel tempo, delle materie prime e dei piatti offerti. Il menu ha proposto: carpaccio di den-

tice su crema di patate; piccola tartare di pesce povero; trofie di Capoterra con arselle, broccoli e bottarga di muggine, prima di arrivare al piatto forte, vero protagonista della serata: l'anguilla cucinata in due versioni (incasada e in cassola). Nella prima versione, l'assoluta freschezza e qualità del pesce hanno trovato un felicissimo connubio con il formaggio; ciò rappresenta la trasposizione, sul piano gastronomico, della duplice tradizione del popolo sardo: marinara e agropastorale. Nella seconda versione, il capitone in cassola: il condimento ha esaltato il sapore gradevolissimo del pesce fresco. Particolarmente apprezzato l'abbinamento di un vino diverso per ogni singola pietanza: Karinniu Nasco secco (Sionis); Tagliamare brut di Nuragus (Argiolas); Numero Primo (Terre Salmastre); Tuder Cannonau (Dettori); Costajvacca Semidano dolce (Muxurida). La serata si è svolta in un clima di grande cordialità.



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

CELEBRATA LA CUCINA MEDITERRANEA

La Delegazione ha dedicato l'incontro conviviale, inserito nell'ambito della III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, alla cucina mediterranea, indiscussa protagonista della

cultura gastronomica del Belpaese, di cui rappresenta vanto ed emblema, nonché modello di riferimento per uno stile di vita sano, fedele alle tradizioni più autentiche e in sintonia con lo spirito della natura. Infatti, proprio in tale quadro si è verificata una felice compenetrazione di Occidente e Oriente, nel cui corpo i simboli della cultura rustica autoctona hanno saputo integrare le novità provenienti dalle scoperte geografiche, spesso considerate curiosi esotismi. Un armonico concentrato di tali elementi si trova proprio nella cucina monegasca, nella quale si realizzano le aspirazioni alla salute e all'equilibrio connaturate alla Dieta Mediterranea.

Lo sviluppo e l'interpretazione di questa tematica, a tutti assai cara, è stato affidato allo chef Marco Ballo il quale, con la collaborazione dei figli, gestisce la "Marco club house", situata a Mentone, nel cuore di Port Garavan. Per l'occasione, egli ha presentato le sue proposte agli Accademici e ai loro ospiti nel ristorante della Société Nautique di Monaco, iniziando con un tritico di stuzzichini liguri: sarde sapientemente fritte, torta verde e sardenara, come contrappunto al frizzante La Scolca, prodotto nella zona di Gavi. Dopo l'immane rito dell'aperitivo e il saluto rivolto agli illustri ospiti, in primo luogo SAS il principe

Alberto di Monaco, quindi l'Ambasciatore d'Italia Cristiano Gallo, il Presidente dell'Automobile Club di Monaco e la Presidente del CREM, è iniziata la rassegna degli antipasti: brandacujun con olive taggiasche e pinoli, torta di carciofi e aragostella con bottarga di Favignana, dai quali si sono sprigionati fragranti sentori del mondo mediterraneo. L'olio ha costituito il filo conduttore della cena, presente, con la sua impronta inconfondibile e generosa, anche nel primo piatto, i raviolini di borragine, stile plin, profumati dall'acuta freschezza del timo, ulteriore omaggio al territorio ligure. Come secondo non potevano mancare le triglie di scoglio sfilettate, adagiate su un morbido letto di caponatina, a conferma del successo del connubio di pesce e verdure, realizzato in tutta leggerezza. In abbinamento, il Vermentino di Sardegna (Cantina Argiolas), in grado di non contrastare assolutamente la personalità delle vivande. Come preludio al dessert, interpretato dal semifreddo alle nocciole e mandorle caramellate, è stato servito il sorbetto di pera e Calvados.

La serata si è conclusa con generale apprezzamento delle portate, nella persuasione, ancora una volta ribadita, dell'eccellenza del modello mediterraneo e della filosofia che ne costituisce i presupposti. (Luciano Garzelli)





PIEMONTE

BIELLA

LE NUMEROSE TORTE DEL TERRITORIO

Non è stato difficile organizzare la cena ecumenica per la Delegazione. Tante sono le torte da cui attingere per ogni stagione dell'anno, tutte prodotte con ingredienti poveri. Il referente del Centro Studi, Giorgio Lozia, ne ha selezionate alcune sottoponendole alla capacità e all'inventiva di Stefania Borgato de "La taverna del Gufo" che, con la Delegata Marialuisa Bertotto, ha creato un menu elegante nella presentazione e armonico nel gusto. Si è iniziato con una torta al forno "artoclee", preparazione medievale per le feste religiose, di carne e verdura in un rivestimento di pasta. La rivisitazione di questa ricetta è stata talmente indovinata che gli Accademici hanno proposto di inserirla di fatto nei piatti della trattoria. Utilizzando formaggio locale, si ha la "torta di mascherpin": un composto di ricotta e uova, fritto in burro. Medesima cottura per la "tortella", a base di farina di mais unita a pezzetti di lardo. La tradizione la vede come colazione per le donne intente a lavare i panni nei ruscelli o a quelle che la portavano ai mariti nei campi. Per la festa patronale di San Sulpizio, a Borriana, la seconda domenica di ottobre, esiste la "torta d' ravisce": foglie di rapa sbollentate e impastate con molliche di pane inzuppate nel latte con spezie e aglio. Tra le torte dolci vi è il "turtun": acini di uva nera, o uva fragola, cotti in acqua e zucchero fino a disfacimento, ai quali viene aggiunta farina di mais prima della cottura in forno. Il "turtun" era consumato, a merenda, dai pastori mentre custodivano le mucche



al pascolo. Uno dei dolci odierni è il "pan d'Oropa", un morbido pane al cacao che si acquista in pasticceria. La sua storia risale al 1935 in occasione della guerra d'Etiopia. È un prodotto semplice, inviato ai soldati, e in grado affrontare le difficoltà climatiche del viaggio. Il suo nome deriva dalla Madonna Nera del Santuario di Oropa che le famiglie pregavano affidandole i loro cari. La Delegata ha voluto inserire questo preparato anche in ricordo di Beppe Testa, uno dei Delegati biellesi e titolare dell'antico laboratorio creatore del dolce. Buon apprezzamento per i vini, in particolare per lo spumante, primo esperimento su un vitigno locale da parte del produttore. È stata una serata allegra e interessante, che si è conclusa con la consegna del piatto 2018 alla cuoca.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

UN RICCO MENU ECUMENICO

Nelle rinnovate sale del Formont, Centro di Formazione Professionale delle Valli dell'Ossola, a Villadossola, si è tenuta la cena conviviale sul tema ecumenico delle torte dolci e salate, svolto analiticamente con il seguente menu, la cui riproduzione è essenziale per quanto si

dirà oltre. Come aperitivo-antipasto: crostata di trota alla belga; tortino Walser in mantello di segale; brioche di zucca con chutney di zucca; insalata d'autunno e prosciutto vigezzino affumicato al camino; strudel di fonduta e funghi con salsa al primosale; tartellette di trota salmonata di montagna con crema di bettelmatt. Si è proseguito con: sfogliatella multicolore ai peperoni e sarde; zuppa di cipolle gratinata in mantello di sfoglia; crostatine di tagliolini su letto di ragù di lago; sorbetto all'uva fragola; sella di coniglio in crosta di pane e nocciole; patate a funghetto e dariole di spinaci in crosta; crema cotta al gianduia su crosta morbida di marroni e crema chantilly al miele. I vini: "Le millesimé" 2015 sboccatura 2018 metodo classico (Cesarini Sforza); Valpolicella Ripasso Docg (Cantina di Negrar); Passito di Pantelleria (Pellegrino, Marsala). L'elenco delle preparazioni dà contezza dell'impegno straordinario profuso da docenti e allievi della scuola, per la varietà e l'ampiezza delle lavorazioni nelle diverse ricette, che hanno costituito una rassegna di cucina rilevante sia per tecnica sia per ingredienti. Ai lavori preparatori, che hanno impegnato l'intera scuola, ha fatto corona anche l'accuratezza nel servizio

in sala, guidato con professionalità da Samuele Rainoldi e Omar Valentini.

A illustrare agli ospiti il senso della serata, ha provveduto, oltre al Delegato, il componente del CST Piemonte Eros Barantani, con riferimenti sia all'attività dei Centri Studi sia ai prodromi alla pubblicazione accademica che è stata consegnata agli Accademici. Di grande interesse anche l'intervento di Ivan Spadoni, pescatore e consulente sul tema della itticultura, nativo e residente all'Isola Pescatori del lago Maggiore, che ha aggiornato sulle presenze effettive delle varie specie nei laghi prealpini, comprese quelle proposte in "torta" nelle cucine del Formont a cura della brigata diretta da Diego Rondolini e Stefano Comazzi. Fuori da classifiche e punteggi, ma in una posizione elevata di apprezzamento da parte di Accademici e ospiti, sono state concordemente riconosciute tanto la conduzione della serata quanto la vera preparazione degli studenti. (Pier Carlo Lincio)

VERCELLI

GIOCO DI CONTRASTI TRA DOLCE E SALATO

Debutto per la Delegata di Vercelli: in occasione della cena ecumenica, Paola Bernascone Cappi ha dato il suo primo tocco di campana.

Nella Delegazione hanno fatto il loro ingresso quattro nuovi Accademici: Betty Corvo, Paolo Gallo, Raffaella Lanza e Gianni Mentigazzi.

La Delegata ha vestito anche i panni di Simposiarca, raccontando la storia della "torta": "Ne troviamo traccia nel *Satyricon* di Petronio, che descrive un celebre banchetto di Trimalcione



in cui cita una torta a forma di divinità pagana. Anche la torta salata ha origini lontanissime, legate alle attività agricole - ha raccontato Paola Bernascone Cappi -; ne abbiamo notizie nei ricettari del XIII secolo. I cuochi rinascimentali, poi, ne hanno fatto ampio uso riempiendola di ogni sorta di ingredienti. Bartolomeo Scappi, grande cuoco italiano del Rinascimento, nel suo ricettario del 1570, per le torte salate propone quattro modelli: all'uso di Milano, Bologna, Genova e Napoli. Questo a dimostrazione che la torta salata era espressione di una cultura gastronomica ampiamente condivisa ma anche già regionale". Il tema dell'anno è stato poi interpretato magistralmente dallo chef del ristorante "Interno 3", Massimiliano Massara: alle materie prime ha aggiunto tradizione, creatività e innovazione, ben fuse all'interno del menu creato *ad hoc* per la serata. Ha servito due antipasti in antitesi: uno, di innovazione, l'altro legato al territorio e ai frutti della stagione. Nel primo è apparso marcato il contrasto particolare tra dolce e salato, in una tarte tatin simil pizza con pomodoro e burrata; nel secondo, invece, trionfo di zucca e castagne avvolte da una sfoglia resa ancora più croccante dai semi di papavero. Il primo è stato una rilettura della pietanza tipica vercellese: la panissa, un risotto cucinato con fagioli della qualità tipica coltivata a Saluggia o Villata, cipolla, Barbera, salam d'la duja (salame sotto grasso), sale e pepe. È stata presentata come ripieno di una crostata e decorata da verdure tagliate sottilissime. La carne è stata servita all'interno di un fagottino di sfoglia. Il contrasto tra dolce e salato era presente anche nel dolce: la mousse di cioccolato, accompagnata dal caramello salato e grassata dall'acidulo



dei frutti di bosco. Tutti i piatti sono stati accompagnati da ottimi vini che, scelti dallo chef, sono stati però presentati e illustrati dall'aspirante Accademico Matteo Pagetti, dottore in enologia. (Raffaella Lanza)

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

CORONE PER LE NOSTRE CASE

La cena ecumenica è stata come sempre un successo. Organizzata dal Delegato Roberto Pirino, al "Pernambucco" di Albenga, ha visto la partecipazione di molti Accademici e numerosi ospiti, i quali hanno molto apprezzato la relazione introduttiva scritta dal Delegato stesso, che ha toccato temi storici e sentimentali, ricordando tradizioni di famiglia e osservando l'evoluzione in cucina delle torte, un poco difficili da trovare nella carta dei ristoranti non propriamente tradizionali. La stagione e la carenza di materie prime di qualità non ha permesso di poter assaggiare le storiche torte di carciofi di Albenga e la stra-

ordinaria "pasqualina"; si è dunque optato per riso ed erbe, patate, zucchine e prescinsoa, e rape di Caprauna. Sono state molto gradite dagli Accademici, così come le ottime pappardelle con "u tuccu". È stato poi proposto un bel branzino di lenza con contorno di verdure accomodate a mo' di torta. Dessert semplice, torta di zucca dolce, come si faceva a Pietra Ligure, ricordando Silvio Torre, Delegato fondatore recentemente scomparso, che ha lasciato traccia indelebile nella storia della gastronomia ligure e in tutti gli Accademici. Una serata piacevole, all'insegna dell'amicizia e della convivialità, nell'attesa degli ultimi appuntamenti accademici di questo



2018, decennale della Delegazione. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

MILANO

L'IMPORTANZA DI AVERE COSCIENZA DELLE RICETTE

Il tema ecumenico, che invita a nozze diverse regioni, fra cui non c'è però la Lombardia - almeno per quanto riguarda le torte salate -, è stato un po' difficile da far digerire a un ristorante. Tuttavia, alla fine, la Delegazione ha optato per un esperimento, vale a dire provare la nuova gestione del ristorante di Palazzo Cusani.

Sebbene la riunione conviviale ecumenica, dove si percepiva chiaramente il senso d'amicizia che caratterizza la Delegazione, sia stata piacevole, dal punto di vista gastronomico, sarebbe potuta essere migliore. Questo giudizio non è stato così severo da parte di tutti gli Accademici (qualcuno ha addirittura chiesto un bis), ma altri hanno sollevato diverse riserve, rilevando, per esempio, che il cuoco dimostrava di non avere "coscienza" delle ricette. Non aveva ricordi "di casa" sulle torte, e, quindi, non ne serbava il gusto, dando ancora una volta l'impressione che la



“cucina d'albergo” rappresenti, spesso, un modo di cucinare standardizzato, senza pericoli, ma che evidentemente non è quello che cerca un Accademico. Il menu era molto lineare: un primo servizio con le due torte, rustica e di spinaci e ricotta, seguite da un pasticcio di faraona in crosta di pasta frolla, quindi una crostata ricoperta di fragole e crema (della quale il Delegato ha fornito la ricetta di famiglia). A proposito di quest'ultima, ha deluso l'interpretazione che ne ha dato il cuoco, dove la copertura, che doveva essere un tutt'uno tra fragole e crema, consisteva di fragole ricoperte (non incorporate) da una crema eccessivamente solida e gelatinosa: come rendere banale qualcosa che non lo è affatto.

MILANO BRERA

TRA PASTICCI, TIMBALLI E UN TRIPUDIO DI DOLCI

La riunione conviviale ecumenica è stata interamente realizzata dagli Accademici della Delegazione, che si sono cimentati in un menu completo di torte dolci e salate. Accanto a torte di zucca e porri, tortini alle cipolle in due versioni, hanno ottenuto il mas-

simo gradimento un pasticcio di maccheroni alla ferrarese e un timballo d'anatra tartufato. Il finale è stato un tripudio di dolci, dalla classica sbrisolona, alla tenerina ferrarese, dalla tarte tatin alla torta di mandorle e carote con panna, dalle crostate di albicocche e prugne alla mousse di cioccolato. Ottimi gli abbinamenti dei vini: un Dolcetto Madonna di Dono; un Barbaresco di Cascina Bruciata riserva; una Malvasia rosata di Castelnuovo Don Bosco, tutti dalle cantine dei marchesi di Barolo.

Ha onorato della sua presenza il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati che ha potuto apprezzare lo spirito di iniziativa che anima la Delegazione.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

UN TERRITORIO VOCATO AL DOLCE

La peculiarità del territorio di montagna fa sì che, nella tradizione regionale, non esistano le torte salate. Così, l'interessante tema dell'anno è stato “azzoppato” e durante la cena ecumenica la Delegazione si è concentrata sulla parte dolce.

In un'elegante sala riservata del bell'albergo “Langgenhof” di Stegona, presso Brunico, attentamente accuditi da un'encomiabile brigata di sala, la cena è iniziata, in un'atmosfera gioviatile, con una notevole successione di antipasti tra i quali spiccava un insolito quanto gustoso tirtl, un piccolo raviolo di pasta fritto, ripieno di ossobuco, e una saporita tartara di manzo locale. Le parole misurate, ponderate ed eleganti del Delegato Piergiorgio Baruchello hanno introdotto la serata riassumendo le attività dell'anno accademico e dando il benvenuto ai nuovi soci. In seguito, dopo un riuscito risotto con barbabietola e formaggio caprino fresco, l'Accademico Uberto Cimatti ha tenuto una relazione sull'evoluzione della natura morta in pittura, e sui suoi rapporti con la cucina, che ha visto un pubblico estremamente attento, malgrado non vi fossero strumenti visivi a supporto, fatto che sottolinea la bravura e la competenza dell'appassionato oratore. Un interessante petto d'anatra con Cassis e mele e un deludente, perché troppo dolce, cuore di castagna hanno accompagnato i commensali verso la fine della serata, quando si è svolta una competitiva degustazione alla cieca di torte di mele preparate da Accademici e consorti: ve n'erano ben undici, e a primeggiare è stata la signora Lydia Götsch, che ha confessato il suo segreto: l'uso di una varietà rara di mela, la renetta ananas, coltivata in proprio, che ha la perfetta sapidità per il dolce. Infine, il Delegato ha ripreso la parola ringraziando gli Accademici, per la preparazione dei dolci, tutti comunque squisiti; il Simposiarca Götsch per la perfetta regia della serata e le brigate di sala e di cucina per la molto positiva riuscita della cena. (Matteo Valdemarin)

VENETO

ALTO VICENTINO

LA POLENTA: TORTA DEL SOLE

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso la “Locanda Perinella” a Brogliano. I piatti sono stati presentati con un menu illustrato dal particolare di una *Natura morta con brioche*, del 1763, di Jean-Baptiste Siméon Chardin, esposta al Louvre. Il Delegato, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulle torte dolci e salate nell'Alto Vicentino, riguardante soprattutto un dolce particolare, di origini alsaziane e austriache, il “Kugelhof”, la cui ricetta, risalente al 1834, è stata rinvenuta in una vecchia dimora nobiliare a Thiene.

Il Delegato Simposiarca ha predisposto un buon menu basato sul tema dell'anno, anche se non era così semplice come ci si poteva aspettare. Le torte salate, infatti, sono del tutto sconosciute nella tradizione vicentina, eccetto il “macafame” salato, che oggi è del tutto irrealizzabile. Prima del dessert sono stati consegnati, a due studenti meritevoli dell'Ippisar “P. Artusi” di Recoaro Terme, un attestato e una borsa di studio (V edizione), intitolata a Luciano Rizzi, Delegato fondatore. I ragazzi premiati sono stati entrambi, quest'anno, per il settore enogastronomia delle classi quinte, che lo scorso anno si sono diplomati con il punteggio di 100 e lode.

Il cuoco, operaio, come ama definirsi Amedeo Sandri, ha deliziato gli Accademici riguardo alle varie torte dolci e salate del Vicentino, soffermandosi *in primis* sulla torta salata per antonomasia, “la polenta”, la torta del sole, passando poi alla “considera”, una polenta di patate di derivazione cimbra,





ancora realizzata sull'altopiano di Asiago e dei Sette Comuni. Una simpatica narrazione, poi, anche intorno al famoso macafame, o smacafame salato del Vicentino, del tutto irrealizzabile oggi in quanto la preparazione prevede l'utilizzo di ingredienti molto grassi: doveva essere unto e bisunto e veniva consumato in osteria, la domenica.

Come dessert, infine, è stato servito un tritico di dolci tipicamente locali: torta di pane o "moia"; torta sabbiosa; frolla di mele. A sorpresa, Marco Perin ha realizzato un Kugelhof attenendosi alla già citata ricetta del 1834 e pubblicata nel volume celebrativo del decennale della Delegazione, piatto veramente più che buono, gradevole e stuzzicante, degno finale della cena.

A fine serata, gli Accademici si sono complimentati con le brigate di cucina e di sala, e il Delegato ha fatto omaggio della vetrofania, del menu e di una pubblicazione accademica. (Renzo Rizzi)

COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

TRA NUOVO E ANTICO

Il tema della cena ecumenica di quest'anno era di quelli non facili, almeno per i veneti. La Delegazione si è pertanto affidata alla trattoria "Al Sasso" di Castelnuovo di Teolo, un riferimento nella ristorazione della zona.

Nella cucina italiana, le torte dolci e salate compaiono nel Medioevo, quando cominciano a distinguersi i cuochi dai pasticci e arrivano in Veneto, con l'uso che se ne fa nelle mense nobili della Serenissima, intorno al 1700.

Le ricette dell'antico sfarzo ve-



neziano, costose e laboriose, si allontanano però ben presto dalla consuetudine quotidiana anche delle famiglie benestanti. Come ha ricordato il patron Lucio Calaon, nella presentazione iniziale della serata, le torte salate ricompaiono molto dopo, negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, con preparazioni sulla falsariga della *quiche* francese, protagoniste di un nuovo modo di ricevere: la cosiddetta "cena in piedi".

La Delegata Susanna Tagliapietra, con i Simposiarchi Giulio Muratori e Pietro Bonaiti, ha voluto che il menu della cena testimoniassero entrambe queste fasi storiche: come inizio, una torta di ispirazione decisamente moderna a base di funghi dei Colli su pasta brisée, e come piatto forte una preparazione importante, dal sapore antico: "il pasticcio di maccheroni e colombini", ricetta depositata con atto notarile proprio a cura della Delegazione. A fare da intervallo, una crema di zucca insaporita con cicoria al peperoncino e una nevicata di ricotta affumicata.

Come torta dolce, la scelta è caduta sulla "pazientina", forse la più nobile della tradizione padovana, risalente al 1600, chiamata così per la lunga e complessa

preparazione che richiede, appunto, molta pazienza.

Nel segno della ricerca anche il parallelo percorso dei vini, che ha offerto agli Accademici un gradito spunto di confronto e conversazione. Protagonista assoluta l'uva Garganega del Veneto, declinata nella versione spumante *Sur Lie*, cioè sui lieviti, a indicare il più antico metodo di spumantizzazione, dove il vino fermenta in bottiglia sui propri lieviti, e nelle due versioni di bianco fermo, vinificata sulle bucce, e con metodo convenzionale. Con il piatto forte è stato abbinato un Friularo, vitigno rosso autoctono dei Colli a vendemmia tardiva e con macerazione sulle bucce, e, per finire, con il dolce un classico Moscato dei Colli. (Susanna Tagliapietra)

PADOVA

SEGUENDO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE FAMILIARE

La Delegazione ha interpretato in maniera volutamente originale il tema dell'anno. Lo ha fatto incaricando le numerose e gentili Accademiche e le mogli degli Accademici - coordinate da Annabella Poli - di farsi interpreti, ognuna per la propria

parte, del loro vissuto familiare e di quanto ereditato dalle ricette tramandate con amore dalle sapienti mani delle loro mamme, nonne e zie. Ecco quindi che i quaderni con le ricette antiche di famiglia sono rispuntati dagli armadi, per la gioia e la sorpresa dei commensali, accorsi numerosi alla "Mappa" di Caselle di Selvazzano, con vari ospiti di prestigio, tra i quali S.E. il Prefetto di Padova Renato Franceschelli e il Comandante Provinciale dell'Arma dei Carabinieri Colonnello Oreste Liporace. La cena è stata preceduta da un' apprezzata relazione del giovane ma già ben noto critico d'arte bresciano Davide Dotti, il quale, con una magistrale carrellata di dipinti dal 1600 ai giorni nostri, incentrata sulla rappresentazione del cibo nell'arte, ha predisposto i sensi dell'uditorio (o almeno quattro di essi) all'assaggio dei numerosi manicaretti dapprima esposti e poi serviti in tavola. Caldi gli applausi finali degli Accademici alle bravissime chef, che hanno nell'occasione disvelato con gioia e orgoglio lo scrigno delle virtù della più autentica e genuina tradizione gastronomica familiare. Tra le varie ricette, meritano la citazione, nell'imbarazzo causato da una scelta quanto mai ardua, tra le torte salate: quella al prosciutto e piselli; quella alle pere, noci e gorgonzola; l'erbazzone e le tortine salate mignon ai carciofi e alla zucca; tra quelle dolci, la classica pazientina padovana, il castagnaccio, la piramide di bignè e un'allettante torta di mele con fichi. L'originale serata ha suggellato, se mai ve ne fosse ancora bisogno, l'attualità della riproposta della tradizionale ricetta familiare, magari opportunamente e giustamente levigata sul piano dietetico, nel mantenere accesa la memoria del passato per farla vivere al meglio proiet-



tata nel futuro. Non da ultimo, inoltre, ha sortito il lusinghiero effetto di rinsaldare i rapporti di amicizia. (Riccardo Manconi)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

TORTE TIPICHE DELL'AUTUNNO POLESANO

In Polesine, non è mai esistita una tradizione di torte salate, arrivate qui solo in tempi moderni e che di territoriale hanno poco o nulla se non l'utilizzo di qualche ingrediente. Sono invece numerose le torte dolci, tutte derivate dalla cultura contadina e quindi preparate con gli ingredienti disponibili nelle case di campagna secondo le stagioni e con le cotture semplici, un tempo permesse dal focolare o dal forno della cucina a legna. Due di queste, tipiche dell'autunno polesano, sono state protagoniste della cena ecumenica, effettuata ad Adria presso il ristorante "Molteni": quella di patate americane e quella di zucca. Inoltre, per inserire comunque alcune torte salate nel menu, lo chef Enrico Molteni ha fatto uso di ingredienti tipici del territorio rispettando così, se non la tradizione, almeno la territorialità, e servendole in un buffet iniziale assieme alla "pinza onta" che può anche essere considerata una torta di pane arricchita con i ciccioli di maiale. Per completare il menu della serata, il Simposiarca Giovanni Battista Scarpari si è affidato alle specialità marinare del ristorante con l'inserimento anche di un ottimo tortino di sfoglia, a completamento dell'antipasto, a base di piovra arrostita. La cena, arricchita dagli ottimi vini scelti dalla signora Stefania, ha avuto un esito felice, pur con notevoli divergenze di giudizio da parte dei numerosi commensali che però, alla fine, hanno portato

a una valutazione largamente positiva. Nel corso della cena, il Delegato ha presentato una relazione sulle torte del territorio e il Simposiarca ha illustrato una piacevole composizione dedicata alla cucina delle nonne tratta da un libro scritto da suo padre Gianfranco che fu Accademico alcuni anni fa. All'inizio della serata, è stato anche presentato il nuovo Accademico Gilberto Padovan e, al termine, il Delegato ha fatto omaggio del libro sulle torte alla signora Stefania Molteni, evidenziando che il suo ristorante è sempre uno dei più affidabili della provincia e che proprio per questo è stato scelto più volte per effettuare le cene ecumeniche e, in particolare, quelle con i temi più difficili e impegnativi. (Giorgio Golfetti)

TREVISO-ALTA MARCA

FREGOLOTTA, ZONCLADA E SABBIOSA REALIZZATE DA MANI ESPERTE

La scelta del locale per un evento come la cena ecumenica è caduta giustamente sul ristorante "Fior", che fa dell'accoglienza, insieme alla qualità sempre ottima dei piatti che serve, la sua carta di presentazione migliore. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, ha presentato le portate descrivendone le peculiarità e illustrandone anche la storia. Un libretto stampato dalla Delegazione, con le ricette delle torte salate e dolci tuttora in uso nel Trevigiano e contenente anche il menu della serata, ha fatto da segnaposto. All'accoglienza sono state servite due torte salate, una con funghi e formaggio casatella e un'altra con le erbe e formaggio morlacco. Come primo piatto è stato preparato un tortino in crosta dolce con sedanini e ragù di pic-

cione in monoporzione: versione riveduta della ricetta dell'Artusi che le famiglie trevigiane hanno fatto loro per il ricorrente uso della carne di piccione in cucina. È stato un risultato molto apprezzato per l'equilibrio dei sapori e anche per l'originalità della presentazione. Per secondo, l'anatra arrosto, pennuto abituale nella ristorazione trevigiana, che viene proposto in tutte le stagioni. Rappresenta il piatto forte del locale e ha avuto una cottura lunghissima che ha reso la carne molto morbida e saporita. Per dessert, tre torte della più vera tradizione trevigiana: la fregolotta, la zonclada e la sabbiosa. La prima, di lontane origini veneziane, è una torta secca fatta con le mandorle e prima di servirla in tavola deve essere ridotta in briciole per poter essere mangiata. La zonclada ha origini medievali: veniva offerta agli ambasciatori e ai notabili, provenienti da altre zone d'Italia, da parte degli amministratori di Treviso. Non era un dolce popolare, perché realizzato con ingredienti ricchi: cannella, frutta secca e candita. La sabbiosa, realizzata già intorno al 1700 in provincia di Treviso, si è poi diffusa in altre aree. Oggi è ancora presente e preparata tradizionalmente; somiglia agli "zaleti" veneziani ma è più profumata e delicata.

La fregolotta è stata preparata da due anziane signore originarie dell'area dove è stata inizialmente prodotta, mentre la zonclada e la sabbiosa sono state realizzate, per la circostanza, dai titolari di due pasticcerie di Treviso, "Ardizzoni" e "Da Renato" che, presenti alla cena, ne hanno spiegato la storia e la preparazione.

L'elogio a Egidio Fior per i piatti e l'allestimento dell'ambiente, anche se scontato per la sua alta professionalità, ha trovato l'accordo unanime di tutti gli Accademici.

(Nazzeno Acquistucci)

VICENZA

PREPARAZIONI ANTICHE RIVISITATE

Il tema del convivio ecumenico è stato trattato declinando alcuni sapori e preparazioni tipiche, talvolta antiche di molti secoli, secondo una nuova sensibilità. Per l'antipasto si è scelta una frolla rustica che riprende i gusti tradizionali della stagione: la zucca, il formaggio verde di Montegalda e, a guarnire, il fiore di zucca fritto. Come primo è stato presentato il "*pasticium bericum*", già citato da Apicio nel suo *De re coquinaria*: qui è proposto in una versione con in-





gredienti molto berici, in cui il mais diventa la sfoglia centrale cresciuta sulla quale sono disposti funghi porcini e finferli, con il topinambur a formare una salsa. Per secondo, la “pignata”, che ha ripreso il tema *tortifero* dei sapori a piani. Mette insieme varie carni e verdure disposte “a castello”: filetto di vitello tagliato fine, sfilettata di anatra, fagiano, radicchio e ceci. Il coperschio di pasta sfoglia va gustato assieme agli altri ingredienti. Riguardo alle torte dolci, è stata scelta una ricetta tradizionale scovata da Gianni Capnist - già Delegato a Vicenza e Presidente dell'Accademia - nelle dispense di campagna dei nobili veneti di un secolo fa, e pubblicata, nel 1983, nel suo libro *I dolci del Veneto*. È una versione non consueta della *putàna*, il cui nome non deve trarre in inganno: il gioco di parole era voluto, ma il dolce non è altro che l'antica torta a base di pane per i *putèi*, vale a dire i bambini. In questo caso è impreziosita non solo da uvetta e pinoli ma soprattutto dai fichi.

La *putàna* è arricchita da cioccolato e gocce di rabarbaro come *new entry*.

Infine, è stata presentata la *zabalona*, uno zabaione particolare, preparato in una pentola in rame di oltre cento anni, servito assieme alla classica sbrisolona portata in tavola già a pezzetti come da tradizione.

I vini sono stati tutti del territorio: il brut metodo classico “Montecchi” (Cantina Bellaguardia, Montecchio Maggiore), un durello in purezza affinato 66 mesi. Il bianco è il nuovo 639 Hz (Tenuta Dalle Ore, Trissino), ottenuto da uve garganega a maturazione tardiva, tant'è che è quasi un *orange wine*. Il rosso è il Carmenere (Cantina Punto Zero, Lonigo), tipica espressione dei Colli Berici. Per il dessert è stato scelto il Torcolato di Firmino Miotti (Breganze), un vino storico della provincia, con il suo dolce-non dolce che pulisce il palato, senza essere stucchevole. Protagonisti della riunione conviviale, il Simposiarca Antonio Di Lorenzo e il cuoco Dimitri Mat-

tiello, 34 anni, che vive la cucina con passione e capacità, erede di una tradizione che la sua famiglia onora da generazioni.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA, MUGGIA-
CAPODISTRIA, UDINE

PRODOTTI TIPICI RACCHIUSI IN SCRIGNI DI PASTA

In accordo con lo spirito ecumenico che fa riunire virtualmente tutti gli Accademici intorno alla stessa tavola per celebrare l'argomento culturale dell'anno, le tre Delegazioni si sono riunite anche “fisicamente” per trascorrere insieme la serata presso il ristorante “Al Cacciatore - La Subida” di Cormons, elegante trattoria tradizionale situata in pieno Collio Friulano e riservata solo agli Accademici per l'occasione. Per i numerosi commensali, il ricco buffet iniziale, servito nel panoramico e rigoglioso giardino, è stato l'occasione per osservare dal vivo le preparazioni, da parte dei cuochi del locale, dei vari tipi di pasta che costituiscono gli involucri delle torte salate e dolci oggetto del convivio. La degustazione ha riguardato pertanto le torte salate in abbinamento a prodotti e pietanze tipici della zona, quali la zuppa di formaggio chiamata “sirova zupa”, il prosciutto di Cormons, i pregiati formaggi Frant e Jamar, il frico croccante, gli sfilacci di cervo e le lumache arrostiti alla brace. Dopo i saluti di rito e la presentazione dei graditi ospiti a cura del Delegato di Gorizia, si è tenuta la canonica relazione sul volume *Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale* che è stato distribuito agli Accademici. Il Delegato di Udine ha evidenziato come

lo sforzo compiuto da tutte le Delegazioni della Penisola per realizzare un'opera unica, costituisca un prezioso patrimonio di saperi da trasmettere alle nuove generazioni. Presenti il Consigliere di Presidenza Renzo Mattioni, l'enologo Claudio Fabbro e lo storico Bruno Pascoli, la cena si è svolta in un'atmosfera di amicizia, di sereno dibattito e di intensa convivialità, con un servizio puntuale e impeccabile e un perfetto abbinamento con i vini del territorio. Per finire è stata riservata ai convenuti la degustazione di alcune tipiche torte dolci del territorio: la “pehtranova potica”, una morbida focaccia ripiena profumata al dragoncello, l'“estragon” della Mitteleuropa, la “gubana” e lo strudel di mele. Al termine, tutti si sono sentiti in dovere di ringraziare la famiglia Sirk, proprietaria del ristorante, e in particolare la gentilissima Tanja e tutto lo staff di cucina, diretto dal marito Alessandro Gavagna, per la splendida accoglienza e le squisite attenzioni riservate in questa e in altre occasioni agli Accademici e ai loro ospiti. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-
FIRENZUOLA, BOLOGNA

RICCO BUFFET DI PREPARAZIONI DOLCI

Ospiti dell'Istituto alberghiero “Scappi” e grazie alla perfetta ospitalità del Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola, Andrea Stanzani, le due Delegazioni hanno consolidato il legame di amicizia e collaborazione con la piena ed entusiastica soddisfazione dei partecipanti che hanno unanimemente apprezzato la meravigliosa riunione





conviviale messa in tavola dai ragazzi e dai loro insegnanti. Si è iniziato con un ricco e variegato aperitivo di benvenuto che ha aperto il menu della serata in tema con *Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale*. Per antipasto, la torta salata “B. Scappi” in salsa vellutata al parmigiano reggiano; per primo, sono stati serviti le strettine gratinate alle piccole verdure in coulis di pomodoro e i tortellini al ragù bianco e funghi porcini. Per secondo, suprema di faraona alla petroniana con contorni di spinacini croccanti e vol-au-vent di patate. Il dessert a buffet: torta di riso alla bolognese, torta ricciolina (taglioline), torta di ricotta e mandorle, torta di pane “vecchio”, erbazzone dolce, zuppa inglese, il tutto accompagnato con salse allo zabaione, al cioccolato, chantilly. Dalla cantina: Pignoletto frizzante Lutio (Viticoltori imolesi, Imola); Pagadebit di Romagna (Podere del Nespole, Civitella di Romagna); Sangiovese di Sangiovese Doc Primo Fiore (Le Rocche Ma-

latestiane, Rimini); Cabernet Sauvignon dei Colli Bolognesi (azienda agricola Floriano Cinti, Sasso Marconi); Albana Passita Domus Aurea (azienda agricola Ferrucci, Castelbolognese). Nel corso della cena, infine, Lia Collina, Accademica di Castel San Pietro- Firenzuola, ha brillantemente illustrato, e distribuito, una breve pubblicazione con ricette, citazioni e aneddoti sulle torte e sulle occasioni per le quali venivano preparate.

IMOLA

QUANTE TORTE ROMAGNOLE DA GUSTARE!

In un palazzo seicentesco, gli accoglienti locali dell’“Osteria del Vicolo Nuovo”, impreziositi di recente da un’attenta ed efficace opera di miglioramento acustico, hanno visto gli Accademici partecipare in gran numero per la cena ecumenica. Una riunione conviviale dedicata alle torte dolci e salate nella tradizione regionale, che

sono ben presenti nella cucina di Romagna con ampi collegamenti e contaminazioni di altri territori. Preparati di cucina che hanno attraversato il misto dolce-salato del Rinascimento pervenendo, nell’Ottocento, a una più decisa separazione, anche se vale rammentare che la romagnola torta salata con i cardi ben si accoppia tuttora con la pasta frolla dolce. Non va trascurato che le torte dolci, come il tipico panetto ovale qual è la “brazadela”, o la “ricciolina” con le taglioline, godono di una regionalità ben superiore a quelle salate che spesso, come sostenuto dalla Presidente dell’Associazione insegnanti di cucina italiana, Angela Schiavina, sono state proficuamente utilizzate per servire gli avanzi facendo una pasta e inserendovi quello di cui si disponeva sul momento. Poi un consiglio: quando si fa una torta salata, mettere sempre sul fondo della pasta un piccolo strato di pane grattugiato che servirà poi a raccogliere l’umidità del ripieno, sia esso di uovo, di panna o altro, rendendo il fondo croccante e perfettamente cotto. La torta con spinaci presente nel menu era ricoperta da una friabile brisée all’uovo, gradevolissima anche per una preparazione con alcuni grammi di zucchero. Bastava invece la sola zucca a dare il giusto equilibrio al gusto salato d’insieme della sfoglia nel piatto con crostatina e gnocchetti. Dopo l’ottimo erbazzone con erbe e spinaci, tanto conosciuto anche per aver favorito il crescente numero dei raccoglitori di erbe, a coronare la cena è stato il tipico maritozzo, molto in auge nei primi decenni del dopoguerra e che ebbe un grande interprete in Mario del “Cafè Bacchilega”, sotto l’androne del palazzo comunale di Imola. Un lungo applauso per la brigata di cucina condotta da

Simona e Stefania, per le due gestrici Ambra e Rosa e per il personale ai tavoli, sempre disponibile e gentile, con un indovinato abbinamento dei vini al cibo. (Antonio Gaddoni)

RIMINI

MODI DI FARE PASTICCI E CROSTATE

In occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è incontrata all’Istituto alberghiero “Sigismondo Pandolfo Malatesta”. Ancora una volta, la Dirigente Ornella Scaringi ha accolto la proposta, con sensibilità e partecipazione, contribuendo alla perfetta riuscita della serata. Lo chef Marco Rossi, insieme ai suoi allievi, ha interpretato il tema dell’anno accademico, proponendo piatti legati alla storia e alle usanze del territorio, coniugando, magistralmente, sapienza e originalità. La flessibilità che caratterizza l’attività di cucina della scuola ha permesso lo svolgimento del tema con la realizzazione di un menu molto gradito dai commensali per equilibrio e piacevolezza. Ogni portata ha suscitato ammirazione e apprezzamento, dalla torta di erbe con caciotta, alle lasagne gratinate con ragù dell’aia e noci, al cosciotto d’agnello ripieno in crosta di pane, al trionfo di dolci tradizionali, “piada dei morti”, “bustrengo” e altri, accompagnati da buoni vini locali. La bella sala da pranzo dell’Istituto, le due grandi tavole, apparecchiate elegantemente e decorate con frutti e motivi autunnali, hanno offerto lo sfondo ideale al convivio. Servizio e accoglienza impeccabili sono stati curati da docenti e alunni delle rispettive materie, che hanno puntualmente illustrato cibi e vini tra una portata e l’altra. Nel



corso della cena, la Delegata ha ricordato preparazioni tipiche, modi di cottura del passato, curiosità legate all'abitudine di fare crostate e pasticci. Questi ultimi, cioè vivande riccamente farcite e quindi anche certi tipi di torte, in particolare salate, sarebbero da attribuire all'influenza dei Galli stanziati in Romagna in prossimità del Rubicone. I commensali hanno animato la conversazione sul tema.

A fine serata, sono stati ripetutamente applauditi tutti gli artefici dell'evento.

(Luisa Maria Bartolotti)

TOSCANA

VERSILIA STORICA

TORTE DI RISO, DI ERBETTE, DI CASTAGNE E DI CECI

La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale ecumenica presso il ristorante "Il Pozzo di Bugia" nel comune di Seravezza. Il locale, sapientemente guidato dallo chef Gaio Giannelli, è ormai un punto di riferimento per la cucina di tutto il territorio.

Dopo i saluti della Delegata Anna Ricci, che ha illustrato agli ospiti e ai nuovi Accademici Paola Baronti e Alberto Angeli le finalità e i propositi della cena ecumenica, il Segretario Riccardo Cavarani ha tenuto un breve discorso sul tema dell'anno. In particolare, si è approfondita la storia di alcune preparazioni dolci e salate del territorio apuano e della costa ligure-tirrenica. Le torte dolci e salate a base di riso, tipiche in Versilia per le festività pasquali, la torta di erbe tramandata dalla popolazione dei liguri apuani, il castagnaccio, torta dolce con farina di castagne, che era alla base della dieta della popola-



zione dei paesi della montagna apuana e appenninica, e la "cecina", o torta di ceci, diffusissima in tutta la costa tirrenica, la cui leggenda affonda le radici nel Medioevo e nelle lotte per la supremazia del Mediterraneo tra Pisa e Genova.

La Delegata ha ringraziato, a nome di tutta la Delegazione, Gaio Giannelli non solo per la serata, ma anche e, soprattutto, per la passione e l'attenzione con cui si dedica alle attività conviviali dell'Accademia.

VOLTERRA, COSTA DEGLI ETRUSCHI

L'ORIGINE DELLA CECINA

Come consuetudine, la tradizionale cena ecumenica è stata celebrata congiuntamente dalle due Delegazioni e si è tenuta presso il ristorante "Mocajo", dove la cuoca Laura Lorenzini ha dato, ancora una volta, prova della sua perizia. Simposiarca della serata, che si

è svolta in un clima piacevole e amicale, la Delegata di Volterra Maria Rita Landini, la quale, oltre a specificare che nella tradizione del territorio le torte salate non sono così diffuse, ha parlato dell'origine leggendaria della torta di ceci o "cecina", risalente addirittura alla storica battaglia della Meloria (1284) tra le Repubbliche di Genova e Pisa. Dopo ricerche storiche svolte sul tema della serata, la Delegata ha individuato in Bartolomeo Scappi colui che pubblicò un trattato di cucina (ristampato nel 1643) dove per la prima volta sono descritte torte salate e dolci a base di pasta sfoglia e frolla, anticipando così quella che diventerà la cucina italiana moderna. Fu un riformatore che applicò tecniche raffinate seguite anche oggi, inventore per esempio della marinatura non disdegnando ingredienti della cultura moresca o quelli importati dalle Americhe. La Delegata, in conclusione della sua esposizione, ha messo in evidenza che, nella semplicità

degli ingredienti e il loro facile accostamento, le torte possono diventare un pasto completo, ma purtroppo non sono mai considerate nei menu di agriturismi, trattorie o ristoranti.

A conclusione dell'incontro, ha preso la parola il Vice Delegato della Costa degli Etruschi, Stefano Tanzilli il quale, con parole semplici ma efficaci, ha messo in evidenza la bravura della cuoca Laura Lorenzini, perfetta padrona di casa, che con garbo e buon gusto, riconosciuto da tutti, ha affrontato il tema della serata non facilissimo per il territorio. La scelta minuziosa dei vini è stata seguita, come sempre, dal bravissimo sommelier Fabrizio Lorenzini. (Maria Rita Landini)

UMBRIA

GUBBIO

SAPORI E RICORDI DI ALTRI TEMPI

Un giovane cuoco, Fabrizio Alunno, gestore del ristorante-pizzeria "Parco Coppo", sul Monte Ingino, sovrastante la bella città medievale di Gubbio, è riuscito a centrare in pieno il tema della cena ecumenica. Sentendosi "onorato" di essere stato scelto per un ruolo così importante, si è impegnato con entusiasmo e tenacia nella ricerca di antiche ricette della tradizione eugubina e umbra, parlando con anziani contadini e casalinghe, ancora depositari di preparazioni quasi dimenticate. Ha cercato gli ingredienti essenziali, come lo strutto, i ciccioli, le cotiche di maiale, l'aringa, la farina di granturco, gli avanzi dell'impasto del pane fatto in casa, il mosto, le mele cotogne, con i quali un tempo si preparavano pasti poveri, ma gustosi e nutrienti. L'impegno profuso ha prodotto



ottimi risultati: dieci torte tipiche della tradizione, delle quali sette salate e tre dolci, presentate con garbo e cura anche per l'impattamento, accompagnate da abbinamenti tradizionali e da alcune interessanti innovazioni che hanno valorizzato le materie prime. Ne è risultata un'esplosione di antichi sapori, evocativi di ricordi, sensazioni, emozioni, ma anche di storie, riscoperte di volta in volta, grazie alle spiegazioni fornite dal cuoco sulle singole ricette. Dai classici "brustengo" e "crescia" tradizionali eugubini, al geniale abbinamento della torta al formaggio umbra con l'uovo cotto a occhio di bue impreziosito da tartufo bianco di Gubbio! Dalla crescita sbollentata, impastata con farina di mais e acqua bollente, lavorata velocemente per non scottarsi le mani e "buttata" immediatamente sul panaro per la cottura, sapientemente abbinata a verza e patate, altro piatto povero della tradizione, alla "renga" (aringa), uno dei pochi pesci di mare fruibili in passato in una regione interna come l'Umbria: una perfetta armonia di sapori. Altro accostamento vincente della tradizione che Fabrizio ha preparato è la torta coi "cicioli", pezzettini di carne ottenuti dal grasso di maiale scaldato e fatto sciogliere, poi strizzato: una torta semplice, accompagnata da un piatto principe della cucina eugubina, il "friccò". E che dire ancora della torta lampo, fatta con le rimanenze che si trovavano nella dispensa, senza lievito, o di quella realizzata con l'avanzo dell'impasto del pane e insaporita con un velo di strutto e un po' di rosmarino! Ottime anche le torte dolci, da quella al mosto di vino accompagnata da pecorino umbro, marmellata di fichi e cottognata fatte in casa, valorizzata dal Vinsanto locale, alla torta

di Pasqua e al "brustengo", dolce eugubino arricchito da una crema calda. Il tutto, preparato con passione e servito con cordialità, ha contribuito a creare un clima conviviale e familiare. Complimenti al cuoco e ai suoi collaboratori. (Mariella Rossi)

PERUGIA

"PER FAR OGNI RAGION TORTE"

La torta è casa; essa era ed è condivisione di avvenimenti, momenti importanti, vissuti insieme. Si perché essa si gusta a fette: a ognuno la sua porzione di felicità. Rotonde le torte, rotondi gli astri che permettevano, nella loro alternanza, la vita sulla Terra e i cicli ininterrotti della natura; rotonda è la vita che scorre in un perenne divenire. E "per far ogni ragion torte" (*De arte coquinaria* - Maestro Martino), si potrebbe titolare la riunione conviviale ecumenica della Delegazione, condotta egregiamente dal Delegato, Massimo Moscatelli, insieme alle notazioni culinario-gastronomiche del Simposiarca, Massimo Massi Benedetti e di Marilena Moretti Badolato, referente del CS. Fra i graditi ospiti della serata, il Presidente della Camera di

commercio di Perugia, ingegner Giorgio Mencaroni, che ha portato in dono agli Accademici la piccola pubblicazione camerale *La Torta di Pasqua in Umbria*, corredata di notizie sui mulini a pietra e sui forni di comunità. Le torte salate e dolci della tradizione hanno accompagnato le vivande sapientemente preparate dalla signora Anna, supportata in cucina dalla brigata capeggiata dalla figlia Patricia, del ristorante "Il Convento" di Corciano, costruzione del XIII secolo. La "pizza di Pasqua", preparata personalmente dal Simposiarca, che ha rivelato così la sua origine folignate, affiancava la "torta di Pasqua" perugina che rivendicava a pieno diritto il suo nome. Ottime ambedue, con lievi differenze nella percentuale di grassi e formaggio utilizzati, accompagnate da fettine di capocollo, salame e uova sode a simulare la colazione pasquale. Dopo l'aperitivo, la torta al testo accompagnava i secondi piatti, con la sua antichissima storia di succedaneo del pane e a rinnovare il rito della cottura su pietra ollare. Ottimo l'agnello in casseruola profumato di rosmarino, mentre il "pollo all'arrabbiata" insegnava che la torta, solo acqua, farina e sale in questa circostanza, si può utilizzare anche "facendo

la scarpetta". Ha aperto la girandola di torte dolci la "rocciata" di Foligno, dal profumo longobardo, con le sue varianti lessicali e di gustoso ripieno nella sola Umbria del Sud, preparata personalmente dal Simposiarca. Planando su Perugia si è poi arrivati al "brustengolo", in origine torta di farine di diversi grani antichi mescolati, oggi farina di mais con uvetta, pinoli, mele a fettine, olio e l'immane Mistrà che ricorda i primitivi semi di anice. Lo troviamo, in zone limitrofe, anche come "frustengolo", a significare sempre rustico, tozzo e ben cotto. La "ciaramicola", invece, meriterebbe un capitolo a parte: torta-torcolo piena di significati e simboli, folta meringa bianca di copertura dell'interno di preziosa pasta rosso Alchermes.

(Marilena Moretti Badolato)

LAZIO

LATINA

DALLA TIELLA DI GAETA ALLE PROFUMATE CROSTATE

Per l'ecumenica di quest'anno, gli Accademici pontini sono tornati con piacere all'agriturismo "La Cantina", dove la signora Annarita Nardini, coadiuvata dai familiari, ha preparato un menu secondo il tema scelto. Come illustrato dal Simposiarca Pietro Bianchi, l'attività agricola, collegata al ristorante, si occupa della coltivazione della vite, da cui viene prodotto il vino servito a tavola; del kiwi, che rientra nella zona con marchio europeo Igp ottenuto nel 2004; dell'olivo e dei prodotti orticoli che, con l'allevamento degli animali da cortile, costituiscono la materia prima della cucina. La verdeggiante e fertile campagna che si estende nella zona di Doganella





di Ninfa alle pendici della catena dei Monti Lepini, è inserita in un contesto ambientale che la favorisce per la ricchezza e purezza delle acque del sottosuolo, per il clima mite e la salubrità dell'aria.

Per l'importante avvenimento, Annarita ha curato l'allestimento della sala con le tavole abbellite da variopinte composizioni di tralci di nespolo, melagrane e frutta di stagione. Dopo l'aperitivo di benvenuto, i commensali hanno apprezzato una varietà di torte salate con ripieno di verdure, confezionate secondo le ricette tipiche della provincia: la "tiella di Gaeta", consiste nell'interporre vari tipi di ripieno (polipetti, calamaretti, seppiette, cipolle, scarola con baccalà, alici o sarde, spinaci con ricotta, indivia o broccoletti con olive nere) tra due dischi di pasta simile a quella della pizza, ma che richiede una lavorazione più accurata e possibilmente manuale. Al ripieno non deve mancare l'olio di oliva che garantisce la sua conservazione nel tempo.

Alle tiella è stato attribuito dal Comune di Gaeta, nel 2005, il marchio De.Co.

La tiella è nata come piatto unico di cucina popolare, consumato da contadini e pescatori per consentire di avere una pietanza che si conservasse nel tempo quando si recavano nei campi lontani da casa e nei viaggi in mare. Fu tuttavia anche apprezzata alla mensa dei Borbone regnanti su Gaeta.

La cena è proseguita con i piatti tipici del locale, accompagnati dai vini pregiati di produzione propria, molto graditi. Alla fine, il ricco buffet di torte dolci: la tipica torta pasquale di grano e ricotta secondo l'uso dei paesi dei Monti Lepini; le crostate di marmellate di agrumi e di pesca, di produzione propria; la torta di formaggio con salsa di



liquore al pistacchio, al melone e alla fragola; la crostata con varietà di frutta colorata, fresca e profumata. (Pietro Bianchi e Gian Luigi Chizzoni)

ROMA, ROMA AURELIA,
ROMA CASTELLI,
ROMA NOMENTANA,
ROMA OLGIATA SABAZIA-
CASSIA, ROMA VALLE
DEL TEVERE-FLAMINIA

ALL'INSEGNA DELLO SPIRITO ECUMENICO

Cinque Delegazioni romane si sono riunite per dare maggior risalto all'incontro ecumenico, coordinate da quella di Roma. I numerosi Accademici, intervenuti con i loro ospiti (circa 140 commensali), hanno dato un vero carattere di comunità ecumenica e d'importanza all'evento, com'è nello spirito che si prefigge la ricorrenza. Particolarmente gradita la presenza di rappresentanti di altre Delegazioni italiane ed estere, fra i quali: Rosalia Sorce, Vice Delegata di Siracusa, con alcuni Accademici siracusani, la Vice Delegata di Los Angeles Mari-

nella Salvatori, l'Accademica della Gallura Franca Crisponi. La cena si è svolta in uno dei locali più caratteristici della capitale, "Casale di Tor di Quinto", con ampie sale, e un grande giardino situato ai piedi dell'antica torre che segnava, appunto, il quinto miglio dell'antica strada romana.

Nel menu, scelto dal Simposiarca Francesco Ricciardi, e curato dagli chef Rossana Montechiari e Claudio Castellucci, erano incluse molte specialità da forno romane, preparate con la consulenza dell'Accademica Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, DCST di Roma. Fra queste, la torta di aliciotti e indivia della tradizione ebraica e la torta di carciofi. Fra le torte dolci, particolarmente apprezzata la crostata di ricotta e visciole e la famosa torta di mele, vanto delle preparazioni casarecce delle famiglie romane. Un piacevole inizio della serata, con un aperitivo, all'aperto, accompagnato dai primi assaggi delle pizze salate.

Gli ospiti, nella grande sala del ristorante, sono stati accolti dal CT e Delegato di Roma Gabriele Gasparro, che ha aperto la serata, ricordando lo spirito dell'in-

contro ecumenico. La relatrice Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, che ha curato, per la parte di competenza, il capitolo del volume annuale della Biblioteca Gastronomica dell'Accademia, ha svolto un'interessante relazione illustrando le caratteristiche e la storia delle principali torte della tradizione romana e laziale.

Si è voluto rispettare il carattere "romano" del menu, includendo due zuppe tipiche dell'antica cucina quirite: la zuppa di castagne e zucca e la minestra con l'arzilla. Piatto povero, quest'ultimo, della plebe romana, divenuto oggi una specialità ricercata.

Successo pieno, quindi, riconosciuto dagli applausi alla brigata di cucina e al servizio, rapido e professionale. La considerazione più importante è quella di aver constatato che fra le Delegazioni romane esiste una cordialità e uno spirito accademico le quali hanno dato il significato a ciò che si intende per "ecumenicità". (G.G.)





CAMPANIA

NAPOLI

SFILANO I PIATTI DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA

La scelta per la celebrazione della cena ecumenica della Delegazione, intervenuta in gran numero, è caduta sullo storico ristorante "Europeo" di Alfonso Mattozzi, dalla cucina esclusivamente tradizionale, locale mai visitato in precedenza. Nell'occasione, è stato anche conferito al patron il guidoncino dell'Accademia. Le grandi pareti tappezzate di pentole di rame, intervallate da variopinti piatti in ceramica vietrese, quadri e specchi dorati, hanno accolto gli Accademici guidati dal Delegato Vittorio Alongi e dal Vice Delegato Massimo Ricciardi. Nella speciale circostanza, è stato accolto l'ingresso della nuova Accademia Carmen Guerriero. Tante le ricette d'eccellenza in rappresentanza della migliore tradizione gastronomica partenopea, preparate con maestria dalla brigata di cucina e da alcuni talentuosi Accademici, come lo stesso Vice Delegato, che ha realizzato una pizza rivisitata su ricetta del Corrado. Re della serata, il "timpano" (o più modernamente "timballo")

di maccheroni, considerato a buon diritto il piatto più significativo della cucina aristocratica napoletana. Autorevoli fonti, come Giuseppe Tomasi di Lampedusa, riportano la notizia di un involucri a base di pasta frolla, indicata anche da Jeanne Carola nel suo fondamentale testo sulla cucina napoletana. Ha fatto seguito il tradizionale "carciofo intero" di San Sebastiano al Vesuvio, arrostito sulla brace di carbone (ncopp 'a furnacella), insaporito con olio e un semplice trito di aglio e prezzemolo. Nel tripudio di "casatielli", torta rustica farcita con salame e formaggio, "pizze chiene", "panzarotti" e "fiori di zucca ripieni di ricotta", la classica "pizza di scarola" ha avuto un posto davvero speciale per rotondità di gusto, sapidità, perfezione di preparazione e di cottura. È un tortino, che anticamente si preparava a Natale, ripieno di scarola, stufandola assieme a olive di Gaeta, capperi, uva passa, pinoli e acciughe, e avvolto, come prevede la ricetta originale, da un semplice impasto lievitato a base di acqua e farina (simile a quello della pizza). Finale, come da migliore tradizione, con la torta "crema e amarene", cugina del più noto "pasticciotto leccese", a base di

crema e amarene avvolte da fragrante pasta frolla profumata, che chiudeva i migliori pranzi delle antiche mense partenopee, la cui ricetta fu tramandata negli ambienti religiosi, come da prime testimonianze del 1570 del ricettario di Bartolomeo Scappi, della confraternita dei cuochi e dei pasticciieri di Roma. (Carmen Guerriero)

NAPOLI-CAPRI

CONSEGNA DEL PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

Grazie al fattivo interessamento dell'Accademica Santa Di Salvo, raffinata critica gastronomica e attenta osservatrice di quello che succede nel mondo del cibo a Napoli e nella Campania tutta, il Delegato Elio Palombi ha potuto consegnare nelle mani di Michele & Michele dello storico ristorante "Mimi alla ferrovia" il premio "Giovanni Nuvoletti". Prestigioso riconoscimento destinato dall'Accademia a quanti abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza e

alla valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale. A riceverlo con i cugini, anche la nuova generazione Giugliano, il giovane e talentuoso chef Salvatore, e Ida, responsabile per la comunicazione.

Serata particolarmente affollata e pubblica delle grandi occasioni, quindi, perché collegata alla celebrazione della cena ecumenica, il cui significato, con succinte ma alate parole, ha ricordato il Simposiarca della serata, prima di illustrare il trionfale menu. Genuinamente popolare, la cucina del locale è uno di quei patrimoni della città costruiti con il lavoro e la passione di più generazioni. Nato sotto le bombe del settembre 1944 e protetto da una buona stella (e dal ferro di cavallo che don Mimì, il fondatore, ideò come stemma del ristorante), il locale è un grande classico, conosciuto in tutto il mondo, che, dalla fondazione, non ha mai tradito la sua linea. Gustosa e coloratissima, la cucina di Mimì è il paese di Cuccagna da cui tutta la ristorazione partenopea ha attinto senza mai eguagliarne la vivacità e la sim-





patia. Tra i cavalli di battaglia, un mitico peperone imbottito, inimitabile; la pasta e ceci "azzeccata"; le linguine ai frutti di mare che sono un trionfo di colori e di profumi; la parmigiana di melanzane; il sartù di riso; la lasagna; il ragù; la genovese e qualsiasi altro piatto contenuto nel *Gotha* della gastronomia partenopea. E, nella sua effervescente leggerezza, riservato a pochi eletti intenditori, un inebriante Gragnano di loro produzione. Onore al merito, dunque! (Claudio Novelli)

SICILIA

MESSINA

PROTAGONISTA DELLA SERATA, L'IMPANATA DI PESCE SPADA

La cena ecumenica è stata celebrata nella splendida cornice del Monte di Pietà, magnifico edificio barocco seicentesco, a pochi passi dalla cattedrale. Il convivio è stato preceduto da un apprezzato momento culturale, introdotto da Francesco Trimarchi, alla sua prima ecumenica da Delegato, che ha visto la lettura magistrale di Lo-

renzo Maria Donini, professore ordinario di Nutrizione Clinica presso l'Università di Roma-La Sapienza, sul tema "Idee distorte a proposito delle torte", trattato dal relatore, con leggerezza e scientificità, partendo da interessanti notazioni storiche e antropologiche per giungere alla cultura gastronomica dei nostri giorni. Il Consultore Attilio Borda Bossana ha quindi brevemente presentato il prezioso volume *Le torte dolci e salate* e il Delegato ha ringraziato il Governatore della Prima Arciconfraternita San Basilio degli Azzurri e della Pace dei Bianchi, proprietaria del Monte di Pietà, Sergio Galletti, che ha fornito notizie sulla plurisecolare Arciconfraternita le cui radici affondano nel basso Medioevo. Ospite d'eccezione, S.E. Monsignor Cesare Di Pietro, Vescovo Ausiliare dell'Arcidiocesi, il quale ha pronunciato una breve e toccante preghiera, impartendo la sua benedizione. Sulla tavola erano state scenograficamente disposte tutte le preparazioni da degustare. La *focaccia alla messinese* (pasta non lievitata, scarola, tuma, pomodori, acciughe, olio e pepe) occupava il posto d'onore essendo la torta salata per antonomasia del territorio, affiancata dal

celebre *sfincione* palermitano e dalla *scacciata* di Cumia (broccoli, patate, acciughe e pomodori secchi). Il *timballo di maccheroni alla siciliana* in pasta frolla, eredità dei monsù ottocenteschi, faceva bella mostra di sé, al pari della trionfale *impanata di pesce spada* alla messinese, ottocentesca specialità cittadina che ha riscosso un successo unanime, per la gustosa e sapiente contaminazione dei sapori dolce, lievemente piccante e sapido. Eccellenti i vini Camporè rosso e bianco dell'Etna (Cantine San Lorenzo). Un'ottima *cassata siciliana*, declinata nella variante messinese, e la sua antenata *cassata al forno* sono state gustate per dessert assieme alla *torta letizia* alla cedrata, altra antica specialità peloritana, ac-

compagnate dal vino Zibibbo. Il Delegato ha ringraziato gli artefici delle diverse "torte": il focacciaio Giuseppe Pulejo, il pasticciere Francesco Sacca e lo chef Massimiliano Usbergo, che ha anche coordinato la cucina e il servizio, e la giovane "cantiniera" Maria Pia Madauo, evidenziando l'impegno organizzativo dell'intera Consulta e in particolare del Segretario. (Francesco Trimarchi)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

SPECIALITÀ REGIONALI, IN DIVERSE VERSIONI

Il tema delle torte salate e dolci, in linea di massima poco presenti nei menu dei ristoranti italiani di Parigi, ha indotto la Delegazione a ritrovarsi presso il suo Segretario, Tino Callegari, che con grande senso di ospitalità ha organizzato la serata e accolto Accademici e amici.





Ai fornelli si sono posti tutti, con entusiasmo e con risultati lodevoli. Si sono così annoverate specialità di varie regioni: la pasqualina, in versione ravennate, non ortodossa, ma graditissima al palato; la torta di zucca, cipolla e mele, di natali non ben definiti, ma gustosa e originale; la torta di papera, con addentellati a Mortara; quella milanese di cotolette; il napoletano gattò; la ligure torta di carciofi; le torte di frutta, gradite in ogni regione; la più specifica pastiera napoletana.

Eccellente la selezione di vini: Mosnel Franciacorta; Romagna Superiore Nespoli 2013 rosso; Campolarga Curtefranca Mosnel 2016 bianco.

La Delegata ha distribuito agli Accademici il volume accademico *Le torte dolci e salate*, e ha svolto una presentazione del tema nel contesto della cucina regionale italiana avvalendosi sia del volume, sia degli esempi pratici disponibili.

La riunione è stata caratterizzata da una viva cordialità e dalla vivacità degli scambi e ha certo contribuito a un miglior approccio alla cucina regionale italiana. (Luisa Branlard-Polto)

MALTA

MALTA

CONSEGNA DEL PRIMO DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Il ristorante "Il Ponte" ha ospitato la Delegazione per la cena ecumenica, durante la quale è stato consegnato alla famiglia Di Lecce, che gestisce il ristorante, il Diploma di Buona Cucina, il primo a Malta.

La Delegata Massimiliana Tomaselli, dopo aver brevemente illustrato il tema e sottolineato l'importanza della serata ecume-



nica e il suo significato nella vita di ogni Accademico, ha spiegato che il ristorante ha meritato questo prestigioso riconoscimento per avere, nei quattro anni di attività, dato grande prova di serietà scegliendo con molta attenzione ingredienti di alta qualità, tutti rigorosamente italiani, contribuendo così a diffondere e promuovere l'idea di buona cucina che è universalmente riconosciuta al nostro Paese. Una cucina, quella del ristorante, rispettosa della tradizione, eppure innovativa, con la proposta di piatti che testimoniano una profonda conoscenza delle tecniche di base, requisito fondamentale, come in tutte le arti, per andare oltre e creare quei piccoli capolavori culinari che sono una costante dei vari menu che le cuoche Donata e Giorgia, mamma e moglie del titolare, propongono. A dare maggior prestigio all'evento, è stata la consegna del Diploma, da parte dell'Ambasciatore d'Italia a Malta, S.E. Mario Sammartino, al titolare del ristorante, Samuele Di Lecce e alla sua famiglia, rivolgendosi loro come "ambasciatori" della buona cucina italiana.

La cena ha dato ulteriore prova della professionalità e abilità culinarie del ristorante che, utilizzando monoporzioni a forma

di tortino, ha rispettato il tema proposto, senza appesantire il menu con l'uso eccessivamente ripetitivo di pasta. L'antipasto consisteva di torte salate: la classica pasqualina e quella alla zucca e porri dal cuore morbido, quindi le roselline in sfoglia di zucchine e speck. A seguire, il timballino di verdure e riso e i cavatelli in crosta di pane croccante conditi con quattro tipi di pomodoro fresco e basilico, il cui sugo, colando, andava a creare un'involontaria, ma gustosissima "scarpetta" sul pane caldo che serviva da contenitore. Secondo piatto di pesce: una millefoglie di spada e patate condita con erbe aromatiche, anch'essa servita in monoporzione. Per finire, i dolci: le mele in sfoglia e, in onore dell'Ambasciatore di origini napoletane, una deliziosa pastiera. Nessuna sbavatura

nella presentazione dei piatti, che hanno trovato largo consenso fra i convitati, i quali hanno tributato un caloroso applauso a Donata e Giorgia, artiste-artefici di un menu ben strutturato e degno delle eccellenze culinarie italiane a Malta. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

UNGHERIA

BUDAPEST

TRADIZIONE NAPOLETANA MODERNAMENTE INTERPRETATA

La riunione conviviale ecumenica, che si è svolta presso il ristorante "Pomo d'Oro", è stata l'occasione per ritrovarsi in un locale dove, per il particolare tema annuale, la Delegazione si è avvalsa dell'opera dello chef Rosario Simeoli. Grazie alle sue origini partenopee e alla sua grande professionalità, ha saputo preparare un menu completo, in tema di torte salate e dolci della tradizione napoletana, pur con alcune varianti modernamente interpretate che hanno affascinato i numerosi convenuti. Uno spazio riservato ha consentito una certa *privacy* e la tavola reale offriva un eccellente colpo d'occhio con piacevoli centritavola creati sul tema della cena. Il menu comprendeva: aperitivo di benvenuto





to con assaggi di taralli (sugna e pepe); pizza rustica; casatiello rustico, tortano con i ciccioli; pizza di scarola; pizzelle fritte con pomodoro e basilico, con mozzarella, limone e acciughe di Cetara; frittelle di alghe; palle di riso con ricotta di bufala. Dopo l'antipasto costituito da gattò di patate con polipetti affogati e spuma di provola di Agerola, per primo si è gustata una frittata di spaghetti e salsiccia di maiale con ragù di tacchiulelle e cremino al provolone del monaco. Per secondo, "La mia pizzaiola", con alici ammollicate e melanzane in carrozza; per dessert: la torta "Santa Rosa", classica e moderna. Tutti gli assaggini e le portate senza distinzione, preparati e impiattati a vista in sala, hanno riscosso un grandissimo successo dai commensali, manifestato da spontanei applausi di gradimento che hanno gratificato le scelte del Simposiarca e le reinterpretazioni dello chef (alcune ricavate da ricette di famiglia). I vini scelti dal sommelier: Giall'Oro Prosecco di Valdobbiadene (Ruggeri); Fiano di Avelino 2016; Aglianico 2015 (entrambi Donna Chiara); Cartizze Prosecco dry 2016 dolce (Ruggeri) erano veramente

ottimi e ben abbinati con le portate. Un caloroso applauso finale è stato tributato allo chef Rosario Simeoli, al suo staff e al sommelier Attila Jahner. Il tema ecumenico 2018, facile all'apparenza, ma al tempo stesso delicato, per non cadere nella banalità, è stato trattato sia dal Delegato sia dallo chef stesso che con dovizia di particolari ha ricordato episodi famigliari legati all'argomento. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STAI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

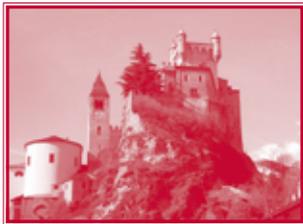
TECNICHE GUSTATIVE DELLA CIOCCOLATA

In occasione della consegna del premio "Massimo Alberini" al pasticcere Gary Rulli, la Delegazione si è riunita nel suo labo-

ratorio-pasticceria di Larkspur, una cittadina a pochi chilometri dal centro di San Francisco. La serata coincideva con l'annuale appuntamento ecumenico e Gary, il primo pasticcere nato negli Stati Uniti ammesso all'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani, ha preso l'occasione al volo per sfoggiare, in uno splendido buffet di benvenuto, una serie di pizzette dolci e salate accompagnate dallo spumante "La Meirana". Prima di sedersi a tavola, Rulli ha presentato la sua ultima "importazione": Marcello Franceschini, un giovanissimo cuoco modenese che lo affiancherà in

cucina al rinnovato ristorante "Ristobar" che riaprirà a breve. Il Delegato, Claudio Tarchi, dopo i saluti e le presentazioni di rito, ha introdotto il relatore della serata, Orietta Gianjorio, che nel passato è stata Delegata a Sacramento, in California. Orietta, prendendo spunto dalla cioccolata che figurava nei primi due piatti proposti, ha svolto una relazione sulle tecniche gustative del prodotto. La cioccolata è quasi unanimemente amata, ma il consumatore la compra senza porsi troppe domande. Come mai quando acquistiamo una bottiglia di vino chiediamo notizie sul tipo di uva, l'annata e la reputazione del viticoltore, ha chiesto la Gianjorio, e non facciamo le stesse domande quando acquistiamo la cioccolata? È arrivato il momento di avere un acquirente più informato e critico e produttori rispettosi di questo prodotto della natura. Si è poi passati alla cena, che ha avuto, nel fegato grasso in due consistenze e nei tortelli di cacao con ripieno di cinghiale, il massimo del gradimento. A fine serata, la cerimonia della consegna del Diploma, un tributo a trent'anni di carriera, che ha visibilmente emozionato Gary Rulli, operatore impareggiabile dell'arte pasticceria. (c.t.)





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

14 settembre 2018

Ristorante "Comtes de Challant" di Giovanni Bonin, anche in cucina. ●Frazione Chez Sapin 95, Fénis (Aosta); ☎0165/764353, fax 0165/764762, cell. 346/8853401; info@hcdc.it, www.hcdc.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 28 febbraio e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucca con il suo fiore farcito, porri fritti e salsa alle cipolle; ravioli della casa farciti di porri e patate con burro d'alpeggio, caprino ed erba cipollina; lombo di cervo marinato alla griglia con mela e confettura di mirtillo rosso; gelato alle prugne e grappa "La Valdôtaine".

I vini in tavola: Müller Thurgau 2017 (Cave des Onze Communes); Gamay 2017 (D & D).

Commenti: Serata nel segno di un gradito ritorno alle origini per la Delegazione che ha, infatti, visto la sua costituzione proprio in questi locali, situati a pochi passi dall'iconico castello di Fénis. Una storia familiare, quella dei Comtes des Challant, lunga 25

anni e di un successo costruito su una clientela principalmente estiva ancorché il locale sia aperto 9 mesi all'anno. Molto apprezzato dagli Accademici il menu fedelmente radicato nel territorio. Particolarmente gradito al palato lo sformatino di zucca farcito con porri fritti e salsa alle cipolle. Un pizzico di audacia nell'accostamento di sapori tra i ravioli farciti di porri e il caprino. Eccellente la cottura del lombo di cervo e finale da applauso per il gelato accostato alla grappa della storica distilleria La Valdôtaine. Più che adeguati gli abbinamenti dei vini rigorosamente da viticoltura di montagna.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

30 settembre 2018

Ristorante "Golf Club Villa Carolina" di Armanda Badano e Simona Parisio snc, in cucina Piero Parisio. ●Via Ovada 51, località Villa Carolina, Capriata d'Orba (Alessandria); ☎0143/46110; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo pochè con suprême di formaggio e funghi porcini

croccanti; agnolotti al pin al leggero sugo d'arrosto; stinco di vitello al forno con patate al rosmarino; coppa speciale Parisio (semifreddo di zabaione, gelato e cioccolato fuso sopra).

I vini in tavola: Cortese di Gavi (S. Pietro); Barbera Superiore Tre Vescovi (Vinchio e Vaglio Serra).

Commenti: Bella giornata in un magnifico Golf Club pieno di giocatori sui verdi prati ben curati. Pranzo gustoso, che ha soddisfatto tutti gli Accademici, con piatti ben eseguiti e curati. Da sottolineare gli agnolotti al pin al sugo d'arrosto della migliore tradizione monferrina (e della famiglia Parisio) e il dolce che porta il nome del capostipite della famiglia che l'ha proposto negli anni Sessanta. Servizio efficiente e veloce.

BIELLA

29 settembre 2018

Ristorante "Bucaneve" di EZ Real Estate srl Trivero, in cucina Giacomo Gallina. ●Strada Panoramica Zegna 232, località Bielmonte, Vaglio (Biella); ☎015/744184, fax 015/7443907, cell. 393/5453705; bucanave@oasizegna.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad aprile e novembre; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di salumi e formaggi; bottaggio di verdure e brodo di montagna con gnocco di pane alle erbe; trotella del Sessera al burro di pino mugo e carpione tiepido oppure pavè di fassona alla griglia con funghi porcini e patate al forno; buffet di dolci: tiramisù, bunet, bavarese di lamponi, panna cotta alla menta e mirtilli, fico caramellato, crostate.

I vini in tavola: Aurora Erbaluce Spumante metodo classico; Rustia Erbaluce (entrambi Orsolani); Uvaggio, Coste della Sesia (Proprietà Sperino).

Commenti: Lo chef Giacomo Gallina ha ammaliato gli ospiti con un ricco aperitivo sulla terrazza panoramica. Ha poi interpretato il tema del convivio offrendo un menu che partiva dalla tradizione ma con un tocco di originalità. Ed ecco una particolare saporita zuppa di verdure con gnocco di pane alle erbe e la nostrana trota al burro, servita, però, in un carpione leggero che ha stregato tutti. Con l'occasione, gli Accademici, insieme al CT Piemonte Est e Delegato di Novara, Piero Spaini, al Delegato di Ivrea, Giu-

seppe Clerici e a Guido Franchi in rappresentanza di Vercelli, hanno dato il benvenuto al nuovo Accademico Alberto Grosso. Elogi unanimi per questo angolo di Biellese per l'alta qualità della cucina e la professionalità.

CIRIÈ

28 settembre 2018

Ristorante "Savoia" di Giustina e Piera Gerardi. ●Via del Santuario 5, Forno Alpi Graie (Torino); ☎012/381042; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini del bosco; mocette di cinghiale e capriolo; pâté di fegato di cinghiale; semolino dolce e flan di peperoni guarniti alla pernice in salsa di mosto; tagliolini al ragu di cinghiale; lepre alla vecchio Florio con polenta di Ines; cervo al vino bianco e cipolline in agrodolce; sformato al cioccolato.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut 2017 (Fratus); Nebbiolo Langhe Doc 2014 (Pio Cesare); Moscato d'Asti Docg 2017 (Bera).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cacciagione delle Valli di Lanzo. La serata è stata valorizzata dalla presenza di una delegazione di cacciatori (Alberto Valerio e Livio Genotti) che hanno accompagnato i cibi serviti con aneddoti, curiosità e informazioni sulle loro attività di caccia, rispondendo alle numerose domande di Accademici e ospiti. Sotto l'attenta direzione delle signore Giustina e Piera, proprietarie dell'albergo, e dello staff di sala, anch'esso di estrazione familiare, gli Accademici hanno potuto apprezzare una cucina molto attenta al prodotto e principalmente quella tradizionale dei vecchi tempi dove lo chef Giovanni Corti ha saputo interpretare i prodotti della caccia locale: capriolo, cinghiale, pernice, lepre, cervo. La scelta dei vini, in particolare il Nebbiolo con i suoi 14° di alcol, è stata ottima in quanto ha permesso di accompagnare il cibo valorizzandone i sapori decisamente importanti. Complimenti al Simposiarca per l'ottimo risultato della serata.

CUNEO-SALUZZO

29 settembre 2018

Ristorante "La Speranza" di Maurizio Quaranta, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Emanuele 43 bis, Fari-





PIEMONTE segue

gliano (Cuneo); ☎0173/76190, cell. 331/7829343; maurizio.sabrina40@virgilio.it; coperti 35+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì, giovedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coniglio con verdure in carpione; savarin di melanzana e scamorza affumicata con pomodoro fresco; ravioli ai funghi; cubotti di scamone di fassona con panatura di grissini; torta di amaretti e nocciole con spuma di zabaione fredda.

I vini in tavola: Dogliani "Maestra" (Gillardì).

Commenti: Situato tra Mondovì e le Langhe, nel piccolo centro di Farigliano, il ristorante "La Speranza" di Maurizio Quaranta è un esempio di come si possano coniugare buon gusto, semplicità ed eleganza. Maurizio ha saputo deliziare gli ospiti con un'eccellente scelta di piatti tradizionali rivisitati con sapiente equilibrio. Tutte le portate hanno riscosso un notevole successo e indimenticabile è risultato il dolce con la tradizionale nocciola di Langa. Meritati i voti unanimi fra l'ottimo e l'eccellente con i quali gli Accademici hanno voluto esprimere il loro apprezzamento.

IVREA

21 settembre 2018

Ristorante "Antico Casale" di Luca Giglio Tos, in cucina Rosella Jacobellis. ●Strada Provinciale 73 n. 60, Borgofranco d'Ivrea (Torino); ☎333/9081859; info@anticocasale.info, www.anticocasale.



info; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura: apertura su prenotazione. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di salami e tome locali; tartare di luccio scottata e fiori di zuccina pastellati in specchio di pesto di pomodorini gialli; carpaccio di trota affumicata su songoro e crema all'aneto; cuori di pomodoro ripieni di bufala al ragù di coregone; imperiale di trota salmonata con verdure fresche e crema fondue; millefoglie alla crema e caramello salato.

I vini in tavola: Spumante Serra Blu; Erbaluce Rambùlè Doc; rosso Canavese Doc; mosto parzialmente fermentato Dolce Capriccio (tutti Cantina sociale della Serra).

Commenti: I Simposiarchi Cacello e Dell'Amico hanno proposto l'abbinamento tra una suggestiva location, sita in un antico casale tipico canavesano da poco ristrutturato, e la ristorazione di un esercizio sito sul lago di Viverone. Le due strutture collaborano già da tempo in occasione di eventi. Volendo caratterizzare la serata in un contesto di tipicità locale, è stato proposto alla cuoca, che solitamente offre menu a base di pesce di mare, di cucinare pesce d'acqua dolce. Anche per l'aperitivo sono stati proposti salumi e formaggi tipici della zona. Cena complessivamente apprezzata: ben valutati gli antipasti, un po' meno la trota. Serata comunque piacevole, trascorsa in buona allegria, con la partecipazione del vice Presidente della Cantina sociale che ha illustrato i vini serviti.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

27 settembre 2018

Ristorante "Bottega dei Messapi" di Daniele Santoro, anche in cucina. ●Piazza San Rocco 14, Verbania; ☎340/7444837; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di gamberi viola di Gallipoli con tagliatella di zucchine marinate alla menta; raviolone messapico ripieno di gambero viola, patate ed erbe aromatiche; scaloppa di sarago all'amo, con salsa mediterranea, capperi croccanti e cialda di patate; cialdina di zucchero di canna con crema agli agrumi.

I vini in tavola: Fiano del Salento bio; rosé di Negroamaro Masserei (entrambi Schola Sarmentì).

Commenti: Ambiente di recente apertura, con cucina a vista, e per obiettivo le materie prime d'origine senza intermediari, con filo diretto con le specialità pugliesi di mare e di terra. La volontà di ricerca e la capacità creativa giungono fino in tavola nel colloquio appassionato con gli ospiti, nell'illustrazione di ricette e piatti innovativi da parte del titolare, compito che potrà estendersi al gentile personale di sala. Dalla tartare di gamberi al dessert, per qualità di sapori e valore delle preparazioni, è stato diffuso l'apprezzamento degli Accademici e pure degli ospiti americani non privi di capacità di confronto tra varietà alimentari di diversa origine. L'accoglienza e la complicità hanno prolungato il convivio con un dialogo intenso tra i commensali.



LIGURIA

SAVONA

16 settembre 2018

Ristorante "La Locanda di Nonna Teresa" di Raffaella Codino, in cucina Ada Rossi. ●Via N. Rosselli 27, Ellera (Savona); ☎348/1185808; info@lalocandadinonnateresa.it, www.lalocandadi-

nonnateresa.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello in salsa tonnata, frittatina di zucchine, frittelle agli aromi, melanzane fritte, formaggetta alle erbe, verdure ripiene, lingua in salsa verde; coniglio alla ligure; cinghiale in umido con contorno di patate al forno; dolci della casa.

I vini in tavola: Rossese Doc Riviera Ligure di Ponente; Vermentino Doc Riviera Ligure di Ponente (entrambi Laura Aschero).

Commenti: La locanda è ubicata nell'immediato entroterra savonese. È nota ai buongustai dei dintorni per la sua cucina che unisce la tradizione ligure a piatti di carne del vicino Piemonte. L'interno è di curata sobrietà ma di atmosfera moderna. Si inizia con un profluvio di antipasti fatti di saporite verdure ripiene al forno, croccanti melanzane fritte, golose frittelle di pasta, tenero vitello la cui salsa tonnata mancava un poco di vigore, lingua salmistrata con un'eccellente salsa verde. Sono seguiti, fuori menu, delicati tortelloni al sugo di noci e ravioli in ottimo ragù; eccellente il coniglio, apprezzato il cinghiale. Graditi i dolci della casa; vini adeguati. Il servizio è stato efficiente e rapido. Consigliato a chi ama i piatti semplici di una volta.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

26 settembre 2018

Ristorante "Carton di Vino" di Federico Pagani, in cucina Milena Frassinè. ●Via della Palla 4, Folzano (Brescia); cell. 335/5715515; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: erborinati al profumo di caffè; risotto al caffè; paccheri con ragù di chianina; filetto ai due



caffè; verdure grigliate e trevisani in padella; pasticceria al caffè.

I vini in tavola: Chianti Vernaiolo 2016 (Rocca delle Macie).

Commenti: La serata particolare, dedicata al caffè (e dintorni), è stata preceduta da una interessante visita, guidata dai titolari dell'azienda, i signori Cartapani, terza generazione di importatori, torrefattori e venditori di caffè, nel loro nuovo stabilimento alla periferia Sud della città. Le accurate spiegazioni, accompagnate dalle dimostrazioni dei macchinari (automatizzati) funzionanti, hanno chiarito agli Accademici le storie e i segreti, forse non tutti, del caffè e delle sue differenziazioni di gusto e aroma. Il menu, degustato successivamente alla visita, non poteva che essere adeguato a quanto visto e ha suscitato grande interesse e confronti talvolta anche vivaci tra gli Accademici, tra i quali si sono formate due schiere: una di entusiasti sostenitori e l'altra di perplessi degustatori. Il medesimo confronto si è manifestato anche per i vini serviti in accompagnamento. Lo chef ha compiutamente illustrato il suo lavoro approfondendone alcuni aspetti.

LARIANA 19 settembre 2018

Ristorante "Grillo" di Patrizia e Antonio Sironi, in cucina Antonio Sironi. ●Via Chigollo 9, Capiago Intimiano (Como); ☎031/460185, fax 031/560132, cell. 349/5895736; info@ristorantegrillo.it, www.ristorantegrillo.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo nero, vellutata di peperoni rossi e fonduta di taleggio; risotto al bleu di capra con lamponi ghiacciati; filetto di maiale alla birra Bibok con finferli e patate vitelotte; semifreddo al single malt alla torba delle Islay con macedonia di frutta secca.

I vini in tavola: Opera, bianco Terrazze Retiche di Sondrio 2014 (Mamete Prevostini); Il Guardiano - Benaco bresciano rosso (Famiglia Olivini).

Commenti: L'ultima riunione conviviale estiva, la prima autunnale della Delegazione. E allora, con Antonio Sironi, un'appassionata ricerca di piatti memorabili dell'estate agli sgoccioli e preveggenti rispetto alla nuova stagione imminente. Dopo un "benvenuto"

con fiori fritti e salvia in pastella, un magnifico uovo nero su vellutata di peperoni rossi, molto gradito dagli Accademici. Ottimo anche il filetto di maiale alla birra con finferli e patate vitelotte. Una vera sfida il risotto al bleu di capra con lamponi ghiacciati: un accostamento ardito, che merita uno studio più approfondito. Semifreddo al single malt torbato, praticamente perfetto. Molto corretto l'abbinamento con i vini proposti dalla sempre attenta Patrizia.

MILANO DUOMO 20 settembre 2018

Ristorante "Antica Osteria La Rampina" della famiglia Gagliardi, in cucina Lino e Luca Gagliardi. ●Via Emilia 3 angolo via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese (Milano); ☎02/9833273, fax 02/98231632, cell. 389/5367262; rampina@rampina.it, www.rampina.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "mondeghili", verdure fritte, focaccia con cipolla di Tropea; timballo di funghi con crema di cerfoglio e gelato al parmigiano; risotto ai fichi freschi con grue di cacao e riduzione al vino rosso; cosciotto di maialino cotto nel fieno con uva in agrodolce; campana di bignè al cioccolato coperti di caramello.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut (Vezzoli); Verdicchio di Matelica Doc Terre di Valbona 2016 (Belisario); Nebbiolo d'Alba Doc Michet 2016 (Marchesi di Barolo).

Commenti: Passaggio della campana tra il Delegato uscente, Andrea Cesari de Maria, e la nuova Delegata Maria Luisa Frosio Mandelli, in un clima di festosa amicizia. Numerosi gli ospiti: il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, il CT Lombardia Ovest Dino Betti van der Noot, i Delegati di Milano Brera, Milano Navigli e Lodi. Fossati ha portato il saluto del Presidente Petroni e ha comunicato che la Presidenza ha deciso di conferire ad Andrea la qualifica di Delegato onorario. Le Simposiarche Anna Mattioli e Marisa Zipoli, insieme alla Delegata, hanno scelto il ristorante più storico in attività nell'area milanese, gestito da oltre 40 anni dalla famiglia Gagliardi con la passione di sempre per l'accoglienza e la buona tavola. Le vivande richiamavano sapori autunnali. Molto apprezzato e ben accostato il maialino, qualche critica invece al timballo.

Conclusioni con una spettacolare torta di bignè a forma di campana. Vini di buona qualità; cordiale il servizio; favorevole il rapporto qualità-prezzo.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 19 settembre 2018

Ristorante "La Maddalena" di Roberto Piccinardi. ●Strada Maddalena 10, Rivarolo del Re ed Uniti (Cremona); ☎0375/776339; ristorantelamaddalena@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di verdure con salsa al bagoss; risotto con funghi e tartufo; roast beef tiepido con salsa al rosmarino; salame al cioccolato; dolce agli amaretti.

I vini in tavola: Ortugo; Gutturino (entrambi Vicobarone).

Commenti: Il locale di recente apertura ha sede in una cascina ben ristrutturata, con ambienti confortevoli, posta ai margini dell'abitato di Villanova, e dotata di ampi spazi anche all'aperto. La cucina propone piatti sia di carne sia di pesce con presentazioni curate e porzioni più che soddisfacenti. Il menu della serata è stato ispirato alla stagionalità della terra e le portate sono state unanimemente apprezzate dai commensali, dal tortino di verdure con salsa al bagoss, al roast beef tenero e saporito, con una preferenza per l'ottimo risotto con funghi porcini e tartufo nero. I vini in tavola sono stati adeguati ai piatti e il servizio sollecito e cortese. Molto favorevole il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 27 settembre 2018

Ristorante "Tanzer" della famiglia Baumgartner, in cucina Hansi Baumgartner. ●Via Paese 1, Issengo (Bolzano);

☎0474/565366; www.tanzer.it; coperti 52+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni dopo Pasqua e novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bicchierino di estratto di pomodoro caldo, speck locale con tirlt alla ricotta e burro alle erbe; carne di manzo tritata a mano con zucca, panna acida e uova di quaglia; tortelli ai porcini con porri e cipolla; sella di capriolo con pastinaca, fichi e cavolo romanesco; crostatina al lemon curd e gelato al vino Porto.

I vini in tavola: Franciacorta Cuvée Prestige (Ca' del Bosco); Sylvaner Doc 2016 (Weingut Garliger); Merlot Docg 2013 riserva Freiherr (Kellerei Meran).

Commenti: Luci e ombre nel ritorno al "Tanzer" dopo dieci anni, grazie all'impegno del Simposiarca Rapuano. Molto apprezzati il ricco aperitivo e l'antipasto; gradita la carne di selvaggina, di cottura corretta, in abbinamento originale con i fichi; dessert a livello di eccellenza sia per armonia di sapori sia per originalità di composizione. Critiche unanimi per il primo piatto, dove la sfoglia dei tortelli, troppo spessa, non era di cottura sufficiente e il sapore non molto intenso dei porcini era coperto da quello dei cipollotti e dalla purea di porri. Il prezzo della cena è stato giudicato incoerente ma non ha inciso sulla generosa valutazione, che ha concluso una serata comunque riuscita e allietata dalla presentazione dei nuovi Accademici.

ROVERETO 27 settembre 2018

Ristorante "Hotel Mezzolago" di Aldo Novali, in cucina Michele Monticelli. ●Via Lungolago 4/6, Mezzolago (Trento); ☎0464/508181; info@hotelmezzolago.it, www.hotelmezzolago.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie e metà gennaio - fine marzo e 4 novembre - 6 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food, con emulsione al lampone e spiedino croccante di salmerino e pesche; tartare di salmerino su cracker alle molche del Garda; salmerino mostardato in crosta croccante; bocconcini di salmerino "en saor" su polentina morbida con farina gialla di Storo; zuppetta di fagioli di Lamon con quenelle di salmerino



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

marinato; tagliolini all'uovo Felicetti con brunoise di verdurine di stagione e salmerino affumicato; trancio di salmerino alpino ripassato ai porcini, porro e timo limonato con purea di patate viola; crema al latticello con mousse alle pesche e croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Trento Doc della Fondazione Mach 2014; Nosiola 2017; Lagrein Kretzer 2017; Moscato rosa 2017 (tutti dell'Istituto Agrario San Michele).

Commenti: Generale apprezzamento per la riunione conviviale, dedicata al pesce di lago, organizzata dai Simposiari Tiziano Mellarini e Graziano Rigotti. Dopo l'aperitivo sulla terrazza panoramica, il menu della cena si è concentrato sul salmerino, pesce con carne delicata e di buona consistenza, il cui habitat peculiare è quello dei laghi alpini. Zuppetta con un legume che, per secoli, è stato l'alimento principale delle classi povere in alternativa alla carne, con salmerino marinato; tagliolini all'uovo con verdurine di stagione e salmerino affumicato. In definitiva, un menu che ha consentito agli Accademici di apprezzare alcuni prodotti tipici del territorio lednese, a dimostrazione di come, pur in una cucina ritenuta tendenzialmente povera, possano ricavarsi delle vere e proprie punte di gastronomia, originali e piene di sapore.



VENETO

**LEGNAGO-BASSO
VERONESE E POLESINE OVEST**
19 settembre 2018

"Trattoria da Ferruccio" di Andrea e Gianmarco Fabris, in cucina Andrea Fabris. ●Via IX Maggio 2, Pradelle di Nogarole Rocca (Verona); ☎045/7925745; gianmarco.fabris7@gmail.com; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: culatta di Parma e giardiniera; risotto con le rane; fa-

raona e coniglio arrosto; contorni di stagione; tiramisù e torta sbrisolona.

I vini in tavola: Pinot Bianco (Cantina di Terzano); Lagrein Rubeno (Andrian).

Commenti: La riunione conviviale, ottimamente organizzata dai Simposiari Nicola Verlatto ed Ermanno Murari, si è svolta presso una trattoria da 35 anni dedicata alla cucina del territorio e della tradizione, con particolare attenzione alle materie prime. La serata ha avuto inizio con la prima puntata de "L'Italia dei vini", intitolata "I profumi delle Dolomiti", un percorso di degustazioni attraverso le regioni italiane curato magistralmente da Ermanno Murari. La cena si è aperta con un ottimo antipasto, la giardiniera di verdure di stagione cotte nell'aceto bianco di vino ha decisamente conquistato gli Accademici. Molto apprezzato anche il risotto, un piatto dal sapore delicato ed equilibrato. Riscontro assolutamente positivo hanno ottenuto anche la faraona e il coniglio arrosto. Eccellenti il tiramisù e la torta sbrisolona, il tutto con impeccabili abbinamenti dei vini.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA
29 settembre 2018

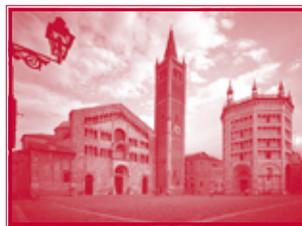
Ristorante "Max Pub" di gestione familiare, in cucina Petrika Lozej. ●Via Flavia di Aquilina 4, Muggia (Trieste); ☎040/231544, cell. 349/0912013; maxpubmuggia@gmail.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana prima e dopo Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: grande antipasto misto di pesce fresco cotto, marinato e gratinato al forno con polentina alle seppie; risotto ai frutti di mare con vongole e prezzemolo; gnocchetti di patate con gamberi e funghi porcini; mezzemaniche con scampi e rucola; filetto di orata fresca di mare al forno con patatine; ampia scelta di dessert della casa: crostate alla frutta, tirami-

sù e crema chantilly in alternativa al sorbetto al limone.

I vini in tavola: Glera Igt 2015 (azienda agricola Sancin).

Commenti: Accademici e ospiti si sono piacevolmente intrattenuti in un ambiente accogliente, romantico e con sottofondo musicale. Ottima cottura per il risotto, marcato il sapore degli gnocchetti. Deliziose le patate in accompagnamento al filetto di orata; molto piacevole al palato l'olio extravergine d'oliva Celo (Sancin).



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
26 settembre 2018

Ristorante "Via Cavour" di Tomas, in cucina Tina, Yvette, Robert. ●Via Cavour 312, Ponte Motta di Cavezzo (Modena); ☎0535/46245; info@ristoranteviacavour.it; www.ristoranteviacavour.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo stagionato, salame, coppa estiva, mortadella; gnocchino fritto, piadina frita, stria con sale, aglio, rosmarino, poco pomodoro; tortelli di zucca burro e salvia; bigoli all'amatriciana; assaggio di tagliata di manzo con rucola o braciola di maiale con il filetto; patate al forno e fritte; dolce mattone; crostata di frutta abbinata a mascarpone e zabaione.

I vini in tavola: Pignoletto dry; Lambrusco Sorbara; Lambrusco Salamino di Santa Croce (tutti Righi).

Commenti: Riunione conviviale importante e straordinaria. La Delegazione, condotta dal Delegato Pier Paolo Veroni, ha effettuato una visita di formazione presso "Acetum", visitando la Casa Mazzetti, museo di riferimento per l'aceto balsamico tradizionale di Modena e l'aceto balsamico Igp di Modena, grazie al supporto della responsabile marketing Sara Castro e di Anna Scannavacca. Dopo la visita e il corso di degustazione, gli Accademici

si sono riuniti nel convivio con oltre 54 persone: erano presenti i Delegati e i Vice Delegati di Cento-Città del Guercino, Vicenzi e Borghi, e di Castel San Pietro-Firenzeuola, Stanzani e Carella. L'iniziativa e la riunione conviviale sono state apprezzate da tutti i convenuti.

**CASTEL SAN PIETRO-
FIRENZEUOLA**
27 settembre 2018

Ristorante "Terantiga" di Anna e Giorgio Cavagnero dal 1972, anche in cucina. ●Via D. De Jani 7/11, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6957234, fax 051/6957314; info@terantiga.com, www.terantiga.com; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescentine con affettato di salumi e crostini al tartufo bianco; tortellini in brodo; strettine al tartufo bianco; coniglio ripieno; patate al forno e verdure miste alla griglia; crema frita.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Pradalbino (Botti); Pignoletto fermo Trideo (Merlotta); Sangiovese Temperanza (Colle Angeli).

Commenti: In cucina ci sono la signora Anna assieme al fratello Giorgio, e figli e nipoti gestiscono la sala. Si inizia con meravigliose crescentine, leggere e per niente unte, accompagnate da buoni salumi e crostini al tartufo bianco. A seguire, ottimi tortellini rigorosamente in brodo, piccoli come da tradizione bolognese. Ottime le strettine al tartufo bianco, anche queste fatte con sfoglia a mano; a seguire, un buonissimo coniglio ripieno, con verdure grigliate e patate al forno. A completare l'ottima cena, un'eccellente crema frita, specialità del locale: anche se sazi, nessuno ha rifiutato di assaggiarla. Il tutto è stato accompagnato da vino Pignoletto frizzante e fermo e da un ottimo Sangiovese delle colline imolesi. Prima del suono della campana, il Delegato ha chiamato le brigate di cucina e di sala, complimentandosi per l'ottima cena e consegnando il guidoncino dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA
26 settembre 2018

Ristorante "Baraka" di Giuseppe Dall'Olio e Marzia Langini, in cucina Alan



Ceccaroni. ●Corso Matteotti 23, Lugo (Ravenna); ☎0545/34455; info@ristorantebaraka.it, www.ristorantebaraka.it; coperti 55+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì - domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: muffin alle pere, gherigli di noce e crema al gorgonzola; cannelloni al radicchio, ravviggiolo e squacquerone con glassa al balsamico, guancialetto e rosmarino; spezzatino di vitello in crosta con patate al forno; torta alla zucca, cacao, amaretti.

I vini in tavola: Ramante, spumante millesimato rosé brut, biologico 2017 (Podere Vecciano, Coriano); Il Valtésesi, Riviera del Garda Classico Doc 2016 (Pasini San Giovanni, Raffa di Puegnano); Olé! rosso di Valtellina Doc 2016 (Dirupi, Montagna in Valtellina); Moscato d'Asti Docg 2017 (Dogliotti 1870, Castagnole delle Lanze).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno ha raccolto la quasi totalità degli Accademici. Unanime il giudizio positivo sulla qualità degli ingredienti del menu, concordato con il Simposiarca Antonio Penserino. Particolarmente apprezzati il muffin alle pere e i cannelloni al radicchio, ravviggiolo e squacquerone. Centratissimo l'abbinamento con vini di buona qualità. Puntuale e preciso il servizio, pur in un ambiente con un'acustica sfavorevole. Al termine della gradevole serata, vengono espressi i complimenti alla brigata di cucina coordinata da Alan Ceccaroni.

ristorante o garage convenzionato; ferie metà ottobre - metà maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: palamita sott'olio; panzanella; prosciutto crudo; selezione di formaggi con salse; frittura di pesce; parmigiana di melanzane; branzino su crema di finocchio e bietoline con leggera salsa di cacciucco alla livornese; cioccolatini, babà, cannoli, sfogliatine.

I vini in tavola: Cartizze Superiore; Elba bianco Doc (Acquabona).

Commenti: L'aperitivo servito a buffet ha dato inizio alla riunione conviviale condivisa con gli Accademici della Garfagnana. Per la parmigiana di melanzane, sono state utilizzate quelle provenienti dall'orto dell'isola di Pianosa, dalla colonia del carcere. La Delegazione, insieme al Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, ha contribuito alla realizzazione di questo speciale orto, aderendo a un progetto di studio insieme alla Scuola superiore Sant'Anna di Pisa con Agostino Stefani, Accademico della Garfagnana. Anche il branzino pescato è stato una bella esperienza gustativa, con il plauso di tutti. I dolci hanno piacevolmente concluso questa colazione, accompagnati da amari e digestivi prodotti all'Elba. Ospite, Alvaro Claudi, gastronomo e studioso della cucina elbana, che ha parlato della cucina territorio. Ottimo il servizio, curato nei particolari. La colazione si è conclusa con un reciproco scambio di omaggi fra le Delegazioni.

EMPOLI

ERRATA CORRIGE

Si precisa che il costo di un pasto medio presso l'Agri-ristorante "Battibecco" di Empoli (Via di Corniola, 86) è da 25 a 35 euro e non di 100 euro come erroneamente pubblicato sul numero di ottobre. Si precisa inoltre che la proprietaria è Irene Innocenti Paganelli e la chef di cucina Isabella Innocenti Paganelli.

Ci scusiamo con i lettori e con il ristorante interessato.



LUNIGIANA 28 settembre 2018

Ristorante "Osteria della Luna" di Mara Ravera e Luigi Toni, anche in cucina. ●Via Pietro Cocchi 40, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/833610, cell. 347/1406708 - 320/8771370; m.ravera@live.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); lunedì (in estate). ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: strudel di funghi porcini con fonduta di parmigiano; tagliatelle al ragù di anatra; rotolo di farafona all'uva; semifreddo con croccantini e salsa di cioccolato caldo.

I vini in tavola: La Bolla, spumante extra dry; vini Apuani della Società agricola di Roberto Castagnini, Carrara.

Commenti: I piatti, tutti raffinati, realizzati a perfetta regola d'arte e ben presentati, hanno entusiasmato Accademici e ospiti, tra i quali il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, il Delegato di Apuana, Gianfederico Frosini e lo scrittore Corrado Leoni. Un menu ben studiato e bilanciato: strudel ai profumati funghi porcini esaltato dalla fonduta di parmigiano, un piatto innovativo; le tagliatelle, fatte in casa dalle sapienti mani di Mara, condite da un delicato ragù di anatra; raffinato il rotolo di farafona all'uva e un irresistibile delizia il semifreddo con croccantini, contrastato dall'avvolgente salsa di cioccolato; ottimo l'abbinamento del brioso spumante. L'ambiente caldo e accogliente, il servizio efficiente e garbato e il buon rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo di una serata anche culturalmente interessante: l'Accademico e Consulatore Giuseppe Benelli ha presentato, in maniera brillante, i sei libri finalisti della tredicesima edizione del premio letterario "Bancarella della Cucina".

MAREMMA-GROSSETO 26 settembre 2018

Ristorante "Amorvino" di Silvia Sarcoli e Federica Ritteri. ●Via Aurelia Antica, Grilli - Gavorrano (Grosseto); ☎338/9880707; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie novembre - febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesce azzurro marinato con cipolle caramellate, pistacchi, uva passa al Vinsanto; gnocchi di patate con crema di bufala affumicata, gamberi rosa, limone candito e basilico; filetto di ombrina cotto a bassa temperatura, con crema di zucca e porcini saltati; brownie al cioccolato fondente con salsa al frutto della passione e lamponi.

I vini in tavola: Rosé Doc Maremma Toscana; Vermentino Doc Maremma Toscana; Droppello Igt Toscana bianco; Etrusco bianco Vermouth (tutti Tenuta Fertuna).

Commenti: La serata conviviale, organizzata dal Delegato Mauro Rustici, si è tenuta in un angolo magico di una terra che, già di per sé, di magia ne regala tanta, immersa nei dolci rilievi della Maremma, a pochi chilometri dal golfo di Follonica e da Punta Ala. Il locale, guidato da una giovane coppia di ragazze toscane, Silvia e Federica, è ben curato e arredato modernamente, accogliente ma di design, illuminato da vetrate affacciate sulla cantina e sul giardino della tenuta: un ristorante decisamente diverso dalla trattoria verace che ci aspetteremmo di trovare nel territorio. La cucina è semplice nelle strategie ma molto curata nei particolari e nella qualità delle materie prime. Ottimo è stato l'abbinamento dei vini, prodotti nella tenuta, ai cibi serviti. Gli Accademici e gli ospiti hanno apprezzato tutti i piatti. La riunione conviviale si è conclusa con la



TOSCANA

ELBA, GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 22 settembre 2018

Ristorante "La Ghiotta dell'Hotel Hermitage" di Hermitage srl. ●Strada provinciale per la Biodola, Portoferraio (Livorno); ☎0565/9740; info@hotelhermitage.it, www.hotelhermitage.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del



TOSCANA segue

consegna, da parte del Delegato, del piatto in ceramica della Delegazione.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

28 settembre 2018

Ristorante "La Foresteria" di Meucci, in cucina Giovanna Meucci. ●Piazza Castello - Monsummano Alto, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572/520097, cell. 339/5421336; info@ristorantelaforesteria.it, www.ristorantelaforesteria.it; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto toscano con polenta frita di mais antico; anelloni con salsiccia, porcini e crema di zucca; pollo e coniglio disossati con verdure fritte; torta alle pere.

I vini in tavola: Montecarlo rosso (Buonamico); Vivo (Mionetto).

Commenti: Roberto Doretta, ospite d'onore della serata, riconfermato CT Toscana Est - nomina lusinghiera anche per la Delegazione -, come ha evidenziato il Delegato Giovannini nell'indirizzo di saluto. Quanto alla cena, va detto che non ha avuto l'esito sperato, nonostante l'impegno ben sperimentato dell'Accademico Cesare Dami. Lo evidenzia il voto assegnato, risultato da una maggioranza di giudizi concordanti. Le riserve hanno riguardato un po' tutte le voci considerate, con l'eccezione del bellissimo panorama, del prosciutto e del vino rosso proposto. Nel finale, dopo il ringraziamento al Simposiarca e i rallegramenti all'ospite, il Delegato ha ricordato gli appuntamenti dei prossimi mesi, con l'auspicio che siano propiziati da folta partecipazione. Doretta ha ricordato l'impegno e la crescente attività dell'Associazione, brindando alle fortune della Delegazione e dell'Accademia.

SIENA

25 settembre 2018

Ristorante "Riserva di Fizzano" dell'azienda agraria Rocca delle Macie, in cucina Aldo Liguoro. ●Località Fizzano, Castellina in Chianti (Siena); ☎0577/737223, cell. 331/4081980; ristorante@roccadellemacie.com, www.ristorantedifizzano.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno con frutta fresca e menta, salsa rosa, aglio, olio e peperoncino; caviale di balsamico; polpo; caponata di melanzane; bufala affumicata e vele di pane alle erbe; pesce bandiera al forno con friggite, patate e pomodori San Marzano; porchetta con baccalà affumicato, insalata di peperoni alla mediterranea, porri croccanti; pacchetti, zucchine, cipolle di Tropea, fiori di zucca e ricci di mare; pecorino di fossa; trancio di ombra al vapore servito con fagioli borlotti, guanciale croccante, cipolla di Tropea caramellata; spuma di limone e lime con cioccolato bianco e frutti di bosco.

I vini in tavola: Chardonnay brut; Vermentino Maremma Toscana Doc 2016; Gran selezione Riserva di Fiano 2013.

Commenti: Nel cuore del Chianti Classico, i numerosi Accademici hanno potuto gustare le particolari proposte dello chef Aldo Liguori, apprezzando tutte le pietanze servite, con particolare riguardo per i pacchetti che hanno ottenuto un unanime successo.

VIAREGGIO VERSILIA

18 settembre 2018

Ristorante "L'Oliveta" di Andrea e Cristina Lucchesi, in cucina Emiliano Stagi e Fabio Mazzei. ●Via delle Valli 272, Massarosa (Lucca); ☎0584/976162, cell. 333/2292220; osteriaoliveta@

virgilio.it, www.osteriaoliveta.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di pollo, pomodorini e maionese di soia; raviolini di cipolla al burro di montagna e pecorino del podere Paterno; risotto riserva San Massimo con ragù di agnello e funghi porcini; guancia di maiale con patate schiacciate; coniglio con le seppie; tortino di carote e yogurt greco con mandorle.

I vini in tavola: Malvasia del Friuli Melaris Doc (Renata Pizzulin); Tua Rita rosso Toscano Igt (Palazzetto, Suvereto).

Commenti: "Una volta le osterie erano luoghi di ritrovo dove mangiare buoni piatti, fatti con materie prime strettamente del luogo, bere un buon bicchiere di vino e stare in compagnia di amici". La filosofia del locale nasce da tali presupposti che sono gli stessi della convivialità dell'Accademia ed è anche per questo e per la maestria della cucina che gli Accademici hanno trascorso una bella serata sulla terrazza panoramica, degustando delicati raviolini di cipolla e un superbo risotto con porcini e ragù di agnello, cui ha fatto seguito una guancia di maiale di un sapore e una tenerezza indimenticabili. Più arida e da valutare meglio l'interessante proposta del coniglio con le seppie. Una cantina all'altezza ha completato il menu, che era stato presentato con grande simpatia e competenza dal Simposiarca Luca Lunardini alla presenza di nuovi amici e futuri Accademici.



Le vivande servite: finger food, zuppetta di fagioli, coratella, crostini con acciughe, affettati (salame di Fabriano, ciauscolo e prosciutto) e formaggi vari marchigiani; ravioloni di ricotta e spinaci con sugo di pomodoro al pecorino di fossa; gran fritto marchigiano (olive ascolane, cremini, mela, verdure varie e carne di vitello, agnello e pollo); crostate varie di campagna.

I vini in tavola: Spumante rosé ALE (VignAmato, San Paolo di Jesi); Verdicchio Doc Cuprese (Cantina sociale di Cupramontana Colonnara); vino di visciole.

Commenti: Nonostante l'apparenza di piatti pesanti e consistenti, sono stati di una delicatezza, leggerezza e fragranza uniche. Gli affettati di grandissima qualità. La mini zuppa di fagioli e la coratella hanno lottato per aggiudicarsi il titolo del miglior piatto, ma si sono dovuti accontentare dell'ottimo in parità e arrendersi al primo e al fritto, entrambi eccellenti. Il primo ha stupito per la perfetta armonia degli ingredienti e per il sapore particolare per l'influenza del formaggio di fossa, che si mescolava con il sugo leggero di pomodoro in modo perfetto, succulento e non invasivo. Cosa dire poi del fritto alla marchigiana, eccezionale per sapore e leggerezza. Il servizio è stato ottimo, veloce e professionale. Una gran bella serata; sublime l'atmosfera che si è creata tra ospiti e Accademici all'insegna del buon gusto. Si è fatta una vera Accademia conoscitiva, commentando i piatti all'insegna delle più vive tradizioni della civiltà della tavola.

ASCOLI PICENO

7 ottobre 2018

Ristorante "La Tana dei Leoni" di Olivia Crac, anche in cucina. ●C.da S. Egidio 18, Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/656354, anche fax, cell. 340/2593220; info@latanadeileoni.it, www.latanadeileoni.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pizzettine con pere e gorgonzola; formaggio e uva; crostino della Tana (salsiccia e stracchino); tortine di patate e radicchio; fritto misto; fagioli con le cotiche; tagliatelle



MARCHE

ANCONA

28 settembre 2018

Ristorante "Da Rosina" di Rosina e Andrea, in cucina Rosina. ●Via Costa 2, Monte Roberto (Ancona); ☎0731/704388; www.tavernadeiguelfi.com; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



della Tana con pomodoro, "come una volata"; arrosto di maiale con uva e mele (cottura a bassa temperatura per 12 ore); crostata di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Ciprea (Cantina Simone Capecci); Montepulciano (Zaccagnini).

Commenti: In un suggestivo ambiente naturale, immerso nella campagna picena, i tanti Accademici, tra cui il CT Marche Floro Bisello, hanno vissuto la piacevolezza dei colori dell'autunno. Si tratta di un B&B con ristorante realizzato in un antico casolare, ristrutturato con gusto raffinato che ben si inserisce nella campagna locale, la cui vista a 360° ha permesso di appagare i sensi visivi, ancor prima di degustare le varie pietanze, grazie ai sapori veri, genuini, naturali della cucina della campagna. Alcuni piatti, in particolare le tagliatelle fatte a mano dalla cuoca Olivia, condite con sugo di pomodoro cucinato come una volta, e l'arrosto di maiale, preparato con cottura lenta per 12 ore, hanno incontrato l'apprezzamento incondizionato dei commensali.

MACERATA 29 settembre 2018

Ristorante "Ponte dei Canti" di Moreno Tartabini. ●Località Marciano 66, San Severino (Macerata); ☎339/8703638; morenotarta@hotmail.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagioli con le cotiche, prosciutto, pecorino, salumi e pizzette calde; tagliatelle in salsa di porcini, speck e pomodorini; gnocchi alla papera; cinghiale in salmi; insalata mista; cicoria ripassata in padella; oca arrosto; patate al forno; dolcetti secchi della tradizione.

I vini in tavola: Rosso Piceno Amaro (Anibaldi).

Commenti: Seduta accademica dedicata a un ritorno ai sapori antichi, ai piatti della tradizione, agli animali di bassa corte, alle erbe odorose dei campi. L'impegno dello chef e del Simposiarca hanno centrato l'obiettivo, facendo dimenticare ai commensali il gusto delle carni di animali di allevamento e delle verdure provenienti dalle serre. Il Simposiarca Ivano Gigli ha spiegato agli Accademici le caratteristiche dei vari piatti, sottolineando che tutti i prodotti erano di provenien-

za locale. I piatti sono stati molto apprezzati, con particolare esaltazione per gli antipasti, mentre i primi hanno conteso il primato, nel punteggio riportato nelle schede redatte dagli Accademici, ai piatti di carne. Segno evidente che la soddisfazione era stata generale. Al termine, lo chef, lo staff di cucina e il personale di servizio hanno ricevuto i meriti complimenti.



UMBRIA

GUBBIO 27 settembre 2018

Ristorante "Taverna del Lupo" di Rodolfo Mencarelli, in cucina Claudio Ramacci. ●Via Giovanni Ansidei 6, Gubbio (Perugia); ☎0759/274368; mencarelli@mencarelligroup.com, www.mencarelligroup.com; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: imbrecciata di cereali tipica eugubina; gnocchi di farina al sugo d'oca; polenta bianca con tartufo nero; potacchio di pollo con crescina; erba cotta ripassata; ciandelle di mele con salsa alla crema; barcarola con ganascioni.

I vini in tavola: Rosciolo di Gubbio.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un bellissimo locale medievale, messo a disposizione dalla famiglia del Cero di San Giorgio, ubicato nella parte storica della città. Gli onori di casa sono stati fatti dal Segretario Ezio Caldarelli, dal Simposiarca Mario Menichetti e da alcune fanciulle in costume medievale che hanno offerto un fiore alle signore. L'evento si è tenuto in concomitanza con il Festival del Medioevo e, in simbiosi con questo, il gestore, su suggerimento dell'Accademico Giuseppe Montanari, ha preparato un menu strettamente medievale. Ospite d'onore della serata Massimo Montanari, storico dell'alimentazione, il quale ha relazionato sugli usi culinari in voga nel Medioevo, apprezzando altresì il menu proposto che è risultato, a suo avviso, quanto di

più vicino a una cena dell'epoca. Sono stati particolarmente apprezzati gli gnocchi bianchi, esclusivamente di farina, e le ciandelle.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE) 22 settembre 2018

Ristorante "Agriturismo di Charme Erbadoro" di gestione familiare. ●Via Molito Aia Bonanni, Alvito (Frosinone); cell. 349/0506226; roberta.ricasoli@erbadoro.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 5 novembre - 31 marzo; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: delizie cominesi di stagione; zuppetta di cannellini e cicoria "come una volta"; trofie ai sapori dei campi e dei boschi; cosciotto d'agnello nostrano alle erbe aromatiche; patatine e verdure dell'orto; assaggi di crema frolla e frutta.

I vini in tavola: Prosecco Real Magona (Atina); Malvasia puntinata Petra Potens (Alvito).

Commenti: Ben riuscita riunione conviviale di autunno tra convolvoli dorati, sotto un cielo tassiano. Complimenti alla Simposiarca Gianfranca Piroli per la scelta del ristorante. Valutazione alta. In cucina Roberta Ricasoli, in sala Eugenio e Francesco Ricasoli. Una famiglia che interpreta e valorizza, con raffinatezza, la cucina della tradizione. Nel nome del ristorante un'eco del nomignolo coniato da Roberta nei giochi d'infanzia per la campanulata *Cuscuta Epithymum* diffusa sul prato circostante. Alla signora Aurelia Ricasoli è stata offerta la vetrofania.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA, ROMA OLGIAIA SABAZIA-CASSIA 4 ottobre 2018

Ristorante "Molto" di Ristorante Molto srl, in cucina Paolo Castrignano. ●Viale Parioli 122, Roma; ☎06/8082900;

info@moltoitaliano.it, www.moltoitaliano.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo fassone, ovetto pochè, alici del Cantabrico; rigatoni all'amatriciana con guanciale croccante di cinta senese e pecorino di fossa; maialino di latte al girarrosto con patate novelle e cicoria ripassata; millefoglie con crema chantilly e cioccolato.

I vini in tavola: Poggio di Ginepri (Tenuta Argentiera); Vermentino Felciano (Badia di Morrone).

Commenti: Serata più che piacevole. Ha garantito la ripresa dell'attività accademica della Delegazione congiunta alla Delegazione Roma Olgiata Sabazia-Cassia. Antonio Bertani, Simposiarca, Delegato di Valle del Tevere-Flaminia, ha salutato gli Accademici, illustrando loro la prossima riunione conviviale - cena ecumenica. Apprezzamenti particolari per la tartare di manzo fassone e per il maialino di latte al girarrosto. Unanime consenso per i vini che hanno accompagnato le pietanze. Soddisfazione generale degli Accademici per l'ambiente accogliente e di una certa atmosfera, anche se, per la lentezza del servizio, ne ha risentito la valutazione.



ABRUZZO

CHIETI 28 settembre 2018

Ristorante "Al Vecchio Teatro" di gestione familiare, in cucina Eleonora e Daniela Carusi. ●Corso Garibaldi 35, Ortona (Chieti); ☎085/9064495, cell. 320/4888067; abvecchioteatro@gmail.com, www.abvecchioteatro.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scampi al vapore con agrumato al limone; vellutata di piselli con seppie; sfoglia stracciata di



ABRUZZO segue

solina con ragù di scorfano; ombrina in crosta di sale con patate al coppo; scrippelle alla Armando.

I vini in tavola: Doradoro Pecorino d'Abruzzo Doc 2016; Mimi Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2017; Mimi vino bianco dolce (tutti Cantina Dora Sarchese, Ortona).

Commenti: La riunione conviviale di benvenuto, per le celebrazioni del trentennale della Delegazione, è stata la piacevole occasione per accogliere i numerosi ospiti provenienti dalle Delegazioni italiane ed estere. L'invitante tavolo imperiale è stato allestito nell'intimo e ospitale dehors del ristorante. La cena è stata aperta dalla Consulta che ha illustrato i piatti semplici e gustosi della tradizione marinara ortonese, curati con l'attenta ricerca di prodotti locali e pescato fresco. Una suite di portate in equilibrio tra sapori decisi e profumi delicati.

TERAMO

21 settembre 2018

Ristorante "Novavita Beach" di società srl, in cucina Natascia De Gregoriis. ●Lungomare Zara snc, Giulianova (Teramo); ☎085/8005086, cell. 392/2893299; paolo.novavita@gmail.com, www.novavitabeach.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura lunedì (periodo invernale). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di polpo con patate e broccoli; insalatina di calamari, sedano e olive taggiasche; scampo bollito con olio e limone; il nostro tonno in scatola; vellutata di patate e involtino di sogliola e gambero; bocconcino di rana pescatrice alle mandorle; cozza alla tarantina; frittino di gamberi e oliva ascolana di pesce; gnocchetti verdi con scampi e asparagi; chitarrina alla pescatora; quadrotto di orata alle erbe con crema di zucchine e carota; sbriciolata di crema chantilly e dadolata di frutta.

I vini in tavola: Passerina Donna Ernestina (Ciavolich).

Commenti: Piatti preparati con cura e originalità, a base di un pescato fresco e locale sposato con altri sapori di fine estate. Meritevoli di nota il tonno in scatola, proposto sulla scia di quello industriale ma dal sapore fatto in casa, e la chitarrina semplice e delicata nell'aspetto e nel sapore. Sullo sfondo della sala calda e confortevole, lo

sciabordio delle onde e piccole luci di stelle filtrate dalla trasparenza del soffitto, accompagnato da uno scenografico giardino verticale che dona eleganza e raffinatezza alla location.



MOLISE

CAMPOBASSO

22 settembre 2018

Ristorante "Hotel San Giorgio" dell'Hotel San Giorgio, in cucina Alessandro Santoro. ●Via Insorti d'Ungheria, Campobasso; ☎0874/493619; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di ricotta al tartufo su letto di funghi; zuppa di farro e porcini; tagliatelle funghi e tartufo; arrosto di vitello con salsa al tartufo con patate e vela croccante; bouquet di frutta; torta con degustazione di Moscato.

I vini in tavola: Trebbiano bio; Montepulciano bio (entrambi Cantina De Lisio).

Commenti: Riunione conviviale dai sapori prettamente autunnali a base di funghi e tartufi, a conclusione di un interessante convegno a tema. Particolarmente apprezzati l'antipasto, il flan di ricotta e il dolce, torta classica dall'esecuzione perfetta, decorata con



la raffigurazione del logo dell'Accademia, dal momento che l'incontro ha ufficializzato il passaggio della campana al nuovo Delegato, Ernesto Di Pietro. Per il resto, invece, l'interpretazione del tema, da parte dello chef, è risultata alquanto piatta e priva di sapore. Interessante l'uso "risottato" del farro. La serata è stata comunque piacevole e allegra, con il contributo apprezzato del Simposiarca, alla sua prima esperienza in tale veste, il Consulatore Mauro Tedino.

TERMOLI

29 settembre 2018

Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo, in cucina Pasquale. ●C/da Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di funghi porcini; taglieri di salumi e formaggi nostrani; peperoni cruschi, sottoli e sottaceti casarecci; tagliolini al tartufo molisano; tacconelle al pomodoro fresco e basilico; costatine di agnello locale e salsicce alla brace con porcini e trombette dei morti trifolati e verdure campestri gratinate; frutta fresca di stagione; dolcetti tipici della tradizione; pizza dolce.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg (Valdo); Montepulciano rosso e Cerasuolo Dop Colle Cavalieri (Tollo); Moscato Reale del Molise Doc Apianae (Di Majo).

Commenti: La prima riunione conviviale d'autunno, organizzata dal Delegato e dal Segretario in questo ristorante dall'ambiente caldo e familiare, sito in una splendida cornice

naturale sulle verdi colline del basso Molise, è stata giustamente dedicata agli ottimi e pregiati funghi epigei e ipogei. Funghi porcini freschissimi e sodi, cespi di chiodini, galletti, trombette dei morti e tartufi neri e bianchi pregiati, posti in bella vista, hanno stupito gli occhi e stuzzicato i palati. Simpaticissimo ed estroso Pasquale, cuoco provetto e buon conoscitore di questi profumatissimi gioielli del bosco, ha deliziato con i suoi piatti sapientemente cucinati. Particolare successo hanno riscosso i tagliolini e le tacconelle, rigorosamente di fattura casareccia; eccellenti i tanti salumi di maiale nostrano, i sottaceti e i sottoli di produzione propria; sapidissime e ben cotte le costatine d'agnello. Particolarmente gradita la lettura del "racconto-intervista a un tartufo bianco" di G. Ciamarra, affidata a Gioia, moglie del Delegato.



PUGLIA

FOGGIA

25 settembre 2018

Ristorante "Note di Gusto" di Santina & Giorgio, in cucina Santina e Marina. ●Via Frascolla 27, Foggia; cell. 328/9144995, 340/5757570; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino al salmone, seppioline alla brace con salsa ai crostacei, gamberi e alici alle mandorle, moscardini all'aceto balsamico; risotto ai frutti di mare; spigola o orata al forno; babà della casa; sorbetto.

I vini in tavola: Rosso; bianco.

Commenti: Il menu è stato servito in modo accurato per quantità di addetti e professionalità. Vi è attenzione nella scelta del cibo, privilegiando, possibilmente, quello a km 0 non escluse primizie, il tutto di alta qualità con prevalenza di pietanze a base di pesce e contorni vari. Il locale dispone di una discreta cantina, carni bianche e rosse locali, oltre a formaggi caratteristici del territorio.



TARANTO

28 settembre 2018

Ristorante "Masseria Saraceno Ristorante al Faro" della famiglia D'Amore, in cucina Nicola Stante. ●Via della Pineta 3/5, Taranto; ☎099/4714444, cell. 338/1327628; info@alfarotaranto.it, www.alfarotaranto.it; coperti 130+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberoni bolliti all'olio novello su letto di rucola; cozze gratinate, polpo alla menta, verdure pastellate; risotto ai frutti di mare; tubettini alle cozze; frittura mista di paranza, insalata verde mista; composta di frutta fresca di stagione, babà.

I vini in tavola: Verdeca (Vinicola Cardone, Locorotondo).

Commenti: Dopo un'estate davvero capricciosa, la Delegazione, su richiesta di alcuni Accademici, ha voluto salutare l'autunno presso uno storico ristorante. Una posizione veramente incantevole con affaccio diretto sul Mar Piccolo, nel cuore della città vecchia. Purtroppo non si è potuto godere della bellezza del paesaggio perché la serata era piuttosto fresca. Comunque, una bella tavola a forma di ferro di cavallo, nell'ampia sala del ristorante e tanto piacere fra gli Accademici di ritrovarsi dopo la lunga pausa estiva. Sono stati mediamente apprezzati i primi piatti e il dolce, mentre meno positivi sono stati i giudizi su tutto il resto. Peccato non aver ritrovato, in questa serata, il livello che ha reso famoso lo storico locale.



BASILICATA

MATERA

15 settembre 2018

Ristorante "Agriturismo Le Matinelle" di Domenico Cardinale. ●Contrada Le Matinelle, Via Gravina km 4, Matera; ☎0835/307343, cell. 328/9340305; info@lematinelle.com, www.lematinelle.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,55; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure grigliate, carciofi al forno, bruschetta alla crema di melanzane e bruschetta al pomodoro; mezzi paccheri al sugo di cazz'marr; cazz'marr al sugo; cazz'marr al forno con le patate; verdure crude: finocchio, sedano e germogli di cicoria catalogna; pecorino locale; friselle alle mandorle e strazate.

I vini in tavola: Primitivo di San Vito Doc Matera (Cifarelli).

Commenti: Molto successo ha avuto il cazz'marr, un piatto tradizionale, ormai poco presente sulle tavole materane per i lunghi tempi di preparazione e per la complessa lavorazione, della quale ormai sono depositari pochi appassionati. Le interiora di agnello di latte vengono tagliate a pezzi, condite con aglio, prezzemolo e pecorino grattugiato, assemblate nella rete (omento) e legate con le budella precedentemente lavate, con molta cura, in acqua fredda. Ha sorpreso la gradevolezza del sugo di cazz'marr sui mezzi paccheri, ottimo per la morbida consistenza che dà la cottura al sugo; più intensi i profumi e il sapore del cazz'marr al forno con le patate. Seguendo la tradizione, sono state servite verdure crude: finocchio, sedano e germogli di cicoria catalogna - giuste per sgrassare il palato e prepararlo al dolce: friselle e strazate, tipiche paste secche materane con le mandorle, più friabili le prime, simili ai cantucci toscani, più tenaci le seconde e di forma molto irregolare.

VULTURE

6 ottobre 2018

Ristorante "Terre di Gaudio" di Mauro Glionna, in cucina Sabino Pastore. ●Contrada Falcone snc, Lavello (Potenza); cell. 391/7942924 - 393/9676496; www.terredigaudio.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate con capocollo; zuppa di legumi e verdure selvatiche; frittelline di lampascioni e zucchine; melanzane con purea di zucca; stascinati con rucola selvatica e pomodorino; tegamini di agnello e patate cotti al forno; spumone alla crema; crostata di ricotta fatta in casa; frutta fresca di stagione.



I vini in tavola: Basilicata rosato Igt (Venosa).

Commenti: L'agriturismo è stato inaugurato nel marzo di quest'anno. È una struttura moderna, elegante e molto luminosa. Sorge al centro di un prato verde che contribuisce a esaltarne l'aspetto. La zona è ricca di strade e di incroci privi di segnaletica. Il proprietario, molto saggiamente, sul sito interno che illustra il complesso, ha riportato una mappa molto chiara della zona. Egli ha scelto la parola "ruralità" per sottolineare le caratteristiche della cucina, ma questo aggettivo non ha nulla di rozzo o di primitivo perché il bravo chef Sabino, pur attenendosi alla tradizione della cucina lucana, ha saputo creare pietanze dal sapore gustoso e delicato.



CALABRIA

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI

14 ottobre 2018

Ristorante "La Collinetta" di Giuseppe Trimboli, in cucina Giovanni Trimboli. ●Contrada Colacà, Martone (Reggio Calabria); ☎0964/51680, cell. 338/8550930; tmg.srl@tiscali.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamarata alla martonese (aglio, peperoncino, acciughe, olive nere, capperi e pomodorini

semiseccchi); maccheroni al ferretto alla San Rocco (crema di scamorza, zafferano di Gerace, pancetta, zucchine con pangrattato e tostato); agnello lardellato e cotto in vaso di creta; tagliata di suino nero, cotto a bassa temperatura, su crema di patate e cipolla di Tropea in agrodolce; carrello di dolci.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: In un lindo paesino pedemontano dell'Aspromonte, di circa 300 abitanti, insiste la trattoria "La Collinetta", divenuta meta di una sorta di pellegrinaggio gastronomico alla scoperta della vera tradizione culinaria locale. Sapori netti, distinti, "esplosivi", che solo una certosina ricerca della genuinità della materia prima e un'articolata pratica di cucina possono fornire. Buon servizio ai tavoli e familiare ospitalità in una location un po' ristretta ma sufficientemente comoda. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

AGRIGENTO

23 settembre 2018

Ristorante "Lounge Beach Scala dei Turchi" di Punta Grande Marina srl. ●Via Strada Provinciale 68, Reralmon-te (Agrigento); ☎331/3597864; info@lscaladeiturchi.com, www.lscaladeiturchi.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



SICILIA segue



Le vivande servite: caponata di pesce fresco; arancine di pesce; polpo con ananas e cocco; calamarata di pasta fresca con gamberoni, cozze, speck e ciliegino; filetto di orata e gamberone dorato; crema chantilly, cialda di cannolo e frutti di bosco.

I vini in tavola: Est (Antichi Vinai); Saint Germain (Firriato).

Commenti: Locale sul mare, dove si può ammirare la bianca scogliera della Scala dei Turchi; ambiente accogliente e gradevole immerso in un boschetto con spiaggia privata. Per cena è consigliabile andare prima del tramonto in modo da godere di uno spettacolo naturale indimenticabile.

ENNA

25 settembre 2018

Ristorante "Centrale" di Giuseppe Pirrera, anche in cucina. ●Piazza VI Dicembre 9, Enna; ☎0935/500963, cell. 377/7076708; www.ristorantecentrale.net; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure e cibi della tradizione ennese in assaggio: caponata, "barba di San Giuseppe", trippa al forno con melanzane, infornata di zucca gialla, baccalà in pastella, macco di fave, fantasia di legumi, tuma, piacentino, ricotta, salumi; maccheroni incaciati con broccoletti, pomodorini, mollica abbrustolita e spolverizzata di pecorino al pepe nero; polpettone all'enneese, in umido con patate e pisellini novelli; torta al limone; "sfinci"; frutta di stagione.

I vini in tavola: Coppola 71 frizzante, Barbazalle (Cottanera).

Commenti: Tema della serata: "La buona tavola ennese, piatti della tradizione e sapori popolari". Esperta conoscitrice delle tradizioni locali, la Simposiarca Graziella Fiorenza ha coinvolto lo chef Giuseppe a riprendere, con la consulenza del padre Gaetano, molti piatti della tradizione familiare e popolare coreograficamente presentati su un grande tavolo guarnito, così da ricordare le popolari "tavolate di San Giuseppe". Una quarantina le pietanze cucinate. Un tripudio di odori, di colori e di sapori hanno conquistato Accademici e ospiti, concordi nell'esaltare la cucina e la genuinità dei prodotti. Molto apprezzato il primo piatto, maccheroni incaciati, presentato da Loretta Salemi. Di buona esecuzione il polpettone, nobilitato dalla presentazione di Toti Tudisco. Felice la scelta dei vini. Vivace il dibattito sul tema, moderato da Jonny Nicotra. Servizio ineccepibile. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

GELA

28 settembre 2018

Ristorante "Il Palmento dei Feudi" di Feudi del Pisciotto Wine Relais, in cucina Christian De Simone. ●C.da Pisciotto snc, Niscemi (Caltanissetta); ☎389/1099069; palmento@feudidelpisciotto.com; coperti 200. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di zucca su fonduta di cacio e speck croccante; risotto allo zafferano con agnello e fava di Tonka; stinco di maialino brasato

su purea ed erbe ripassate; sfera di gelato al ficodindia su zuppetta di frutti di bosco.

I vini in tavola: Davolarosa brut; Nero d'Avola 2016; Merlot Syrah 2015 (entrambi Baglio del Sole); Nero d'Avola Versace 2015 (Feudi del Pisciotto).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Giuseppe Gennuso, è stata trascorsa in una serata piacevolissima all'insegna dell'amicizia e dell'allegria. Locale accogliente, tavola ben apparecchiata. Numerosa la partecipazione degli Accademici con i graditi ospiti. Il servizio ben curato e un menu variegato, con aspetti di tradizione arricchiti da gradevoli inserti innovativi. Una "buona mano" quella dello chef, con piatti bilanciati e gradevoli, tutti apprezzati dagli Accademici. Particolarmente gradito il risotto allo zafferano con agnello e fava di Tonka. Ottimo l'abbinamento cibo e vino. Al termine della serata, la Delegata Concetta Battaglia ha consegnato la vetrofania e alcuni numeri della rivista "Civiltà della Tavola" allo chef, che ha ricevuto lusinghieri commenti e applausi da tutti i commensali.

MODICA

14 settembre 2018

Ristorante "Avalata" di Gianluca Agosta. ●Via Enrico Giunta 36, Pozzallo (Ragusa); ☎333/72055270; coperti 110. ●Parccheggio comodo; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cous cous di pesce; linguine ai ricci di mare; lampuga alla matalotta; caponata; gelo di mandorle.

I vini in tavola: Grillo Doc; Nero d'Avola Doc (Cellaro).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca Daniela Bruno, ha visitato un ristorante di cucina di pesce, ubicato su una suggestiva terrazza naturale sul mare, nella cittadina marinara di Pozzallo, ove una volta sorgevano i cantieri navali. I numerosi commensali hanno molto apprezzato le pietanze realizzate solo con pescato del giorno e materie fresche del territorio, cucinate in modo tradizionale e con bravura dal maestro di cucina Giuseppe Guastella. Prima della cena, l'Accademica Grazia Dormiente ha intrattenuto piacevolmente, con un'intere-

ressante e dotta conversazione, sugli storici e suggestivi luoghi della Valata, ove sorgevano i cantieri navali, fucine attrezzate per garantire l'efficienza dei legni mercantili e pescherecci della fu gloriosa marineria di Pozzallo, decimata dai due conflitti mondiali.



SARDEGNA

SASSARI SILKI

29 settembre 2018

Ristorante "Agriturismo Su Siddaddu" dell'azienda agricola Zirattu Baingia, in cucina Angela Zirattu Baingia. ●Regione Cuggiareddu 23, Sassari; ☎cell. 335/5749239; info@susiddaddu.it, www.susiddaddu.it; coperti 40. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insaccati misti (salsiccia, coppa, pancetta), formaggio, olive e fricassée; ravioli al sugo di pomodoro fresco e basilico; pappardelle con verdure e guanciale; maiale al forno; agnello in tegame; patate al forno; insalata fresca; dolce.

I vini in tavola: Vino rosso della casa.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un agriturismo vero, al centro di importanti risorse naturali e archeologiche, dove tutto ciò che viene servito è prodotto da Enzo e la sua famiglia in una fattoria: prodotti agricoli biologici (certificati dall'Icea), maiali e agnelli. Tutti i piatti sono stati graditi dagli





ospiti ma una menzione particolare meritano le pappardelle e il maialetto. Le prime hanno riscosso il plauso degli Accademici i quali, incuriositi, hanno chiesto alla cuoca la ricetta che lei, con grande spirito e fermezza, non ha voluto rivelare. Il maialetto era cotto perfettamente, con la cotenna croccante e la carne morbida e succosa, caratteristica delle bestie allevate allo stato brado. Nel complesso, il servizio un po' lento è stato compensato dalla simpatia dei gestori, una coppia di appassionati, fieri del loro lavoro.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

2 ottobre 2018

Ristorante "Foro Romano" di Giovanni ed Emilio Iannone, in cucina Marco Aratone. ●19 Rue Joseph II - Bruxelles; ☎0032/475604299; info@fororomano.be, www.fororomano.be; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo grigliato su crema di ceci e crostone di pane di Altamura Dop; orecchiette alle cime

di rapa, acciughina, mollica fritta di Altamura e pistacchio; riso Vialone nano con speck e cardoncelli della Murgia; bocconcini di vitello con capocollo di Martina e carotine baby di Polignano; ricotta dolce di bufala Dop del Gargano ai frutti di bosco e cialda di granella di nocciole del Piemonte.

I vini in tavola: Chardonnay del Salento; Negroamaro del Salento; Salice Salentino (tutti Cantina Vecchia Torre); Pinot Nero Igt 2015 (Astoria).

Commenti: Lo chef è Marco Aratone, un giovane napoletano, molto dinamico e innovativo, che già da anni si è fatto conoscere per la qualità dei suoi piatti. Il gusto mediterraneo del migliore mezzogiorno d'Italia è il tema dominante della sua cucina, che riesce a valorizzare anche grazie agli ottimi ingredienti sempre freschi e di prima scelta. La serata, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici, è stata molto piacevole, e si è svolta all'insegna della convivialità e della qualità dei piatti, interpretati in modo contemporaneo, e del servizio. Apprezzamento unanime da parte degli Accademici. Qualche critica ai bocconcini di vitello, non per la qualità, ma per la cottura, che avrebbe potuto dare una carne più morbida. Comunque un'ottima serata. Un ristorante dove senz'altro tornare alla prima occasione.

BULGARIA

SOFIA

17 settembre 2018

Ristorante "Da Massimo" di Massimo Bondinini, in cucina Carla Bondini-

ni. ●4 Asen Yordanov Corso, Sofia; ☎00359/29950574; www.damassimo.bg/it/; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette miste, affettati e pecorino; linguine di pasta fresca con porcini; tagliatelle al ragù; maialino al forno alla toscana; patate e insalatina mista; cannolo siciliano; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano (Le Grillaie).

Commenti: Come "sotto il cielo di Toscana". La prima riunione conviviale è stata una cena molto educativa e divertente. Simposiarca il Vice Delegato Jacopo Martino de Charles, che ha presentato storia e tradizioni della cucina toscana. Il ristorante offre un'autentica cucina italiana (umbra e toscana) fatta in casa, preparata con grande cura e passione da mamma Carla che utilizza solo i migliori prodotti italiani. Mamma Carla ha salutato gli Accademici e ospiti e ha raccontato storie curiose della cucina toscana. Ottima cena, tradizionale; ambiente amichevole con numerosi ospiti.

GERMANIA

COLONIA

17 ottobre 2018

Ristorante "Etrusca" di Carlo e Filippa Padiglia, in cucina Carlo Padiglia. ●Zülpicherstrasse 27, Colonia; ☎0221/2403900; info@ristorante-etrusca.de, www.ristorante-etrusca.de; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di fichi con prosciutto di Parma in crosta di pasta fillo con riduzione di vino rosso; tartare di tonno con avocado; taglierini con crema di avocado e scaglie di bottarga e pecorino; medaglione di capriolo con crema di fichi con verdure e patate al rosmarino; panna cotta con fichi caramellati.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna (Billia Cherchi); Neprica, Primitivo Negroamaro Cabernet (Tormaresca); Traminer aromatico (Pierpaolo Pecorari).

Commenti: Il tema di questa riunione conviviale era avocado e fichi. La

Delegata Maryann Palm ha illustrato l'origine e la provenienza di tali frutti, la loro particolare e complessa procedura di impollinazione e fecondazione e le proprietà nutritive. Carlo Padiglia è da anni stimato a Colonia per la sua cucina fine e curata e ha accolto volentieri la sfida della serata, creando un menu che metteva in risalto gli aromi e le varie possibilità di preparazione di avocado e fichi, abbinandoli con cura e lasciando alle pietanze il loro aroma naturale. Gli amici Accademici erano più che soddisfatti e la valutazione lo dimostra. Consegna della vetrofania più che meritata per questa bella serata.

SVIZZERA

GINEVRA

29 settembre 2018

Ristorante "Osteria Zaza" di Dantonio Mastronardi. ●45 Avenue de Champel, Ginevra; ☎022/3473133; ciao@osteriazaza.ch, www.osteriazaza.ch; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti, formaggi e finger food; plin di mare ripieno di patate viola, branzino e mascarpone, su coulis di pomodorini gialli; tortello di zucca mantovano, burro e salvia; raviolone con ripieno di melanzane grigliate, menta e provola affumicata; tortellacci ripieni di ricotta di bufala e pistacchio; fondente di cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna (Villa Solais); Lambrusco amabile Doc (Belle Rive); Cabernet Sauvignon (Prelius).

Commenti: Aperto circa un anno fa, in un quartiere residenziale di Ginevra. Vista la disposizione del locale, gli Accademici erano divisi in piccoli tavoli con al massimo sei persone. Un aperitivo di benvenuto di alta qualità con prodotti Dop italiani, come formaggi e affettati squisiti. Il tema della serata era la pasta ripiena e lo chef ha preparato una trilogia di pasta fatta a mano. Nel plin di mare ripieno di patate viola, branzino e mascarpone, il coulis di pomodorini gialli, assai acido, dava molto risalto al piatto. Notevole anche il raviolone ripieno di melanzane grigliate, menta e provola affumicata. Per finire in tema, come dessert è stato presentato un





EUROPA segue



tortellaccio ripieno di ricotta di bufala e pistacchio, molto fresco. Il servizio è stato attento e molto gradevole.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES
16 ottobre 2018

Ristorante "Renatto" di Paolo Spertino. ●Pareja 3050, Buenos Aires; ☎005411/45721852; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini (Sicilia); olive all'ascolana (Marche); panissa ligure (Liguria); differenti tipi di pane della casa; capponada della Riviera di Ponente (Liguria); risotto alla milanese con cialda di parmigiano (Lombardia); abbacchio allo scottadito (Lazio); patate alla savoiarda (Piemonte); sfogliatella napoletana (Campania).

I vini in tavola: Prosecco; Saint Felicien Bonarda; Nicasia Red Blend Cabernet Franc (entrambi Zapata).

Commenti: In un ambiente rustico e accogliente, il ristorante propone i piatti tipici della tradizione regionale italiana, rivisitandoli. Grazie alla presenza del proprietario Paolo Spertino,

italiano doc, la volontà di reiventarsi non trascura il sapore caratteristico dei piatti di ogni regione. Il menu è stato un tour attraverso le prelibatezze italiane più tipiche dal Piemonte alla Campania.

BRASILE

SAN PAOLO SUD
25 settembre 2018

Ristorante "Picchi" di Pier Paolo Picchi. ●Rua Oscar Freire 533, San Paolo; ☎011/30655560; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di fegato; croccante di patate, polenta molle; tortelli di barbabietola al triplo burro accompagnati da zabaione in guscio di uovo; agnolotti alla cacciatora; spaghetti al nero con bottarga, limone siciliano ed erbe aromatiche; tiramisù Picchi e dolci al cioccolato.

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

Commenti: In occasione della cena, si è voluto sottolineare l'altissima qualità e il grande gusto nella preparazione della pasta da parte di Pier Paolo Picchi. Dopo un apprezzato e abbondante antipasto, hanno suscitato vivo interesse i tortelli eccellenti e cucinati al punto giusto, accompagnati da uno zabaione di mandioquinha e caviale in guscio di uovo. La mandioquinha è un tubero commestibile, molto usato nella cucina brasiliana. Esuberante il dessert, in cui ha brillato la torta di cioccolato con banana. Adeguati i vini. Accurato il servizio. La riu-

nione conviviale è stata completata dall'intervento dell'"oratore ufficiale" Romano Ghisalberti. Il Delegato Giancarlo Affricano ha consegnato il meritissimo piatto in silver plate a Pier Paolo Picchi. Una cena di successo prolungatasi fino a tarda serata.

CINA

PECHINO
14 settembre 2018

Ristorante "Tavola" di Frank Hao. ●2/F, The Grand Summit, Section B, Liangmaqiao Diplomatic Mansion. 19 Dongfang East Road, Pechino; ☎008601/085325068; www.tavola.cn; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata di Andria con mandorle e pomodorini; orecchiette fatte in casa con ragu di cavallo e caciocavallo; merluzzo alla brace con salsa di cozze e cime di rapa; crostata di ricotta, cannella e amarene.

I vini in tavola: Medaglione bianco Chardonnay; Primitivo di Manduria Villa Santera (entrambi Leone de Castris); il bianco dei Vespa, Fiano Sarentino (Vespa Vignaioli).

Commenti: Una splendida serata, ricca di sapori pugliesi preparati dallo chef Taurasi, nativo di Andria, e illustrati dalla Simposiarca d'eccezione, Wang Fang Hu, cinese d'origine ma cresciuta negli anni giovanili a Taranto. Dalla burrata di Andria (della riserva privata dello chef Taurasi) alle orecchiette fatte a mano dallo staff di cucina, al merluzzo in salsa di cozze,

tutto "profumava di Puglia". E non potevano mancare gli splendidi vini pugliesi. Per finire, le ciliegine sulla torta: in questo caso le amarene sulla crostata di ricotta e cannella. Una serata indimenticabile per tutti gli Accademici e i loro ospiti, con uno score finale tra i più alti delle recenti cene accademiche della Delegazione di Pechino.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
25 settembre 2018

Ristorante "La Braceria" di gestione familiare, in cucina Giovanni Minarelli. ●5 Greendale Avenue, Singapore; ☎0065/64655918; labraceria@yahoo.sg, www.labraceria.com.sg; coperti 40+32 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: canapè, assaggi di pizza; antipasto misto di prosciutto, salame, burrata di Andria con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia; fettuccine alla norcina; tagliata di manzo angus con patate arrosto e vegetali; sorbetto ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Zefiro Doc (Zardetto); Ca' Stella, Pinot Grigio Igt 2017 (Anselmi); Sauvignon Blanc Igt 2016 (La Tunella); Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016 (Begli).

Commenti: Il tema "Dalla padella alla braceria" sintetizza il clima gioioso di una riuscita riunione conviviale. La si voleva spensierata e ricercata nei vini. Era la prima dopo la parentesi estiva. Il Simposiarca Alberto Martinelli e lo chef Giovanni Minarelli sono riusciti nell'intento, servendo semplicità e piatti tanto amati. Eccellente la salsiccia fatta in casa con le fettuccine alla norcina impreziosite da abbondante tartufo nero umbro. La tagliata di angus, presentata nel taglio tomahawk, è stata il piatto forte. La Braceria è conosciuta per le sue bistecche e la studiata cottura alla brace con rifinitura al forno. Intervento culturale incentrato sulla tagliata di manzo dalla angus al wagyu e sui relativi tempi di cottura. La carne italiana non è ammessa a Singapore come in tanti altri Paesi. Cosa si può fare per avere una chianina?



PIEMONTE

ALBA LANGHE

Ristorante "Magna Neta Osteria" di Osteria sociale, in cucina Ivo Bruno. ●Via Giuseppe Pieroni 3, Alba (Cuneo); ☎0173/281115, cell. 329/8286740; info@sancassiano.it, www.centrosancassiano.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di erbe e ricotta, torta ai carciofi, torta ai porri, torta di carne e fegatini; tagliata di fassona piemontese alla griglia con insalata mista; formaggi misti; torta al gianduia; torta di nocciole; torta di mele; torta alla nutella.

I vini in tavola: Pinot Noir Vallerenza brut (Terre da Vino); Barbera Vite Colte 2016 (La Luna e i Falò).

Commenti: Ottima riuscita della cena ecumenica, presso una piccola ma accogliente osteria sociale. Un plauso alle gentili signore Accademiche per la preparazione delle torte salate e dolci: un'esperienza davvero riuscita nel pieno rispetto delle tradizioni di Langa.

BIELLA

Ristorante "La Taverna del Gufo" di Stefania e Vittorio Borgato, in cucina Stefania Borgato. ●Via Caralli 6, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì - martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "artoclee", "torta di mascarpin", "turtella" e "potage" di verdure; "torta d' ravisce" in brodo di gallina; tortino di gnocchetti di zucca e castagne condito con lardo, "salam d'ula", aglio, rosmarino e prezzemolo; "turtun", "pan d'Oropa", "sambajun".

I vini in tavola: Solare spumante brut (Giuseppe Filippo Barni, Brusnengo); Mandorlo Barbera del Monferrato Doc

(Fratelli Rovero, Asti); Sourgal Moscato d'Asti (Elio Perrone, Castiglione Tinella).

Commenti: Grazie alla disponibilità e all'entusiasmo dei gestori, la Delegazione ha degnamente onorato la cena ecumenica. Partendo da ricette antiche, suggerite dal membro CST Giorgio Lozia, Stefania è stata in grado di elaborare un menu originale, gustoso, in linea con i nostri tempi. Le preparazioni sono state presentate in piccole porzioni accompagnate da un potage di verdure e da un brodo di gallina. Idea curiosa è stata quella di terminare la cena con gli gnocchi e un condimento saporito, utilizzando gli ingredienti di una torta di zucca e di riso. La presentazione finale è stata accattivante: uno scrigno di petali di zucca contenente gli gnocchi. Il dessert ha visto un dolce semplice a base di uva nera e farina di mais abbinata a zabaione e "pan d'Oropa", prodotto facilmente reperibile in alcune pasticcerie della città. Lozia ha intrattenuto gli Accademici illustrando il menu con diversi aneddoti. È stato un convivio molto piacevole. Buona la scelta dei vini. Servizio premuroso.

NOVARA

Ristorante "Arianna" della famiglia Viazzi, in cucina Piergiuseppe Viazzi. ●Via Umberto I n. 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; info@ristorante-arianna.net, www.ristorante-arianna.net; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-9 gennaio, 20 luglio-10 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartine e insalata russa al cucchiaino; tortino di carote alla santoreggia; torta di cipolle di Cureggio e Fontaneto; torta di funghi porcini; millefoglie di salmerino alpino su porri stufati; torta di polenta e gorgonzola; torta di nocciole piemontesi;

torta "pane di San Gaudenzio".

I vini in tavola: Brut metodo classico Alta Langa Valentino riserva Elena (Rocche dei Manzoni); Carolus 2017 (Antichi Vigneti Cantalupo); Gemme dei Mazzoni Docg 2014 (Mazzoni); Brachetto d'Acqui Docg Braida (Giacomo Bologna).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica di difficile realizzazione per il territorio novarese, non uso a cucinare torte salate e quasi privo di torte dolci. Il tema è stato svolto con sapiente maestria da uno dei migliori cuochi della provincia che, in accordo con il Delegato e la Consulta, ha allargato l'orizzonte verso confini regionali. Sono state servite torte con prodotti del territorio suscitando l'approvazione e la soddisfazione dei commensali. Molto apprezzato il salmerino in doppia sfoglia. La riunione conviviale è stata preceduta da una relazione, sul tema e sul territorio, da parte del Delegato. Adeguati e ben abbinati i vini. Servizio attento e cortese curato dalla moglie del titolare, signora Caterina. Un indirizzo sicuro, dove la cucina rispetta, con modernità, le tradizioni usando materie prime eccellenti. Grande esperienza dello chef Piergiuseppe Viazzi. Perfetto rispetto per l'Accademia.

PINEROLO

Ristorante "Piazza Duomo" di Trilli srl, in cucina Domenico D'Agostino. ●Piazza San Donato 44, Pinerolo (Torino); ☎0121/378484, cell. 331/4732983; info@piazza-duomo-ristorante.it, www.piazza-duomo-ristorante.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasticceria fresca salata dell'Antica Pasticceria Castino; torta salata con "salam'd turgia" e fonduta di plaisentif (azienda Agù);

tagliatelle fatte in casa con ragù di coniglio aromatizzato al timo; arrosto della vena brasato, con patate al forno e cipolline glassate; torta Zurigo.

I vini in tavola: Metodo classico; Roero Arneis Serra Lupini; Barbera d'Alba Dina; Passito Perdaudin (tutti Negro).

Commenti: All'aperitivo, servito con pasticcini salati, è seguita la prima torta, presentata come antipasto. Tra il 1500 e l'inizio del 1800, il Pinerolese venne occupato per tre volte dai Francesi; tra quel che è rimasto di queste dominazioni, qualche influenza sulla cucina. La quiche inserita nel menu è stata preparata con il "salam'd turgia", confezionato prevalentemente con carne di vacca sterile. Dopo il primo e il secondo, è stata servita la torta Zurigo, orgoglio della pasticceria pinerolese, preparata per la prima volta all'inizio degli anni Trenta del secolo scorso, per la Principessa Jolanda di Savoia dal pasticciere Giuseppe Castino, titolare dell'omonima pasticceria, recentemente rilevata dai titolari del ristorante Piazza. Prima della cena, il DCST, nonché Segretario del Centro Studi "Franco Marengi", Elisabetta Cocito, ha tenuto un'interessante relazione sulla storia delle torte. Presente la Direttrice del settimanale "L'Eco del Chisone", dottoressa Paola Molino.

VERCELLI

Ristorante "Interno 3" di Massimiliano Massara, anche in cucina. ●Via Vittorio Veneto 3, Vercelli; ☎0161/1746819; internotrevercelli@gmail.com; coperti 28. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 13 - 26 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tarte tatin di pomodoro e burrata, olio al basilico; strudel di zucca e castagne, salsa al parmigiano e zafferano; la panissa si fa crostata; beef pie e ristretto di vitello; millefoglie croccante, mousse al cioccolato, frutti neri, caramello al sale.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Superiore I tre Vescovi 2015 (Viticoltori associati Vinchio, Vaglio Serra); Roero Arneis Docg San Vito 2017 (Pelassa); Passito di Pantelleria Doc (Pellegrino 1880).

Commenti: È stata la prima uscita ufficiale della Delegata Paola Bernascone Cappi, che ha vestito anche i panni di Simposiarca, raccontando la storia della "torta", una preparazione molto





PIEMONTE segue

antica. Il tema della cena ecumenica è stato poi magistralmente affrontato dallo chef Massimiliano Massara. Il primo antipasto ha evidenziato un piacevole contrasto tra dolce e salato; il secondo è stato un trionfo di castagne e zucche che ben si accostavano alla crema al parmigiano e zafferano. La panissa in crostata, con il riso cotto in maniera uniforme, è stata portata a tavola con un impiattamento originale. Ha ricevuto pareri contrastanti il secondo piatto. I consensi maggiori sono stati per il dolce, una morbida mousse il cui sapore è stato esaltato dal contrasto dolce-acido-salato del caramello e dei frutti di bosco. Giusto rapporto qualità-prezzo per un menu studiato con grande attenzione ai particolari e ai mix di sapori.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: farinata; sardenaira; torta di riso ed erbe; torta di patate, zucchine e prescinsoa; torta di rape di Caprauna; pappardelle con "u tuccu"; filetto di branzino al forno con verdure di stagione in forma di torta; torta di zucca dolce con gelato alla crema.

I vini in tavola: Merlot rosé 2017; Pigato Vigne Veggio Doc 2016 (entrambi Cantina Massimo Alessandri).

Commenti: La cena ecumenica, continuazione delle celebrazioni del decennale della Delegazione, si è rivelata come sempre un successo. Molto buona la farinata, così come la torta di riso ed erbe, ottime le pappardelle. Come sempre buoni i vini e il servizio curato dal signor Luciano. Un'altra bella serata accademica da

ricordare, preceduta dalla relazione del Delegato che ha avuto per titolo: "Corone per le nostre case: le torte". Un racconto che ha toccato temi storici e sentimentali, molto apprezzata dagli Accademici.

GENOVA-GOLFO PARADISO

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

Le vivande servite: panissa e focaccine fritte; torta di bietole e prescinsoa, formaggio molle simile a ricotta; torta di cipolle al profumo di maggiorana; risotto Carnaroli con radicchio rosso e montasio; gran fritto misto all'italiana; torta al cioccolato con gelato al fior di latte e salsa al cacao.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry La Fenice (Ponte); Lagrein Doc 2017 (Tramin).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto un piacevole prologo con l'interessante relazione imperniata sulle torte salate liguri svolta dal CT Paolo Lingua. La scelta del locale è stata vincente: grazie alla sua tradizione centenaria ha proposto squisite torte salate che hanno riscosso il plauso di tutti. Particolarmente apprezzata, perché di sapore fine ed equilibrato, la torta di bietole con la "prescinsoa". Molto gradita anche la torta al cioccolato



fondente, di forma bassa e compatta, anch'essa legata alla tradizione che ha visto Genova, a partire dal XVIII secolo, essere porto di arrivo del cacao destinato a molti Paesi d'Oltralpe. Non poteva poi mancare il piatto principe di questo locale, il fritto misto all'italiana. Perfetto l'accostamento dei vini.

RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "Lorenzina Mare" di Marco Pasquinelli. ●Corso Garibaldi 29, Imperia; ☎0183/666264; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzerotti vari con pancetta, lardo, olive, verdure; torte di: zucca, trombetta, patata, cavolo, bietole, formaggio, funghi; pansotti ai funghi porcini; tortino di acciughe; canestrelli, stroschia, pandolce, torta di mele.

I vini in tavola: Ormeasco; Ormeasco Sciac-trà (entrambi Guglierame); Moscato.

Commenti: Il menu proposto da Marco Pasquinelli e da sua moglie Cristina ha interpretato alla perfezione il tema della cena ecumenica, offrendo una serie fin troppo nutrita di torte, con ricette in parte provenienti dalla tradizione marinara della costa ligure, in parte dall'entroterra. Si sono quindi sbizzarriti con torte di tutto un po', che hanno ottenuto il gradimento dei numerosi Accademici. Particolarmente apprezzati i pansotti ai funghi porcini e il tortino di acciughe, che

più di ogni altra preparazione hanno rappresentato la felice unione tra la cucina della costa e quella di media montagna. All'altezza anche i vini, mentre il servizio si è guadagnato l'applauso per l'efficienza e la cortesia.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241 angolo via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; info@polihotel.com, www.ristorantela-fornace.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche lorraine, soupe Elysée (in ricordo di Paul Bocuse); torta salata di spinaci e feta; strudel di verdure con crema al gorgonzola e frittelle di mele golden delicious; torta lievitata con ananas e yogurt alla vaniglia; brownies al cioccolato; torta nera emiliana con caffè, noci, mandorle e Sassolino.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese 2017 (Quaquarini, Canneto Pavese); Lambrusco Reggiano 2017 Doc (Ermete Medici & figli, Gaida di Reggio Emilia); Freisa del Monferrato 2014 (Bricco, Mondalino); Blaufrankisch (Vigna San Grato, Villa Cortese); Brachetto d'Acqui Alasia (Araldica Castelvero S.C.A.).

Commenti: Da anni la Delegazione, in occasione dell'importante cena ecumenica, si affida all'indiscussa capacità dello chef Vincenzo Marconi. Confrontati i pareri del Delegato, degli Accademici e dello chef sul tema, si è concluso che tutto ciò che il territorio poteva proporre non era altro che una rivisitazione più o meno fedele di torte più famose. La decisione è stata unanime: andiamo alla fonte! Il risultato è stato entusiasmante perché, oltre alla performance dello chef, un ruolo importante è stato svolto dai due Simone, nella veste di sommelier e di cantiniere, che hanno fornito appropriati vini in abbinamento a ogni



portata. Tutti i piatti sono stati presentati e illustrati dallo chef. Il Delegato ha presentato e consegnato il nuovo volume e ha espresso apprezzamento per l'accoglienza riservata.

BERGAMO

Ristorante "Della Torre" della famiglia Pavesi. ●Piazza Cavour, 26 - 28, Trescore Balneario (Bergamo); ☎0359/41365, fax 0359/40889; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-8 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte mignon miste; torte al salmone con erba cipollina; alla crema di porri; baccalà e tartufo nero; prosciutto cubettato; torta di riso con salsa di conserva di pomodori; medaglione di vitello con torta di pane e ratatouille; torta di mele; torta di pere e uva passa; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Valcalepio (Tenuta Castello di Grumello del Monte); Moscato d'Asti (Perrone).

Commenti: Dopo anni, gli Accademici sono tornati, per la cena ecumenica, in questo storico albergo-ristorante che prende il nome da una torre del 1300 che oggi ospita la sua cantina. Ottimo il menu preparato da Diego, in cucina, e bello nella sua presentazione. Ottimi i vini, il servizio e l'ambiente. Numerosissimi, come sempre, gli Accademici e applaudito il relatore, il dottor Massimo Taddei, al quale il Delegato ha consegnato il premio "Dino Villani" 2018, per i suoi eccezionali formaggi che ha offerto in degustazione. Applausi, eleganza, divertimento e allegria.

LECCO

Ristorante "Osteria dello Strectciolo" di Stefano Riva. ●Via Indipendenza 2, Robbiate (Lecco); ☎039/9281052, anche fax; info@osteriadellostrectciolo.it, www.osteriadellostrectciolo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfoglia di riso soffiato con maionese al lime, panini morbidi e croccanti alle olive, mondegghini; tortine salate alle verdure; quiche lorraine; timballo del Gattopardo; carrello delle torte: mele e cannella, al limone, al cioccolato, miascia; tartufone.



I vini in tavola: Sauvignon Cortese 2017; Barbera d'Asti 2015; Moscato d'Asti 2017 (tutti azienda agricola Villa Giada)

Commenti: Riunione conviviale ecumenica con Simposiarca il past Delegato Riccardo Balbiani. Un gradito ritorno in un locale accogliente, caratterizzato da personale di sala discreto e cortese, con la regia di Stefania, moglie dello chef e titolare, Stefano Riva, apprezzato per la massima cura nella ricerca delle materie prime e nella presentazione dei piatti. Dopo i saluti del Delegato, Balbiani ha parlato della diffusione della torta, come manufatto gastronomico, dai primi secoli del Medioevo a oggi, distinguendo la diversa natura delle torte salate da quelle dolci, anche se spesso i due sapori coesistevano nella stessa ricetta, come quella del piatto clou della serata, il timballo del Gattopardo. Piatto non del territorio ma impossibile non accettare la proposta dello chef di gustare il celeberrimo timballo osannato nel famoso romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa come tripudio di sapori: un piatto tipico dell'antica tradizione aristocratica di Sicilia.

VALLECAMONICA

"Ristorante Le Otto" di Francesca, in cucina Giovanni Bontempo. ●Via Trento 7, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎0364/531256; www.albergoaprica.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottino di pasta fillo con ragù di lago su letto di pomodori; torta salata in pasta frolla al formaggio con pancetta, patate e silter; torta salata in pasta brisée con

zucca, luganega e rosmarino; torta di mele renette con gelato alla crema.

I vini in tavola: Martin Cuntarè; Rose brut 1703 (entrambi Togni Rebaioli); Moscato di Scanzo Don Quijote (Monzio Compagnoni).

Commenti: Ristorante in albergo che fa della familiarità e della genuinità i suoi punti di forza. Francesca, in sala, rende l'ambiente familiare con il suo *savoir faire*, e la cucina si distingue per l'utilizzo delle verdure prodotte direttamente nell'orto retrostante. La sala potrebbe essere più accogliente, ma gli addobbi sulla tavola e sui mobili la rendono allegra e piacevole. Nel complesso, un bel ristorante, ben condotto e con una cucina di ottimo livello.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Ploner" della famiglia Ploner, in cucina Richard Ploner. ●Via Dachsels 1, Aldino (Bolzano); ☎0471/886556; ploner@rolmail.net; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 7 gennaio al 7 febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di sedano rapa e profiterole con gorgonzola; millefoglie di lingua di vitello e crêpes

su crauti; strudel di porcini, spuma al vino bianco e tartufo nero; tortino di petto di piccione e filetto di coniglio; purè di carote, quiche di patate e speck; tortino di castagne e tarte di mele con sorbetto di lamponi.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2017 (A. Lageder); Weiß A. Baron 2016 (Widmann); Pinot Nero 2016 (Masón Manincor); Riesling Spätlese 2015 (Schäfer).

Commenti: Richard Ploner anche questa volta non ha deluso le aspettative. La crema di sedano rapa era sublime, l'unico difetto: c'era un solo bigné; la morbidezza della crema al gorgonzola si fondeva con la sapidità del sedano rapa. Per fortuna, del resto, si è potuto fare il bis. La millefoglie composta da impalpabili strati di lingua di vitello e crêpes e il gusto delicato e la morbida consistenza accarezzavano il palato assieme ai crauti deliziosi. Magnifico lo strudel fatto con la croccante pasta fillo: il ripieno era composto da teneri e profumatissimi porcini, la soffice spuma di vino bianco completava questo piatto straordinario. Buono anche il tortino di piccione con il filetto di coniglio degno di nota particolare. Gustoso il tris di dolci e merita menzione la sottilissima e croccantissima pasta frolla della tarte di mele. Apprezzati anche i vini. Una cena spettacolare. Grazie Richard!

BRESSANONE

Ristorante "Langgenhof" della famiglia Mutschlechner. ●Via San Nicolò 11, Brunico (Bolzano); ☎0474/553154; hotel@langgenhof.com, www.langgenhof.com; coperti 120+64 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà aprile-metà maggio e tre settimane a novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppeta di zucca e carote, tartara di manzo nostrano, tirtl ripieno di ossobuco; risotto con barbabietola e formaggio fresco di capra; petto d'anatra croccante con salsa al Cassis, palline di patate e purè di mela; cuore bianco di castagna su coulis di cachi; torta di mele "Accademia".

I vini in tavola: Franciacorta "Blue" extra brut (Villa); Blauburgunder Filari di Mazon, 2016 (Carlotto).

Commenti: In un comodo e grande albergo alle porte di Brunico, ha avuto luogo una riuscita cena ecumenica



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

organizzata alla perfezione dal Simposiarca Götsch. La cucina, solida e senza troppi voli pindarici dello chef, ha trovato la sua massima espressione nel positivo antipasto e nel risotto mantecato a puntino, dal gradevole connubio di sapori; il dessert è invece parso ai più troppo dolce e l'uso del cioccolato bianco al posto di quello fondente per il cuore di castagna non ha incontrato i favori dei commensali. Nota di merito per un servizio assolutamente premuroso e attento e per il corretto prezzo pagato.

TRENTO

Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna. ●Municipio 23, Brez (Trento); ☎0463/874396, fax 0463/873528; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta e tortel di patate, torta di colostro e mela renetta, tortel di formenton, lucanica trentina e Coe da l'ors sottolio, formaggio nostrano latteria sociale di Castelfondo; tortino di brisèe al radicchio d'autunno e crema di fior d'Alpe; terrina di pasta di pane al capriolo e castagne con sedano rapa e prugne al Teroldego; torta de frigoloti e breeze; torta di mele antiche (renetta Canada, renetta ananas, calvilla d'autunno, belfiore di Ronzone).

I vini in tavola: Spumante Laste Rose brut (Pietro Pancheri, Romallo); Gewürztraminer 2016 (Maso Furlì Lavis); Teroldego Diedri 2013 (Dorigatti Mezzocorona); Essenzia 2011 (Pojer e Sandri Faedo).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto luogo in Val di Non, in un locale

scelto per la lunga tradizione, ma anche per la disponibilità dei titolari al dialogo e per la loro capacità di saper tradurre le idee in piatti. L'eccellente varietà di antipasti, accompagnati dal brut ha accolto i convenuti. Il menu che è seguito, in linea col tema è stato molto apprezzato. Un cenno particolare merita la terrina di capriolo, un grandissimo piatto dall'esecuzione perfetta. Si è trattato di una cena ecumenica da ricordare per la mirabile sintesi di cui è stata capace la signora Silvana.



VENETO

ALTO VICENTINO

Ristorante "Locanda Perinella" dei fratelli Perin, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688, anche fax; info@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 26 dicembre - 6 gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini di fegato e frittelle di riso con acciughe ed erba maresina; sfoglia di radicchio tardivo con caciotta (Caseificio Latteria Sociale di Trissino) e pere; torta rustica (pasta brisèe) con patate, porro e sopressa (azienda agricola Cenzato di Selva di Trissino); strudel (pasta frolla salata) con zucchine e stravec-

chio (Caseificio di Altissimo); cocotte di pane con crema di zucca e tartufo; sella di agnello in crosta di frutta secca con dadolini di zucca e patate; torta di pane della Valle dell'Agno; sabbiosa con mascarpone e mostarda; frolla di mele della nonna; Kugelhof (ricetta thienese del 1834).

I vini in tavola: Cà Rovere Spumante brut metodo classico 2012 (Cà Rovere); El Gian Gambellara Classico Doc 2016 (Davide Vignato); Cerealto bianco Veneto 2017 (Terre di Cerealto); Verdugo Veneto Merlot Igt 2015 (Masiero); Capitel Recioto di Gambellara Docg 2015 (Cavazza).

Commenti: Il Delegato, nell'occasione anche Simposiarca con la Consulta, ha predisposto un buon menu basato sul tema dell'anno. Dopo l'aperitivo, la cena si è aperta con un antipasto composto da tre torte salate a base di sfoglia, pasta brisèe e pasta frolla, ripiene con prodotti locali. Come primo, una buona zuppa di zucca contenuta in un simpatico recipiente realizzato con pane e, per secondo, una più che gradevole sella di agnello in crosta di frutta secca, proprio per richiamare il tema della serata. Per finire, un tritico di dolci del territorio con la sorpresa della serata: l'assaggio del Kugelhof, la cui ricetta, ritrovata in una vecchia dimora patrizia a Thiene, risale al 1834. Più che buono l'abbinamento piatti vini. Il dibattito accademico finale ha chiuso degnamente la serata che è risultata ampiamente all'altezza dell'importanza istituzionale dell'evento.

BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "Al Borgo" di Flora Battiston, in cucina Flora Battiston e Davide Viel. ●Via Anconetta 8, Belluno; ☎0437/926755; www.alborgo.to; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 1 settimana a ottobre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta ai formaggi; torta ai fagioli; gnocchi di castagne con radicchio rosso; raviolo aperto di 2 colori con ripieno di porcini; guanciaie di vitello brasato; polastro in tecia; contorni di stagione; pinza da noze; torta pan e pom.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Vezzoli); Cometa Fiano (Planeta); Phigai di Serafini (Vidotto); Moscato Fior d'Arancio passito (Retia Zanovello).

Commenti: Nell'accogliente ristorante, in una sala riservata, Accademici e ospiti si sono riuniti per celebrare questa ecumenica nel modo migliore. Il tema dell'anno è stato sviluppato sia nel salato sia nel dolce, con preparazioni originali della tradizione bellunese. Ottima la torta ai formaggi e anche la dolce "pan e pom". Il "pollo in tecia" è un piatto da non perdere per chi passasse di qui, ma con il raviolo lo chef ha dimostrato di avere una marcia in più anche per quanto riguarda la presentazione dei piatti: veramente ben fatto! Il relatore, noto erborista e farmacista, è intervenuto con note e commenti sull'utilizzo delle erbe nei piatti presentati, arricchendo piacevolmente la ruscitissima serata. Un sentito ringraziamento ai gestori.

RIVIERA VERONESE DEL GARDA

Ristorante "Enoteca della Valpolicella" di Ada. ●Via Osan 45, Fumane (Verona); ☎045/6839146; enoteca@valpolicella.it, www.valpolicella.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta salata di polenta con fegatini; torta salata con farina di castagne e ripieno di ricotta e tartufo; torta salata con farina di castagne, pancetta e menta; torta salata di bietole e spinaci; petto d'anatra con salsa di miele e Recioto; dolci (pissotta con uva, pissotta sulla gradela, fregolona).

I vini in tavola: Valpolicella classico 2017 (Speri); Recioto classico 2009 (Brigaldara).

Commenti: Ottima accoglienza, grande disponibilità alla sperimentazione dei piatti non solitamente nella carta, ambiente tradizionale, pulito e ben gestito.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Molteni" della famiglia Molteni, in cucina Enrico Molteni. ●Via Ruzzina 2/4, Adria (Rovigo); ☎0426/21295, fax 0426/944953; info@albergomolteni.it, www.albergomolteni.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie festività natalizie; giorno di chiusura sabato. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta salata con gamberi e spinaci; torta salata con





radicchio, noci e gorgonzola; "pinza onta"; piovra arrostita su tortino di sfoglia, crema di patate viola, pâté di olive e insalata di finocchio; riso Carnaroli del Delta mantecato con zucca, scampi e finferli; frittura di laguna con verdure; sorbetto al limone e zenzero; torta di patate americane; torta di zucca.

I vini in tavola: Trento Doc brut (Abate Nero); Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie 2017 (Santa Barbara); Moscato d'Asti 2017 (Ceretto).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in questo ristorante da anni ricco di frequentazione accademica. La mancanza di torte salate nella tradizione polesana ha portato a un menu in cui ne sono state inserite alcune preparate dallo chef utilizzando comunque prodotti del territorio, mentre non c'è stato problema per le torte dolci tipiche dell'autunno, quella di patate americane e quella di zucca. Il menu, scelto dal Simposiarca Giovanni Battista Scarpari, è stato ben apprezzato, pur con molte diversità di giudizi, da parte dei numerosi commensali, che hanno portato a valutazioni contrastanti ma, comunque, a una media finale di elevato livello. Molto apprezzati gli ottimi vini che hanno accompagnato la cena così come la sempre squisita accoglienza. Meritati applausi hanno salutato, alla fine, la presentazione degli staff di cucina e di servizio e la consegna del libro sulle torte alla signora Stefania Molteni. Nel corso della cena è stato presentato il nuovo Accademico Gilberto Padovan.

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Fior" di Egidio Fior, in cucina Andrea Milani, Matteo Casolato e Chiara Tegolina. ●Via Montebelluna 27, Castelfranco (Treviso); ☎0423/490462, fax 0423/720280; info@ristorantefior.it, www.ristorantefior.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-20 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo.

●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con baccalà mantecato, tortino con funghi e casatella, tortino con erbe e morlacco; funghi barboni con polenta biancoverla, frittura di ortaggi; tortino di pasta frolla con sedanini e ragù di piccione; anatra al forno con verdure cotte, carciofi e patate arrostiti; sorbetto alla melagrana; torta sabbiosa con salsa alla vaniglia; torta fregolotta e torta zonclada.

I vini in tavola: Cassa Vittorino 2017 Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Astoria); Soave Doc 2017 (Piemont); Cabernet Sauvignon 2015 (Santomè); Fervo 2016 Marzemino di Refrontolo Passito Docg (Astoria).

Commenti: L'incontro conviviale ecumenico non poteva avere cornice migliore dello storico ristorante. Il tema dell'anno è stato onorato quasi in tutti i piatti. Il Delegato ha svolto le funzioni di Simposiarca introducendo l'argomento relativo alle torte salate, servite come assaggi all'accoglienza, che hanno avuto diffusione, nel Trevigiano, solo dopo l'avvento delle cucine economiche che disponevano del forno. Queste torte, realizzate con prodotti stagionali abbinati ai formaggi, come la casatella e il morlacco, hanno avuto grande successo tra gli Accademici, quasi al completo. Anche il primo è stato molto apprezzato. L'anatra al forno, piatto forte del locale, ha avuto una cottura lunghissima che ha reso la carne molto morbida e saporita. Particolare successo si è avuto con le torte dolci, rigorosamente della tradizione locale: la sabbiosa e la zonclada sono state realizzate da due pasticceri di Treviso, Alessandro Ardizzoni e Maria Grazia Bertolin. L'elogio a Egidio Fior per i piatti e l'ambiente.

VERONA

Ristorante "Lumicino" di Giordano Bianchini ed Emanuela Gallina,

in cucina Giordano Bianchini. ●Via Gabbia 8, Isola della Scala (Verona); ☎0456/649080, cell. 329/4148411; www.lumicino.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì; mercoledì - domenica a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta di zucchine e panna cotta su sfoglia di pasta integrale al Prosecco; tortino in fagotto di pane al grano saraceno e farro con funghi piopparelli selvatici e scamorza affumicata; torta al radicchio rosso di Verona e tastasal in crosta di pane al riso con scorzetta d'arancia; risotto alle erbe selvatiche (ortica, malva e spinaci) mantecato con cremoso mascarpone, guarnito con foglia di provola e semi di papavero; risotto alla zucca, castagne e crema di tartufo bianco del Po; torta ai formaggi con base di farina di riso; torta morbida al cioccolato fondente; torta di mele alle quattro farine (gialla bramata, integrale, di castagne, bianca 00).

I vini in tavola: Garganega (Monte del Fra'); Valpolicella Classico (Le Salette); Recioto Tommasi.

Commenti: La Delegazione ha trattato e approfondito il tema dell'anno dedicato alle torte, presso un caratteristico casale di campagna. Un'accoglienza calorosa e professionale. Una sala illuminata a lume di candela, una vecchia cucina in ghisa e un camino sormontato da un'antica architrave, che delimita una nicchia pronta a ospitare i commensali. Il cuoco Giordano Bianchini e la moglie Emanuela raccontano una storia fatta di grande passione e di maniacale ricerca delle migliori materie prime. Ogni mattina il menu varia al variare di queste ultime. Le torte salate e dolci in degustazione narrano la storia del territorio. Il professor Andrea Bartolucci, docente

alla Scuola alberghiera "Angelo Berti", tratta il tema dell'anno, conquistando in modo coinvolgente l'interesse dei tanti Accademici. Il Delegato Fabrizio Farinati consegna i distintivi ai due nuovi Accademici, Lorella Danese Galvan e Lorenzo Foroni. Il brindisi è in onore dell'amico Sergio Tommasi.

VICENZA

"Dimitri Restaurant" di Dimitri Mattiello, in cucina Mehdi Kouri, Samuele Lazzarini e Matteo Terrasan. ●Via Roma 49, Altavilla Vicentina (Vicenza); ☎0444/372065, fax 0444/335457, cell. 392/0655629; info@dimitrirestaurant.it, www.dimitrirestaurant.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panà su pane raffermo e midollo di vitello; crudo al coltello su galani salati e pomodoro sbucciato; frolla salata rustica con la zucca, verde di Montegaldà e fiore di zucca fritto; "pasticium bericum" sfoglie di polenta di Storo integrale, porcini, finferli e topinambur; "la pignata" filetto di vitello tagliato fine, sfilettata di anitra, fagiano, radicchio, ceci, coperchio di pasta sfoglia; putàna ai fichi; zabalona.

I vini in tavola: Montecchi (Bella-guardia di Montecchio Maggiore); 639 Hz (Tenuta Dalle Ore, Trissino); Carmener (Punto Zero, Lonigo); Torcolato (Firmino Miotti, Breganze).

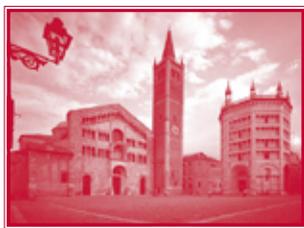
Commenti: Il tema della cena ecumenica è stato trattato dal Simposiarca Antonio Di Lorenzo, declinando alcuni sapori e preparazioni tradizionali secondo una nuova sensibilità. Per l'antipasto, una frolla rustica ha ripreso i gusti tradizionali della sta-





VENETO segue

gione: la zucca, il formaggio verde di Montegalda e il fiore di zucca fritto. Come primo è stato presentato il "pasticium bericum", in cui il mais diventa la sfoglia centrale cresciuta, sulla quale sono disposti i funghi (porcini e finferli) con il topinambur a formare una salsa. A seguire, è stata servita la "piadina" che assembla varie carni e verdure disposte "a castello" con un coperchio di pasta sfoglia da gustare con gli altri ingredienti. La "putàna", dolce a base di pane raffermo impregiato di uvetta, pinoli e fichi, è stata servita arricchita da cioccolato e gocce di rabarbaro. Al termine della cena, la zabalona, uno zabaione particolare servito assieme alla "sbrisolona" fatta a pezzetti come da tradizione.



EMILIA ROMAGNA

CESENA

Ristorante "Casa Artusi" di Venerina Giangrosso, Andrea Erbacci e Ilaria Erbacci, in cucina Andrea Erbacci. ●Via A. Costa 23/27, Forlimpopoli (Forlì Cesena); ☎0543/743138, cell. 349/340181; info@casartusi.it, www.casartusi.it; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescioncini ripieni di zucca e patate; crescioncini con spinaci ed erbe di campagna (ricetta artusiana n. 195); bustrengo salato; pasticcio di maccheroni (ricetta artu-

siana n. 349); basotti in crosta; vitello in crosta (ricetta artusiana n.369) con verdure di stagione; pane dei morti; piadina dolce; torta di Romagna.

I vini in tavola: Terramossa N° 03 Metodo Classico (Podere Palazzo); Arcaica (Paolo Francesconi); Sangiovese Tre Rocche (Fattoria Nicolucci); Sangiovese riserva e Passito di Albana Bissoni (Raffaella Bissoni).

Commenti: Nell'incantevole cornice di un antico convento, lo chef Andrea e l'Accademica Liliana Babbi Cappelletti hanno fatto rivivere alcune ricette artusiane ormai in disuso, come il bustrengo salato, i basotti e la piadina dolce, propria del Cesenate. I sapienti commenti degli ospiti Alberto Capatti, storico della gastronomia, e il Presidente di Casa Artusi, architetto Giordano Conti, hanno coinvolto gli Accademici non solo con positivi commenti sull'impostazione così atipica del menu profondamente tradizionale, ma anche con aneddoti e curiosità avvincenti. Una bellissima serata e tante informazioni e curiosità apprese in allegro convivio.

IMOLA

Ristorante "Osteria del Vicolo Nuovo" di Ambra Lenini e Rosa Tozzoli, in cucina Simona Saponi e Stefania Baldissarri. ●Via Codronchi 6, Imola (Bologna); ☎0542/32552, cell. 338/9249555; ambra@vicolonuovo.it, www.vicolonuovo.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 luglio - 20 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta con spinaci di stagione e squacquerone di Romagna Dop; crostatina di zucca e gnocchetti profumati allo scalogno; rollatina di coniglio disossato con er-

bazzone alle verdure; maritozzo con crema ghiacciata e cioccolato fuso.

I vini in tavola: Pagadebit Romagna 2017 (Rocche Malatestiane); Gutturino frizzante Colli Piacentini (Costa Binelli); Spreta, Spumante extra dry (Nicola Galassi).

Commenti: In un antico palazzo seicentesco, si sono riuniti gli Accademici in gran numero per partecipare a una riunione conviviale che ben trasmette il valore di Istituzione culturale. Le torte dolci e salate, molto ben presenti nella cucina di Romagna, con ampi collegamenti e similitudini nelle altre regioni italiane, sono passate dallo storico misto dolce-salato del Rinascimento a una più spiccata alternanza e separazione. Vale peraltro rammentare che la romagnola torta salata con i cardi ben si accoppia con la pasta frolla dolce. La torta con spinaci, presente nel menu, era ricoperta da una brisée gradevolissima anche per una preparazione con alcuni grammi di zucchero, mentre era la sola zucca a equilibrare il gusto salato d'insieme della sfoglia nel primo piatto. Dopo l'ottimo e conosciutissimo erbazzone, a coronare la riunione conviviale ecumenica è stato il tipico maritozzo, molto in auge a Imola nei primi decenni del dopoguerra. Al termine, un lungo plauso per la cucina e per le gestrici.

RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Il Mulino" di Fenice Sporting Club sas di Isabella Lorenzi, in cucina Mario Scalea, Simone Ciarimboli. ●Via Ponte Conca 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/610754, anche fax, cell. 331/3049732; info@ristoranteilmulino.com, www.ristoranteilmulino.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cassoncini alle erbe di campo con piada riccionese; piada ravennate con salumi di mora romagnola; piada cattolichina con squacquerone e rucola; piada rustica "Mulino" con fagioli e salsicce; piada di Cesena con formaggi; piada di Forlì con misticanza di stagione ed erbe cotte; miacetto e torta sangiovesa della pasticceria Staccoli di Cattolica.

I vini in tavola: Rosato, Spumante brut rosé (Tenuta del Monsignore); Smembar, Sangiovese di Romagna biologico (azienda Galassi); Occhio di Starna, Passito da uve Sangiovese (Santa Lucia).

Commenti: Percorso sulla piada nel rispetto della sua essenza romagnola: le sue declinazioni locali e una tipica del ristorante. Il risultato è stato un percorso appetitoso, ghiotto e interessante. Molto buoni i giudizi degli Accademici, ma soprattutto grande interesse per le diverse piade. Le portate sono state ritmate dalla lettura di poesie dialettali, aventi per tema il cibo, da parte di Edmo Vandi, ricercatore sugli usi e costumi romagnoli, poeta dialettale. Il Delegato ha esposto una ricerca sulla storia della piada. Paolo Staccoli, pasticciere storico di Cattolica, ha raccontato la storia del miacetto e della pasticceria della Bassa Romagna. Ha servito poi il miacetto e la torta sangiovesa, una sua recente creazione.



TOSCANA

EMPOLI

Ristorante "Il Piastrino" di gestione familiare, in cucina Daniela Cavazzini. ●Via Piastrino 30, Vinci (Firenze); ☎0571/56148, cell. 348/5103185; info@ilpiastrino.it, www.ilpiastrino.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta salata alle zucchine, alla zucca e agli spinaci; pappa al pomodoro, pecorino con miele e marmellata della casa; maltagliati all'ortolana; tagliatelle al ragu di cinta senese; arrosto misto toscano; tagliata alla brace con patate arrosto e fagioli; torta di mele; crostata di fichi; torta della nonna.

I vini in tavola: Igt rosato La Rosa di Vinci; Igt rosso Chianti Docg; Vinsanto bianco dell'Empolese (tutti Cantina Agriturismo Il Piastrino).

Commenti: Cena ecumenica organizzata da Giovanni Barresi, cui hanno preso parte numerosi Accademici e ospiti. Nel corso della serata, diversi sono stati gli interventi: il Delegato Massimo Vincenzini ha ricordato il significato della cena ecumenica, come importante momento della vita





associativa dell'Accademia in tutte le Delegazioni italiane e del mondo; il Sindaco di Vinci, dottor Giuseppe Torchia, ospite della Delegazione, ha illustrato le principali iniziative programmate per celebrare i 500 anni dalla morte di Leonardo; il Simposiarca ha approfondito il rapporto tra Leonardo e la cucina, passando in rassegna numerose e curiose invenzioni del "genio" toscano; Franco Cocco, Consultore nazionale, ha ricordato i principi ispiratori dell'Accademia e l'importanza della civiltà della tavola. I piatti serviti sono risultati molto graditi dai commensali, in particolare l'arrosto misto e i dolci della casa.

LUCCA

Ristorante "Buca di Sant'Antonio" di Giuliano Pacini e Franco Barbieri, in cucina Giuliano Pacini. ●Via della Cervia 3, Lucca; ☎0583/55881, fax 0583/312199; info@bucadisantantonio.com, www.bucadisantantonio.com; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte salate (di farro, zucchine su salsa di cannellini; di verdure su salsa di yogurt; di baccalà con patate su salsa di porri); "tordelli" (tortelli) lucchesi al ragù di carne; timballo al piccione; torte dolci (alle erbe su crema al Vinsanto; alle mele con crema alla cannella; al caffè con panna).

I vini in tavola: Particolare brut rosé (Tenuta del Buonamico); Ebrus Igt Toscana rosso (Valle del Sole); Vinsanto Doc (Vigna del Greppo).

Commenti: Sapere [è] e sapere. Dopo la cena ecumenica viene scelta l'affermazione. Assaporare le torte è stata una celebrazione gastronomica che, oltre ad attivare tutti i sensi, ha permesso di entrare nella cultura, storia, tradizioni. La Buca di Sant'Antonio è una garanzia e incarna, appunto, la tradizione. Si comincia dalle torte salate che raccolgono un discreto consenso; poi, per la gioia degli Accademici e, siamo ancora in tema, si passa ai "tordelli" al ragù che regalano attimi di meditazione vipassana. La "torta", nel sermo vulgaris del II secolo, significa pasta, e il tortello è un diminutivo di torta che il dizionario latino del Pasini (1847) definisce pulmentum, ossia "vivanda della stessa materia che la torta, ma in pezzi più piccoli". Il timballo al piccione non raccoglie



consensi unanimi. Il cerchio si chiude con le torte dolci che lo chef Pacini, vero artigiano del gusto, usa come strumenti, in particolare quella alle erbe, per evocare il puro edonismo gastronomico.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Pellegrini's Osteria Moderna" di Serena Pellegrini, in cucina Luigi Musella. ●Via R. Leoncavallo 11-13, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/910256, fax 0572/910257, cell. 392/9551566; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cecina, mortadella, salame e coppa al coltello con focaccia calda; risotto di caccia in crosta di pane; millefoglie alla norcina con margherita di bietole; schiacciata con l'uva; castagnaccio con ricotta; zucchetto; berlingozzo di Lamporecchio.

I vini in tavola: Rosé Spumante (Bollamatta); Aska Bolgheri Doc (Banfi); Moscadello di Montalcino (Capanna).

Commenti: Combinare un intero menu a base di torte non era impresa di lieve momento, ma l'Accademico Franco Lotti e lo staff di questa vecchia pasticceria, affiancata da ristorante, hanno ben superato la prova. Nel menu, necessariamente un po' pesante, parecchi punti positivi: la coppa e la semplice schiacciata; l'eccellente sugo di cacciagione col risotto (un po'

asciutto); la sfoglia (e il ripieno) del secondo e del contorno; numerosi dolci tradizionali (ottimo lo zucchetto), con l'aggiunta, per iniziativa dell'Accademico Pieraccini, del localissimo e trascurato "berlingozzo". Buona e apprezzata la scelta dei vini, elegante l'apparecchiatura.

SIENA

Ristorante "Morbidi Siena 1925" di Patrizia Morbidi. ●Via Banchi di Sopra 75, Siena; ☎0577/280268; www.morbidi.com; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bouchon con mousse di prosciutto tartufata; bouchon con pâté di lepre; bouchon con cremoso e uva; risotto mantecato con blu erborinato e pere williams; torta salata con olive taggiasche, acciughe, capperi, burrata; torta salata con melanzane a funghetto, scamorza affumicata e pesto al basilico; crostata di salmone scozzese, zucchine e fiori di zucca; tarte tatin con porri e salsa mornais; plumcake con ratatouille, robiola e timo; ciambelle con pancetta, piselli, fonduta di pecorino e pistacchi; strudel di patate, salsiccia e tartufo; dolci tipici senesi.

I vini in tavola: Vermentino Tenimenti 2017; Morellino di Scansano Tenimenti 2015 (entrambi La Cassettino).

Commenti: Le torte salate, non diffuse nella cucina senese, non sono in genere comprese nei menu dei restoranti

e delle trattorie, ma sono presenti soprattutto nella gastronomia. Per questo motivo è stata scelta, quale location della riunione conviviale ecumenica, la gastronomia "Morbidi Gourmet Siena 1925", il cui attuale locale fu inaugurato nel 1981 dalla Delegazione senese e che da sempre propone raffinate specialità. Grazie alla squisita ospitalità della padrona di casa, Patrizia Morbidi, gli Accademici hanno potuto assaporare un vasto e apprezzatissimo assortimento di torte salate, concludendo in bellezza con una degustazione di dolci senesi realizzati dallo chef.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Casa Masi" di Luciana Minardi Masi, anche in cucina. ●Via Collerucci 53, Montaione (Firenze); ☎0571/677170; info@casamasimontaione.it, www.casamasimontaione.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 febbraio - 15 marzo; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta di ricotta di Montaione con cacio croccante; timballo di riso del granduca; terrina di fagiano al tartufo con pane nero; torta di patate alla nepitella; torta di pane con mele cotogne al Vinsanto.

I vini in tavola: Franciacorta Docg (La Montana); Chianti Classico Docg Poggio Teo 2013; Chianti Classico Gran Selezione Docg 6.38 2013 (entrambi Fattoria di Valiano); Vinsanto del Chianti Doc Armida (azienda agricola Castelvecchio).

Commenti: Bellissima serata accademica. La Simposiarca Roberta Baronti ha eccelso nell'organizzazione non solo per le pietanze e l'abbinamento con i vini ma anche con due sorprese: un assaggio di una bottiglia di vecchio Vermouth allo zafferano e l'omaggio ai commensali di una "torta coi becchi". Buoni i piatti attinenti al tema della serata ecumenica. Deliziosa la crema allo zafferano che accompagnava il dessert; ottimo l'abbinamento cibo-vino; un po' troppo saporita la terrina di fagiano. Fra Accademici e ospiti, 29 i commensali fra cui il CT Toscana Est Roberto Doretta.

VERSILIA STORICA

Ristorante "Il Pozzo di Bugia" di Gaio Giannelli, anche in cucina. ●Via





TOSCANA segue

Federigi 544, Seravezza (Lucca); ☎0584/743696; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte di verdure miste: porri, erbe, riso e cipolla, torta putta e torta dolce sorriso; zuppa di porri gratinata; bianco di vitello con sformato ai finocchi celestini; torta di pere williams; gelato al ginseng.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni; Sangiovese di Toscana annata particolare.

Commenti: Lo chef ha illustrato i piatti. Dopo l'antipasto dedicato all'assaggio di alcune torte salate, è stata servita una zuppa di porri gratinata. La preparazione del bianco di vitello è stata descritta nei minimi dettagli dallo chef. Il dolce è stato il tocco finale di una cena superbamente curata nei minimi dettagli, che ha raccolto grande soddisfazione da parte degli Accademici. Con i saluti finali, la Delegata Anna Ricci ha ringraziato, a nome di tutta la Delegazione, Gaio Giannelli non solo per la serata, ma anche e, soprattutto, per la passione e l'attenzione con cui si dedica alle attività dell'Accademia.



MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Osteria Ophis" di Daniele Citeroni Maurizi, anche in cucina. ●Corso del Serpente Aureo 54/B, Offida (Ascoli Piceno); ☎0736/889920, cell. 328/3071254; info@osteriaophis.com, www.osteriaophis.com; coperti 25+14 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 novembre - 15 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cracker della nonna; pancotto che diventa tombolo; chichi; strudel di scarola e crema di alici; caciù, ma a mo' di tortello; maiale in crosta con zucca e marroini dei Sibillini; torta marchigiana di frutta secca.



I vini in tavola: Pecorino; Rosso Piceno (entrambi Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: La Simposiarca Paola Cocci Grifoni ha orientato la scelta presso un ristorante in una splendida cittadina incastonata tra le colline dell'Ascolano, gestito dallo chef pluripremiato Daniele Citeroni Maurizi, il quale, nel suo menu, inserisce abitualmente tortini e focacce tipiche della zona. La sua cucina è infatti saldamente ancorata alla tradizione locale e si basa su materie prime di altissima qualità, selezionate e reperite personalmente, nel territorio. Unanimemente molto apprezzati pressoché tutti i piatti, che hanno ottenuto una valutazione oltre la media ordinaria. In particolare, il cracker della nonna, lo strudel di scarola, il chichi (focaccia farcita tipica della cittadina di Offida). Ottimi i vini.

FERMO

Ristorante "Oste Bar a Vino" di Giuseppe Rossi, anche in cucina. ●Piazza del Popolo 39, Fermo; ☎0734/228067, cell. 348/9035257; enotecabaravino@libero.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cacciannanze col prosciutto; caciù de picurino con ciauscolo e ciauscolo di fegato; ciammella strozzosa con salame lardellato; panepato con lonza, misticanza e acqua al limone; pizza co' li sgrisci e cicoria ripassata; arrosto di maiale al vino cotto con castagne e polenta alla sapa di Clarissa; erbe trovate; amandovolo; serpe di Falerone con vino cotto; dolci tipici della tradizione (ciambella di mosto, ciammellottu de lo vatte, pizza vattuta ripiena, pistringolo, croccante).

I vini in tavola: Pecorino Vigna Giulia; Rosso Piceno; Montepulciano Vigna Giulia (tutti Cantina Dianetti).

Commenti: Cena ecumenica pensata nei minimi dettagli dalla Simposiarca Anna Maria Ciciretti, la quale, dopo un'attenta ricerca ha optato per una collaborazione fra la forneria/pasticceria "180 gradi" e "Oste Bar a Vino." La bontà della scelta si è tradotta in una riuscitissima e partecipata riunione conviviale ove ogni piatto veniva presentato e raccontato. Tutte le preparazioni hanno ritrovato il loro tradizionale accompagnamento nei salumi, nelle verdure e nel maiale al forno realizzati da Giuseppe Rossi. Attenzione particolare è stata riservata all'amandovolo, dolce tipico di Porto San Giorgio, servito con Mandarin Varnelli, e al serpe di Falerone e vino cotto presentato da Clarissa Marzialetti.

MACERATA

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosuè, in cucina Giacomo Messi. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di cicoria strascinata; torta salata di verdure; strudel con patate, verza e prosciutto; pasticcio di maccheroni; torta con maiale, porri e mele; insalatina mista campagnola; zuccotto di zuppa inglese.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Terra Vignata (Borgo Paglianelto); Rosso Piceno Superiore Gyo 2015

(Sangiovese); Moscato d'Asti Primo Bacio (Segliola).

Commenti: Non è stato facile realizzare un intero menu a base di torte, tuttavia, grazie all'impegno dello staff di cucina, la seduta accademica si è conclusa con pieno successo. Il Simposiarca, Sergio Branciarri, ha aperto la serata ricordando tutti i temi trattati di volta in volta e i ristoranti che hanno ospitato la cena ecumenica nel corso degli anni. La successione dei piatti, o meglio delle torte, ha dato il via ai giudizi dei commensali che hanno gradito in particolare gli antipasti, mentre altri hanno apprezzato il pasticcio di maccheroni. Non pochi neppure coloro che hanno preferito la torta con il ripieno di maiale, porri e mele. È avvenuta poi la consegna del volume *Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione* che tutti hanno subito sfogliato alla ricerca del capitolo dedicato alle Marche, mentre si gustava lo zuccotto. Un lungo applauso ha salutato lo staff di cucina con la titolare del ristorante Francesca Giosuè.



UMBRIA

ORVIETO

Ristorante "Il Conte" di gestione familiare, in cucina Emanuela Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎0753/217046, cell. 349/4211355; serenabroccatelli@gmail.com; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie qualche giorno fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati locali: prosciutto, lombello, capocollo, coppa aromatizzata con cannella e bucce di arancia, lumachelle; focaccia con i "friccioli"; zuppa di ceci e castagne; baccalà all'orvietana, broccoletti; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco Terre Vineate (Palazzone, Orvieto); rosso Syrah (Poggio Cavallo, Orvieto).

Commenti: Durante la cena ecumenica, gli Accademici, al gran completo, hanno trovato tanti affettati locali sulla



tavola abbellita da cesti decorati con frutti d'autunno. In altre fiamminghe, ad accompagnare gli antipasti, vi erano le orvietane "lumachelle" impastate con formaggio e rotti di prosciutto e la focaccia con i "friccioli" di maiale dai sentori dolciastri. A seguire, una buonissima, autunnale zuppa di ceci e castagne, dolce, cremosa, profumata di rosmarino e giusta di temperatura, e ancora un "baccalà all'orvietana" cotto in umido con uva sultanina, pinoli: un piatto tradizionale che Emanuela e Serena Broccatelli hanno interpretato nel più sapido dei modi. Una zuppa inglese di quelle "casalinghe", appagante di sapore, genuina di uova di gallina, ha chiuso la bella cena.

PERUGIA

Ristorante "Il Convento" della famiglia Bocci. ●Via del Serraglio 2, Corciano (Perugia); ☎0756/978946; ristoranteilconvento@libero.it, www.ristoranteilconvento.it; coperti 170+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con olio nuovo; crostini con pâté di rigaglie di pollo; suppli di riso; torta/pizza al formaggio con capocollo, salame e uovo sodo; tonta al testo; agnello in casseruola con cime di rapa ripassate all'olio; pollo all'arrabbiata con cicoria ripassata all'olio; rocciata; brustengolo; ciaramicola.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (La Giososa, Conegliano); Grechetto Umbria Igt 2017; Eremo Igt 2016 (entrambi Cantina Saio, Assisi); Pantelleria Passito Liquoroso (Cantine Pellegrino 1880, Pantelleria).

Commenti: Le torte salate e dolci della tradizione hanno accompagnato, in uno storico *excursus*, le vivande sapientemente illustrate dal Simposiarca, Massimo Massi Benedetti e da Marilena Badolato, CST. La torta/pizza al formaggio, offerta in due interessanti varianti. La torta al testo, impasto primitivo di farina, acqua e sale, cotto su pietra ollare, forse un po' "alta" ma giusta per fare la scarpetta con il sugo del pollo all'arrabbiata, preparazione meno riuscita dell'ottimo agnello in casseruola, profumato al rosmarino, di una morbidezza e gusto eccezionali. Pieni voti all'apertura a buffet con la degustazione dell'olio nuovo, i suppli della signora Anna e i crostini di rigaglie, un "boccone da re". Infine i dolci, con la rocciata, pre-



parata dal Simposiarca come pure una delle due versioni della torta/pizza al formaggio, il rustico brustengolo e la ciaramicola: Perugia in un dolce con i suoi colori, il rosso e il bianco.

SPOLETO

Ristorante "Sabatini" di gestione familiare. ●Corso Mazzini 54, Spoleto (Perugia); ☎0743/47230, cell. 333/6704350; info@ristorantesabatini.spoleto.it, www.ristorantesabatini.spoleto.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fojata spoletina; torta al testo con salsiccia di cinghiale; torta al testo con ciauscolo; pizza sotto al fuoco con salsiccia e cicoria; torta al testo con pecorino fuso; faraona su crostino con salsa di fegatini; filetto di maiale al Sagrantino con cipolle rosse; attorta spoletina; crostata con confetture; crescionda.

I vini in tavola: Rosso (Tenuta Fontecaime).

Commenti: La difficoltà di sviluppare un tema complesso, come le torte dolci e salate, ha fornito un'occasione unica per riassaporare tutte le varianti dell'antica "pitta", cotta sia sopra sia sotto il fuoco. Ovviamente, ognuna di queste varianti offre consistenze e fragranze diverse che si legano perfettamente con le verdure e gli altri ingredienti. Discorso a parte per la fojata che avvolge le "foglie": varie verdure di campagna, con una sottile sfoglia di pasta all'olio, tradizionale ed eccellente. La parte dolce delle torte si è espressa con i *must* della cucina locale. Il ristorante vantava già un'ottima cucina e Benedetto e Riccardo, padre e figlio, che hanno rilevato il locale, mantengo-

no agevolmente questo livello. Benedetto ha preparato personalmente le torte salate e Riccardo ha fatto assaggiare una perfetta faraona con i fegatini e le olive e un ottimo filetto al Sagrantino. Non rimane che dire grazie.

TERNI

Ristorante "La Fontanella dell'Hotel Valentino" dell'Hotel Valentino Terni, in cucina Francesco De Muru. ●Via Plinio il Giovane 3, Terni; ☎0744/402550, cell. 0744/403335; info@hotelvalentinoterni.com, www.hotelvalentino.com; coperti 230. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza della tradizione pasquale ternana con capocollo e corallina; pizza al testo con le verdure; torta pasqualina; torta farcita; risotto ai finferli; bistecca disossata in casseruola in salsa al Sagrantino; tortino di patate e verdure; Terni la dolce.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg; Orvieto Classico 2017 (Cardeto, Orvieto); rosso di Montefalco 2016 (Napolini, Montefalco); "Il vino sacramentale o vino della Messa" (azienda Pellegrino, Marsala).

Commenti: Il tema dell'anno non ha permesso allo spirito creativo dello chef di librarsi, penalizzando non poco le proposte. Si inizia bene, al buffet, con la ternana pizza pasquale al formaggio, soffice e leggera. La torta al testo, antichissima e semplicissima, è stata servita ben calda, farcita con le verdure di campo saltate in padella. Buon livello delle due classiche torte farcite salate, buona la pasta che contiene il sapido e morbido ripieno. Non esaltanti sia il risotto sia le fettine di carne ricoperte dalla salsa al Sagrantino. Si conclude con un piatto compo-

to: crostata alla crema "Terni la dolce", classico bignè farcito alla nocciola, e ritorno alla stretta tradizione con il "biscotto" secondo la ricetta delle donne ternane modificata dallo chef.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Kappero Verde" di Soc. FA.BA. srl, in cucina Mariano Ingrosso. ●Via Mar Nero 2/A, Santa Marinella (Roma); ☎0766/537317; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini di terra; arancini, polenta, suppli, crocchette, verdure pastellate; torte rustiche salate: asparagina (con asparagi e speck), tolfetana (con verdure, salsiccia, uova, guanciale), rustica (con broccoli e salsiccia); torte rustiche con verdure: vegetariana (con zucchine, melanzane, peperoni e patate), scarolata (con alici, capperi, olive, provola affumicata), pizza coperta (con alici, patate, peperoncino e pomodoro); sorbetto; crostate con marmellata di albicocche, con marmellata di ciliegie, bignè di San Giuseppe, cancellata di ricotta, torta con ricotta, cioccolato fondente, aromatizzata alla sambuca.

I vini in tavola: Bianco Satrico Igt (Casale del Giglio srl Le Ferriere, Aprilia); Cardito-Malvasia Puntinata Igp 2015 (azienda agricola biologica Donato Giangirolami, Latina).

Commenti: Dato il particolare tema, il Simposiarca Carlo De Paolis è stato messo a dura prova nel riuscire a trovare un locale il cui chef fosse disponibile a svolgere un menu fuori dalla normalità del ristorante. Mariano Ingrosso ha ben accettato l'invito a cimentarsi in tale scelta. Dopo un gustoso aperitivo, accompagnato da rustici e servito sulla terrazza, è iniziata la scoperta e la curiosità dell'assaggio di molte varietà di torte. La valutazione ha tenuto conto della difficoltà cui è andato incontro lo chef e anche l'apprezzamento degli Accademici è stato comprensivo. Alla fine della se-



LAZIO segue



rata, il Delegato Drosi ha invitato il Delegato onorario Massimo Borghetti a prendere la parola sul tema dell'anno in riferimento alla tradizione storica del territorio.

ROMA APPIA ROMA EUR

Ristorante "Da Ida Renato e Figli" di Ida, Stefano e Carlo Maliziotti, in cucina Ida Maliziotti. ●Via delle Quattro Giornate di Napoli 1, Ciampino (Roma); ☎06/7964847; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura sabato; lunedì e martedì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coppiette di manzo; focacce ripiene di verdure e formaggi direttamente dal forno a legna; sartù di riso infornato; bollito alla picchiapò; torta di patate e prosciutto; torta di cipolla e di tonno; torta alla crema pasticciera con ganache di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Bianco e rosso Terre di Chieti Igt.

Commenti: Tema ecumenico particolarmente ostico, che ha accresciuto i meriti del Simposiarca, l'Accademico di Roma Eur Enzo Pagani, e dei gestori, per aver allestito una cena che ha soddisfatto i numerosi convenuti. Non è stato semplice trovare la soluzione giusta e il risultato finale è di quelli che si fanno apprezzare e che lasciano un ricordo indelebile. Ida, in cucina, e Carlo, al forno a legna, si sono messi ancora una volta a completa disposizione e hanno preparato una

serie di piatti che hanno riscosso un gradimento indiscusso: dalle focacce, al sartù di riso infornato, dai ripieni ricchi e gustosi, alla splendida torta al cioccolato. Una citazione particolare merita il bollito, unico piatto fuori tema, stupendo per morbidezza e gusto delle carni. Servizio puntuale ed efficiente e rapporto qualità-prezzo a dir poco eccezionale hanno contribuito a concludere la serata con un grande e partecipato applauso. Gli Accademici Tiziana Marconi Martino de Carles e Claudio Di Veroli, membri del CST di Rom, hanno illustrato il tema dell'anno.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Tre Archi" di Mirna Iannetti, anche in cucina. ●Notaresco Pianura Vomano (Teramo); ☎085/898140, anche fax; info@trearchi.net, www.trearchi.net; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torte salate, tortellette, quiche, paninetto con stufato di maiale, scrigno di uva e gorgonzola, pizza di alici; dobloni in bauletto;

sorpresa di filetto con spinaci, pinoli e uvetta su purea di topinambur e carote; torta paradiso con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Rosato; Montepulciano d'Abruzzo; Muffato (Cantina S. Lorenzo).

Commenti: Il Simposiarca e Delegato Antonio Moscanese Santori ha ricordato l'importanza e il significato dell'evento; ha illustrato il menu, ponendo l'attenzione su alcune preparazioni particolari presentate dallo chef e su come il panorama regionale di torte dolci e salate sia molto vasto. Ha ceduto quindi la parola al relatore Ezio Centini, noto cioccolatiere del territorio teramano e non solo, che ha invitato i commensali a imparare a conoscere il suono dei cibi e alla salvaguardia di tutto quello che la natura offre. Il menu è stato rispondente al tema proposto, una maggiore cura doveva essere posta, però, nella presentazione dell'antipasto e del primo piatto. Buono l'abbinamento dei vini, il servizio attento ed efficiente.

SULMONA

Ristorante "Anima" di Nicholas De Grandis, in cucina Nicholas e Damiano. ●Piazza Cavour 4, Introdacqua (L'Aquila); ☎0864/950224; nicholasdegrandis@live.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizzonta; croquette di maiale e cavoloverza; torta rustica scomposta con ricotta di pecora e verdure di campo del Morrone; torta di pasta povera di solina allo zafferano con ragù di agnello; insalata di rinforzo; torta bavarese.

I vini in tavola: Cerasuolo (Cantina di Orsogna).

Commenti: Certamente l'argomento della cena ecumenica non era dei più semplici e di facile realizzazione, per questo la Delegazione si è affidata a un giovane chef che, rispettando i prodotti locali, ha saputo dare un'interpretazione innovativa pur conservando la tradizione peligna. Molto apprezzata la pizzonta, versione rivisitata dell'antica pizza unta, ripiena di un'ottima pecora al cotturo e di cipolla caramellata. La torta rustica scomposta, con ricotta di pecora del famoso casaro Gregorio Rotolo e con verdure spontanee del Morrone, ha suscitato, al palato, pia-

cevoli sensazioni. Non ultimo un apprezzatissimo dolce. Alla fine della riunione conviviale, il Delegato ha rivolto, interpretando il pensiero di tutti gli Accademici, un elogio al giovane chef, che ha saputo coniugare mirabilmente innovazione e tradizione, invitandolo a mantenere e a proseguire la strada fin qui intrapresa.



CAMPANIA

AVELLINO

Ristorante "Locanda La Molara" di Isabella Prezioso. ●Via Campo di Maio 3, Summonte (Avellino); ☎0826/691511, cell. 334/8267074; locandalamolara@alice.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottini di pancetta con castagne e tartufo; pizza con le scarole e formaggi con confetture; tiella di spaghetti; timballo di fettucine ai funghi porcini; pizza di granone con salsiccia e rape e patate; pastiera di riso con ricotta di Carmasciano.

I vini in tavola: Cabri etichetta bianca extra brut (I Favati); Aglianico (Benito Ferrara); Passito di Pantelleria (Argenziano).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica in un panoramico e accogliente locale alle pendici di Montevegine, visitandolo per la prima volta grazie alla preziosa collaborazione del Simposiarca Vice Delegato Edoardo Mennillo. All'inizio della serata, la Delegata Italia de Simone ha illustrato, ai numerosi Accademici, le origini medievali delle torte dolci e salate e la loro evoluzione nel tempo. Ha spiegato che il termine "torta salata" risulta praticamente assente dalla terminologia culinaria meridionale e come il concetto di "torta salata" sia interpretato, in Irpinia e in Campania, includendo un variegato panorama di pietanze dai nomi e dalle fattezze più disparate. Le vivande servite, dall'inizio alla fine, sono state scelte in perfetta sintonia con il tema ecumenico



la giovane e appassionata cuoca e titolare del locale ha saputo interpretarle riscuotendo unanime favore.

BENEVENTO

Ristorante "Agriturismo Le Peonie" di gestione familiare, in cucina Alessandro Della Rocca. ●Via Pescara 20, Sant'Angelo a Cupolo (Benevento); ☎0824/41635, cell. 335/7697941; info@agriturismolepeonie.it, www.agriturismolepeonie.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pizza piena e fresella beneventana; soffioni di melanzane con colata calda e rucola al grana; involtino di peperone ripieno su crema di papata; fettucine alla crema di broccoli e fonduta di caciocavallo di Castelfranco in Miscano; tenero di marchigiana alla pizzaiola con misti-canza di campo; torta di mele.

I vini in tavola: Alchimia Falanghina Spumante brut; Saba Falanghina Igp (entrambi Cantina Masiello); Piediroso Linea Janare (Cantina La Guardiense).

Commenti: Il locale è realizzato in un antico casale di famiglia, pregevolmente restaurato, immerso nella natura a pochi chilometri dalla città. Il Simposiarca, Pietro Del Prete, ha presentato le pietanze concordate con lo chef con dovizia di particolari e simpatici aneddoti. Contrastanti i giudizi sulla carne di marchigiana, mentre corale gradimento hanno riscosso le torte salate e la torta di mele. Il servizio è stato attento e garbato. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato, al termine della riunione conviviale, ha salutato e ringraziato il personale di cucina e di sala e la padrona di casa, Annamaria Colanera, per la squisita accoglienza.

NAPOLI

Ristorante "Europeo" di Alfonso Mattozzi. ●Via Marchese Campodisola 4, Napoli; ☎081/5521323; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 12 al 27 agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di maccheroni napoletano; grigliata di carciofi di San Sebastiano al Vesuvio; frittura mista; casatiello; pizze chiene; pizza di scarola; torta di crema e amarena.

I vini in tavola: Aglianico del Taburno Igt 2017 (Villa Dei Greci).

Commenti: Non si è mangiato un timballo ma un buon piatto di pasta al forno. Ottimo il carciofo; discreta la frittura mista. Buoni gli assaggi di pizze. Torta improntata sul risparmio con una rarissima presenza di amarene. Discreto il vino. Ottimi, invece, il rustico preparato dall'Accademia Vittoria Speranza e la torta della gior-nalista Laura Caico.



PUGLIA

BARI

Ristorante "O' Chalet" di Alberto Roncone. ●Via Nicolai 18, Bari; ☎080/5238303, cell. 349/6603064; alberto6926@outlook.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie periodo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: calzone con la cipolla; pizza con le cime di rapa; pizza di carne; tris di carciofi (ripieni, fritti, alla giudia); filetto in crosta con contorno di spinaci; torta di ricotta.

I vini in tavola: Bianco; rosato; rosso (Altemura); Moscato di Trani.

Commenti: Un'atmosfera particolarmente piacevole e di autentica convivialità ha caratterizzato l'incontro in occasione della rituale cena ecumeni-

ca, alla quale hanno partecipato tanti Accademici e diversi ospiti, che per la prima volta si sono accostati alle attività della Delegazione. Il locale, che ha ospitato l'evento, è confortevole, accogliente e familiare, esattamente come le vivande servite, preparate secondo tradizione: il classico calzone con la cipolla, la pizza con le cime di rapa, e la pizza di carne tipica del periodo di Carnevale. Il tutto accompagnato dai carciofi fritti e ripieni, e annaffiato da ottimi vini regionali. La cena è stata preceduta da una breve conversazione del Delegato sul tema ecumenico delle torte dolci e salate nella cultura gastronomica pugliese.



CALABRIA

COSENZA

Ristorante "Agorà" di Michele Rizzo, anche in cucina. ●Via Rossini 176, Rende (Cosenza); ☎0984/838613, cell. 370/1178213; agorarende@live.it, www.agorarende.com; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 8 - 28 agosto; giorno di chiusura domenica a cena (in estate tutto il giorno), lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €, carte accettate Diners.

Le vivande servite: torte salate: cullura, torta albidonese, pitta con frittuli; pizza 'nchiusa con salame e formaggio; polpo dello Jonio, clorofilla di erbet-te, patate e porcini silani croccanti; tonno Agorà, cipolla rossa di Tropea e peperoncino; battuto di gamberi rosa

di Schiavonea e tartufo del Pollino; insalatina di cernia agli agrumi; cappellacci ripieni di gallinella al tartufo; mezzi paccheri all'aragosta della secca di Amendolara; cernia cotta lentamente, verdurine e porcini croccanti; torta telesio; varchiglia; pitta 'mpigliata; bocconotti di Mormanno.

I vini in tavola: Bianco Gaudio; rosato Gaudio; Baronè bianco; Brut rosé da Magliocco vinificato in bianco (ante-prima) (tutti Cantina Magna Graecia).

Commenti: Cena ecumenica interpretata con una lettura particolare della tradizione locale, caratterizzata da torte farcite, tanto nel salato che nel dolce. Si è pensato a un ideale involucro dolce (torte dolci) e salato (torte salate) farcito con portate dai richiami salmastri. La presenza di illustri ospiti e dei massimi rappresentanti della stampa locale, ha fornito una cornice particolare al suono della campana, effettuato a quattro mani dal neo Delegato Branda e dal past Menichini. Un momento molto sentito e significativo è stato quello in cui, a nome del Presidente Petroni, il Delegato Branda ha consegnato all'Accademico e CT Menichini il diploma con il riconoscimento di Delegato onorario. Molto apprezzata la formula e assai gradite le portate illustrate con leggerezza dallo chef patron Michele Rizzo. L'entusiasmo degli Accademici e gli apprezzamenti per l'attività svolta dall'Accademia, espressi dagli illustri ospiti, sono stati il suggello della serata.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "Da Liborio" di gestione familiare, in cucina Liborio Giorlando. ●Via Rosario Livatino 2, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/040699, cell. 342/7065277; kiaragiorlando@gmail.com; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta salata di pesce; gamberi marinati; ostriche;





SICILIA segue



alici marinate; tagliata di tonno; insalata di polpo; cous cous di verdure con crostacei; parmigiana di melanzane e pesce spada; polpettine di pesce azzurro; gateau di patate e gamberi di nassa; sfincionetto di pesce azzurro; arancina di pesce; tonno caramellato con cipolla rossa; zuppetta di moscardini; frittura di paranza; calamarata con brodo di pesce; riso nero Venere ai crostacei; sorbetto al limone; torta millefoglie alla crema chantilly.

I vini in tavola: Benedè Doc (Alessandro di Camporeale).

Commenti: La partecipazione alla cena ecumenica è stata altissima, sia per la quasi totalità degli Accademici, sia per la presenza di numerosi ospiti. Inoltre, in questa ricorrenza, si è avuto l'ingresso del nuovo Accademico Leonardo Navarra. Vincenzo Nuzzo, Simposiarca della serata, prima della cena ha illustrato con una magistrale relazione il tema delle torte dolci e salate, percorrendone l'evoluzione nel tempo e soffermandosi in particolare sulle varie tradizioni regionali che servivano a celebrare speciali ricorrenze festive. Per la cena ecumenica, il cuoco si è sbizzarrito nella preparazione degli antipasti. Infatti la cena è stata un susseguirsi di degustazioni di torte salate, presentate con una combinazione di sapori che hanno esaltato il palato. Interessante il dolce, una torta millefoglie alla crema chantilly. Apprezzamenti positivi da parte di tutti i commensali sia per la qualità e la bontà del cibo sia per l'armonia e la cordialità dell'atmosfera.

ENNA

Ristorante "Garden" di Orazio Giardina e Angelo Di Dio. ●Via dei Miti 72, Pergusa (Enna); ☎0935/541694, fax 0935/541309; info@ristorantegardenenna.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura n.d. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine dolci e salate; 'mpanata siciliana, scacciata catanese, vastedda cu sambucu, 'mpanata ennese di sarchi e ricotta; stinco di maialino con patate al forno e cicoriotta di campo saltata; tagliata di frutta di stagione; crostata di fichi-dindia, torta alle uve, foresta nera.

I vini in tavola: Bianco "Espressione" (Rudini), rosso CDC (Cristo di Campobello).

Commenti: Breve introduzione del Delegato e brillante relazione del Simposiarca Toti Tudisco sul tema che sulle prime aveva messo in difficoltà la cucina. Alcune torte salate si possono trovare ancora nelle friggitorie e sui banchi di strada, difficilmente nei ristoranti. I due chef hanno superato bene la prova. Appreziate le torte salate, elaborate seguendo le collaudate ricette della tradizione locale. Un po' meno, ma sempre buone e ben riuscite, le torte dolci di evidente innovazione pasticceria. Servito, ben cotto e ancora fumante, lo stinco di maialino al forno. Piatto definito a ragione "coraggioso", ma che, superate le iniziali perplessità, ha seriamente tenuto impegnati nella piacevole opera di denudarne l'osso. Serata vissuta in cordiale e gioiosa armonia. Buona la scelta dei vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. La consegna del piatto d'argento dell'Accademia al patron Massimo Di Serio è stato un meritato riconoscimento.

MARSALA

Ristorante "La Corte dei Mangioni" di Peppe Agliano, anche in cucina. ●Via Bovio 28, Marsala; ☎0923/1814796, cell. 331/8310395; info@lacortedeimangioni.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fuazza di magro, pastizzo di ricotta, gateau di patate;

timmala di riso "no panaru"; 'mpanata di bucatini al ragù con salsiccia affettata e broccolo affucatu; filetto ammuggiato no sfogli di pasta con zuppetta di funghi; gateau di ricotta; crostata con crema al Marsala; frutta di stagione.

I vini in tavola: Nerello Marsalese Terre di Giummara (Caruso e Minnini); Lavi rosé Nero d'Avola (Colomba Bianca).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in un ristorante che storicamente, nel 1800, era una vecchia stalla e poi, nei primi del 1900, si è trasformata in taverna (Taverna Calandro) dal nome dell'allora proprietario. In seguito il locale, rinnovato, è diventato un vero e proprio ristorante, senza però tradire le vecchie origini di taverna, grazie alla conservazione delle travi e delle botti. La Delegata ha affrontato l'argomento dell'anno, e partendo, in primis, dalla pasta di pane lievitata, ha voluto ripercorrere il suo cammino nella gastronomia dell'isola. La cena si è svolta in piena armonia. Lo chef si è cimentato con entusiasmo e dedizione nella preparazione delle torte dolci e salate dell'antica cucina siciliana. A lui vanno il compiacimento degli Accademici e anche il successo della serata. Riuscito l'accostamento dei vini, servizio soddisfacente.

RAGUSA

Ristorante "Così è" di Così è snc, in cucina Fabrizio Chessari. ●Via Pietro Nenni 78, Ragusa; ☎cell. 333/9641443; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di tortine rustiche; puntarelle e bufala; senape, salsiccia e olive taggiasche; ricotta, cipolla e guanciale; paccheri di Gragnano legati, polpa di melanzana, vellutata di favette e chips di melanzana; filetto di maiale farcito con porcini e ragusano Dop con caponatina di verdure; tartellette di ricotta e frutti di bosco.

I vini in tavola: Eoro (Barone Sergio).

Commenti: Cena ecumenica molto affollata, con il pubblico delle grandi occasioni. Ambiente e atmosfera rilassanti. Servizio veloce e puntuale. I piatti hanno riscontrato il gusto degli Accademici che hanno espresso pareri più che lusinghieri. Bravo lo chef Chessari al quale, a fine cena, è stato donato il volume sulle torte dolci e salate.

SIRACUSA

Ristorante "Eduardo" della famiglia Di Grano, in cucina Maurizio Urso. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914; info@hotelparcodellefонтane.com, www.hotelparcodellefонтane.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura n.d. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di melone cantalupo con straccetti di burrata e quenelle di gambero gobbo; risotto con rana pescatrice, carboncelli e datterino; ombrina su schiacciata di patata, infuso di menta e peperoni arrostiti marinati al miele; tortino brisé con parmigiana bianca; cassata siracusana.

I vini in tavola: Mira Spumante extra brut (Porta del Vento); Etna bianco





Doc (Benanti); Pretiosa Albanello (Antiche Cantine Gulino); "SP 68" (Arianna Occhipinti); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (Gulino).

Commenti: L'incontro più portante dell'anno ha visto la più alta presenza di Accademici. L'incipit è stato dato all'aperitivo dal Delegato Angelo Tamburini, che ha presentato e poi distribuito il volume sulle torte dolci e salate. La cena è stata servita in maniera pronta e professionale, e con l'attenta regia del maestro di sala Antonio Mancarella. Una sequenza di pietanze ben confezionate, artistiche nella presentazione e armoniche al gusto; l'abbinamento del vino a ogni pietanza è stato curato dal sommelier Marco Campisi. Il Delegato ha proposto un brindisi, simbolicamente ecumenico, all'Accademia e ha consegnato il guidoncino e la vetrofania allo chef e al maître, unitamente a un convinto plauso accademico.

VAL DI NOTO

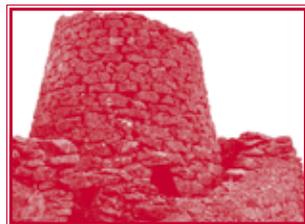
Ristorante "La Corte di Eolo" di Giorgio Migliore, in cucina Mario Tanasi. ●Via Antonino Uccello 1, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎931/883185, cell. 335/1200004; info@lacortedieolo.it, www.lacortedieolo.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scacce siciliane di varia tipologia; capocollo di maiale in crosta, con funghi e crudo; scaccia d'agnello con patate e cipolla; crostate alla frutta.

I vini in tavola: Altavilla delle Corti Sirah (Firriato).

Commenti: Cena ecumenica della Delegazione in una sera da tregenda;

venti coraggiosi affrontano il viaggio per consumare le torte dolci e salate della tradizione regionale siciliana. Premiati dai sapori genuini delle "scacce" di una volta - le focacce sono altro - dai broccoli e salsiccia palazzolese, dalle torte salate con ricotta e cipolla di Giarratana o zucca, dalle parmigiane in pasta sfoglia. Agnello in crosta, o in alternativa vitello e, per finire crostate magnifiche. Materie prime di alta qualità, cucinate nel rispetto della tradizione: i sapori della nonna presentati con eleganza e semplicità. Si è proprio centrato il tema della cena ecumenica. Nulla da aggiungere.



SARDEGNA

GALLURA

Ristorante "LM" di Massimo e Mara Azzena, in cucina Fernando Rossi e Adriano Guarneri. ●Via Zara 18, Frazione San Pantaleo, Olbia (Sassari); ☎0789/65410; lemmesrls@gmail.com, www.lmristopizzasanpantaleo.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine ai gamberetti; bocconcini di formaggio e calzone alla barbaricina; focaccine alla ogliastrina, formaggelle con ricotta e radicchio, sfogliatine alla carlofortina, barchette con bottarga di muggine; crema di gamberi e cappello di pane carasau; panadas alla oschirese; sea-

das di ricotta in crema di pecorino e miele del Limbara.

I vini in tavola: Birbante brut (Tenute Asinara); Vermentino di Gallura Docg Petritza; Cannonau di Sardegna Doc Zojosu (entrambi Tenuta Masone Mannu, Monti).

Commenti: La Delegazione ha scelto un luogo speciale: San Pantaleo, minuscolo borgo incastonato sulle alture di granito. Due passi da Olbia, due passi dal mare e dal cielo. Locale accogliente e servizio impeccabile, ma la vera forza è in cucina dove lavorano la brigata e due nomi illustri della gastronomia gallurese. Alla prova delle torte dolci e salate, tema della cena, gli chef hanno presentato un menu ricco di sapori alternando i piatti di terra (le panadas) a quelli di mare (crema di gamberi con pane carasau). E sempre con un occhio alla tradizione (dalla formaggella servita come antipasto alle seadas di ricotta e miele).

NUORO

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

Le vivande servite: pasticcio di zucchine; timballo di pecorino con verdure di campo saltate; polenta grigliata con minuta di maiale e petali di lardo; panada di agnello e zucca; risotto al salto con zafferano Dop; millefoglie al pane di Ozieri con finocchi e formaggio fresco; coniglio porchettato su fonduta di patate novelle e pecorino al tartufo; crostata alla ricotta con uvetta e pinoli; pompia su crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Maluentu, Nieddera rosso (Contino Spa, Cabras).

Commenti: Il leit motiv della serata sono stati la genuinità, la tipicità e l'unicità dei piatti "poveri" della tradizione contadina e pastorale delle panade, dei pasticci e dei soufflé. Quando le sfide che l'Accademia lancia sono di quelle da non prendere sottogamba, questo ristorante rappresenta un nome e una garanzia. Quest'anno la cena ecumenica proponeva il tema delle torte dolci e salate, sicuramente complicato per una "isolana" mancanza di

tradizione vera e consolidata, eccetto quella "importata" dal continente. La Delegazione ha potuto gustare un menu veramente buono e cucinato, in alcuni casi, con maestria e tecnica sopraffina, come nel caso del coniglio porchettato. Menzioni particolari vanno al pasticcio, alla polenta grigliata e al coniglio, quest'ultimo sintesi tecnica d'alta cucina nel disosso. Ottimo l'abbinamento con il Maluentu. Superlativi la torta di Vania, il servizio e l'attenzione agli ospiti durante tutto lo svolgimento della serata. Adeguato il prezzo.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Ida" di Denny Imbroisi, anche in cucina. ●117, rue de Valenciennes, Parigi; ☎00331/5580002; coperti 30+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata "Pithiviers", faraona, zucca e marmellata di arancia; uovo in raviolo, funghi del sottobosco e spuma di cacahuètes; porchetta Paolona bruciata al fieno; torta alla gianduia, gelato di grano saraceno e pinoli caramellati.

I vini in tavola: Prosecco riserva; Vulcanico Falanghina 2016 Igp (Tommasi); rosso Fuoco, Barbera d'Asti 2017 Docg Vite Colte; Héraclès Primitivo 2015 Igp (Masseria Surani); Viscola (Tenacruca).

Commenti: Il Docente di Food Diplomacy, Lorenzo Kihlgren, Sciences Po Parigi, ha magistralmente presentato il tema dell'anno, mettendo in risalto la storia, la tradizione, gli aneddoti e le ricette. Denny Imbroisi, chef e gestore, ha riservato il locale per la serata; ha elaborato i piatti del menu con arte e materie prime esclusivamente italiane, anche se alcuni di essi rivisitati. Tutti hanno espresso congratulazioni per il risultato. È stata un'esperienza gustativa interessante, hanno



EUROPA segue

commentato alcuni. I vini: ottima scelta. Tra gli ospiti, la Console Generale Emilia Gatto. È stato consegnato allo chef il Diploma di "Buona Cucina" e presentati i nuovi Accademici. Serata piacevole e allegra.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Strogoff" di Fausto Chiappello, anche in cucina. ●1, Place de Paris, Lussemburgo; ☎0352/26482098; www.strogoff-tartare.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di scamone di manzo al coltello, grana padano e pistacchi; stracciatella, lime, uova di salmone; scalzione pugliese; erbazzone reggiano (XV secolo), fonduta di taleggio Dop e tartufo scorzone d'Umbria; tagliata di sottiletto limousin, tortino di patate alla ligure e salsa al Nebbiolo; torta caprese; bocconotto abruzzese; spungata di Sarzana.

I vini in tavola: Mandriolo, Maremma Toscana, rosato; Réserve della Contessa, bianco; Mezzanotte Primitivo.

Commenti: Riunione conviviale presso un ristorante dal nome esotico, ma che in realtà offre piatti tipici della cucina italiana. Lo chef Fausto Chiappello ha perfettamente compreso lo spirito della cena ecumenica e il menu proposto, rustico, ma perfettamente adeguato al tema, è stato di buon livello. Particolarmente apprezzati i

vini e l'erbazzone reggiano. Purtroppo il servizio non è stato all'altezza del menu. Un grazie ancora alle Simposiarche Cristina Sansone e Iolanda Bus, che hanno reso possibile questa simpatica serata.

PAESI BASSI

UTRECHT

Ristorante "La Cantina di David" di Feysun Canatar, in cucina Angelo Colombo. ●Oudegracht 88, 3511 AV, Utrecht; ☎030/2368436; info@lacantinadavid.nl, www.lacantinadavid.nl; coperti 160+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino alla pizza-ola; polpo cotto a bassa temperatura e ripassato in padella servito su crema di zucca aromatizzata allo zafferano; torta con burrata pugliese, porri e olive nere; risotto all'ortica mantecato nella forma di grana padano; tortino ai gamberi e limone; filetto di manzo mignon con salsa al caffè e contorno di fagiolini lardellati; tortino di patate sfogliato al cacao amaro; crostata di fragole e mirto; crostata di pere, cioccolato e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco 2017 (Casabianca); Pinot Grigio 2017 (Leun); Chardonnay Piemontese 2017 (I Bosch); Valpollicella Ripasso Superiore 2014 (Tinazzi); Passito 2017 (Di Lenardo).

Commenti: La cena ecumenica, a cura del Delegato Aris Spada, è stata or-



ganizzata presso un locale non scelto a caso: per poter capire e interpretare il tema di quest'anno, si deve avere in cucina uno chef nato e cresciuto in Italia. Angelo Colombo, originario di Novara, corrisponde a queste aspettative. La cena si apre con un appetitoso tortino di sfoglia con un ripieno baciato dalle acciughine. Un eccezionale (con lode) polpo con una presentazione di livello d'alta cucina. La torta a base di burrata è stata di molto gradita. Il risotto, di sapore e cottura perfetti, è stato servito direttamente dallo chef da una classica forma di parmigiano, ben abbinato con un tortino molto fresco e gustoso a base di gamberi e limoni. Il filetto di manzo fa scoprire ambizioni e coraggio dello chef: un'originale salsa al caffè con il filetto e un apprezzato tortino di patate con cioccolato amaro. Vini magistralmente abbinati dal patron Feysun; servizio a tavola elegante e corretto offerto da Paolo e Micaela.

patate su salsa al vino bianco, capperi e ristretto di pesce; variazione dello chef: omaggio alla Boemia; mousse di pâté di fegato in pane brioche con gelée al vino rosso e bramboracek delicato; torta ai limoni di Sicilia.

I vini in tavola: Chardonnay; Barbera; Cabernet Sauvignon; Moscato.

Commenti: Cena ecumenica con tema non semplice da affrontare per lo chef Tomáš Sysel supportato dall'amico Giorgio Bonelli, ma sono riusciti a superare la prova in modo più che soddisfacente. Ottime le piccole torte di pasta sfoglia; molto apprezzati i ravioli di ricotta e spinaci di gusto assai vicino all'erbazzone reggiano; lo strudel di pasta alle mandorle farcito con halibut e zucchine al forno buono ma non eccezionale. Eccezionale, invece, l'omaggio alla Boemia con mousse di pâté di fegato in pane brioche. Al termine, è stato consegnato a Giorgio Bonelli, proprietario del ristorante, il Diploma di "Buona Cucina".

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Aquarius" di Giorgio Bonelli, in cucina Tomáš Sysel. ●Tržiště 303/19, Praga; ☎00420/257286019; www.aquarius-prague.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccole torte di pasta sfoglia ai profumi del mare; tartara di tonno, avocado e fragole; sauté di vongole veraci; astice in maionese su un letto di misticanza mediterranea; ravioli di ricotta e spinaci in crosta su fonduta di parmigiano con la sua foglia e salvia croccante; strudel di pasta alle mandorle tostate farcito con halibut e zucchine al forno; purè di

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

Ristorante "Cesare" della famiglia Mussoni, in cucina chef Graziano Canarezza. ●Salita alla Rocca 7, Repubblica San Marino; ☎0549/992355, fax 0549/992630; info@hotelcesare.com, www.hotelcesare.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura variabile. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo di quaglia, maionese di zucca, pasta sfoglia e tartufo nero; tortino di pasta brisée con tortellini cotti nel brodo, besciamella al formaggio di fossa e prosciutto di San Marino; frolla al parmigiano, agnello, patate e micro pan di Spagna





al caffè; sandwich di torta Tre Monti con crema alla casatella al miele e gel di Moscato; come un Saint Honoré.

I vini in tavola: Ramba spumante naturale brut metodo ancestrale (Randi, Romagna); Passerina 2017 (Tenuta I Fauri, Marche); Nero d'Avola (Tenuta dell'Abbate, Sicilia); Oro dei Goti (Consorzio Vini Tipici, San Marino).

Commenti: La cena ecumenica ha riscosso molto successo tra gli Accademici per la cura e l'originalità con cui lo chef ha interpretato il tema, presentando piatti che univano sapori consistenti con eleganza di colori e leggerezza di condimenti. Ottima la scelta dei vini. In apertura di serata, il Delegato Andrea Negri ha illustrato l'attività svolta nell'anno in corso, le finalità della cena ecumenica e l'importanza del tema scelto affinché questo sia celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile. Brindisi conclusivo alle ulteriori fortune dell'Accademia e della Delegazione, con consegna agli Accademici del V volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica. Serata, nel complesso, molto partecipata e apprezzata.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Charme Hotel Osteria Carletti" di Tiago Venancio Silva e Ana Laurenco, in cucina Janez Ruzzu. ●Vicoletto 3, Bedano (Ticino); ☎0041/0919450333; info@hotelcarletti.ch, www.hotelcarletti.ch; coperti 36+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata alle cime di rapa e pomodoro secco con tartare di vitello al sesamo nero; flan di zucca con cuore fondente, cappuccino al castelmagno, croccantino al pepe rosa; tegola di riso Venere, baccalà sfilacciato con olio di noce e gelatina di barbabetola; assaggio di blu di capra della Fattoria del Faggio di Sonvico; sigaro "cubano" allo zababione freddo al Porto; classica torta di pane ticinese.

I vini in tavola: Oro Bianco del Ticino Doc 2017 (Agriloro SA, Genestrerio); Sassarei Merlot Doc 2016 (azienda vitivinicola Pelossi & Co, Pazzallo); San Zeno Merlot Ticino Doc 2015 (Tambo-



rini Carlo SA, Lamone); Porto Tawny (Ferreira).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso uno storico locale, che vanta una carta dei vini importante e variegata, con etichette prestigiose a ricichi contenuti. Particolare interesse ha suscitato il "blu di capra" per la delicatezza abbinata a una piacevole persistenza che, addirittura, "sconsigliava" di bere per un lungo tempo dopo l'assaggio per poter godere a lungo delle sensazioni sprigionate. La sorpresa è stata grande poiché il prodotto era sconosciuto alla maggioranza degli Accademici e questo ha ulteriormente messo l'accento sulla qualità dei prodotti del territorio ticinese unitamente alla buona scelta dei vini, sempre ticinesi, e alla buonissima torta di pane ticinese che ha chiuso con dolcezza la serata. Con professionalità e passione, lo chef Ruzzu e Tiago, uno dei titolari, hanno saputo insieme interpretare molto bene le direttive dei due Simposiarchi Ciocco e Casati, offrendo agli Accademici una serata degna di nota.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO

Ristorante "Gabbiano" di Romano Fontanive. ●Avenida das Americas 3255 - Barra Garden Shopping, Loja 142, Rio de Janeiro; ☎005521/31535529; coperti 96. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto con patata arancia, fondue di taleggio e uovo poché; torta di baccalà mantecato;

torta al formaggio di caprino tartufato con cipollotti brasati e pepe rosa; torta sorpresa dello chef; torta con salsiccia, funghi, besciamella; torta millefoglie con vaniglia e fragole.

I vini in tavola: Prosecco 2017 (Villa Sandi); Pinot Grigio; Montepulciano d'Abruzzo Doc riserva 2011 (Di Ré); Vinsanto 2009 (Poderi del Paradiso).

Commenti: Il menu ha declinato, con verve e sapori locali, il menu tematico della cena ecumenica ispirata alle torte salate e dolci. Una sfida non facile, vista la prevalenza di piatti in genere destinati a funzioni di comprimari nel menu. Il maestro di cucina ha superato la prova, mescolando il gusto delicato della patata arancia con un uovo poché, per poi servire un delizioso tortino di baccalà. A seguire, una più decisa incursione nel panorama dei formaggi con un tortino di caprino tartufato, arricchito da cipollotti brasati e pepe rosa, per chiudere con una torta di salsiccia e funghi legati da besciamella. Dolce impreziosito da un millefoglie ben equilibrato. Di rilievo il contributo del maestro di cucina Romano Fontanive, tanto nella preparazione assai curata dei piatti, quanto nel coordinamento degli addetti.

SAN PAOLO SAN PAOLO SUD

Ristorante "Maremonti" di Arri Coser. ●Rua Padre Joao Manuel 1160, San Paolo; ☎011/30881160; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie alla pizzaiola con crema di burrata e pomodori canditi; pasticcio di penne ai funghi e fonduta di parmigiano;

sformatino agli asparagi con verdure e agnello al vino rosso; torta di mele caramellate con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Monferrato Doc bianco 2017 (Maremonti); Monferrato Doc chieretto 2016 (Caltelvere); Barbera d'Asti Doc 2016 (Maremonti).

Commenti: Quest'anno i Delegati, Gerardo Landolfo e Giancarlo Affricano, considerando il tema della cena, hanno optato per un ristorante e pizzeria che ospitava lo chef Achille Pinna, arrivato dalla Sardegna e presente in occasione della settimana della cucina regionale italiana. Achille Pinna è stato coadiuvato dal simpatico Pascal Valero, chef francese della cucina del Maremonti. Ospiti il Console d'Italia Filippo La Rosa con signora. Simposiarchi, Alberto Mayer e Salvador Messina. Interessante la relazione presentata dall'Accademico Romano Ghisalberti. Il menu ha soddisfatto gli esigenti palati, in particolare modo il pasticcio di penne, molto ben eseguito, ma anche gli altri piatti sono stati di eccellente qualità e ben presentati. Vini ben abbinati. Servizio rapido e premuroso.

ISRAELE

TEL AVIV

Ristorante "Claro" di Ran Shmueli, anche in cucina. ●David Eliezer st 30 angolo Ha arbaha' st, Tel Aviv; ☎0360/17777, fax 0360/17776; info@clarotlv.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane fatto in casa servito con olio d'oliva, zaatar e





NEL MONDO segue

sesamo; gazpacho di pomodori gialli; pesce crudo sott'aceto servito con yogurt e insalata di pomodori; tartara di manzo con spinaci e mostarda; torta salata cotta in forno con zucchini e formaggio; pappardelle con salsa di formaggio, zucchini freschi e mentuccia; filetto di trota rosa affumicata servito con insalata di patate e fagiolini; pollo al forno con acini d'uva; dolce al formaggio con frutti di bosco; budino di crema con frutta di stagione, canditi e gelato di panna amara.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi di produzione Claro.

Commenti: La cena ecumenica è stata realizzata nel ristorante di cucina mediterranea che presenta anche un menu italiano. In tema con l'argomento, lo chef Ran Shmueli ha realizzato per l'occasione una torta salata a forma di grande cannolo ripieno di formaggio e zucchine e due torte cotte in forno, una di formaggio e una di crema, secondo la tradizione locale influenzata da quella italiana. Ospite d'onore alla cena Victoire Gouloubi, che ha illustrato la sua esperienza di donna chef di successo nel panorama gastronomico italiano. La serata, molto piacevole, interessante e selettiva, ha visto la partecipazione di numerosi personaggi importanti in Israele, tra i quali l'Ambasciatore d'Italia Gianluigi Benedetti, il Primo Segretario Gianmarco Macchia, il nuovo Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Fabio Ruggierello e la giornalista de "La Stampa" Fabiana Magri insieme al marito Accademico Direttore dell'Ansa Massimo Lomonaco.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella, in cucina Franco Franzin. ●Avenue Maximo Gomez 60, Distrito Nacional Santo Domingo; ☎809/6828006, cell. 809/7076235; www.ilcappuccino.com.do; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta brisé con carciofi e taleggio (torta verde); torta al formaggio cremoso con zucchine, pinoli e pomodorini confit; timballo di crespelle con radicchio e asiago; terrina di quaglie su pancarré casereccio; crostata di frutta fresca.



I vini in tavola: Prosecco Mont Blanc Igt (Montelliana); Tigliano (Shiraz Cabernet Sauvignon, Sangiovese) Igt 2016 (Poggio Nicchiaia).

Commenti: Il Simposiarca Mario Boeri ha proposto il ristorante più tradizionale del Paese e ha salutato i partecipanti con una breve descrizione delle antiche usanze in fatto di cucinare torte al forno. In cucina, Franco Franzin ha superato se stesso con il primo antipasto, la torta verde, una delle tante varianti della torta pasqualina in versione semplice e diversa in ogni piccolo centro della nostra Italia. La sfoglia sottilissima e il ripieno di carciofi e taleggio superlativi. Eccellente il secondo antipasto con buon bilancio tra la cremosità del formaggio e il croccantino delle zucchine in crudo. Il timballo di crespelle con radicchio e asiago: superlativo, e deliziosa la crostata di frutta fresca servita come tortino individuale per evitare lo sbriciolamento delle fette. La buona interpretazione del tema, la spettacolare presentazione dei piatti, l'ottimo servizio con buon rapporto

qualità-prezzo hanno contribuito al successo della serata.

TUNISIA

TUNISI

Ristorante "La Norma" di Società La Norma, in cucina Ahmed Kahziri. ●Rue Hannibal 6 Gammarth, La Marsa Tunisia, Tunisi; ☎0021/624629623, cell. 0021/671747798; lanormatunisi@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Ramadan; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Vi-sa/MasterCard.

Le vivande servite: torta salata di ricotta e spinaci; arancine palermitane; sfincione palermitano; linguine al Saint Pierre; pagello al sale con contorno di verdure grigliate; torta mimosa al limone; torta mimosa al cioccolato; torta alla frutta; torta al pistacchio.

I vini in tavola: Shadrappa blanc; Shadrappa rouge; Phenicia blanc; Tunis Moscat.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica in un ristorante, gestito da siciliani palermitani, nato di recente, arredato con gusto, moderno, elegante, curato nei dettagli e riservato alla Delegazione per l'occasione. Convivio di elevato interesse gastronomico e culturale: il tema della serata è stato svolto in modo approfondito dal Simposiarca Alessandro Neri. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto a S.E. Lorenzo Fanara, Ambasciatore d'Italia in Tunisia, accompagnato dalla consorte Signora Sophie consegnando il distintivo, la cravatta e il diploma d'Accademico onorario della Delegazione. Ottimo il menu proposto, di cui particolarmente apprezzati, fra le torte salate, lo sfincione palermitano, e fra quelle dolci la mimosa al limone, accompagnato da vini tunisini con degustazione guidata dall'Accademico Bruno Murgia. Servizio discreto e cortese, e ottimo rapporto qualità-prezzo.

LA PRODUZIONE DI FRUTTA E VERDURA ATTUALE NON SAREBBE SUFFICIENTE SE VOLESSIMO SEGUIRE UNA DIETA SANA

Una ricerca dell'Università canadese di Guelph ha rilevato che c'è una grandissima discrepanza tra ciò che raccomandano i nutrizionisti e la produzione agricola mondiale. Mentre esiste una sovrapproduzione di cereali, grassi e zuccheri, infatti, la produzione di frutta e verdura non è sufficiente per soddisfare i bisogni nutrizionali della popolazione attuale. Lo studio ha rilevato anche che l'adozione di un'alimentazione più sana non solo fa bene alla salute ma sarebbe più positiva pure per il Pianeta, perché coltivare frutta e verdura richiede minori quantità di terra arabile rispetto a quella utilizzata per cereali, zucchero e grassi.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino

Cesare Biondo
Savino D'Amelio
Paola Gianino

Vercelli

Elisabetta Corvo
Paolo Gallo
Raffaella Lanza
Gianni Mentigazzi

LOMBARDIA

Bergamo

Arnaldo Carioni

VENETO

Padova

Romolo Cacciatori

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Cristoforo Bernardi

Cento-Città del Guercino

Maurizio Dinelli

Terre Modenesi

Dario Maggioni

MARCHE

Fermo

Paola Clementi
Mara Palmieri

PUGLIA

Foggia-Lucera

Ida Bilancia
Fonte Palermo

CALABRIA

Vibo Valentia

Filomena Laratta

SICILIA

Palermo Mondello

Lupo Massimiliano Manfredi

SARDEGNA

Ogliastra

Irene Boero
Giuseppe Calderone
Sandro Daniele Rubiu

CINA

Pechino

Salvatore Miranti

Shanghai

Michele Cecchi (*Accademico onorario*)
Daniela Pilia

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Gian Paolo Cossu
Elisabetta Maggi-Sclapari

GIAPPONE

Tokyo

Daniela Ortali Zoli

LIBANO

Beirut

Amine Abourousse
Gabriel Bocti
Michel Ferneini
Toufick Gargour
Nadim Ghantous
Joumana Hobeika

PORTOGALLO

Lisbona

Rina Attar Goren
Fulvio Mosetti

STATI UNITI D'AMERICA

Boston

Christopher Perillo
Marco Schiavo
M. Cecilia Scimia

Miami

Fabio Massimo Bonini
Corrado Borelli
Marco Bruzzi
Francesco De Risi
Stefano Rizzo
Keyvan Sangelaji
Paolo Stefanini

UNGHERIA

Budapest

Samia Ilhem Ammar (*Accademico onorario*)
Ilona David
Chiara Narder Mariotto

NUOVE DELEGAZIONI

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni

Delegato
Luigi Costa
Vice Delegato
Giorgio Tassotti
Consultore-Segretario-Tesoriere
Federico Colognese
Consultori
Gianni Brunello
Cristina Rigoni
Accademici
Giancarlo Bortoli
Stefano Falcone
Fabio Finco
Luca Martini
Claudio Pasqualin
Francesco Perin
Andrea Rigoni
Sergio Vellar
Antonio Vesco

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Mantova

Gianluca Di Venanzo
(*da Milano Duomo*)



ABRUZZO

Pescara

Gianni Di Giacomo
(da Chieti)

POLONIA

Varsavia

Aldo Amati
(da Praga)

ROMANIA

Bucarest

Nicola Longo Dente
(da Istanbul)

SVIZZERA

Zurigo

Salvatore Giovanni Maccarrone
(da Svizzera Italiana)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Vercelli

Consulatore
Raffaella Lanza

LOMBARDIA

Lariana

Delegato
Enzo Pomentale
Vice Delegato
Filippo Arcioni
Consulatore-Segretario
Gian Antonio Paganini
Consultori
Franco Brenna
Biagio Giancola
Cristiano Sampietro

Monza e Brianza

Delegato
Doda Fontana Gulfi
Vice Delegato-Tesoriere
Andrea Vagli
Consulatore-Segretario
Patrizia Piacentini Faedo
Consultori
Giovanni Amitti
Marco Ciceri

Hana Da Ros
Guido Droghetti
Alberto Montrasio
Massimo Viscardi

EMILIA ROMAGNA

Imola

Delegato
Antonio Gaddoni
Vice Delegato
Sergio Galassi
Consulatore-Segretario-Tesoriere
Danilo Grilli
Consultori
Ugo Casamichiela
Pier Francesco Maria Cenni
Giuseppe Marabini
Enrico Menzolini
Luciano Pirazzoli
Tiziano Pirazzoli
Giovanni Righi

Rimini

Delegato
Maria Luisa Bartolotti
Vice Delegati
Marco Amati
Pier Giacinto Celi
Consulatore-Segretario
Giuliano Ioni
Consulatore-Tesoriere
Marco Bianchi
Consultori
Fernando Maria Pelliccioni
Fernando Santucci
Stefano Santucci

TOSCANA

Mugello

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

Pistoia

Delegato
Alessio Luigi Gargini

Vice Delegati
Valentino Durante
Giulio Taddei
Consulatore-Segretario
Matteo Giacometti
Consulatore-Tesoriere
Bruno Gori
Consultori
Gherardo Betti
Francesco Cangemi
Simone Daghini
Mario Muschio

Siena

Delegato
Alberto Scarampi di Pruney di Levice
Vice Delegati
Alessandro Mandarini
Piero Luigi Millozzi
Consulatore-Segretario
Elena Terrosi Vagnoli
Consulatore-Tesoriere
Claudio Magagnoli
Consultori
Alessandro Cinughi De Pazzi
Massimo Mazzini

MARCHE

Macerata

Delegato
Ugo Bellesi
Vice Delegato
Sergio Branciarì
Consulatore-Segretario
Fabio Mariani
Consulatore-Tesoriere
Pierpaolo Simonelli Paccacerqua
Consultori
Francesco Costantini
Gilda M. Murani Mattozzi
Italo Trap
Sauro Vittori

UMBRIA

Terni

Guido Schiaroli (Delegato onorario)

LAZIO

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Delegato
Antonio Bertani
Vice Delegato
Mario Vaccarella
Consulatore-Segretario
Giovanna Leone



Consultore-Tesoriere
Antonella De Toma Santini
Consultori
Hilde Catalano Gonzaga Ponti Malizia
Michele De Meo
Laura Marisa La Torre
Giuseppe Pecoraro

CAMPANIA

Benevento

Delegato
Danila Carlucci
Delegato onorario
Emilia Pati Chica
Vice Delegato
Pietro Del Prete
Consultore-Segretario
Angela Evangelista Martucci
Consultore-Tesoriere
Angela Rispoli
Consultori
Eugenia Gubitosi
Roberto Ricciardi

BASILICATA

Pollino-Policastro

Delegato
Massimiliano Ferro
Vice Delegato
Nicola Trotta
Consultore-Segretario
Massimo Lomonaco
Consultori
Enrico Alberti
Rocco De Filippo
Biagio Schettino

SICILIA

Etnea

Delegato
Marina Lombardo
Vice Delegati
Giuseppe Cozzo
Giuseppe Rossi
Consultore-Segretario
Rosario Arcifa
Consultore-Tesoriere
Maria Sonia Sudoso
Consultore
Sebastiano Bruno Caruso

SARDEGNA

Cagliari

Delegato
Susanna Cacciarru
Vice Delegato
Rita Lobina Campisi
Consultore-Segretario
Bruno Vacca
Consultore-Tesoriere
Maria Elisabetta Felter Pisano
Consultori
Renato Salvatore Arba
Maria Angela Derosas Aste
Giovanni Olivas
Marco Rodriguez
Iole Salis Caria
Adriana Zuddas

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Delegato
Giovanni Maria Rossi
Vice Delegati
Francesca Caldara Ricciardelli
Stefano Ferretti
Consultore-Segretario
Alessandro Nocivelli
Consultore-Tesoriere
Luigi Landoni
Consultori
Eddy Abramo
Victor Pablo Dana
Matteo Pozzetti

FRANCIA

Parigi

Delegato
Luisa Branlard Polto
Vice Delegato
Mariella Giannetti-Haskell
Consultore-Segretario
Eugenio Callegari
Consultore-Tesoriere
Francois Mellerio
Consultori
Paul Haskell
Chantal Mellerio

LIBANO

Beirut

Delegato
Mario Haddad

Vice Delegato
Joseph Chemali
Consultore-Segretario
Nadim Saikaly
Consultore-Tesoriere
Pierre Chidiac
Consultore
Michele Cherenti

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Delegato
Ciro Pernice
Vice Delegato-Tesoriere
Stefano Angelucci
Consultore-Segretario
Federico Zattoni
Consultore
Marco Vigilante

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Brescia

Luigi Platto

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Nadia Bertoni

CALABRIA

Crotone

Adriana Liguori Proto

SICILIA

Palermo

Antonella Calderone

SARDEGNA

Cagliari Castello

Dario De Cherchi

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE VICTORIES AND DEFEATS OF OUR CUISINE

During this past month of November, events associated with the third edition of International Italian Food Week occurred in many countries. This wonderful project was initiated by the Italian Foreign Ministry in concert with the Ministry of Agriculture and Tourism and in particular by Vincenzo De Luca, Director-General for Cultural and Economic Promotion and Innovation. This year too, the Academy was a first-tier partner, its Delegations and Legations contributing for the third time to the success of the initiative “Extraordinary Italian Taste”. This collaboration with Embassies, Consulates and

Italian Cultural Institutes was truly impressive and we are proud of having contributed to the dissemination and representation of Italian cuisine abroad. However, amid all this we must note that the enemies of our most iconic products are on the war path again. We had already denounced the threats to our cured meats, cheeses, olive oil and so on: that is, our food heritage. The danger was apparently averted, but a group of seven countries, led by Brazil and sadly including France, has again presented a statement to the UN regarding the resolution on Foreign Policy and Global Health, which in short requires the introduction of the infamous “traffic light labels” (apparently invented in France) and various taxes for so-called ‘risky foods’, namely those with high fat or salt content. Red light, then, for *prosciutto*, *salame*, parmesan and olive oil, allegedly harmful to health. Food multinationals use their lobbies to prioritise protection of laboratory products; the USA has even relaxed regulations on lab-cultured meat from stem cells. With all this talk of Made in Italy, Mediterranean Diet, PDO and PGI recognition, and counterfeit or ‘Italian-sounding’ foods, in the end the world’s governing bodies debate traffic-light labelling because... they care deeply about a healthy populace. The fact is that success (that is, market demand) bothers people. Our cuisine is loved around the world and we hope that the powers that be will work together to protect our great heritage.

PAOLO PETRONI



ENTREPRENEUR-COOKS, NOW IN ITALY TOO

see page 4

The Michelin Guide, so loved and so feared, has presented its 2019 edition. Gigi Padovani of the “Franco Marenghi” Study Centre enumerates this number’s novelties and points out that several chef-entrepreneurs have received stars in the restaurants they own both in Italy and abroad: a new development which must not be overlooked.



FOODS AND FURNISHINGS IN 18TH-CENTURY NEAPOLITAN NATIVITY SCENES

see page 6

The Neapolitan nativity scene of the eighteenth century is a work of high artistic, historical and documentary value, explains Napoli-Capri Academician Lucio Fino. It constitutes a treasure trove of Neapolitan customs including a representative sample of their traditional fare and the associated cooking equipment and furnishings.

PINOCCATE FROM PERUGIA

see page 8

Perugia Academician Marilena Moretti Badolato describes a typical Yuletide sweet from Perugia called *pinoccate*. Rich in sugar and pine nuts, these confections were traditionally considered aphrodisiacs due to their shape and sweetness. Since ancient times these auspiciously symbolic sweets were used as precious gifts to important personages.



UNUSUAL NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF THE ANNURCA APPLE

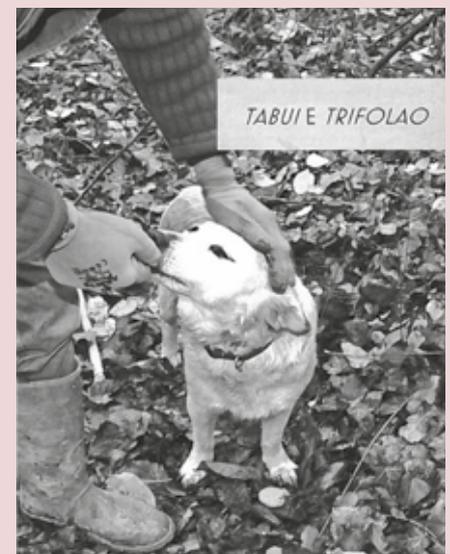
see page 10

Novara Academician Flavio Dusio delineates the organoleptic and nutraceutical properties of this ancient fruit, especially associated with methods of cultivating and storing it. Recent clinical studies have revealed that, beyond its already known astringent and laxative qualities, it is also an anticholesteremic and beneficial to hair growth.

WHITE TRUFFLES FROM ALBA

see page 12

Only one aroma concentrates within it a concreteness which could be defined as magical: that of the white truffle of Alba.





This precious tuber is king of the Langhe, Roero and Monferrato territories in Piedmont. It can add refinement to many foods, even a simple butter-fried egg, a steak tartare of Piedmontese *fassona* beef or a plate of *tajarin* handmade pasta.

SAINT AMBROSE'S HONEY

see page 14

Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Academician for Valle del Tevere-Flaminia, recounts various anecdotes from the life of St. Ambrose. The most intriguing concerns his association with honey. In his infancy, a swarm of bees covered his face while he slept, filled his mouth with honey and flew away. As an adult, he particularly loved meatballs with fresh cheese and liquefied honey. Today St. Ambrose is the patron saint of Milan but also of beekeepers.

CHRISTMAS COOKING - BUT WHOSE?

see page 15

Andrea Cesari de Maria, Honorary Delegate for Milano Duomo, comments on a



project launched by a large supermarket chain in northern Italy. The chain has published a thick booklet of Christmas recipes for its clientele, but many of those recipes are foreign, overlooking Italy's rich tradition of Christmas fare.

STUFFED PASTA FROM EMILIA

see page 16

"Anolini, cappelletti, tortellini: the triumph of stuffed broth pasta in Emilia" is the title of a conference organised by the Carpi-Correggio and Reggio Emilia Delegations with support from the other thirteen Delegations of Emilia. The meeting exemplified the Academy's active role in disseminating familiarity with traditional products of the Emilian territory. It was followed by a convivial meal centred on stuffed pasta varieties in broth.



Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

DICEMBRE 2018 / N. 310

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Hilde Catalano Gonzaga Ponti,
Andrea Cesari de Maria,
Flavio Dusio,
Lucio Fino,
Gabriele Gasparro,
Marilena Moretti Badolato,
Gigi Padovani,
Paolo Petroni,
Lucio Piombi,
Pier Paolo Veroni.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana