

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. 311 GENNAIO 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/



FOCUS

- 3 La Rivista si rinnova
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 In ricordo di due grandi Maestri
(Maurizio Campiverdi)
- 6 Un ortaggio spinoso ma dal cuore tenero
(Giuseppe Guglielmi)
- 8 Le zeppole nella tradizione regionale
(Giuseppe Anastasio)
- 10 Sant'Antonio Abate: la carne e il fuoco
(Roberto Dottarelli)
- 12 Un dolce caro ai perugini: il torcolo di San Costanzo
(Marilena Moretti Badolato)
- 14 Il broccolo di Torbole: figlio del vento
(Luigi Masato)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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 Quando lingua e gusto non vanno d'accordo
(Pino Jubatti)
- 20 Dieta ridens?
(Antonio Ravidà)



In copertina: Particolare dell'opera "Squisito al Selz" (1926) di Fortunato Depero, esposta alla mostra "Fortunato Depero. Futurismo e Pubblicità" fino al 31 marzo 2019, MUST Museo del territorio vimercalese, Vimercate (MB).

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Gli aspetti salutistici della Dieta Mediterranea
(Maurizio Fazzari)
- 17 Una mostarda antica per una cucina moderna
(Carla Spotti)
- 18 La tradizione gastronomica trentina
(Massimiliano Furlani, Laura Donati)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 21 Dolci per i nostri cani
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

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



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

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1994-2019)

Alto Mantovano e Garda Bresciano	<i>Andrea Guetta</i>
Ascoli Piceno	<i>Ugo Pasqualini</i>
Asti	<i>Edoardina Martin Vigna</i>
Bari	<i>Carlo De Corato</i>
Cagliari	<i>Marisa Paulis Mancini Mariangela Pinna Coiana</i>
Cagliari Castello	<i>Aldo Vanini</i>
Campobasso	<i>Raffaele Cicchese Giorgio De Franciscis</i>
Catania	<i>Liria Grimaldi di Terresena</i>
Catanzaro	<i>Raffaele Zinzi</i>
Cento-Città del Guercino	<i>Agostino Negrini Roberto Vicenzi</i>
Ciociaria (Frosinone)	<i>Luigi Annunziata</i>
Colli Euganei-Basso Padovano	<i>Antonio Gjonovich</i>
Colonia	<i>Ralf Gerd Kahrman Giovanni Militerno</i>
Cosenza	<i>Francesco Menichini</i>
Firenze	<i>Paolo Sacchi</i>
Foligno	<i>Claudia Valentini</i>
Ginevra	<i>Willy Pasini</i>
Houston-Texas	<i>Charles N. Bracht</i>
Imola	<i>Danilo Grilli</i>
L'Aquila	<i>Vincenzo Galeota</i>
Livorno	<i>Massimo Pardini</i>
Londra	<i>Alan Gibbins Duncan H.R. Matthews Simon Russell of Liverpool Alessandro Tomé</i>
Lucca	<i>Romolo Ciabatti</i>
Mantova	<i>Maria Cristina Merciai Marengi</i>
Maremma-Grosseto	<i>Simonetta Carnazza</i>
Merano	<i>Josef Alois Pircher</i>
Messina	<i>Attilio Borda Bossana</i>
Milano Duomo	<i>Maria Luisa Mandelli</i>

Monaco di Baviera	<i>Agathe Weishaupt</i>
Montreal-Quebec	<i>Giorgio Lombardi Donato Taddeo</i>
Napoli	<i>Carmen Criscio</i>
Nola	<i>Giuseppe de Martino</i>
Nuoro	<i>Angelo Mocci Alfredo Periccioli</i>
Oristano	<i>Carlo Pau</i>
Padova	<i>Piero Dal Bello</i>
Parma	<i>Pio Bertani Paolo Micheli Carlo Niro</i>
Perugia	<i>Rita Maria Boini</i>
Pescara	<i>Camillo Tatzzi</i>
Pordenone	<i>Paolo Bellavitis Lucio Marcandella</i>
Principato di Monaco	<i>Vittorio Della Valle Roland Melan Giovanni Porta</i>
Ragusa	<i>Ida Foti Francesco Milazzo Vittorio Sartorio</i>
Rieti	<i>Giovanna Palomba</i>
Rio de Janeiro	<i>Marcello J.V. Torres</i>
Riviera dei Fiori	<i>Gianluigi Pancotti</i>
Roma	<i>Maurizio Minotti Maria Rosa Santiloni</i>
Roma Nomentana	<i>Alessandro Di Giovanni</i>
Roma Olgiata Sabazia-Cassia	<i>Mario Sarcinelli</i>
Salsomaggiore Terme	<i>Alberto Basi</i>
San Marino	<i>Carlo Federico Marino Gumpert</i>
Torino	<i>Isabella Maestri Bertani</i>
Trieste	<i>Alfonso G. De Mas Anna Fast Molinari</i>
Udine	<i>Massimo Percotto</i>
Vicenza	<i>Stefano Marzotto</i>

La Rivista si rinnova

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Cari lettori, il numero della rivista "Civiltà della Tavola" che state sfogliando è l'ultimo stampato con la consueta impostazione degli articoli e la consueta veste grafica, che non subisce sostanziali modifiche ormai da molti anni. Oggi le nostre pagine, pur rigorose e leggibili, sentono il peso del tempo che passa. Da molte parti giungevano richieste di ammodernamento e di maggior sintonia con il modo di comunicare dei nostri giorni. Dopo attenti studi, desidero anticiparvi che troverete il prossimo numero di febbraio di "Civiltà della Tavola" completamente rinnovato nei contenuti e nella grafica. Pur mantenendo il rigore informativo e grafico che da sempre caratterizza la nostra pubblicazione mensile, si è ritenuto necessario, nell'ambito del nuovo corso accademico che ci vede proiettati verso l'esterno, dare una svolta all'immagine della Rivista oggi troppo datata e soprattutto dal contenuto eterogeneo e casuale.

Il nostro mensile è attualmente composto da 72 pagine, di cui spesso solo 27 sono dedicate agli articoli di cultura e ricerca, mentre tutte le altre contengono le riunioni conviviali e le diverse attività delle Delegazioni.

A opinione di molti e a parere unanime del Centro Studi "Franco Marengi", occorre, invece, dare maggior spazio alla prima parte, che verrà portata a 40 pagine, senza ovviamente trascurare la vita dell'Accademia.

La Rivista sarà quindi ristrutturata nelle seguenti sezioni e rubriche:

- Focus del Presidente
- Attualità - Costume - Società
- Tradizioni - Storia
- Territorio - Turismo - Folklore
- Salute - Sicurezza - Legislazione
- Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare
- Ristorazione e Cuochi
- In libreria

- Attività delle Delegazioni
- Riunioni conviviali delle Delegazioni
- Carnet dell'Accademia

Tutti coloro che desiderano inviare i loro contributi (da 3.500 a 7.000 caratteri spazi inclusi) dovranno quindi tenere a mente le rubriche sopra riportate. In particolare, non verranno più pubblicate mere cronache di convegni o incontri, sarà invece dato ampio spazio ad articoli tratti dalle relazioni più interessanti svolte nel corso dei convegni stessi.

La rinnovata veste grafica darà forza e leggibilità ai nuovi contenuti, la copertina e il formato resteranno invece immutati, sia per dare continuità storica alla rivista, sia per il loro generale apprezzamento.

Come potete immaginare si è trattato di un complesso lavoro di gestazione che ha visto coinvolti il nuovo Centro Studi, la Redazione e la nostra responsabile della grafica e impaginazione. Mi auguro che la nuova Rivista trovi il vostro consenso e contribuisca a rendere viva e attuale l'attività dell'Accademia nel mondo della cultura gastronomica.

PS: Pericolo scampato! Per il momento. Dal Palazzo di vetro dell'Onu nessun attacco al Made in Italy, nessun semaforo rosso per olio, parmigiano, prosciutti e molto altro. La bozza presentata da Francia, Brasile, Thailandia, Repubblica Centrafricana, Guinea Equatoriale, Indonesia, Norvegia, Senegal e Sud Africa, non ha avuto esito. Non perché sia stata bocciata, ma perché una "manina" ha fatto scomparire la richiesta di tasse e bollini e quindi l'Assemblea si è limitata a promuovere una dieta e uno stile di vita sano. Anzi, si è sancito l'intento di preservare l'alimentazione tradizionale, considerata parte dell'eredità culturale di ciascun Paese. Dunque nessun bollino nero per i nostri prodotti. Un buon risultato per l'Italia e per la sua diplomazia, forse con un aiutino della Francia, che, pur essendo tra i Paesi promotori, avrebbe avuto molto da perdere.

See English text page 70



Ristorazione e Cuochi



Salute • Sicurezza • Legislazione



Attualità • Costume • Società



Tradizioni • Storia



In ricordo di due grandi Maestri

Marchesi e Bocuse ci hanno lasciato un anno fa.

DI MAURIZIO CAMPIVERDI

Delegato onorario di Bologna-San Luca



Ameno di un mese di distanza l'uno dall'altro (26 dicembre 2017 e 20 gennaio 2018), sono ascesi all'Olimpo della gastronomia e della ristorazione Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, i massimi vessilliferi delle due cucine, quella italiana e quella francese, che da sempre si sono contesi il primato dell'arte dei fornelli nel mondo occidentale.

I due grandi personaggi non avrebbero potuto essere più diversi. Colto, elegante, riservato ed esile di corporatura Gualtiero; estroverso, esuberante, istriatico e monumentale, anche nell'aspetto fisico, Paul.

Nato, il primo, a Milano nel 1930, e il secondo a Collonges au Mont d'Or nei pressi di Lione nel 1926, hanno lasciato in Italia e nel mondo un'impronta e un ricordo destinati a essere imperituri.

Anche nella vita privata non ebbero nulla in comune. Devoto alla moglie e alla famiglia il bravo Gualtiero, e di costumi amorosi estremamente liberi il libertino Paul, il quale alla moglie di tutta una vita,

la bella e raffinata Raymonde, affiancò altre due compagne e da ciascuna di esse ha avuto un figlio. Le cronache riportano che erano tutti riuniti al suo capezzale. Mentre Marchesi si era ormai ritirato dalla ristorazione attiva e dalla direzione dell'Alma, Bocuse, benché fisicamente provato dal Parkinson, era ancora ufficialmente sulla breccia. Lo vidi per l'ultima volta comparire per pochi minuti nella sala del suo ristorante, quando lo andai a trovare per festeggiare i suoi 90 anni e il mezzo secolo di ininterrotto possesso delle tre stelle Michelin. Era molto provato. Il ristorante di Bocuse, nel quale Marchesi operò per breve tempo prima di dare inizio alla sua carriera, era immagine e somiglianza del grande chef. Opulento, ridondante, coloratissimo, con un addetto di colore, in livrea, che apriva la porta la mattina e la sera per tutti i 365 giorni dell'anno perché il ristorante non chiude mai. La continuità della cucina era, ed è, assicurata da quattro chef che sono stati tutti insigniti dell'onorificenza di "Meilleur

ouvrier de France" che è, oltralpe, un titolo di grande prestigio.

Bocuse operava 10 km a Nord di Lione, sulle rive della Saona, il romantico fiume descritto da Giulio Cesare. Qui sorge un grande caseggiato, vecchio di quasi tre secoli, sempre appartenuto alla famiglia Bocuse. Ai piani superiori vi sono le abitazioni private, fra cui (evento assai raro nella vita di un uomo) la camera nella quale Paul ha visto la luce ed è poi serenamente spirato.

Il ristorante occupa tutto il piano terra. Colori vivaci, pitture e *trompe l'oeil*, ostentazione di argenterie, una gigantesca insegna sul tetto e un giardinetto interno circondato dal "muro degli chef," una serie di affreschi che ritraggono i grandi protagonisti della gastronomia francese, fra i quali Escoffier, Fernand Point ed Eugenie Brazier che contribuirono alla sua formazione professionale.

Nel lontano 1975, il Presidente della Repubblica francese conferì a Parigi, all'Eliseo, la Legion d'onore a Paul Bocuse il quale, per l'occasione, creò la celebre zuppa Valéry Giscard d'Estaing, uno dei pochi piatti da lui ideati perché egli è sempre stato, soprattutto, il perfetto esecutore dei grandi classici della cucina francese. Nella sua ultima carta, sono ancora inserite specialità che furono create da Point e dalle *mère* Fillioux e Brazier.

Bocuse conosceva e amava l'Italia e aveva uno speciale rapporto con Antonio e Nadia Santini del "Pescatore" a Canneto sull'Oglio, che egli riteneva fosse il migliore ristorante del mondo.

A conclusione di una carriera, costellata solo di successi, il 27 settembre 2017,



il Presidente francese appena eletto, Emanuel Macron, ha voluto che uno speciale “dèjeuner des Grands Chefs” fosse dedicato a Paul Bocuse quale presidente d’onore. Si esibirono ai fornelli tre chef “tristellati”: Sophie Pic, Guy Savoy e Patrick Allen.

La generosità di Bocuse è ben nota. Gli va riconosciuto il merito di aver sempre praticato prezzi saggi, di proporre anche una selezione di buoni vini con ricarichi contenuti e menu economicissimi per i bambini, per rendere il suo ristorante accessibile alle intere famiglie.

A proposito di menu, di cui sono appassionato collezionista, ricordo che quando il Comune di Milano decise di rendere omaggio a Gualtiero Marchesi, per gli 80 anni, con una mostra in suo onore al Castello Sforzesco, sorse il problema che nessuno aveva i menu perché il grande chef, in tal caso anche grande snob, dichiarò di non averli mai conservati. Mi fu chiesto di intervenire e prestai, con mille raccomandazioni, più di venti menu differenti che coprivano tutto l’arco della sua meravigliosa carriera.

Marchesi, intellettualmente irrequieto, benché figlio d’arte (i suoi genitori gestivano l’albergo ristorante “Mercato” a Milano), ha maturato tardi la sua vocazione culinaria. Dedicò tutto il 1975 a entusiasmanti esplorazioni delle conquiste francesi nel campo della ristorazione e frequentò, fra gli altri, Paul Bo-

cuse, i fratelli Troisgros a Roanne, e Fredy Girardet a Crissier. Solo nel 1977, a 47 anni, aprì a Milano, in via Bonvesin della Riva, il “suo” ristorante, che già l’anno dopo ebbe la prima stella, immediatamente seguita dalla seconda, e nel 1986 conquistò, infine, le tre stelle, le prime in Italia che, fatto più unico che raro, si trasferirono con lui a Erbusco, nel 1994, e risplendettero fino al 1996. Poi cominciarono i suoi dissapori con la Michelin ed egli chiese, infine, di non essere più menzionato nella guida. “La seppia al nero”, il “raviolo aperto”, il “riso oro e zafferano” sono tre delle sue creazioni più celebri e originali.

La *nouvelle cuisine*, successivamente tanto vituperata per i ridicoli eccessi da parte di troppi orecchianti privi di talento, ebbe Bocuse e Marchesi tra i suoi fondatori, ed essi seppero esaltare gli indiscutibili valori che esprimeva, quali la cucina del mercato, le salse alleggerite, le cotture più brevi, le presentazioni accattivanti, la predisposizione mentale verso il nuovo e il diverso, l’accettazione delle moderne tecnologie e la concezione di ristorante quale luogo che deve offrire al cliente un piacere completo che appaghi ognuno dei cinque sensi.

A Milano, il successo di Marchesi era stato inferiore ai suoi meriti e alle aspettative, perché la città non era ancora quella di oggi e la sua cucina, troppo interiorizzata, non era compresa da tut-

ti. Gualtiero era poi più colto, arguto e intelligente della stragrande maggioranza dei suoi clienti e purtroppo aveva, talvolta, il vezzo di farlo notare. Marchesi ebbe anche esperienze non fortunate a Roma, all’“Hostaria dell’Orso”, e, a Parigi, all’“Hotel Lotte”.

L’attività a Erbusco si concluse perché l’età avanzava e la direzione dell’Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con sede nella Reggia di Colorno, richiedeva molto del suo tempo. Il nome del grande Gualtiero esiste ancora a Milano, nel piccolo ristorante “Marchesi alla Scala” addossato al celebre teatro. Gualtiero non ha avuto precursori in Italia e anche i suoi epigoni latitano (Cracco? Oldani?). Bocuse, invece, è stato il terzo gigante della cucina francese del secolo scorso, dopo i mitici Escoffier e Fernand Point, ma anche per lui non esiste un erede designato se non il figlio Jerome che è già un uomo fatto. Bocuse era un imprenditore della ristorazione (come Ducasse e, quando era ancora in vita, Robuchon): la grandiosa “Abbaye” per le cerimonie, a due chilometri dal ristorante, sempre sulle rive della Saona; quattro importanti “brasserie” a Lione con i nomi dei punti cardinali, e “joint venture” un po’ ovunque nel mondo da Disneyland al Giappone, ma in lui restava sempre predominante la grande personalità del cuoco.

Paul, proseguendo il cammino tracciato da Point, ha sdoganato gli chef dalle cucine; li ha fatti comparire in sala, li ha resi personaggi famosi al pari delle star del cinema. Bocuse, imperatore dei fornelli, ambasciatore della cucina francese nel mondo è famoso quasi quanto De Gaulle.

A Marchesi tutta la ristorazione italiana deve essere riconoscente perché lui ha segnato la svolta: ha ridotto e poi annullato le distanze tra ristoranti italiani e francesi. Insieme a Morini, Bergese e Valentino, al San Domenico di Imola, ha dato il via a una riscossa e a una presa di coscienza che senza di loro, forse, staremmo ancora aspettando. Marchesi resta per tutti, e indiscutibilmente, il “Maestro”.

See International Summary page 70





Un ortaggio spinoso ma dal cuore tenero

Tra le migliori qualità di carciofo c'è il violetto di San Ferdinando di Puglia, inserito nell'elenco dei Pat.

DI GIUSEPPE GUGLIELMI

Accademico di Castel del Monte

Pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, il carciofo è un componente principe della Dieta Mediterranea.

Negli ultimi anni c'è stato un rinnovato e crescente interesse nei confronti delle proprietà nutritive e terapeutiche di tale ortaggio, ben noto, però, fin dai tempi antichi, tanto per i suoi pregi organolettici quanto per le sue doti benefiche. Già gli antichi Greci facevano uso alimentare del cardo selvatico, progenitore del carciofo di più comune uso attuale ed era sempre presente sulle tavole imbandite dei Romani, che ne riconoscevano la capacità di mantenere l'intestino sano e alleviare i disturbi gastrici.

Secondo il mito greco, fu Zeus a creare il carciofo quando, a seguito di un tradimento dell'amata ninfa Cynar, la trasformò in un vegetale duro e spinoso ma dal cuore tenero. Il nome scientifico, *Cynara Scolymus*, deriva dal latino *cinis*, per la tradizione di concimare con la cenere i terreni destinati a tale coltivazione, e dal greco *skolymos*, per la forma appuntita del carciofo (cardo).

È originario dei paesi del bacino del Mediterraneo e le prime coltivazioni in Italia risalgono all'epoca romana, in Sicilia. Il nostro Paese è ancora oggi leader nella produzione mondiale. I maggiori produttori sono Puglia, Sicilia e Sardegna, ma anche Campania, Calabria, Liguria e Lazio.





Secondo dati ISTAT, nel 2005, la Puglia ha prodotto 155.590 tonnellate di carciofo, e in particolare Foggia e provincia sono state fautrici di circa il 56% della produzione totale pugliese, seguite da Brindisi, Bari, Taranto e Lecce. Tra le specie ortive coltivate nella regione, il carciofo è secondo solo al pomodoro. Una delle migliori qualità coltivate nel territorio è il violetto di San Ferdinando di Puglia, inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Il carciofo è una pianta erbacea perenne, provvista di un rizoma sotterraneo, dalle cui gemme si sviluppano i fusti, robusti e striati longitudinalmente, che in fioritura si ramificano, portando le infiorescenze in posizione terminale. Del carciofo si mangia l'infiorescenza (capolino), formata da un cuore più tenero e carnoso (ricettacolo), su cui si inseriscono i fiori (flocculi), e da foglie involucrali più o meno spinose (brattee). Il capolino va consumato quando è ancora immaturo, prima che sboccino i fiori. Il gambo è edibile una volta privato della corteccia esterna, più dura e filamentosa.

Il carciofo è presente sui mercati nazionali ed esteri da settembre a maggio. Il ciclo naturale è autunno-primaverile: alle prime piogge autunnali, le gemme del rizoma sotterraneo emettono i nuovi germogli e alla fine dell'inverno (febbraio) vengono emessi i primi capolini.

In tarda primavera, la pianta va in riposo (disseccamento). Nelle regioni mediterranee, con la tecnica della forzatura e grazie alle condizioni climatiche favorevoli, si può assistere a un risveglio anticipato della pianta durante l'estate, ottenendo, così, produzione e raccolta dei capolini già all'inizio del periodo autunnale.

Nel mondo esistono circa 90 diverse qualità di carciofo, che possono essere distinte, in base alla presenza di spine, in spinose o inermi; in base al colore del capolino, in qualità violette o verdi; infine, in base al ciclo fenologico, in specie autunnali o rifiorenti, che si prestano alla forzatura (carciofi spinosi e catanesi) e specie primaverili o unifere, adatte alla coltura non forzata (carciofi violetti e romaneschi).

I carciofi sono ortaggi dal basso apporto calorico: meno di 40 kcal per 100 g di parte edibile, con un alto contenuto di acqua (fino a 84 g), e solo il 2,7 di proteine; 2,5 g di carboidrati; 1,1 g di fibra e 0,2 g di lipidi. Sono, inoltre, una ricca fonte di polifenoli bioattivi, noti per le spiccate proprietà antiossidanti; di fibre alimentari; di minerali e vitamine, tra cui in particolare il potassio. Tutte queste componenti sono responsabili delle innumerevoli proprietà benefiche e terapeutiche di tale ortaggio. Ciò che rende il carciofo un grande alleato del nostro organismo è il suo alto contenuto di antiossidanti, il prin-

cipale mezzo di difesa nei confronti dei radicali liberi. Contrastando lo stress ossidativo, essi aiutano a prevenire l'invecchiamento cellulare e diverse patologie.

Alcuni studi in letteratura hanno dimostrato che il carciofo ha un importante effetto depurativo e disintossicante per il fegato. Tale attività epatoprotettiva è dovuta alla cinarina, un polifenolo derivato dall'acido caffeico, che conferisce al carciofo, oltre a molte delle sue proprietà terapeutiche, anche il tipico sapore amarognolo. Per beneficiare al massimo di tali proprietà, è preferibile consumare il carciofo crudo, magari in insalata, con un po' di limone che ne smorza il sapore amaro, in quanto la cottura ne riduce, e in parte disattiva, i principi attivi.

La cinarina stimola la produzione di bile, essenziale per il processo digestivo; aiuta a contrastare le principali patologie epatiche e sostiene il fegato nella sua funzione di detossificazione dell'organismo. La stessa cinarina, insieme all'alto contenuto di acqua, stimola la diuresi e, grazie alla presenza di fibre insolubili, esplica un'azione digestiva e lassativa. Grazie al suo contenuto di inulina, il carciofo aiuta anche a ridurre il livello di colesterolo cattivo (LDL-c) nel sangue, favorendo così la prevenzione dell'aterogenesi e delle malattie coronariche.

Va, inoltre, menzionato l'effetto che tale composta può avere sulla regolazione della pressione arteriosa e sul miglioramento dell'anemia. Il contenuto di vitamina K è poi utile tanto nel processo di formazione di tessuto osseo e di prevenzione dell'osteoporosi, quanto nel proteggere dalla degenerazione cerebrale e quindi dalla demenza senile e altre malattie neurodegenerative come l'Alzheimer.

L'assunzione di carciofi è controindicata solo per chi soffre di calcolosi biliare, perché potrebbero stimolare il verificarsi di coliche dolorose, e per le donne che allattano, perché potrebbero inibire la produzione di secrezione latte.

See International Summary page 70



Le zeppole nella tradizione regionale

Sono il simbolo della cucina meridionale delle feste.

DI GIUSEPPE ANASTASIO

Delegato di Salerno

In un periodo che brilla di luci e di emozioni festive, non potevamo trascurare il simbolo della cucina meridionale delle feste: la zeppola.

Una poesia imparata a memoria, le nonne che preparano l'impasto con mille attenzioni e lo lasciano lievitare al caldo sotto una coperta di lana, l'odore di fritto che attraversa le finestre e scende in strada.

Basta chiudere un attimo gli occhi per essere catapultati in un passato neanche troppo lontano, in quella gran solennità del periodo festivo quando si preparavano dolci dalla vigilia dell'Immacolata fino all'Epifania.

La preparazione ha origini antiche e somiglia a quella del dolce che veniva consumato in occasione delle feste nella Roma antica, durante le quali si bevevano fiumi di vino, unito a miele e

spezie, e si friggevano profumate frittelle di frumento nello strutto bollente. Perché sia un dolce tipico della tradizione del Sud è facilmente intuibile. Nei paesi caldi, non c'era cottura più sicura - e anche buona - della frittura, che eliminava ogni rischio e consentiva di conservare più a lungo il cibo: un'intuizione delle massaie di una volta che, per arrotondare gli introiti familiari, friggevano le zeppole fuori dalle porte di casa in grossi pentoloni.

A Napoli, la parola "zeppola" indica una pasta morbida che, frita nell'olio, si gonfia e presenta una leggera croccantezza all'esterno e una soffice morbidezza all'interno. Le zeppole napoletane sono una ricetta semplice e povera, come al solito per i piatti della tradizione, e non vanno confuse con le zeppole di "San Giuseppe" che, invece, sono rea-

lizzate con un impasto di pasta choux la quale, una volta frita, va farcita aggiungendo crema pasticciera, una ciliegia o un'amarena candita. Queste zeppole possono essere cotte anche al forno, ma, in entrambi i casi, crema e ciliegia sono indispensabili. La zeppola va distinta anche dalla "graffa" che ha un impasto di farina, patate e lievito e, dopo la frittura, viene passata nello zucchero granulare. La ricetta delle zeppole vuole acqua, uova, latte, farina, anice, scorza di limone, ma ne esiste una variante con le patate





schiacciate. L'impasto va poi diviso in piccole porzioni che, dopo la lievitazione, si tuffano nell'olio bollente. Le zeppoline, che vanno immerse nello zucchero semolato, sono però consumate più spesso nel periodo di Carnevale.

Le zeppole sorrentine, in versione più semplice, vogliono l'acqua calda alla quale si aggiungono tutti gli ingredienti finché l'impasto non si stacchi dalle pareti del tegame. Dal panetto si prelevano piccole porzioni di pasta, che vengono arrotolate tra le mani per dare una forma di serpentello, per poi essere avvolte su loro stesse. Infine, dopo essere state fritte, si cospargono di miele caldo aromatizzato con anice, agrumi e zuccherini colorati, i "diavulilli".

Sono tanti i termini dialettali che i calabresi usano per definire la zeppola, frittella di pasta lievitata cotta in olio bollente, buona da mangiare e difficile da

pronunciare. In Calabria, i fritti natalizi sono il vero segno della festa per augurare fortuna e abbondanza e se ne preparano in quantità per farne dono ai vicini di casa e ai parenti. Richiama la riunione della famiglia non solo mangiarli ma anche realizzarli: come tradizione vuole, sono le donne a dedicarsi all'impasto fin dall'8 dicembre, giorno che coincide con la solennità dell'Immacolata Concezione e che segna l'inizio delle festività natalizie. Le zeppole, però, si preparano anche in occasione del cenone della vigilia di Natale in cui si è soliti consumare 13 portate.

Le zeppole catanesi, se è vero il detto "paese che vai, usanza che trovi", si preparano con il riso. Chiamate anche crespelle, sono una delle tante versioni siciliane e sono legate alle festività religiose perché venivano realizzate dalle monache nel monastero dei Bene-

dettini di Catania, nel XVI secolo, ed erano aromatizzate all'arancia e cosparse di miele.

Nel Cilento, le classiche zeppole di Natale rivisitate prendono il nome dal modo in cui viene realizzata la pasta, in acqua bollente, quindi "scaurate". Gli "scauratielli" si preparavano la notte di Natale, dopo la Messa di mezzanotte, quando si aspettava che nascesse il Bambinello. In questo lembo di territorio, a Sud della provincia di Salerno, non è Natale senza questi dolci dall'importante significato simbolico.

Nel territorio del Basso Salernitano, sono zeppole anche quelle salate, impastate con le alici sotto sale e fritte nell'olio extravergine di oliva, o quelle con i fiori di zucca, dove però l'impasto è più morbido, quasi fluido.

Le "scauratelle" sono un'eredità dei coloni greci che vissero tra il VII e VI secolo a.C. nell'area di Poseidonia, divenuta, in epoca romana, Paestum. Tali dolci erano preparati in onore degli dei nella notte più lunga dell'anno: quella del solstizio d'inverno. Si celebrava il ritorno della luce, del tempo rinnovato; con l'avvento della religione cristiana, tale notte coincise con la vigilia di Natale. Si fissò in un punto preciso dell'anno la chiusura e l'apertura di un ciclo: l'alfa e l'omega del tempo. Le "scauratelle" hanno proprio queste forme, rigorosamente: la prima e l'ultima lettera dell'alfabeto greco. La simbologia attribuita alle due lettere richiama, inoltre, le parole di Gesù nell'Apocalisse: "Io sono l'alfa e l'omega... Io sono il principio e la fine".

See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste, i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).



Sant'Antonio Abate: la carne e il fuoco

Il pensiero strutturalista, con i suoi significanti contrapposti, si insinua anche nella dottrina dei Santi e nei rituali collegati, compresi quelli alimentari.

DI ROBERTO DOTTARELLI

Accademico di Roma Castelli



A gennaio, da quasi cinquecento anni, l'Università Mulattieri e Carrettieri di Velletri organizza i festeggiamenti civili in onore di Sant'Antonio Abate, che annoverano: un corteo di cavalieri che porta con sé lo stendardo, ossia il "labaro" dell'Università; una storica "Corsa all'anello" e una più recente "Sagra d'à polenta e d'i zampitti". Questi ultimi sono stinchi di maiale, preparati dai confratelli secondo un'antica ricetta che prevede, dopo una lunga bollitura, un condimento a base di una salsa piccante di aglio, olio, aceto, prezzemolo, capperi e alici. Una ricetta simile è presente anche a Posta, nel Reatino, dove la Confraternita di Sant'Antonio, nata nel 1800, celebra il Santo con una processione laica a cavallo, accompagnata dalla banda musicale. La sfilata, dopo la benedizione degli animali, si conclude con una degustazione di polenta, ovviamente, accompagnata anche in questo caso

dagli *zampitti* conditi con un'analogia salsa verde dal sapore pungente. La scelta del maiale, per celebrare il Santo, non è casuale, giacché Sant'Antonio Abate, patrono dei macellai, dei contadini e degli allevatori, fin dal Medioevo viene solitamente rappresentato con un maialino ai propri piedi. Perché la polenta è servita con gli stinchi e non con un sugo di costole e salsicce, come si usa nel Centro Italia? Forse questa tradizione nasce dalle terre abruzzesi, dove c'era l'uso di scegliere un maialino e di allevarlo in comune. L'animale eletto era lasciato libero e il suo arrivo nelle case contadine era salutato con piacere, perché quel maialino era visto come un'incarnazione del Santo, che girava tra le case per dare la propria benedizione. Il 16 gennaio, poi, l'animale veniva macellato; gli *zampitti* erano venduti all'asta e, chi se li aggiudicava, organizzava la festa del giorno dopo, ricevendone in ritorno un

enorme prestigio. Ci sarebbe comunque da chiedersi come mai la scelta sia caduta proprio sugli *zampitti*. Un possibile motivo risiede nel fatto che gli arti inferiori, nell'area mediterranea, sono stati sempre associati alle azioni rituali e all'idea del sacro; non è un caso che di una persona virtuosa si usi dire che è uno "stinco di santo".

Approfondendo la conoscenza di Sant'Antonio Abate, si scopre, però, come egli fosse chiamato spesso in causa anche per la sua speciale relazione con il fuoco.

Secondo una leggenda sarda, egli sarebbe sceso negli Inferi e, dopo aver acceso il suo bastone, sarebbe tornato sulla terra, per permettere agli uomini di riscaldarsi e farne buon uso.

In linea con questa sua abilità di "governare" il fuoco, gli si attribuisce anche una funzione taumaturgica nel guarire le piaghe prodotte dall'*herpes zoster* (il "fuoco di Sant'Antonio"). E tra i tantissimi riti compiuti in suo onore, occupa un posto di rilievo l'accensione di fuochi, falò e spettacoli pirotecnici. A Velletri, per esempio, la sera del 16 gennaio, negli stazzi delle case di campagna, si accendevano i "*faóri*".

Come è noto, il giorno di Sant'Antonio Abate (17 gennaio) precede l'inizio del Carnevale, e in alcune località, come Mamoiada, in provincia di Nuoro, le tradizionali maschere dei *Mamuthones* e *Issohadores* escono dalle case e danzano attorno al fuoco, dando vita alla prima "sfilata" carnevalesca.

Poi, secondo una leggenda lucana, il Santo era nato da una madre sterile, la quale, pur di avere un figlio, non aveva esitato a stringere un patto con il diavolo.



lo, costringendo *Anduonè* ad abbandonare la casa materna all'età di dodici anni, per andare a vivere con i diavoli. Una leggenda simile la riporta la tradizione abruzzese, secondo la quale i genitori del Santo, durante il pellegrinaggio verso Santiago di Compostela, invece di rispettare il costume del tempo, che prevedeva l'astensione dai rapporti sessuali durante il viaggio, cadde-ro in tentazione ripetutamente. Quando la donna si rese conto di essere incinta, pensò di rimediare, offrendo a Satana il nascituro.

L'insieme di questi elementi fa di Sant'Antonio Abate, per dirla con l'antropologo Alfonso Maria Di Nola (*Il diavolo*, Newton Compton, 1980), uno di quei "santi ambigui, i quali hanno alcuni tratti che li avvicinano alle potenze demoniache".

Non ci stupisce allora che la ricetta della "polenta e d'i *zampitti*" sia a base di carne e abbia una connotazione "piccante". Perché il piccante è causa di un bruciore, che ben si associa con tutti gli altri elementi correlati alla figura del Santo.

Né deve sorprenderci che il giorno successivo al martedì grasso, si celebri l'aspersione delle Ceneri, ossia un prodotto residuale, scaturito dai fuochi che

caratterizzano il precedente periodo carnevalesco (anche se per il rito cattolico la cenere deve essere rigorosamente ricavata bruciando i rami d'ulivo benedetti nella Domenica delle Palme dell'anno precedente).

Il mercoledì delle Ceneri è giorno di digiuno e di astinenza dalle carni e, allora, non può essere casuale il fatto che l'imposizione delle ceneri sul capo del pontefice avvenga tradizionalmente nella basilica di Sant'Anastasia al Palatino. Infatti questa Santa, protettrice dagli inganni del demonio, nonostante diversi matrimoni imposti dalla famiglia, praticò la rinuncia ai piaceri della carne (anche se non quelli alimentari), per conservare la propria verginità.

La contrapposizione col Santo risulta ancora più evidente quando si scopre che le chiese di Sant'Anastasia sono strettamente associate al culto delle acque, come testimoniano il santuario di Sárdara, prossimo a una sorgente di acque curative (*sa mitzixedda*), la chiesa napoletana in località Pozzo e la basilica romana del Palatino, sorta a ridosso del *Lupercale*, leggendaria grotta presso la quale le acque del Tevere avevano portato la cesta con i mitici gemel-

li Romolo e Remo. Non a caso, nel *milieu* culturale mediterraneo, il contatto con l'acqua implica rigenerazione (Mircea Eliade, *Trattato di Storia delle Religioni*, Bollati Boringhieri, 1999). L'uscita dalle acque rinnova l'evento della nascita e, nella scelta di celebrare nella chiesa di Sant'Anastasia l'inizio del periodo quaresimale, non deve aver pesato solo l'esemplare virtù della Santa, ma anche il significato della parola greca ἀνάστασις che vuol dire "resurrezione", ossia ritorno alla vita dopo la morte.

È interessante notare, allora, come, anche nella liturgia cattolica, si sia insinuata una logica strutturalista, che ha collocato all'inizio del Carnevale un Santo caratterizzato dalle sue strette relazioni con la carne (in particolare quella suina, ossia l'alimento più rappresentativo del Carnevale), con il fuoco, con il mondo degli Inferi e, in ultima analisi, con la morte, cui è stata contrapposta, per dare inizio al periodo quaresimale, una Santa vissuta nella spiritualità, nell'astinenza, strettamente associata al culto delle acque e che anche nel suo nome porta con sé l'idea della rinascita a nuova vita.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Genova, **Antonio Di Natale**, è stato premiato dall'Accademia Peloritana dei Pericolanti con il prestigioso *Magister Peloritani* 2018 per le Scienze Medico-Biologiche.

L'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, **Caterina Grechi**, è stata insignita con l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana

L'Accademico di Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni, **Andrea Rigoni**, ha ricevuto il premio speciale nella categoria "Sostenibilità" nel corso della XXII edizione del premio EY - imprenditore dell'anno - promosso dalla Ernst&Young.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato eletto nel Consiglio Direttivo della FUSIE (Federazione Unitaria della Stampa Italiana all'Estero).



Un dolce caro ai perugini: il torcolo di San Costanzo

*“San Costanzo della gran freddura, San Lorenzo della gran calura,
l’uno e l’altro poco dura”.*

DI MARILENA MORETTI BADOLATO

Accademica di Perugia

Il 29 gennaio, Perugia diventa un dolce. Il “principe” dei suoi tanti torcoli invade le case, inonda la Piazza Grande che vive della Fontana e corso Vannucci, dove viene distribuito dall’Amministrazione comunale a tutti i cittadini in segno di beneaugurante inizio dell’anno. Tra case strette e chiuse, lanciate da terra a tetto e raggrumate nel disegno di antiche mura disposte in doppio cerchio, Perugia diventa un paesaggio dell’anima, un luogo antico dal cuore moderno, dove la Fontana dei Pisano convive con i vagoncini rossi del Minimetro. Con un Santo molto amato e un dolce manufatto, perché questo era il modo per celebrare una festa che univa sacro e profano, dove una fiera si

univa a una processione nella quale il Patrono sfilava insieme ai simboli cittadini del Grifo e del Leone. E dove a tavola si festeggiava con una cucina crapulona, pensando a quella morigerata dell’indomani. Torcolo di San Costanzo, con ingredienti stabiliti da un disciplinare stipulato dalla Delegazione perugina, che non devono mancare mai e rigorosamente quelli. Guai se venissero meno gli elementi identitari e significativi di una storia: sarebbe semplicemente un “torcolo al candito”.

Il 23 gennaio 1999, la Delegazione di Perugia (alla presenza del Sindaco e del Magnifico Rettore) ha depositato, presso il notaio Giuseppe Brunelli, il disciplinare di produzione del “Torcolo classico di San Costanzo, della tradizione gastronomica di Perugia, fattore di cultura e di civiltà”, ricetta ritenuta, “dopo accurate indagini di natura storico-religiosa, sociale, mercantile e folcloristica, l’originale di un dolce tradizionale preparato e consumato a Perugia a partire dall’anno 1595 e sino ai giorni nostri in occasione della festività del Santo Vescovo Patrono Costanzo”.

La ricetta: “farina di frumento tenero, acqua, lievito naturale (consentito l’impiego o l’aggiunta del lievito di birra), olio extravergine di oliva dell’Umbria, zucchero, uva passa, semi di anice, pinoli, vero candito di buon cedro (colore verde, sapore adeguato); caratteristiche: classica forma a ciambella, incisione pentagonale della pasta (a indicare, secondo la tradizione, le cinque porte di Perugia)”. Così, per San Costanzo, mai senza torcolo. E dicesi torcolo quello che tutti gli altri chiamano ciambella.





Dolce di gennaio, il mese dedicato a Giano da cui prende il nome, il “dio degli inizi” che chiude una porta e ne apre subito un’altra; dio bicefalo che guarda contemporaneamente al passato e al futuro. Nell’antica Roma, Giano presiedeva agli *iani*, passaggi delimitati da due pali, attraversati in alto da un terzo, che egli apriva e chiudeva favorendo così le andate e i ritorni. Anche nelle “Tavole Eugubine” (tra il III e il I secolo a.C.), troviamo nominate ciambelle rotonde sacrificali: “Poi in vasi da cerimonia senza difetto offra dei pani a ciambella” (*Il sacrificio delle Sestentastie* tavola IV). E i dolci, ricordando questo assioma nella forma, sono infatti in *modum rotae ficta*, cioè plasmati a forma di ruota. Del resto, lo stesso dio era rappresentato dai popoli antichi a forma di serpente avvolto su se stesso. Un dio del passato e del futuro e un dolce, quindi, della speranza in un nuovo inizio, oltre che un simbolo della città, con quelle incisioni a simboleggiare Porta Sole, Porta Santa Susanna, Porta Eburnea, Porta San Pietro, Porta Sant’Angelo. Torcolo degli innamorati, e non soltanto per il famoso ammiccamento che fa l’iconografia del Santo, nell’omonima chiesa, alle ragazze che si sposeranno entro l’anno, sembra fenomeno di rifrazione della luce in certe ore del giorno. E nemmeno per il fatto che i fidanzati lo regalavano alle promesse spose portandolo infilato nel braccio dopo averlo comperato in quelle grandi fiere dove veniva venduto su lunghi bastoni. Ma soprattutto per i suoi ingredienti, considerati un tempo afrodisiaci, con quell’uva passa da sempre legata alla fecondità e quei pinoli cui la storia attribuiva proprietà rinviogenti. “Si dice che i pignoli mangiati piuttosto spesso insieme con uva passa stimolino l’attività sessuale, anche quando sia carente; il medesimo effetto hanno conditi con lo zucchero”, scrive un grande cuoco quattrocentesco. Anche l’anice, tra le piante aromatiche più conosciute fin dall’antichità, oltre alle proprietà digestive e disinfettanti, veniva utiliz-



zata per “rendere l’alito lieve e profumato e stimolare il desiderio concupiscente”. Dioscoride Pedanio (I secolo d.C.), nel *De materia medica*, ricorda che i Latini attribuivano all’anice specifiche qualità, tra le quali quelle di combattere l’impotenza. E il cedro, edulcorato con la tecnica araba della canditura (dall’arabo *quandat*), era considerato il capostipite di tutti gli agrumi esistenti, entrando persino in costosi elisir medicali.

“San Costanzo della gran freddura, San Lorenzo della gran calura, l’uno e l’altro poco dura”, recita un proverbio perugini a indicare che la festa invernale di un Patrono e quella estiva dell’altro erano caratterizzate da climi estremi, che comunqueolgevano ormai al termine. I perugini raggiungevano a piedi la Chiesa di San Costanzo, costruita fuori le mura nel *pomerium*, consolandosi del fatto che il freddo e la neve sarebbero durati ancora poco, con febbraio ormai alle porte, e percorrevano quella strada innevata, la via Sacra, anche alla vigilia della festa del Santo, portando in mano i ceri e le torce nella processione della *Luminaria*.

Nel 1310, i Magistrati che governavano il Comune di Perugia, cioè il Consiglio dei Priori: “ordinano di dare al Clero cittadino, ai Rettori dei 44 Collegi della città e a quanti hanno una rappresentanza civica, una candela per la Processione dei Lumi, solita farsi la vigilia

della solennità di San Costanzo, il 28 Gennaio al vespero”. Tutte le corporazioni dovevano partecipare alla processione, “pena una multa di 10 libbre di moneta cortonese di fatto”. E quel torcolo dalla forma ben nota, un pane benedetto, serviva a festeggiare, anche a tavola, un Santo Patrono. Con voluttà, ai tempi di quando il corpo e lo spirito andavano a braccetto, quando l’anima gioiva se anche lo stomaco raggiungeva la sua gratificazione. Quella fetta di dolce si bagnava nel Vinsanto, il vino delle ricorrenze, fatto con i grappoli spargoli appesi nelle soffitte e salvati dall’avida “conta

dei chicchi” dell’ultimo dell’anno che donava fortuna e ricchezza. Come se il torcolo acquistasse santità, intinto in quel vino dolce, come se tutto fosse stupendamente e armoniosamente giusto. Magico equilibrio di quando i giorni di magro si alternavano a quelli di festa, il pasto abbondante all’astinenza di un calendario liturgico da rispettare, creando inconsapevolmente un antesignano, moderno e salutare stile di vita.

Del trittico di Patroni di cui gode Perugia - Lorenzo, Ercolano, Costanzo -, quest’ultimo è il più affettuosamente festeggiato, forse perché quel giorno i perugini mangiano il torcolo. Nelle loro case, nelle strade, tutti insieme nel Borgo Bello - Borgo XX Giugno - dove ogni anno c’è la Fiera Grande, nell’antichissimo quartiere perugini di Montelucente, e lungo Corso Vannucci. La storia di Costanzo, martire e vescovo di Perugia, è sempre la stessa favola che narra che il Santo si sia da sempre occupato di “sistemare le ragazze da marito”, “adocchiando” le meritevoli del suo aiuto. Ai tradizionali auguri scambiati i primi giorni dell’anno, i perugini affiancano, dai tempi dei tempi, il loro torcolo: il 29 gennaio, insomma, per loro comincia il nuovo anno. E ancora una volta l’immagine del Santo, nella Chiesa di San Costanzo, strizzerà l’occhio alle ragazze da marito che lo volessero, che così si sposeranno entro l’anno.

See International Summary page 70



Il broccolo di Torbole: figlio del vento

Particolare per sapore, gusto, profumo e consistenza.

DI LUIGI MASATO
Accademico di Rovereto

Questa pianta, importata dal territorio veronese attorno alla metà del XVIII secolo, ha trovato nella campagna di Torbole un habitat ideale. I contadini locali notarono che essa cresceva rigogliosa in un ambito ristretto (Torbole, appunto), e che, oltre questo limitato confine, si sviluppava, invece, stentatamente, e dava un frutto privo di gran parte del suo pregio aromatico. La ragione fu presto ben evidente, e individuata nella presenza del vento, che inibisce la formazione della brina nella stagione fredda. L'assenza di questo fenomeno è, a Torbole, esperienza comune. Il vento gagliardo, che soffia costantemente da Nord, non consente la formazione della rugiada, né la sua trasformazione in brina, in quanto il vapore acqueo viene rapidamente rimosso. Ora la brina, presente nelle campagne, ma assente a Torbole, è nemica del broccolo: non ne uccide la pianta, ma ne prelude la formazione dell'infiorescenza, cioè della parte commestibile. La pianta di broccolo, colpita dalla brina, cresce senza dare il frutto carnoso. Non esistono al mondo altri broccoli uguali a quelli di Torbole: per sapore, odore, gusto, profumo e consistenza. L'ortaggio è trapiantato ai primi di agosto, ma non tutto matura nello stesso tempo, perché viene coltivato in tre sottospecie: precoce, medio e tardivo. Così, mentre i primi broccoli sono raccolti a novembre, i tardivi maturano ad aprile inoltrato. L'ortaggio, nella cucina locale,

è stato abbinato a un pesce del lago di Garda ora raro: il carpione. Si può servire con un buon fritto di lago, con la selvaggina, il maiale o la famosa "carne salada" del territorio e con il pesce lesso. Tali abbinamenti sono resi gradevoli dal sapore amarognolo di questa tipica verdura, ottenuto dalla sua cottura insieme con una parte delle foglie che, essendo più dure del frutto, vanno messe a bollire con qualche minuto d'anticipo.

In una recente riunione conviviale della Delegazione, il prezioso ortaggio è stato declinato in diverse versioni, divenendo il protagonista di varie pietanze: dai crostini con mousse di broccolo, ai tortelli con il ripieno di broccolo e ricotta; dalla crema di broccolo con julienne di trota affumicata, al salmerino

farcito con rosetta di broccolo, al semifreddo al verde di Torbole con salsa alle fragole.

Uno studio, svolto dall'Università di Trento e dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ha messo in luce alcune caratteristiche del prodotto. Per esempio, si è visto che, comparato con i principali broccoli italiani, è il più ricco di glucosinolati, principi attivi con notevole effetto antiossidante, i quali, se vengono coniugati con particolari enzimi, hanno la capacità di combattere gran parte dei tumori del colon. La cottura a vapore è la più appropriata per conservare inalterati questi principi attivi (se ne salvano il 95%), e che la quantità maggiore di glucosinolati si trova nell'ortaggio precoce.

See International Summary page 70





Quando lingua e gusto non vanno d'accordo

Si chiama “mostarda”, come la classica specialità cremonese, una preparazione vastese che è una semplice confettura d'uva.

DI PINO JUBATTI

Accademico di Vasto

Abbiamo sempre difeso la definizione linguistico-popolare dei prodotti tipici locali. Per precise ragioni di autenticità e di tutela, si è quasi sempre voluto privilegiare il nome dialettale, per configurare, in tal modo, importanza linguistica e suggerire legittime intenzioni di salvaguardia, a merito di un non inutile uso del vernacolo: che è la cosa più bella - va detto in tempi troppo dubbi come gli attuali -, per rimanere incontaminati pure in mani blasfeme, quanto a genuinità tradite a getto continuo. È il caso eclatante della “mostarda vastese”, argomento di studio accademico: innanzitutto, per il rispetto di una Delegazione dell'Accademia e poi per la considerazione dovuta alla fama, peraltro già molto accreditata, dell'omonima specialità cremonese. Innanzitutto, tuttavia, in che consiste il citato prodotto tipico locale? Premesso che si tratta di semplice confettura di uva (ma altrove può essere anche di fichi o di altro), comune a molte località del Centro Sud, ognuna distinta per differente preparazione e aromatizzazione, la “marmellata” locale si distingue da ogni altro prodotto simile per due insolite versioni, di cui stralciamo la preparazione (piuttosto disadorna) da un vecchio, scarso ricettario contadino vastese e che, tornando per un momento al domestico dialetto distintivo, suonano come *muštàrde* e *scrucchiâte*, le cui proprietà felicemente semantiche spiegheremo subito!

Marmellata d'uva: *muštàrde*.

Togliere dai raspi i chicchi d'uva, lavarli, scolarli e metterli a cuocere per parecchio tempo agitando spessissimo. Aggiungere

zucchero e aromi a piacere. Una volta cotti, passarli al setaccio per eliminare la buccia e i semi e far ricuocere ancora per un po', dopo aver aggiunto foglie di alloro, facendo attenzione che il composto non si attacchi, a causa del lungo restringimento: infatti, a questo punto, la consistenza è quasi solida come una composta. Si prepara durante la vendemmia.

Marmellata d'uva: *scrucchiâte*.

Stesse operazioni per raspi e chicchi d'uva: lavarli, scolarli e metterli a cuocere per qualche ora, tramenando con forza. Aggiungere dolcificanti e aromi. Una volta cotti, eliminare le bucce ma non i semi e far ricuocere ancora per un bel po', dopo aver aggiunto altri aromi a piacere; fare attenzione che non si attacchi, a causa del lungo addensamento: la marmellata deve risultare densa e consistente.

Sicché, il semplice atto di conservazione dei semi, o granelli degli acini - il lessico povero del vecchio ricettario genera l'equivoco, acini=semi -, ci fa approdare una volta di più alla definizione vernacolare: per la semplice ragione semantica che quella voce lessicale, *scrucchiâte*, sboccia, quasi spontaneamente, come onomatopea che rispecchia gli “scrocchi” prodotti a causa della masticazione dei semi: deprivati con saggezza, nella versione originale. Al di là di tutto questo, sul piano delle tradizioni di cucina locale, se da un lato fa piacere che la mostarda

vastese sia presente sul territorio, si impone, invece, l'amara testimonianza per la diffusa misconoscenza della “mostarda cremonese”, al punto che non è facile il suo reperimento neppure all'interno del più noto centro commerciale del territorio per i 40.000 abitanti stanziali e di varia provenienza geografica, dove perfino il responsabile alimentare, a nostra precisa e dettagliata richiesta (ossia illustrandogli le caratteristiche confetturiere dei vari ingredienti cremonesi) ha mostrato, dopo un ampio giro di ricerca, un'illusoria confezione locale di mostarda d'uva nera. D'altra parte, documentata la “spiacevole assenza”, non è inutile rammentare che, sia pure a molti chilometri di distanza, le golosità di carni bollite miste hanno, fin dal 1600, la “mostarda” come squisito accompagnamento che vanta la citazione da parte del modenese Alessandro Tassoni ne *La secchia rapita*; tanto, che ci sembra perfino di infierire aggiungendo quella dell'ancor più famoso Francesco Berni, addirittura del 1500.

See International Summary page 70





Gli aspetti salutistici della Dieta Mediterranea

Il convegno medico-scientifico, organizzato dalla Delegazione di Londra, ha affrontato i principi di una sana alimentazione.

DI MAURIZIO FAZZARI

Delegato di Londra

In occasione della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione di Londra ha organizzato all'Istituto Italiano di Cultura un convegno medico-scientifico che ha avuto come tema cardine gli aspetti salutistici della Dieta Mediterranea e ha annoverato relatori i quali hanno coperto varie aree di interesse.

Dopo l'introduzione del Direttore dell'Istituto di Cultura, Marco Delogu, e del Consigliere Economico dell'Ambasciata d'Italia, Massimo Carnelos, il Delegato Maurizio Fazzari, che ha svolto le funzioni di moderatore, ha introdotto gli argomenti che sarebbero stati trattati. I relatori, nell'ordine, sono stati il professor Matteo Lorito dell'Università Federico II di Napoli, il dottor Simon Poole di Cambridge, lo chef Giancarlo Caldesi e il dottor Filippo Scandellari, Amministratore Delegato di Asahi per Europa, Africa e Medio Oriente.

Il professor Lorito ha illustrato il nuovo corso di laurea in Scienza dell'alimentazione mediterranea, all'interno della Facoltà di Agraria da lui diretta. Si è trattato di un'esposizione molto avvincente che ha analizzato i vari aspetti dell'alimentazione mediterranea, nonché la necessità di promuovere questo tipo di educazione alimentare nei giovani.

Simon Poole è uno dei massimi esperti nel Regno Unito sulle proprietà dell'olio d'oliva; ha scritto diversi libri e partecipato a numerose conferenze sul tema.

Ha illustrato le qualità salutari dell'olio extravergine di oliva e perché una sana alimentazione non dovrebbe prescindere dal suo uso quotidiano.

Lo chef Caldesi, oltre a due ristoranti, ha un'affermata scuola di cucina nella quale insegna, soprattutto agli inglesi, i principi di una sana alimentazione e di un utilizzo di materie prime adeguate. Ha raccontato anche una sua esperienza di quando, dopo una diagnosi di diabete, ha iniziato ad applicare su se stesso una rigorosa dieta basata sui canoni mediterranei.

Giancarlo ne ha tratto grandi benefici e ha quindi voluto comunicare al pubblico quanto sia importante prendersi cura del proprio corpo non solo esteriormente, ma soprattutto per la salute.

Filippo Scandellari, per concludere, ha illustrato le proprietà salutari della birra che sta avendo un grosso successo con il corretto abbinamento al cibo. Ha ricordato che la birra vanta tradizioni millenarie all'interno del bacino mediterraneo e quindi può essere vista come un utile compendio a una sana alimentazione, senza togliere nulla alle proprietà del vino, in particolare quello rosso.

Alla fine, il Delegato ha riassunto i vari temi trattati e ha aperto il dibattito con il pubblico, prima di invitare tutti a un piccolo rinfresco, durante il quale i partecipanti hanno potuto continuare le loro conversazioni con i relatori, dimostrando un forte interesse per i temi trattati.

See International Summary page 70

Giancarlo Caldesi





Una mostarda antica per una cucina moderna

In due diversi eventi, la Delegazione di Cremona ha evidenziato gli svariati usi della mostarda, compreso quello in pasticceria.

DI CARLA SPOTTI
Accademica di Cremona



Il quarto festival della mostarda, organizzato dalle Camere di Commercio di Cremona e Mantova, in collaborazione con Regione Lombardia e Unioncamere, ha visto la partecipazione attiva di molti Accademici di Cremona, in un convegno articolato in due incontri, coordinati da Vittoriano Zanolli. Nel primo, “La mostarda, una tradizione per il futuro”, si è intrecciato passato e presente per ipotizzare il futuro di un prodotto culinario il cui mercato vale 12 milioni di euro. Tale mercato per il 72% riguarda la Pianura Padana, con il 60% concentrato in Lombardia e una vendita e consumo che, per il 40%, si concentra nel periodo natalizio. Dati questi forniti dall'intervento di Enrico Manfredini della Sperlari.

Annalisa Rebecchi ha declinato le mille possibilità di abbinamento della mostarda con i formaggi, per contrapposizione di gusto o in cerca di armonie insolite e

gustose. Carla Spotti ha mostrato gli altri diversi accostamenti alla mostarda, “che bone fa le robbe de lo disnare...”, di quei cibi che tanto piacevano a Giangaleazzo Visconti e ad altri buongustai nei secoli seguenti, da Giuseppe Verdi, a Edith Templeton, a Ugo Tognazzi. Al viaggio lungo i secoli di Carla Spotti si è legata la relazione di Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, su “Una mostarda antica per una cucina moderna”, nel quale si sottolineano la necessità e la possibilità che la mostarda viva di inediti accostamenti e possa essere a tutti gli effetti un ingrediente della cucina postmoderna, in grado di rivitalizzare anche l'esperienza del dessert sempre meno elettrizzante.

Alfredo Bertoli, affrontando il tema de “La mostarda dalla pasticceria”, ha descritto le accortezze con cui si procede alla realizzazione della mostarda, nel rispetto dei giorni di canditura, che

differiscono da frutto a frutto, e nella decisione di non usare alcun tipo di colorante, ancorché naturale. La piccantezza della mostarda è quanto di più lontano ci sia dai prodotti di pasticceria ma, oggi, l'utilizzo dello zenzero in molti dolci rimette in gioco la possibilità di nuovi sapori e in questa direzione ci si è mossi realizzando accostamenti di mostarda con le creme, oppure ricoprendo di cioccolato fondente, al latte o bianco, alcuni pezzi di frutta senapata. Si tratta di “predesert”, una sorta di *trait-d'union* fra le portate salate e il dessert.

Il secondo incontro, “Mostard'Arte”, ha visto uno stuzzicante binomio tra arte e gastronomia, riferito alla mostra “Il regime dell'arte-Premio Cremona 1939-1941”, illustrata dal curatore Rodolfo Bona, e al volume *La cucina futurista* presentato da Carla Spotti. La presenza del torrione di Cremona, più volte ricorrente nei menu futuristi, e il consiglio di riempire di mostarda di Cremona e frutti canditi un fagiano da arrostito (dopo averlo tenuto un'ora a bagnomaria nel Moscato di Siracusa e poi nel latte), sono la diretta conseguenza dei buoni rapporti instaurati da Roberto Farinacci, il Ras di Cremona, con Filippo Tommaso Marinetti, andato più volte in città per lanciare la sua rivoluzione modernista anche in cucina. È intervenuto, poi, Franco Verdi il quale, con incalzante oratoria, ha rievocato il pranzo futurista di alcuni anni fa, realizzato per la Delegazione di Cremona da studenti e insegnanti della sezione alberghiera dell'Istituto “Einaudi” da lui allora diretto.

See International Summary page 70



La tradizione gastronomica trentina

Prodotti e preparazioni dal Concilio di Trento a oggi.

DI MASSIMILIANO FURLANI - *Accademico di Trento*
E LAURA DONATI

Per onorare il cinquantesimo anno di attività, la Delegazione di Trento ha organizzato un convegno sul tema: “La tradizione gastronomica trentina dal Concilio di Trento al giorno d’oggi: prodotti e preparazioni”.

La manifestazione è stata strutturata in diversi momenti cardine: i lavori sono iniziati al mattino; sono proseguiti nel pomeriggio, anche con un intermezzo enogastronomico nella suggestiva Loggia del Romanino; si sono conclusi con la cena di gala alla sera.

Il taglio delle relazioni è stato volutamente multidisciplinare: il Delegato Stefano Hauser e i componenti del Centro Studi Territoriale hanno coinvolto competenti studiosi e figure accademiche.

La Sala delle Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ha ospitato i contributi, spaziando inizialmente da “La cucina in Trentino tra Umanesimo e Rinascimento” di Gianni Gentilini, DCST Trentino Alto-Adige, a “La tavola tra il Sei e il Settecento” di Franco de Battaglia, componente CST.

Nella prima relazione, dopo un breve inquadramento del periodo storico, per quanto riguarda Umanesimo e Rinascimento, si sono individuate le principali fonti documentarie del sapere gastronomico nella Penisola e nel Sud della Germania. In Trentino, è chiara la carenza di materiali si-

gnificativi e la sopravvalutazione degli eventi conciliari per la formazione di una cultura alimentare locale. La proposta di un originale manoscritto cinquecentesco, di natura dietetica, ha permesso di entrare nel vivo delle abitudini alimentari e gastronomiche della famiglia Madruzzo, fornendo un

quadro limitato, ma credibile, della cucina alta del Rinascimento tridentino. Con il secondo intervento, si è voluto sottolineare come Seicento e Settecento siano solo apparentemente la continuazione dei fasti del Rinascimento. In realtà, guerre e pestilenze accom-

pagnarono il travagliato nascere dello stato moderno. La Controriforma, con la fine dell’universalismo politico e religioso, portò a un ripiegamento familiare più intimo; gli ingredienti dei piatti presero il sopravvento sull’ostentazione. L’asse culinario rinascimentale papato-impero si completò con contributi veneziani, mantovani, emiliani e tirolesi, che ancora caratterizzano molti piatti locali. La cucina dai palazzi trasmigrò nelle case e nacquero i “ricettari”, segno d’identità e di tradizioni.

A seguire, Marta Villa, dell’Università degli Studi di Trento, con “La cucina borghese a Trento tra Otto e Novecento - i ricettari delle famiglie borghesi”, ha ribadito l’importanza dei ricettari, fonte interessante per la ricerca in antropologia dell’alimentazione e per comprendere come le diverse famiglie dell’epoca seguissero o meno alcune tradizioni alimentari consolidate. In Valsugana, alcune famiglie ancora oggi possiedono ricettari redatti da mani prevalentemente femminili, risalenti al XIX





e XX secolo. La cucina riflette le idee e, spesso, in alcune case, se irredentiste, sono presenti ricettari che altrove mancano e un mangiare "all'italiana" utilizzato per rimarcare le appartenenze identitarie.

Casimira Grandi dell'Università degli Studi di Trento, con la sua relazione "Identità alimentare trentina: attualità di un patrimonio (XIX-XX secolo)", ha proposto una riflessione sull'alimentazione trentina attraverso i due secoli, delineando un quadro umano contestualizzato nell'ambiente di vita di una "regione unica di montagna". Nel corso del 1800, mais e patata, alimenti basilari della cucina popolare, hanno creato modelli di alimentazione autarchica ispirati alla sostenibilità ambientale, base dell'odierna filiera alimentare da valorizzare e della identità gastronomica trentina.

Al pomeriggio, Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano, con "La viticoltura del Trentino di fronte alle crisi climatiche: dalla piccola glaciazione medievale all'attuale crisi climatica", ha evidenziato nella produzione annuale di vino l'eccellente indicatore della successione cronologica degli eventi climatici. Un dato interessante è quello riferito alle varietà di vitigni coltivati. Tali eventi climatici saranno,

in futuro, i protagonisti delle scelte della viticoltura del Trentino.

Martha Canestrini, scrittrice e giornalista, con il suo "Orti e coltivazioni - evoluzioni tra il passato e l'oggi", ha introdotto nella storia della cura dell'orto che vanta origini antichissime. I giardini rinascimentali italiani fecero scuola in tutta Europa, persino a Trento durante il Concilio. La storia del Trentino è legata a quella del Tirolo storico. Da alcuni anni esiste un vivace fermento volto a promuovere l'orto come "diritto fondamentale" e a sostenere la sovranità alimentare delle comunità. Con la relazione di Giuliano Di Bernardo, moderatore della sessione del mattino e componente CST, si è conclusa la sessione pomeridiana. L'intervento, "L'alimentazione globalizzata di oggi, i risvolti sociologici", ha chiaramente evidenziato la grande importanza delle religioni nell'evoluzione dell'alimentazione e le loro influenze che hanno generato una contrapposizione tra cultura alimentare stabile - Ebraismo e Islam - e una instabile - Cristianesimo. Nel mondo occidentale, dai tempi romani, è nota la divisione tra "alimentazione" e "arte della cucina".

Le conclusioni del convegno sono state tratteggiate dal professor Mario Diani, Direttore del Dipartimento Sociologia

e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, nonché moderatore della sessione pomeridiana.

Numerosa la partecipazione di 21 Delegazioni dall'Italia e 2 dall'estero con Monaco e Praga; erano presenti, inoltre, il Segretario del Consiglio di Presidenza, Renzo Rizzi; i Consultori nazionali Mario Ursino, Germano Berteotti e Marinella Curre Caporuscio; il Presidente e il Segretario del Centro Studi "Franco Marengi", Sergio Corbino ed Elisabetta Cocito; il CT Trentino-Alto Adige, Raoul Ragazzi; il DCST Emilia Pier Giulio Giordani Pavanelli.

L'approccio multidisciplinare ha fornito elementi e mezzi per interpretare la situazione attuale volgendo uno sguardo al futuro.

I contributi, che verranno pubblicati come Atti del Convegno, non hanno pretesa di esaustività su temi tanto vasti, ma vogliono essere stimolo per confronti e spunto per nuove linee di ricerca e tutela della tradizione.

Il menu, pensato, studiato e realizzato dallo chef Alfio Ghezzi, è stato la sintesi concreta dei concetti espressi nel convegno, rivisitando in chiave moderna stili e tematiche del passato in una cornice storica e di fascino assoluto come Villa Margon.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2019



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni di un prodotto che è divenuto un simbolo, nel mondo, della nostra cucina.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



Dieta ridens?

Farla con allegria e spensieratezza.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello



Sia chiaro: non cancelliamo l'antico proverbio che "la gola uccide più della spada" e dunque, evitando di strafogarci, manteniamo fede alla nutrizione entro i limiti e nel rispetto delle personali capacità e possibilità. Mangiare è cosa più che seria, ma è al tempo stesso divertente e anche fucina di conoscenze e, per ciò stesso, di cultura. Se dovessimo attribuire un voto a quattro risate a tavola, magari in buona compagnia, non potrebbe che essere un 10 tondo tondo. Limitiamo allora i musì lunghi e la depressione, stimolati dai sensi di colpa tipici dei peccatori consapevoli di aver esagerato. Ecco il punto: gli eccessi, saggiamente, occorre ridurli al massimo, perché possono spingere negli abissi della bulimia o dell'anoressia o comunque a stati di malessere meno gravi ma spiacevoli.

In una carrellata di vecchie scenette televisive, recentemente la Rai ne ha trasmessa una con Riccardo Billi e Gianni Agus, amici che si incontrano e si

confidano di essere infelici per colpa delle pur graziose fidanzate delle quali sono innamorati ma che li mettono a dura prova, imponendo loro diete insopportabili, rigidissime, che li stanno portando alla disperazione. "Lasciami stare. Non ce la faccio più - si lamenta Billi che ha la pancetta - oggi mi ha fatto mangiare in

tutto una carota e una foglia di lattuga. Sto impazzendo". E Agus, smilzo: "E io invece che cosa dovrei dirti? Quella si è messa in testa di farmi ingrassare e mi rimpinza continuamente. Sono disperato. Non riesco a muovermi. È arrivato il momento di dire basta". I due vanno avanti così per un po', compiangendosi reciprocamente. Come uscirne? A un certo punto il lampo, la soluzione ideale. Guardano le fotografie delle due esagerate e intransigenti e tuttavia bellocce fidanzate. E all'unisono: "Scambiamocene!". Il grassottello mangerà a volontà e il magrolino, finalmente, quanto gli basterà. Questa vecchia parodia induce al buon umore nel filone cinematografico, televisivo e teatrale nel quale protagonisti dello spettacolo italiano hanno affrontato l'argomento. Primi fra tutti Eduardo De Filippo e l'altro grandissimo napoletano Antonio de Curtis, Totò, doppiamente principe sia per casato nobile sia per le risate che stimolava. Di Eduardo sono incancellabili le descri-

zioni del cibo e della fame. Di Totò è indimenticabile la danza sul tavolo, con spaghetti in bocca e nelle tasche della giacca bisunta, insieme con parenti e amici come lui poveri e affamati. Oppure la tragicomica abbuffata di Vittorio Gassman e Paolo Panelli nel "Conte Tacchia". O ancora, Renato Pozzetto in "7 chili in 7 giorni", film che denunciò i raggiri di certe diete, costose e implacabili, in un Centro specialistico più vocato alla truffa che alle terapie. Certo, c'è ben poco da ridere se consultiamo i recenti dati sulla fame del 9% della popolazione della Terra ossia 821 milioni di adulti e bambini (nella sola Somalia sono 7 milioni) e se riflettiamo sulle conseguenze perniciose di catastrofici eventi climatici e di altrettanto rovinosi dissesti ambientali che azzerano ogni sforzo per la produzione e la trasformazione di alimenti. E di converso dobbiamo valutare quanto e come si fa nei Paesi a economia più avanzata - e spesso se ne straparla - in tema di biodiversità e del business della filiera agroalimentare più sofisticata e osannata dai media e dalla pubblicità. Nelle manifestazioni più affollate, durante degustazioni e visite guidate, si va in cerca di paradisi della gastronomia e della genialità in un contesto dominato dal rapporto cibo/denaro più che dall'allegria alla quale ci siamo richiamati all'inizio di queste note.

Pur con tutto il rispetto dovuto in generale ai temi dell'alimentazione, magari, inconsapevolmente, tante volte si sfiora il ridicolo. E allora ci risiamo con la voglia di una risata purché bella e non amara!

See International Summary page 70



Dolci per i nostri cani

Una pasticceria artigianale trasforma preparazioni tradizionali in chiave canina.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Una volta si diceva “vita da cani”. Il cane, il più fedele amico della famiglia, non pretendeva molto, si accontentava degli avanzi, di qualche osso generosamente aggiunto dal macellaio alla carne comprata per casa. Passati i tempi difficili della guerra e del dopoguerra, subito dopo il boom economico, i cani cominciarono ad avere sempre più attenzioni dai loro padroni. L'industria iniziò a produrre cibi appetitosi per cani; ci si occupò di più della salute dei nostri amici e cominciarono a proliferare gli ambulatori veterinari, dove il cane non solo era curato ma poteva anche avere veri e propri... trattamenti di bellezza. Ora, forse, siamo arrivati all'eccesso. A Roma si è aperta una pasticceria artigianale per cani che, secondo i gestori, “rivisita la migliore tradizione della pasticceria italiana, francese e americana in chiave canina”, tutto rigorosamente senza zucchero e con ingredienti “sani e biologici”.

Tuttavia, i gusti dei nostri simpatici amici possono essere più pretenziosi e sofisticati ed ecco che la brava chef pa-

sticciera si sbizzarrisce nel preparare cannoli alla siciliana, pastiera napoletana, muffin e cupcake. Tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti bio e naturali, farine prive di glutine e integrali, tanta frutta e verdura, carne, pesce e formaggio, senza zucchero o burro e conservanti artificiali. Le torte, dalle forme più simpatiche, sono ripiene solo di ingredienti freschi come carni bianche, pesce, prosciutto o frutta. Mentre le decorazioni sui cupcake e sui biscotti sono a base di tapioca e formaggi senza lattosio.

Il cane può essere un prezioso amico, una compagnia affettuosa per chi sta solo, anche un utile guardiano per il suo abbaiano di allarme: ma forse si esagera troppo nel blandirlo.

IL SETTORE AGROALIMENTARE E I GAS SERRA

I gas serra sono i principali responsabili dell'inquinamento dell'ambiente. Sono composti di anidride carbonica, metano e protossido di azoto. Nessuno penserebbe che il settore agroalimentare sia responsabile del 25% dell'emissione di tali gas, di cui il 14% è da attribuirsi alla produzione animale. È quanto afferma Greenpeace, in un suo dossier, auspicando una diminuzione, almeno del 50%, del consumo globale di carne e di prodotti lattiero-caseari, entro il 2050. Si contrasterebbe, in questo caso, il cambiamento climatico in atto e si salvaguarderebbero sia l'ambiente sia la salute umana.

Secondo Greenpeace, il modo migliore per abbattere le emissioni di gas serra,

e rispettare gli impegni internazionali, è una notevole riduzione dei consumi di proteine animali e non, sostituendo, come spesso si consiglia, la carne di manzo con quella di pollo. Dimezzando i consumi di carne e latte, le emissioni di gas a effetto serra del settore agricolo potrebbero crollare del 64%, oltre un terzo di quanto richiesto dagli accordi di Parigi sul clima.

Responsabile principale di tale evoluzione climatica è la deforestazione, per creare nuovi pascoli e terreni destinati alla produzione di mangimi. Secondo stime attendibili, la superficie richiesta per queste due attività comprende fino all'80% dei terreni agricoli del Pianeta! Diminuendo il consumo di carne, tali aree torneranno a essere utilizzate per la coltivazione di cereali, legumi, frutta e verdura destinati al consumo umano diretto. Inoltre, fermando la deforestazione, si aiuterebbe la preservazione della biodiversità di piante e animali evitando il rischio d'estinzione del 20-40% per mammiferi e uccelli di grandi dimensioni ora in pericolo. Le malattie diffuse dal bestiame, infatti, insieme a coltivazioni e perdita di habitat, sono alcuni dei fattori legati all'allevamento, che contribuiscono al declino delle specie selvatiche.

Una riduzione di consumi di carne e latticini, se equilibrata alle esigenze nutrizionali, potrebbe anche essere auspicabile per una più corretta e sana alimentazione.

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"



Giuseppe Anastasio – Delegato di Salerno

"La Cucina napoletana di Mare"

di Luciano Pignataro (Roma: Newton Compton editori, 2017)

"I dolci napoletani in 300 ricette"

di Luciano Pignataro (Roma: Newton Compton editori, 2017)

Beniamino Macaluso - Vice Delegato di Palermo

"205 Recettes de moules: de la plus simple à la plus élaborée"

di Jacques Bideau. (s.l.: Edition Rupella, 1991)

"Come fare in casa liquori, sciroppi, conserve sotto spirito, frutta candita e sciropata"

di Simona Bosco (Palermo: Antares Editrice, 2000)

"La cucina mediterranea. Oltre 350 ricette gustose e genuine, dall'antipasto al dolce, per riscoprire una dieta sana ed equilibrata famosa in tutto il mondo"

di Emilia Valli (Casale Monferrato: Edizioni Piemme, 2000)

"Frutta sottovetro"

di Angelo Sorzio (Milano: Fratelli Fabbri Editori, 1973)

Daniela Nifosì - Delegata di Palermo

"Cunti ri caccia... Racconti, modi di dire, immagini, versi e ricette di caccia e cacciatori cinisensi e terrasinesi"

di Alessio Palazzolo. Stampa con il patrocinio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

(Terrasini: Arte Grafiche Abbate, 2017)

"Anisakiasi"

a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Delegazione di Lodi

"Pasta in Tavola"

a cura di Carlo Ottaviano (Verona e Genova: Banco Popolare Gruppo Bancario - Sagep Editori, 2016)

Delegazioni della Sicilia Occidentale: Agrigento, Alcamo-Castellammare del Golfo, Caltanissetta,

Canicattì, Cefalù, Marsala, Palermo, Palermo-Mondello, Trapani

"I grani duri siciliani. Storia, antropologia, gastronomia"

a cura di Nicola Nocilla e Giuseppe Silvestri (Palermo: Kalòs, 2018)

Morello Pecchioli - Membro Centro Studi "Franco Marenghi"

"I frutti dimenticati. Conoscere e cuocere prodotti antichi, insoliti e curiosi"

di Morello Pecchioli (Milano: Gribaudo, 2017)

Andrea Vitale - Membro Centro Studi "Franco Marenghi"

"Manuale di legislazione alimentare"

di Andrea Vitale (Milano: Franco Angeli, 2018)

Ministero per i Beni Culturali e Ambientali - Archivio di Stato di Piacenza

"Qualcosa as plucca seimpar. Bibliografia degli scritti di Carmen Artocchini 1945-2018"

a cura di Patrizia Anselmi, Enzo Latronico, Daniela Morsia (Piacenza: TIP.LE.CO., 2018)



LOMBARDIA

BERGAMO

PRENATALIZIA "DA VITTORIO"

È ormai tradizione che la Delegazione venga ospitata, per la riunione conviviale prenatalizia, da Chicco Cerea e dalla sua splendida famiglia, guidata dalla signora Bruna, nella "Sala del Camino" del prestigioso locale "tristellato" di Brusaporto, a due passi dalla città.

Ai bordi di un'enorme piscina e dopo aver attraversato un grande parco sfavillante di luci, con la partecipazione di quasi tutti gli Accademici bergamaschi, quest'anno la Delegazione ha anche consegnato a Chicco il Diploma di Cucina Eccellente. Non era mai successo che all'esame delle schede di valutazione ci fosse una quasi totalità di nove (il voto più alto previsto) che in verità erano più che meritati. Con grande puntualità ha avuto inizio una serata memorabile, con ospiti graditi e un servizio semplicemente perfetto.

Il Delegato si è diffuso nell'illustrare tutta l'attività svolta, le relazioni e i famosi relatori che hanno sempre accompagnato le numerose riunioni conviviali e



il successo delle gite organizzate sempre con grande amicizia. Complete e ricche di cultura gastronomica le numerose risposte del noto e disponibile chef che guida, con tutti i suoi familiari, un "impero" che sta diffondendosi in tutto il mondo; domande tutte pertinenti e da intenditori. Eleganza, doni per tutti, e un'atmosfera di straordinaria raffinatezza. Stelle più che meritate. (Lucio Piombi)

CREMONA

LE TORTE DELLA TRADIZIONE AL "BONTÀ"

Organizzato dalla Camera di Commercio e dalla Strada del Gusto Cremonese, è stato creato un evento al "Bontà", il salone delle eccellenze gastronomiche alla Fiera di Cremona, per presentare alla città il quinto volume della "Biblioteca di Cul-



tura Gastronomica" realizzato dall'Accademia, per riscoprire le tradizioni della nostra cucina, contribuendo alla salvaguardia dei prodotti locali e delle loro tipicità. Dopo i saluti di Ilaria Casadei, funzionario della Camera di Commercio, e dell'Assessore al turismo del Comune di Cremona, Barbara Manfredini, il Delegato Marco Petecchi ha sottolineato al folto pubblico l'impegno dell'Accademia che ogni anno individua un tema diverso di ricerca e di studio. Ha poi presentato il volume, ricco di ben 220 ricette, di tutte le regioni italiane, corredate da notizie sulla loro evoluzione nel tempo e da episodi storici o leggendari cui sono legate. È intervenuta Carla Bertinelli Spotti per illustrare il Quaderno, in cui sono state raccolte le ricerche cremonesi sulle torte della tradizione, quando i dolci dovevano essere semplicemente buoni e cucinarli era un modo per celebrare i giorni di festa e allietare le pause feriali. Particolarmente interessanti gli spunti forniti dalle numerose testimonianze, dalla rievocazione di alcuni grandi pasticci del passato, tra cui il maestro dei maestri, il mitico Fulvio Scolari, Accademico nella Delegazione. Si è ricordato anche il cremonese Ettore Riccardi il quale, nel 1932, nel retro della sua drogheria, iniziò a produrre il Pane degli Angeli, il celebre lievito per dolci. Si sono raccolte numerose ricette tratte dai quaderni di famiglia e dai ricettari cremonesi, insieme a proverbi, modi di dire, termini dialettali per indicare i dolci. Infine, sono

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	pagina 23
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	pagina 32
VITA DELL'ACCADEMIA	39
Piemonte, Liguria	39
Lombardia, Trentino - Alto Adige	40
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	41
Emilia Romagna	42
Toscana	43
Marche	45
Lazio, Abruzzo	46
Campania, Puglia	47
Calabria, Sicilia	48
Sardegna, Europa	49
Nel mondo	50
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	51
Valle d'Aosta, Piemonte	51
Liguria, Lombardia	52
Trentino - Alto Adige, Veneto	53
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	54
Toscana	55
Marche, Umbria	57
Lazio	58
Abruzzo	60
Molise, Puglia	61
Basilicata, Sicilia	62
Sardegna, Europa	63
Nel mondo	64
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



state lette alcune poesie e, con la collaborazione di studenti e insegnanti dell'istituto "Einaudi", sezione alberghiera, sono state servite torte dolci e salate, molto apprezzate.

MANTOVA

IL TARTUFO PROTAGONISTA NEI PIATTI

Nelle terre più prossime all'argine maestro e anche nelle golene boschive, i *trifulin*, cercatori con i loro cagnolini, scoprono il *Tuber magnatum Pico*, il tartufo bianco in quantità adeguata per disegnare la Strada del Tartufo, con valori di turismo naturalistico e ambientale che inducono anche a soste gastronomiche nei ristoranti in itinerario, da Quistello a Magnacavallo, da Pieve di Coriano a Villa Poma, da Quingentole a Revere, a Carbonara di Po.

La Delegazione, in trasferta lunga, ha puntato a Borgofranco sul Po che, con il Tru. Mu. Museo del Tartufo, nell'attigua frazione di Bonizzo, può essere

considerato capitale trifolina. Gli Accademici si sono fermati poi al "Padus", storico ristorante che i Gorgatti governano dal 1967, ora con Sandro e famiglia al femminile in cucina, a prolungare il successo.

Per buon vicinato, il Delegato Omero Araldi ha avuto il piacere di invitare il Delegato di Ferrara Luca Padovani e il Vice Presidente Severino Sani, con un gruppo di Accademici estensi. A tavola, se tartufo doveva essere, nei piatti è stato sempre presente, in linea con il mangiar mantovano, dagli stuzzicanti crostoni in apertura, al risotto, alle tagliatelle, fino alle uova al tegamino, elette a star del menu. Per dessert e in armonia semantica con la riunione conviviale congiunta Mantova-Ferrara, la "diplomatica", torta di aristocrazia casalinga. Qualità generale rispettata dal Sangiovese Santa Cristina Antinori e dal Lugana Santa Cristina Zenato.

Atmosfera cordiale e, data per scontata la soddisfazione mantovana, si aggiungeva quella ferrarese: "Piacevolissima riunione conviviale - così Luca Padovani

- e in tutto: dal cibo, al servizio, all'ambiente, al tartufo". Non poteva mancare, nel clima disteso del pranzo, anche un accenno scherzoso: "Con i mantovani al tartufo, sempre d'accordo, meno con i tortelli...", per i quali si sono avuti serrati confronti.

Intermezzo gentile: la visita di Lisetta Superbi, Sindaco di Borgofranco, nonché Presidente della Strada del Tartufo, mentre la Delegata onoraria Cristina Merciai Marengi ha offerto a Severino Sani una copia del suo libro *Pizzini d'amore in cucina... Gli uomini si conquistano a letto e si mantengono a tavola!*, nel quale, pagina dopo pagina, domina il ricordo di Franco Marengi. (Renzo Dall'Ara)

VENETO

ALTO VICENTINO

DIPLOMA DI BUONA CUCINA ALL'"HOSTERIA A LE BELE"

La Delegazione ha organizzato la cena di metà autunno in Valdagno (Vicenza), presso l'"Ho-

steria a Le Bele", con un menu basato sui sapori autunnali tradizionali della Valle dell'Agno, intesa però nel suo significato derivante dal latino *tradere*.

Altro motivo che ha fatto scegliere il locale, è stato quello della consegna al titolare del Diploma di Buona Cucina.

Prima di iniziare la cena, il Simposiarca Massimo Dal Lago, coadiuvato da Piero Rasia, ha illustrato la storia del locale che, da circa 50 anni, offre ai propri clienti le sue prelibatezze e i vari piatti della tradizione vicentina, con il giusto abbinamento del vino.

Il locale nasce dove una volta, nella vecchia "posta" al tempo di Garibaldi, si faceva il cambio dei cavalli per scendere nella Vallata del Chiampo. Esso si trova sulla strada che da Valdagno porta a Marana e Castelvechio e prende il nome dalle sorelle Bice e Giulia, due belle donne le quali, nel dopoguerra, richiamavano i clienti con il loro fascino e la grande maestria in cucina.

La riapertura del locale, dopo alcuni anni di chiusura, ebbe luogo nel 1987 e da allora Vittorio Pianegonda e il suo staff rinnovano quotidianamente le antiche ricette della cucina tradizionale ma rivisitata in chiave moderna, dove si trovano in prima linea tanti prodotti della generosa terra vicentina.

L'ambiente è stato fedelmente rispettato; continuano a troneggiare, infatti, i vecchi mobili; il caminetto offre fiamme e calore e il tinello conserva l'atmosfera caratteristica nella quale carrettieri, alpigiani e pastori godevano un caldo ristoro nei loro continui viaggi.

I commensali hanno apprezzato il menu proposto e i vini abbinati, con l'unica eccezione della Garganega, costruito su piatti della tradizione locale e vini della zona e hanno fatto





i complimenti a tutto lo staff del locale per la buona riuscita dell'evento, ricevendo dal Delegato, fra l'altro, il menu della serata, in ricordo della riunione conviviale, e una pubblicazione accademica.

Prima della fine della serata, il Delegato e il Simposiarca consegnavano, a Vittorio Pianegonda, il Diploma di Buona Cucina 2018. (Renzo Rizzi)

TOSCANA

MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE,
VALDARNO FIORENTINO

EVOLUZIONE ALIMENTARE NONOSTANTE LA GUERRA

La ricorrenza del Centenario dell'armistizio nella Grande Guerra è stata l'occasione per una riunione conviviale congiunta delle due Delegazioni, cui hanno partecipato numerosi Accademici anche di altre Delegazioni. Per dare miglior significato all'incontro, i due Delegati, Alessandro Giovannini e Ruggero Larco, hanno tenuto brevi conversazioni sull'argomento, focalizzate sul tema dell'alimentazione dei soldati e delle popolazioni nel corso del conflitto. Si è così parlato delle condizioni dell'Italia al momen-

to dell'entrata in guerra; delle novità che essa apporta, sia sul piano umano ("mescolanza" di uomini di regioni e abitudini diverse; scambio di esperienze anche alimentari, basate su cibi e ricette di varia provenienza, col risultato di una sorta di unificazione alimentare del Paese), sia su quello tecnologico (cibi in scatola, crioconservazione). Si è accennato alle forme di rifornimento dalle retrovie alla prima linea, alle dotazioni per i soldati, dai forni da campo alle borracce metalliche, delineando, infine, l'evoluzione, del tutto opposta fra Austria-Ungheria e Italia, delle disponibilità alimentari durante il conflitto fino all'armistizio. La chiacchierata è stata arricchita dalla proiezione di foto dell'epoca e dall'esposizione di alcuni cimeli, che hanno stimolato i ricordi familiari degli intervenuti.

A tavola, si è tratto spunto da un menu ufficiale dell'epoca (per un pranzo fra gli Stati Maggiori italiano e francese), rivisitato con soddisfazione generale, grazie all'impegno del titolare dell'"Hotel Tamerici & Principe" di Montecatini e dello staff, coadiuvato dai bravi ragazzi dell'Istituto Alberghiero. Ottime impressioni, come di consueto, sull'accoglienza e su preparazione e presentazione dei piatti. Un'esperienza davvero piacevole

di "socializzazione" fra Accademici, come hanno sottolineato, alla fine, il Presidente dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, e il CT Toscana Est Roberto Doretti, complimentandosi per il risultato.

(Alessandro Giovannini)

MARCHE

MACERATA

PREMIATI I MIGLIORI RISTORANTI DI PESCE

Si è svolta a Civitanova la premiazione dei migliori cinque ristoranti di pesce delle Marche, designati dalle Delegazioni marchigiane. La manifestazione, giunta alla 12ª edizione, si è svolta come sempre nella sala della Giunta del Comune di Civitanova, con l'intervento dell'Assessore alla Cultura Maika Gabellieri, che ha portato il saluto del Sindaco Fabrizio Ciarapica. Ha inoltre sottolineato l'importanza dell'iniziativa dell'Accademia in quanto, con l'assegnazione del premio "Perini", nel rendere omaggio ai migliori ristoratori della regione, si stimola anche il turismo.

Erano presenti alla manifestazione, oltre ai premiati, alcuni Delegati delle Marche e numerosi Accademici che hanno voluto onorare, con la loro partecipazione, la memoria di due Accademici scomparsi, Vincenzo Perini, al quale è intitolato il premio, e Sandro Aggarbati, entrambi civitanovesi. Dopo il saluto del Direttore del Centro Studi Marche, Benedetto Ranieri, ha preso la parola il Delegato onorario di Pesaro, Corrado Piccinetti, che ha svolto un'ampia panoramica sui problemi della pesca in Adriatico, specificando in particolare il ciclo vitale di alcuni pesci e soffermandosi

si sul ruolo che svolge la fossa di Pomo, tra Dubrovnik e Bari. Con la competenza che gli è da tutti riconosciuta, Piccinetti ha parlato anche dei problemi legati alla presenza dell'*anisakis* in alcuni pesci e ha concluso il suo brillante intervento soffermandosi sulle regole in vigore per la cattura dei tonni. Attualmente, si usa catturare interi branchi di tonnetti, con enormi reti, e trasferirli presso Malta dove ci sono vasti allevamenti dai quali si prelevano di volta in volta i capi richiesti dai mercati.

Ha avuto poi luogo la consegna del premio "Perini 2018", da parte dei rispettivi Delegati, ai seguenti ristoranti: "Osteria dalla Peppa" (a Cinzia Landi per la titolare Martina Carloni) di Fano, per la provincia di Pesaro; "Il mare in terrazza" (a Doriano Micci) di Senigallia, per la provincia di Ancona; "Cosmopolitan" (a Giuseppe Giustozzi) di Civitanova per la provincia di Macerata; il "David Palace Hotel" (a Luciano Scaffà) di Porto San Giorgio, per la provincia di Fermo; la "Caserma Guelfa" (a Federico Palestini) di San Benedetto del Tronto, per la provincia di Ascoli. (Ugo Bellesi)

LAZIO

RIETI

L'ORO VERDE DELLA SABINA

Presso l'agriturismo "Le fontanelle" di Contigliano (Rieti), si è svolto un interessante incontro conviviale preceduto da una conferenza sul tema "L'olio extravergine d'oliva, oro verde della Sabina". All'incontro, organizzato dalla Delegazione, ha preso parte il Prefetto di Rieti, dottoressa Giuseppina Reggiani, la quale si è mostrata entusiasta delle iniziative accademiche.





La relazione, che ha reso edotti Accademici e ospiti sulle principali differenze tra olio extravergine, olio d'oliva e lampante, illustrando anche il perché delle Dop, è stata completata dall'analisi delle etichette e da una degustazione guidata dall'esperta panel Paola Consolini, con eccezionale competenza e chiarezza espositiva.

Prima di passare alla degustazione, è stata anche spiegata la differenza tra molitura a caldo e a freddo, con i diversi risultati che i due procedimenti comportano dal punto di vista della resa e della qualità, e la differenza tra olio filtrato e non.

Partendo dalla spiegazione che i bicchieri da usare per la degustazione devono essere scuri, possibilmente blu, in quanto il colore dell'olio è ininfluenza, dopo aver portato il bicchierino, tenendolo in mano, a una temperatura di circa 28°, ideale per la degustazione, si è passati all'analisi olfattiva e gustativa. Per la degustazione sono state utilizzate tre tipologie di olio, un Dop della scorsa campagna olearia, uno della corrente cam-

pagna olearia e un extravergine non Dop ma di indubbia qualità. Per far rendere conto tutti dei principali difetti dell'olio, ne sono stati fatti annusare due tipi con evidenti difetti di aceto e di rancido.

La riunione conviviale, ovviamente, si è aperta con un pinzimonio e si è conclusa con le ciambelline all'olio.

(Francesco Maria Palomba)

ROMA EUR, COLONIA

CUCINA TIPICA ROMANA NEL CUORE DEL MONTE DEI COCCI

Riunione conviviale tutta incentrata sulla cucina tipica romana, e in particolare su quella del quinto quarto, per poter accogliere nel migliore dei modi gli amici della Delegazione di Colonia, in visita a Roma, e far scoprire ad alcuni di loro le prelibatezze culinarie della Città Eterna. La scelta è caduta su uno dei locali storici di Testaccio, "Flavio al Velavevodetto", da sempre annoverato tra le eccellenze del territorio, non solo

per la sua cucina ma anche per la particolarità della *location*, che si insinua sin nel cuore del Monte dei Cocci, offrendo alla vista dei commensali una particolarissima sezione della sua struttura. La riunione conviviale è stata introdotta dai saluti dei due Delegati, ai quali ha fatto seguito la presentazione della cucina testaccina e del menu della serata da parte del Delegato di Roma Eur, Simposiarca per l'occasione. A sua volta, la Delegata ospite ha sottolineato gli stretti legami con Roma della città di Colonia, la più italiana tra le città d'oltralpe. È seguita una breve ma interessante relazione della dottoressa Arianna Fusco, archeologa, sulla storia dell'antico porto fluviale di Roma, del Monte dei Cocci e del quartiere Testaccio, accomunati, anche nella simbologia, alle figure delle antiche anfore olearie utilizzate per trasportare il prezioso carico fin nella città imperiale, e dei loro frammenti (chiamati in latino, per l'appunto, *testa*).

Il menu, curato dal patron Flavio de Maio e dal Simposiarca, ha offerto un condensato della cucina romana, a cominciare dai tonnarelli cacio e pepe, immancabili perché alla base dei primi piatti più conosciuti, per proseguire con i rigatoni con la coda alla vaccinara, il piatto forse più classico della cucina testaccina, ai quali ha fatto seguito un tris di umidi costituito da polpette di bollito, anzi di "allessato", la quintessenza della cucina di recupero, da involtini al sugo, con ripieno di mortadella, sedano e carote, e da trippa alla romana, altro classico della cucina del quinto quarto, accompagnati dall'immane cicoria ripassata in padella. Per concludere, una crostata di ricotta e visciole, il dolce più conosciuto della cucina giudaica romanesca. Il tutto

realizzato con estremo equilibrio e maestria, il che ha consentito di raccogliere giudizi quanto mai lusinghieri e voti altissimi. Altrettanto valido l'abbinamento dei vini dell'azienda biologica Cincinnato, di Cori, una delle cantine più apprezzate per la sua produzione di eccellenza. Ottimi il servizio e il rapporto qualità-prezzo.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

VALZER DI PIZZA

Gli Accademici si sono ritrovati a Celano per vivere in piena amicizia, con partecipato accademico interesse, il convivio d'autunno. Un consolidato impegno per la più ampia conoscenza territoriale della migliore cucina innovativa, ma nel pieno rispetto della tradizione. Ecco dunque la pizzeria "La Macina", ubicata nel centro del paese, posta in adiacenza alla Chiesa della Madonna del Carmine, risalente al XVI secolo. Il locale, saggiamente ristrutturato, occupa lo spazio di un ex cortile facente parte di un complesso di maggiori dimensioni, anticamente adibito prima a convento dei Carmelitani Scalzi e, successivamente, appartenuto alla nobile famiglia celanese Bernardi - Corsignani. Forse, ancora indietro nel tempo, è possibile fosse un granaio, per l'antica macina, là ritrovata, che ha dato il nome all'odierna struttura (nella sua funzione di ristorazione).

Poco distante, il castello Piccolomini, le cui origini risalgono al 1392 su commissione di Pietro Berardi, conte di Celano. Il sostanziale completamento del castello si ebbe nel 1451 con la fortificazione delle mura del recinto, aumentandone lo spessore





per poter resistere alle micidiali bombarde a polvere da sparo che erano state inventate in quegli anni.

Il suono della campana e l'Inno di Mameli hanno preceduto il brindisi iniziale, felice occasione per ripercorrere gli ultimi 5 anni di attività della Delegazione, la crescita individuale e collettiva all'insegna del "credo ispiratore" dell'Accademia stessa, idee e spunti per il programma in elaborazione, che vedrà tutti impegnati per il nuovo anno. Che dire del menu, se non ogni bene possibile per varietà e fragranza. Le portate sono state accompagnate da esaustive spiegazioni circa la particolarità delle materie prime, dei raffinati sapori e delle "astuzie" messe in campo per rendere unico il prodotto servito. Il Delegato, Franco Santellocco Gargano, ha chiuso il convivio con il suono della campana, ringraziando il Presidente della Cantina del Fucino per la sua costante attenzione.

(Franco Santellocco Gargano)

L'AQUILA

PREMIO "VILLANI" ALLA MORTADELLA DI CAMPOTOSTO

La tradizionale festa di San Martino è stata la ghiotta occasione per premiare, con il "Dino Villani", una delle eccellenze del territorio aquilano, la "mortadella di Campotosto", che prende il nome da una località posta a 1400 metri di altitudine. Il premio è andato all'azienda produttrice "Nonna Ina" di Ugo Paolini, il quale, dapprima in società con gli eredi di nonna Ina, storica figura della tradizione norcina della zona, ora prosegue da solo la lavorazione tradizionale dell'antico salume. Risulta evidente come questa sia una produzione di nicchia per



gusti e palati sopraffini. Non potrebbe essere altrimenti perché la lavorazione è fatta solo ed esclusivamente a mano. La carne di maiale, scelta tra le parti più magre, viene tritata a grana fine, condita con sale, pepe, aromi, profumi e spezie che crescono sugli alti pascoli della montagna abruzzese e che rivestono carattere di assoluta riservatezza da parte del produttore. Se ne ricava un composto che, raccolto nel palmo della mano, assume una forma ovoidale, poi all'interno viene aggiunto un lardello che va a costituire la caratteristica peculiare del salume; il tutto è insaccato in un budello naturale. La successiva legatura a doppia briglia darà al salume la tipica configurazione e, in coppia, il prodotto verrà messo ad asciugare in locali esposti ai venti di tramontana che soffiano dai monti della Laga verso il Gran Sasso d'Italia. Appare quindi evidente come la "mortadella di Campotosto" sia un prodotto tipicamente stagionale, il cui consumo non può estendersi oltre la primavera, in quanto l'eccessiva essiccazione, resa più lenta dalla presenza del lardello centrale, farebbe perdere al salume quella freschezza e morbidezza che al palato ne esaltano il gusto. Gli Accademici, sempre numerosi, che hanno partecipato alla

riunione conviviale tenuta presso il ristorante "La Matriciana", hanno potuto degustare il salume gentilmente offerto dall'azienda di Ugo Paolini e tutti hanno particolarmente apprezzato questo prodotto dell'antica, e oggi rinnovata, tradizione norcina del territorio aquilano.

(Enrico Storelli)

PESCARA ATERNUM

CERIMONIA DI PREMIAZIONE PER IL DOLCE "MILA"

La Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" al pasticciere pescarese Fabrizio Camplone, che ha saputo creare un prodotto di pasticceria artigianale utilizzando prodotti locali di sicura provenienza e che rispettano le tradizioni del luogo. La cerimonia si è svolta presso la sala Favetta del Centro Storico di Pescara.

Fabrizio Camplone è un pasticciere noto in città: è figlio d'arte di Tullio Camplone ed è titolare della pasticceria "Caprice", vero marchio di gusto e qualità. Ha realizzato un dolce dal nome evocativo "Mila" che, nella tradizione dannunziana abruzzese, vuol dire storia d'amore e di tragedia. Il dolce Mila porta in sé un misto

di sapori del panettone artigianale, ma che si amalgama in un *unicum* fatto anche con l'aggiunta di mosto d'uva e di *scrucijata* (confettura tipica realizzata con l'uva di Montepulciano che deve il suo nome onomatopeico nello scrocchio che fanno i semi dell'uva mentre viene lavorata e poi gustata). Tutti prodotti, quindi, localmente reperibili verso la fine dell'autunno, proprio quando la tradizione vede la preparazione dei tipici panettoni natalizi.

Altra tradizione è la forma, che ricorda le ceste che le contadine portavano sulla testa con grande maestria ed equilibrio. Ancora tradizione locale, perché le ceste erano fatte con i giunchi che nascevano lungo gli acquitrini e i corsi d'acqua.

Camplone è sempre vissuto a Pescara, proprio in quel quartiere di Porta Nuova, oggi chiamato Centro Storico, dove nacquero D'Annunzio e Flaiano; ha completato gli studi di pasticceria in Francia e, nel 1989, con la moglie Antonella, avviò la sua pasticceria.

Fabrizio è anche membro, dal 1996, dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

Il premio è stato consegnato, alla presenza di un folto pubblico di Accademici, amici e personalità cittadine, dal Delegato Mimmo Russi e dal Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio.

(Maria Luisa Abate)

SULMONA

LE TRADIZIONI NATALIZIE D'ABRUZZO

Gioachino Rossini, Orio Vergani, Francesco Paolo Tosti e poi le tradizioni culinarie, e non, del Natale in Abruzzo. Oltre 100 Accademici abruzzesi si sono dati appuntamento a Sulmona,



presso "Spazio Pingue", per la riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Coordinatore Territoriale Giovanni Maria D'Amario, Delegato di Sulmona. Le arie di Rossini e Tosti, interpretate dal soprano Diana Di Roio accompagnata al pianoforte da Sabrina Cardone, e poi un filo conduttore di tradizioni hanno fatto da cornice a un convivio caratterizzato dalla gioia di stare insieme e che ha visto riunite tutte le Delegazioni d'Abruzzo. A coordinare il tutto l'Accademica di Sulmona Rosa Giammarco. A tavola, non sono mancati i piatti della tradizione, sapientemente preparati dalla brigata di cucina di "Spazio Pingue". Tra le pietanze, maggiormente apprezzati il brodo di cardo, polpettine e stracciatella, un "pezzo forte" del Natale in Abruzzo. In passato, il piatto, che tuttora si consuma durante il pranzo del 25 dicembre, rappresentava davvero il segno della festa, in quanto erano presenti carne, uova e verdura. Le polpettine hanno un diametro di circa 1,5 cm e la brigata di cucina ne ha preparate circa 1.300. Apprezzati molto anche il carré di agnello e la varietà di dolci natalizi, dalla cremina al confetto, ai ceci ripieni, scarponi, parrozzo e torrone di L'Aquila. Durante la riunione conviviale non è mancato il momento dedicato alle tradizioni che continuano a caratterizzare il Natale in Abruzzo. Due gli elementi che accomunano le usanze dei tanti paesi: il fuoco e il suono delle campane. Sono molte le località d'Abruzzo nelle quali si svolgeva il rito di bruciare un ceppo, scelto già al momento della provvista della legna, e farlo ardere, con l'aggiunta di altra legna, nel corso dei giorni, dalla sera della Vigilia alla notte di Capodanno. Quando poi il fuoco si spegneva, i carboni venivano riaccesi e la

cenere, considerata sacra, era sparsa tra le zolle per rendere la terra più fertile.

La "Squilla" è una tradizione di Lanciano. Le origini risalgono agli anni che vanno dal 1588 al 1607, quando l'arcivescovo lancianese Tasso, il 23 dicembre, partiva scalzo dal suo palazzo e camminava per 3 km fino alla chiesa dell'Iconicella.

Tutto il pellegrinaggio avveniva con il sottofondo del suono di una campanella (la squilla, appunto) suonata dal vescovo. Il cammino del prelado simboleggiava quello dei pastori che lentamente si dirigevano verso la grotta di Betlemme.

A Sulmona, invece, le campane dell'Annunziata, in centro storico, cominciano a suonare tutte le sere dal 23 novembre al 24 dicembre. (Chiara Buccini)

CAMPANIA

NAPOLI

PREMIO "NUVOLETTI" AL GIORNALISTA LUCIANO PIGNATARO

Presso la libreria Vitanova, si è svolta la cerimonia di consegna del prestigioso premio, alla presenza del Presidente del CSFM Sergio Corbino; del DCST Campania Claudio Novelli, e di numerosi Accademici, anche delle Delegazioni di Napoli-Capri e della Penisola Sorrentina.

Al pubblico non accademico, sono state distribuite copie della Rivista *Civiltà della Tavola* e dell'opuscolo: *L'Accademia e i suoi obiettivi*, che sono state giudicate molto favorevolmente suscitando notevole interesse. Il Delegato di Napoli Vittorio Alongi ha risposto esaurientemente alle tante richieste di ulteriori approfondimenti sulle attività



dell'Associazione, che fanno ben sperare in ulteriori adesioni.

La manifestazione è stata ripresa da alcune emittenti televisive locali che hanno intervistato il premiato Pignataro e il Delegato, il quale ha sottolineato l'importante significato del riconoscimento conferito al giornalista "per la valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale" effettuata attraverso il suo blog e i suoi scritti.

Luciano Pignataro, scrittore e critico enogastronomico, laureato in filosofia, è caposervizio al giornale "Il Mattino" dove, dal 1994, cura una rubrica settimanale sul vino che è la più longeva d'Italia. Premio Veronelli 2008 come giornalista dell'anno, è autore di numerose guide sui vini e la gastronomia, oltre che membro del comitato esecutivo della Guida Ristoranti de "L'Espresso". Il suo blog è tra i più seguiti e influenti d'Italia, leader nel settore con oltre 300.000 visite ogni mese.

La manifestazione è proseguita con la prima presentazione in assoluto, che Pignataro ha voluto riservare all'Accademia, della sua più recente opera letteraria: *La Pizza. Una storia contemporanea*, edita da Hoepli. L'interessante contenuto del libro è stato illustrato dall'ingegner Salvatore Landolfi, ideatore della rassegna libraria di Vitanova; dalla scrit-

trice e Accademica Lejla Mancusi Sorrentino e da Vittorio Alongi. La serata si è conclusa con un'affollata riunione conviviale, a base di pizze classiche napoletane, presso il ristorante-pizzeria "Totò Sapore". I commensali hanno gustato anche un piatto di ottima pasta alla genovese, il sugo che contende al ragù il primato di salsa più caratteristica della gastronomia partenopea. (Claudia Alongi)

NAPOLI-CAPRI

FESTA DEGLI AUGURI

In una spettacolare giornata di sole, si è svolta, negli splendidi saloni recentemente ristrutturati dell'ultimo piano dell'"Hotel Parker's", con leggero anticipo sui tempi canonici, la rituale festa degli auguri della Delegazione. Festa molto sentita e affollata, anche perché legata a un avvenimento particolarmente lieto, ossia l'arrivo di un nuovo socio di assoluta rilevanza etica e morale: Aldo Masullo, uno dei pochi, grandi filosofi del nostro Paese, nominato Accademico onorario, come meritato riconoscimento per il suo spiccato interesse verso i principi che guidano la nostra Associazione. Egli ha tenuto gli Accademici in religioso silenzio, grazie anche all'eccel-



lente insonorizzazione dei locali, con una straordinaria *lectio magistralis* dal titolo “Il Gusto e il Simposio”, che spaziava sul convivio, sui suoi significati, senso e valore, da Platone ai giorni nostri, e il cui testo sarà oggetto di una prossima pubblicazione della Delegazione. Simposiarca della giornata è stata l'Accademia Santa di Salvo, la quale, con impeccabili scelte ispirate dalla imminente santa ricorrenza e con la pregevole esecuzione della brigata di cucina del Parker's, ha deliziato i sensi dopo che Masullo aveva elevato all'empireo lo spirito. Infine, dopo gli squisiti dolci della più cara tradizione partenopea, una strenna, sorpresa curata con l'attenzione e l'affetto di sempre da Mariolina Pisani: *Pe viche e vicarielle*, *excursus* storico-architettonico-gastronomico attraverso il centro storico di Napoli. Splendidamente edito con il consueto stile ed eleganza da Grimaldi & C il dono - vivamente apprezzato - resterà il felice *aide-mémoire* di una giornata eccezionale già impressa nei cuori di tutti. (Claudio Novelli)

SALERNO

TRADIZIONE DOLCIARIA CITTADINA

“Cava Dolce Cava” è la manifestazione che si è svolta nella splendida e accogliente città di Cava dei Tirreni. L'evento, organizzato dal Comune, ha voluto riprendere una vecchia tradizione cittadina, quella dolciaria, sempre molto apprezzata non solo dai residenti ma anche dagli abitanti dei Comuni vicini. Diversi i partecipanti, noti e meno noti, ciascuno con una propria rappresentanza, ma tutti con comprovata esperienza pluriennale. Ognuno di essi

si è espresso con una specialità differente (dalla pastiera di grano, al pan di Spagna, al babà con crema, alla pasta di mandorle, ai torroni).

La serata conclusiva, che si è svolta nel rinnovato e splendido complesso “San Giovanni”, ha visto la partecipazione di un numeroso e attento pubblico che ha molto apprezzato gli interventi del dottor Massimo Buchicchio, cultore di storia cittadina e dell'avvocato Barbara Mauro, Assessore allo sviluppo economico, la quale, oltre a fare gli onori di casa e a porgere il benvenuto ai partecipanti, ha introdotto i lavori della tavola rotonda mettendo in risalto i prestigiosi risultati ottenuti per questa *performance*, dichiarandosene soddisfatta.

Alla manifestazione hanno partecipato, per la Delegazione, l'Accademia Marianna Ventre e il Delegato Giuseppe Anastasio, i quali, con argomentazioni diverse, sono intervenuti evidenziando il ruolo dell'Accademia, gli scopi sociali e i risultati raggiunti oggi nel mondo.

In ultimo è stato consegnato il guidoncino della Delegazione. (Giuseppe Anastasio)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

CELEBRATO GUALTIERO MARCHESI

L'edizione della III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha avuto uno svolgimento particolarmente ampio e significativo.

Tutte le Istituzioni italiane si sono impegnate nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano, coinvolgendo un gran numero di operatori del settore, nonché, più diffusamente, la comunità italiana a Parigi. La Delegazione ha specificamente ricordato la figura dello chef Gualtiero Marchesi, il quale fu il promotore della moderna gastronomia italiana, grazie a una nuova concezione dell'arte

culinaria che ha portato a valorizzare molti piatti regionali attraverso preparazioni più leggere, metodi di cottura studiati per conservare le caratteristiche organolettiche degli alimenti, accostamenti di gusto raffinati, attente e ricercate presentazioni dei piatti. Questo il soggetto del film proiettato a un folto e interessato pubblico, in presenza del regista Maurizio Gigola e delle Autorità italiane a Parigi.

La serata è poi proseguita con un cocktail ricco di saporite specialità napoletane e una riunione conviviale particolarmente festiva presso “Mori Venice Bar”. (Luisa Branlard-Polto)

MALTA

MALTA

EVENTI PRESTIGIOSI PER PROMUOVERE CUCINA E CULTURA ITALIANE

La Delegazione ha celebrato la terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo organizzando eventi che hanno spaziato dalla medicina nutrizionista, all'enogastronomia, all'ar-





te e alla civiltà della tavola. Hanno partecipato brillanti relatori, quali Gioacchino G. Iapichino, Delegato di Parma che, all'interno della conferenza "I territori del Sangiovese. Storie di vino e cioccolato", ha parlato di "Theobroma cacao", cibo degli dei, e del suo difficile abbinamento con il vino. Ha guidato, inoltre, gli intervenuti attraverso un'edonistica esperienza gustativa partendo da quella della fava del cacao per poi proseguire con il cioccolato di Modica, il Trinitario e il Criollo, tutti abbinati al Canaiolo chinato.

Evento clou della settimana "L'Ottocento e la cucina borghese: due mondi, uno stile", con la presentazione virtuale della mostra "Da Hayez a Boldini, anime e volti della pittura italiana dell'Ottocento" e la conferenza sulla nascita e sviluppo della cucina borghese in Italia. Il curatore della mostra, Davide Dotti, ha presentato una prestigiosa selezione di dipinti che racconta la straordinaria stagione artistica che l'Italia visse nel corso del 1800 e che rivela quanto il XIX secolo sia stato un periodo di fervide sperimentazioni che non si esauriscono nel mondo

della pittura. Esse coinvolgono tutti gli aspetti della vita sociale e della cultura del tempo, entrando, come ha spiegato Giuseppe Masserdotti, Delegato di Brescia, anche nelle cucine dei diversi ceti sociali, per arrivare all'individuazione di uno stile gastronomico che sarà conosciuto come "borghese".

In seconda serata, l'attesissima cena di gala svoltasi nella splendida sala da ballo di un palazzo del 1700. Alla presenza del Presidente Emerito S.E. Ugo Mifsud Bonnici, dell'Ambasciatore italiano S.E. Mario Sammartino e di altri illustri ospiti, fra cui Angelo Tamburini, Delegato di Siracusa, si è data vita alla ricostruzione fedele di una tipica cena dell'alta borghesia del XIX secolo. La sontuosa tavola imperiale, decorata con fiori e argenti e illuminata da raffinati candela-bri in vetro di Murano, ospitava ben sessantasei ospiti, ai quali la Delegata Massimiliana Tomaselli ha spiegato i criteri d'imbandigione che, nella successione studiata delle portate, hanno privilegiato l'ordine gerarchico delle vivande, nel rispetto della più alta tradizione borghese ottocentesca, alla costante ri-

cerca di combinare piacere e salute. Eventi diversi fra loro, ma con un unico grande obiettivo: promuovere il patrimonio enogastronomico e culturale di un'Italia che non è seconda a nessuno per civiltà, bellezza e quel pizzico di sregolatezza che rende unico il genio italiano. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

REGNO UNITO

LONDRA

CUCINA SARDA DI OTTIMA QUALITÀ

La Delegazione ha svolto una riunione conviviale presso il ristorante "Il Pellicano", che rappresenta da quasi vent'anni un punto di riferimento della cucina sarda a Londra. Il proprietario Marcello Vargiu propone da sempre una cucina autentica, attenta alla tradizione, con sapori semplici ed essenziali, valorizzata dall'utilizzo di ingredienti selezionati, scelti e procurati personalmente nel territorio. Tali caratteristiche sono state ben rappresentate nel menu propo-

sto: prosciutto sardo con pecorino ai ferri; fregola con arselle e bottarga; grigliata di pesce con finocchio saltato in padella e patate novelle; assaggio di maiale arrostito al mirto; seadas della casa al miele di corbezzolo. Piatti molto apprezzati dagli Accademici, in particolare la delicata fregola allo zafferano con arselle e bottarga, e la grigliata di pesce ben presentata, equilibrata e di ottima qualità. Molto graditi anche i vini: spumante brut (Bovale); Vermentino di Gallura Docg 2017 e Gola Igt Isola dei Nuraghi 2017 (entrambi del Consorzio San Michele Berchidda), offerti dalla Simposiarca Gavina Corro, che ha anche regalato agli ospiti un bel libro sul pittore sardo Giuseppe Biasi, molto apprezzato. Il clima della serata è stato piacevole e allegro, grazie anche al servizio attento e cordiale di tutto lo staff. Al termine, il Delegato Maurizio Fazzari ha consegnato un piatto ricordo al signor Vargiu, come riconoscimento dell'impegno e dell'alto livello di ospitalità offerta agli Accademici.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

A CENA CON GIOACCHINO ROSSINI

Per il terzo anno il MIPAAF ripropone il progetto promozionale della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, coordinato



dalle nostre rappresentanze diplomatiche. Negli USA, la data prescelta coincide con il *Thanksgiving*. Ecco perché gli eventi sono stati anticipati alla settimana precedente, durante la quale, a Los Angeles, si svolge anche il festival del Cinema Italian Style, durante il quale hanno avuto luogo altri momenti conviviali a cura di Istituzioni locali.

La cena di apertura della Delegazione, organizzata presso il ristorante "No.10", di proprietà del noto calciatore Alessandro Del Piero, ha tratto ispirazione dal celebre compositore e gourmet Gioachino Rossini, la cui cultura culinaria, continuamente arricchita nel corso della sua vita, è stata decantata dalle cronache dell'epoca e le cui ricette sono giunte fino a noi. È stata perfino coniata l'espressione "alla Rossini" per significare squisitezza del cibo e maestria nell'abbinamento dei sapori.

La cena dedicata a Rossini, cui hanno preso parte Accademici e alcuni ospiti, si è svolta in un'atmosfera piacevolmente evocativa, con il pianista che suonava brani del noto compositore e i camerieri in costumi ottocenteschi. Lo chef Fabio Ugoletti ha elaborato un menu, apprezzato da tutti gli invitati, sulla base di ricette rossiniane inserite in alcuni brani del compositore. Apertivo Rossini: tartine con burro mantecato e alici; crudo di tonno in barchette di indivia; tartine al tartufo e pâté di anatra; gnocco fritto con mortadella, accompagnato con Prosecco e Bellini. Antipasto con crostino di frolla e uovo in camicia; fole gras. Dopo i maccheroni alla Rossini, con crema di formaggio, porcini e tartufo, è stato servito il "cigno goloso": petto di anatra con ripieno di tartufo, cavolini di Bruxelles, brasato di coscia di oca con polenta e tartufo e salsa al Madeira. Per dessert, mele Gu-

glielmo Tell: cilindro di mele in crosta riempite con noci, servito con gelato e salsa caramellata al cedro.

La serata si è protratta fino a tardi, con molti applausi e complimenti per l'originalità della cena. (Mariella Salvatori)

SAN FRANCISCO

IL CONSOLE GENERALE ORTONA, VERA ANIMA DEGLI EVENTI DELLA DELEGAZIONE

I mesi di preparativi che il Consolato Italiano e il Console Generale Lorenzo Ortona hanno dedicato all'organizzazione degli eventi, per la terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, hanno dato i loro frutti. In questa riuscita edizione, due ex Delegate dell'Accademia, Orietta Gianjorio e Viola Buitoni, hanno dato un grande contributo al successo e agli aspetti prettamente culinari delle diverse serate.

Due settimane prima dell'inizio dell'evento, il Console Ortona ha

convocato in Consolato i ristoranti selezionati dalla Delegazione per illustrare gli intenti dell'iniziativa e coinvolgerli attivamente nella proposta, nei loro locali, di un menu con piatti e vini della Puglia. A far da piacevole cornice all'incontro, il Console Ortona ha invitato a una cena in Consolato giornalisti e *blogger*, cucinando lui stesso un pranzo tipico pugliese. Ben 25 ristoranti della regione della Baia hanno aderito entusiasti alla "Settimana" che è stata ulteriormente pubblicizzata da un sito ideato dal Consolato. In tre ristoranti, con distinti menu, Maria Cicorella di Conversano (Bari), come "chef" ospite, ha collaborato con le cuoche presentando al pubblico le sue interpretazioni della cucina pugliese. Per la serata al ristorante "Acquello", la cuoca barese, con la bistellata Suzette Gresham, ha offerto classici in chiave moderna. In particolare, le orecchiette fatte a mano con ragù di agnello e funghi, abbinate con uno splendido Cosimo Taurino Salice Salentino Riserva del 1996, sono risultate il piatto vincente.

A Berkeley, in uno dei templi della cucina, "Chez Panisse", la mitica proprietaria Alice Waters si avvale in cucina di Amy Dencler. In coppia con Maria, hanno cucinato un menu più rustico, che ha avuto nell'agnello con i lampascioni la proposta più riuscita. Al ristorante "A 16", che prende il nome dall'autostrada che collega Napoli a Bari, la Cicorella ha affiancato Nicolette Manescalchi, giovane talento californiano, preparando quattro classici del suo "Pashà". La crostatina di baccalà con patate e olive è risultata molto gradita dai numerosissimi commensali. Riusciti gli abbinamenti dei vini pugliesi proposti dalla proprietaria, Shelly Lindgren. Di particolare importanza, infine, la visita nella Napa Valley al Culinary Institute of America, il più prestigioso Istituto culinario americano, fondato nel 1946. La Delegazione, capitanata dal Console Generale Ortona, ha visitato le aule di lezione e ha intrapreso accordi per poter collaborare con la sede distaccata della scuola, operante in Puglia. (Claudio Tarchi)





LOMBARDIA

CREMONA

CONSEGNA DEL PREMIO "ALBERINI"

Durante la riunione conviviale ecumenica, è stato consegnato ad Alfredo Bertoli, titolare della pasticceria Lanfranchi, il meritatissimo premio "Massimo Alberini", riconoscimento conferito dall'Accademia a quegli esercizi che operano nel rispetto dei tradizionali sistemi artigianali, con professionalità costante e ingredienti di qualità eccellente. Collocata nella centralissima via Solferino, a pochi passi dal Duomo, la pasticceria Lanfranchi ha saputo conservare, nell'ambientazione e nell'arredo dei locali, il gusto e l'eleganza d'altri tempi, in grado di riflettere la sua lunga storia. Locale storico d'Italia, il più antico della città, è segnalato da tutte le guide ed è sempre ricordato nei servizi giornalistici dedicati a Cremona. Oltre a dolci raffinatissimi in zucchero, si continuano a produrre le antiche specialità, come il Pan Cremona, tutelato da brevetto

ministeriale; le torte Martina e Cremona; le torte di torrone e di rose; i ferri vecchi (curiosi arnesi da lavoro fatti interamente di cioccolato); semifreddi, zuccotti, paste, pasticcini, bignè, vol au vent ripieni. Da più di 100 anni la pasticceria Lanfranchi è il polo elegante della Cremona più golosa.

MANTOVA

TORTE DOLCI DELLA TRADIZIONE

Delegazione in difficoltà con il tema della cena ecumenica, rispettato per le torte dolci, non per quelle salate, del tutto assenti nella tradizione. La riunione conviviale, comunque, è stata celebrata, e il Delegato Omero Araldi ha accolto gli Accademici in Corte dei Sogliari, raccolta piazzetta nel cuore della città monumentale, al ristorante "Giallozucca", che il legnane-se Maurizio Lazzati, dal 2009, conduce in sala, con Alex Bolzacchini, cuoco di apprezzata esperienza ai fornelli. Nel percorso del menu, ha fatto da guida Isabella De Marchi Bal-

larino e la torta salata c'era, in apertura, ma sposata a prodotti mantovani di punta, come zucca e salamella, cipolla rossa di Felonica (componente del tiròt, che però torta non è) e pancetta affumicata della Levoni, centenario salumificio di Castellucchio. Dopo il risotto al gorgonzola e pere mantovane e l'arrosto di maiale glassato al miele di castagno con erbe amare, si entrava del tutto nel tema ecumenico con i dolci, momento che ha anche suscitato ipotesi e fantasie suggestive in ordine alle origini. Ecco, infatti, la torta delle rose e sembrano tutti d'accordo sulla possibilità che Cristoforo Messisbugo, cuoco di corte a Ferrara, l'abbia preparata a Mantova per Isabella d'Este, sposa nel 1490 di Francesco II Gonzaga. Un po' aureola floreale, sembra proprio aristocratica. Adesso la vendono tutti, come la torta di tagliatelle, altro classico, anche da cucine domestiche senza pretese, al contrario delle iperboli: tagliatelle sottili e gialle come i biondi capelli della regina Cristina di Svezia, il 27 novembre 1655 ospite a Mantova del duca Carlo II di Gonzaga Nevers. Di sicuro c'è che Bartolomeo Stefani ha

raccontato, nel suo sacro testo *L'arte di ben cucinare*, il regal banchetto, e torte non vennero servite, troppo banali, soltanto "Trionfi di zuccaro". Apprezzato, in abbinamento e senza discussioni, lo Schioppettino Colli di Poianis, azienda friulana di Prepotto.

L'ospite Stefano Baia Curini, Direttore della Fondazione di Palazzo Te, ha affascinato parlando della mostra "Tiziano - Gerhard Richter. Il cielo sulla terra", visitabile nelle Sale Napoleoniche della villa giuliesca. Ben altro, strano accostamento: l'"Annunciazione" del Vecellio, 1558, e una galleria di 17 opere, progettate dallo stesso grande pittore tedesco, ispirato dal soggetto mariano. Insomma, serata doppiamente da gradito ricordo. (Renzo Dall'Ara)

VARESE

CENA ECUMENICA ALLA SCUOLA ALBERGHIERA DE FILIPPI

Un tema, "Torte dolci e salate", molto difficile da interpretare e da sottoporre a un ristorante, al punto che la Delegazione ha pensato di proporlo ai ragazzi della Scuola Alberghiera più antica di Varese, dove il professore-chef Ivan Gualandi, consigliato e supportato dal Segretario e ottimo chef domestico Bruno Bertolè Viale, è riuscito a servire una cena tutta sul tema torte. Le salate, anche se chiamate in vari modi in funzione degli ingredienti, erano sostanzialmente delle "pasqualine": quiche lorraine con pancetta e cipolla; torta salata di porri e salmone; torta pasqualina di radicchio e provola, accompagnate molto bene dai vini bianchi scelti dal futuro Accademico Claudio Brugiolini. Un po' stopposi i due dolci:





torta di pane e torta di castagne, ma molto gradita da tutti la sorpresa di Sonia, non prevista nel menu, della torta di Lodi chiamata "tortionata". È stata l'occasione di ritornare all'Istituto De Filippi, da cui la Delegazione mancava da qualche anno, e ritrovare un ambiente amico. (Claudio Borroni)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

TRA LE ALTRE, PERSINO UNA TORTA NUZIALE

La riunione conviviale ecumenica quest'anno si è tenuta nel salone del "Circolo il Ritrovo" di Voghera ed è stata preparata da alcuni Accademici che hanno deciso di mettersi in gioco creando torte salate e dolci.

Sulla bellissima tavola apparecchiata a buffet facevano bella mostra: cacciatorini, coppa e pancetta della Valle Staffora che l'Accademico Silvano Campanini riesce sempre "felicamente" a procurare; rotelle croccanti e sfiziose di pasta sfoglia con mortadella e gruviera; un flan di fagiolini e patate di derivazione ligure; la torta ai peperoni in omaggio a Voghera; il "nusèt", torta di zucca, noci, amaretti, uvette, grana, che poi è l'unica veramente di tradizione (natale) nel territorio; una inconsueta e gustosissima torta di carne e cipolla preparata con una ricetta albanese (frutto della globalizzazione); un trionfo di crostate con frutta fresca e crema pasticciera. A sorpresa, l'Accademico Giorgio Fois e la moglie Celestina hanno festeggiato il cinquantesimo anniversario del loro matrimonio con i classici confetti dorati e una splendida e soprattutto deliziosa torta nuziale a tre piani, contornati dall'affetto dei parenti e degli amici Accademici. Una serata felice, trascorsa in



allegria, che gli Accademici vorrebbero ripetere almeno una volta l'anno. (Luisa Porrati)

VENETO

TREVISO

UN TEMA NON FACILE AFFRONTATO CON SUCCESSO

Secondo tradizione, la Delegazione ha "celebrato" la cena ecumenica presso un Istituto Alberghiero della provincia. Quest'anno la scelta è caduta sull'Istituto "Massimo Alberini" di Treviso. Scelta fortunata, come sempre, ma in questo caso particolare, dato che il tema da sviluppare risultava assai problematico per il territorio trevigiano.

Il ruolo accademico di trasmettere la conoscenza delle tradizioni e dei valori gastronomici del territorio e fornire l'opportunità di una "didattica sul campo" alle

giovani generazioni richiedeva di essere nobilitato con scelte qualificanti e così è avvenuto. Il menu è stato ampiamente discusso con l'insegnante di cucina che ha dimostrato attenzione e sensibilità alla tradizione locale. Ha utilizzato, infatti, preparazioni dolci e salate quale gustosa cornice a due piatti, così fortemente radicati nell'immaginario dei trevigiani, da essere, nel mese di ottobre, l'offerta gastronomica ineludibile di tutti i ristoranti e le "sagre" della zona: "folpi (polpi) lessi" e "oca rosta" serviti entrambi con sedano crudo. Ne è risultata una cena nella quale il tema dell'anno è stato ampiamente sviluppato con successo, ma anche in cui i commensali sono stati coccolati con questi due piatti "ruspanti" che hanno creato un'atmosfera di genuina, allegra convivialità. Notevole, per fantasia e ricercatezza realizzativa, la varietà delle torte salate, tutte a base di verdure di stagione e accom-

pagnate, a piacere, da una delicata salsa al formaggio, servite a buffet e presentate sia intere sia porzionate. Di altrettanto valore quelle dolci, che in più hanno messo in mostra il gusto estetico dei ragazzi che le hanno confezionate, tanto che è valsa la pena farle sfilare tra i tavoli prima di essere servite. Ottima l'organizzazione del menu proposto, realizzato con grande sicurezza, e altrettanto valido il servizio al tavolo dove ha fatto bella mostra di sé, tra i commensali, anche l'oca, arrostita intera, prima che venisse servita con il tipico, stagionale contorno di chiodini.

Il professor Danilo Gasparini ha, infine, sviluppato gli aspetti culturali inerenti al tema dell'anno, in maniera colta e brillante, mantenendo ben viva l'attenzione.

Quest'anno non è stato facile sviluppare il tema accademico: poche le ricette nelle tradizioni familiari e non solo, motivo per cui sono stati particolarmente graditi gli apprezzamenti espressi dal Preside e dai professori dell'Istituto con i quali si è stabilito un importante rapporto di fattiva collaborazione. (Roberto Robazza)

EMILIA ROMAGNA

CERVIA-MILANO MARITTIMA

UNO SCENOGRAFICO "SCRIGNO DI VENERE"

Riunione conviviale ecumenica organizzata presso l'Istituto Alberghiero di Cervia. Dopo l'apertivo di benvenuto, il Delegato Bruno Pollini ha introdotto la serata con una breve lettura sul tema "Le torte dolci e salate". Primo piatto servito, la torta salata alle verdure e mozzarella; a seguire, una preparazione



particolare: lo “scrigno di Vene-
re” che ha lasciato abbastanza
stupiti i commensali per la pre-
sentazione. Bella e scenografica,
la spalla di vitello cotta arrosto,
arrotolata in una pasta pane,
con contorno di patate arrosto
e zucchine gratinate. Apprez-
zato il dolce, crumble di mela
verde con gelato alla cannella.
Buono l’abbinamento dei vini.
Un giusto e meritato plauso ai
ragazzi dell’Istituto Alberghie-
ro, sia quelli in cucina sia quelli
in sala, che si sono adoperati,
unitamente ai loro professori,
nella difficile prova sul tema
proposto.

FERRARA

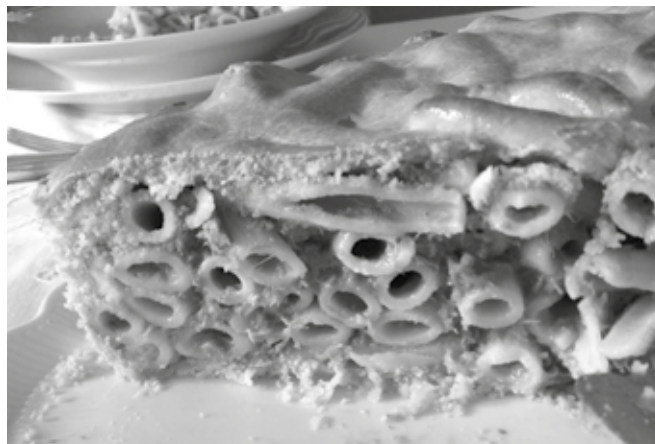
SONTUOSO PASTICCIO DI MACCHERONI

Il tema della riunione convivia-
le ecumenica ha permesso alla
Delegazione di celebrare due
capisaldi della cucina ferrare-
se: il pasticcio di maccheroni e
il pampepato.

Guidata dal Delegato Luca Pado-
vani, la Delegazione si è riunita
in un ristorante di nuova aper-
tura, ma di antica tradizione,
“555 Le Corti del Maxxim”, a
Ferrara, che ha proposto le due
pietanze in modo tradizionale,
sia nella preparazione sia nella
presentazione.

Il Simposiarca Marco Nonato
ha sapientemente descritto la
secolare storia del pasticcio alla
ferrarese, non solo negli aspetti
culinari, ma anche nei dettagli
culturali e addirittura simbo-
lici, richiamando il peculiare
dualismo fra dolce e salato, che
caratterizza la ricetta originale
del piatto.

Il secondo Simposiarca, Paolo
Carcoforo, ha esposto, con ric-
chezza di notizie e particolari,
l’altrettanto secolare storia del
pampepato, dolce delle feste,



realizzato originariamente in
onore del Papa, come il nome
stesso lascia intendere.

La scelta dei vini - Dosaggio Zero
Talent Trento Doc 2015 (Letra-
ri); Soave Classico Doc Colom-
bara 2017 (Zenato); Pinot Nero
Red Angel 2015 Igt (Jermann)
- ha dato sensibile contributo al-
la perfetta riuscita del convivio,
che si è svolto in un’atmosfera di
vera e cordiale amicizia.

TOSCANA

APUANA

MILLEFOGLIE DI POLENTA CROCCANTE E BACCALÀ

Come lo scorso anno, la Delega-
zione ha tenuto la cena ecume-
nica presso l’Istituto alberghie-
ro “G. Minuto” di Massa. Nella
sala da pranzo della scuola, le
classi della sezione B del corso
di sala, coordinate dal profes-
sor Adriano Andreoli, hanno
servito il menu appositamente
predisposto dagli allievi sotto la
guida dei docenti Lucia Bondielli
e Angelo Di Nello.

Il tema ecumenico è stato libe-
ramente interpretato dai ragazzi
del corso di cucina. Mostrando
una notevole conoscenza della
materia prima, hanno preparato
piatti che, pur improntati a un
tipo di cucina attuale, hanno

mantenuto il collegamento con
il territorio, grazie all’inserimen-
to di un ingrediente di stretta
origine locale. Dopo l’aperiti-
vo, hanno servito per antipasto
una torta millefoglie di polenta
croccante e baccalà mantecato
alle cipolle rosse massesi. Come
primo piatto, sono stati proposti
raviolini di mazzancolle al li-
mone di Castagnetola (località
del comune nota per gli agrumi)
ricoperti da pasta fillo a modo
di torta salata. La cena è prose-
guita con un tortino di patate al
lardo di Colonnata, rombo chio-
dato in crosta di farina di mais
con purea di broccoletti. Il tutto
servito con Vermentino dei Colli
di Luni. Per il dessert, un tortino
caldo alla nocciola con crema
inglese, accompagnato da Vino
liquoroso Santo Spirito.

Al termine della cena, il Dele-
gato ha ringraziato il personale
della scuola e, in particolare,
gli alunni cui ha consegnato
una targa in ricordo dell’even-
to ricordando come l’Istituto
alberghiero “G. Minuto”, che
attualmente ha oltre novecen-
to iscritti, rivesta un ruolo im-
portantissimo nel campo della
ristorazione e della ricezione
alberghiera.

La Vice Preside, professoressa
Ponzanelli, ringraziando gli
Accademici per la loro presen-
za, ha confermato come l’alta
professionalità dei giovani che

terminano gli studi presso l’I-
stituto consenta agli stessi di
andare a ricoprire incarichi
presso le più importanti realtà
alberghiere e della ristorazione
in Italia e all’estero.
(Gian Federico Frosini)

PISTOIA

TORTE E VINI IN UN CELEBRE CAFFÈ

La Delegazione ha celebrato la
cena ecumenica al caffè “Va-
liani 1831”. Un menu completo
sulle torte dolci e salate nella
cucina tradizionale regionale
era un tema insolito da propor-
re a un ristorante e così si spie-
ga la scelta di un bar che, oltre
alla pasticceria, offre anche un
servizio di ristorazione. Un’oc-
casione per rendere omaggio a
un ambiente che rappresenta
un vanto per la città di Pistoia,
facendo parte dei locali stori-
ci d’Italia. Infatti, dal 1864, ne
hanno varcato la soglia musicis-
ti del calibro di Verdi, Rossini,
Bellini, Leoncavallo, Puccini, e,
nel 1900, pittori e scultori come
Carrà, Soffici e Marini, attori
e registi. Il Simposiarca Paolo
Taddei ha intrattenuto sulla na-
scita medievale delle torte co-
me contenitore per la cottura di
cibi e sulle preparazioni tipiche
del territorio. Delle varie torte
degustate, quella “co’ becchi”,
che nella tradizione pistoiese
prevede la bietola, è stata tra
le più apprezzate. È detta così
perché la pasta sul bordo della
tortiera veniva lavorata con le
dita a formare dei becchi. Altri
attribuiscono il nome al periodo
in cui la preparazione diventa
tradizionale, quello che segna
la fine e l’inizio di una fase agri-
cola, con l’olio e il vino nuovo,
nei giorni vicini alla festa per
San Martino, impropriamente
detta anche festa dei “becchi”.



Una riunione conviviale ben riuscita, con un apprezzato ma particolare abbinamento cibo-vino. Il vino delle due aziende locali, “Betti” con il Chianti Montalbano, e “Fattoria Streda” con lo Chardonnay, serviti in tavola nell’ordine, ha rappresentato un azzardo. Un’evidente contraddizione con le comuni scuole di pensiero, ma c’è da dire che il primo piatto in uscita, tranci di torta schiacciata con la tipica uva nera di Canaiolo, non poteva che prevedere un rosso giovane con una buona percentuale di quel vitigno. Chianti perfetto anche sulla successione di torte al prosciutto e pecorino a latte crudo di montagna pistoiese. Per le altre torte di pasta frolla, sfoglia e in crosta, con tendenze dolci e sapide, quel bianco, brevemente affinato in legno, è risultato un ottimo compromesso. Per la golosa torta “panforte glacé al cioccolato” dell’azienda pistoiese Corsini (premio “Dino Villani”), si è azzardata una provocazione abbinando un Picolit, gemma dell’enologia italiana. Infine, abbinamento perfetto per la torta di mirtilli dell’Abetone con il Moscato Rosa Maturum. (Alessio Gargini)

ABRUZZO

L’AQUILA

LE PIZZE SALATE DEL TERRITORIO

Anche quest’anno sono stati gli studenti dell’Istituto alberghiero “Da Vinci” a studiare e cucinare per la cena ecumenica della Delegazione. La serata è stata introdotta dal Delegato Demetrio Moretti che, salutando la Dirigente scolastica, ha comunicato l’intenzione della Delegazione di istituire una borsa di studio alla memoria dell’Accademico Luigi Marra per valorizzare ogni anno un allievo meritevole. L’Accademica Rosaria Pollina ha poi illustrato il tema della serata. All’Aquila, secondo la relatrice, sono numerose le ricette di biscotti, soprattutto amaretti, vista l’abbondanza di mandorli sugli altopiani, ma quasi inesistenti sono le ricette di torte, se per torta intendiamo un dolce rotondo di una certa consistenza. Nel territorio, a fine pasto, nelle grandi occasioni, si è sempre servita la “pizza dolce”, una specie di zuppa inglese. Eppure, le torte hanno accompagnato la

storia dell’uomo! In un rapido *excursus*, la relatrice, dalle focacce dolci che gli antichi Egizi offrivano al faraone, è passata alle focacce rotonde, illuminate dalle candeline, usate dai Greci durante i riti in onore di Artemide, dea della Luna. Sulle candele, poste sulla focaccia in funzione scaramantica, per tenere lontani gli spiriti cattivi, a fine rito si soffiava per spegnere le fiammelle. Un accenno è stato fatto poi alla torta per eccellenza, cioè quella di nozze. Già nel Medioevo gli invitati a un matrimonio portavano in dono focacce e biscotti che poi venivano impilati e, più alta era la pila, più onore era tributato agli sposi. Come non pensare alle odierne torte a piani che sembrano sfidare le leggi di gravità e in cui ogni pasticciere s’impegna al massimo? La cultura gastronomica del territorio aquilano, tutta al femminile, ha dato il meglio di sé nelle torte salate, rielaborando con maestria e pazienza i pochi prodotti a disposizione per offrire sulla mensa qualcosa che, oltre a sfamare, gratificasse il palato. Ecco la pizza con gli sfrizzoli in cui la pasta del pane è arricchita

ta dai saporiti resti della lavorazione dello strutto, o quella con gli olaci. La serata è stata piacevole; il personale di sala, composto dagli allievi dell’Istituto, ha sorpreso con la gioiosa professionalità, e la brigata di cucina, sapientemente guidata dai professori della scuola, ha offerto piatti ben eseguiti e in tema con l’argomento. (Rosaria Pollina Redi)

MOLISE

ISERNIA

RICCHEZZA DI PREPARAZIONI SALATE E DOLCI

L’importante evento legato al tema dell’anno è il racconto di quanto, nei secoli, le torte dolci e salate abbiano rappresentato nelle abitudini alimentari di tutti i Paesi. Le loro alternanze, i significati, la storia vengono brillantemente narrate, da Ida Di Ianni e Agostino Longobardi, agli Accademici, alle autorità e agli ospiti, in una sala riservata dell’“Hotel Dora” di Pozzilli, dove si svolge l’incontro. Nei secoli, la presenza in cucina di queste preparazioni si è adeguata ai naturali cambiamenti dovuti alle condizioni economiche, alla disponibilità degli ingredienti, alle occasioni di utilizzo. Le torte salate, in Molise le cosiddette pizze, hanno soprattutto un ripieno di verdure; nelle ricette più recenti e ricche, ma non proprio di tradizione, in queste pizze rustiche si usano carni, pesce, salumi, formaggi, uova. Il guscio di pasta contiene e riveste il ripieno; rende la torta più appetibile, curandone l’aspetto estetico; ne avvolge i sapori; aumenta la possibilità di soddisfare più commensali con singole porzioni; ne facilita il trasporto in gite, pellegrinag-



gi, pranzi in campagna, scambi e doni, dove tali preparazioni trionfano. Altra storia quella delle torte dolci, di preferenza rotonde, come la luna cara ad Artemide: si esprimeva così la devozione e il rapporto con la divinità. È sempre stato forte il legame tra le feste religiose, le celebrazioni sacre e i dolci: nel Medioevo, i monasteri li preparavano in esclusiva e veniva usato come dolcificante il miele, poi il costoso zucchero e infine il casalingo, economico mosto cotto. Le torte dolci hanno attraversato anche periodi di grande sfarzo, sempre circondate da leggende e simbolismi, prima su tutte la torta nuziale, la quale, col suo candore e le sue forme, ha tanti significati intriganti da scoprire! La voce narrante dell'attore Gianni Di Chiaro crea piacevoli intermezzi, con favole e storie a tema. Da Giovanna Maria Maj sono ricordate le numerose ricette di torte dolci e salate tipiche della gastronomia del territorio, codificate dalla Delegazione nel corso degli anni. La cena ecumenica, che segue, porta in tavola una ricca varietà di torte salate ripiene, preparate dai maestri di cucina con par-

ticolare impegno e cura, per poi concludersi con la classica e amata pizza dolce. L'incontro ecumenico non si smentisce: è un ricco appuntamento capace di fondere cultura, storia e tradizione gastronomica del territorio in un'occasione esemplare di convivialità. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

BENEVENTO

CENA ECUMENICA E PREMIO "DINO VILLANI"

Grande serata, quella trascorsa dalla Delegazione in occasione della cena ecumenica. Un convivio pieno di tanti momenti intensi, vissuti con vero spirito di amicizia e intesa, presso l'agriturismo "Le Peonie", a Sant'Angelo a Cupolo. Una struttura immersa nel verde e nella pace delle campagne beneventane. Innanzitutto, il passaggio della campana tra Milly Pati Chica la quale, in tanti anni di vita spesa con passione a far grande la Delegazione, è riuscita a realizzare molti eventi che hanno

dato lustro alle varie eccellenze del territorio beneventano, e l'amica Danila Carlucci. Questo momento è stato vissuto con grande emozione, soprattutto quando tra le due Accademiche vi è stato un forte e prolungato abbraccio a suggellare un cambio nella continuità. Milly è stata insignita della carica di Delegato onorario.

Vi è stata, poi, la consegna del premio "Dino Villani" all'azienda "Panificio Caruso" per un suo prodotto caratteristico: la "fresella beneventana". Il premio è stato il risultato di un'azione sinergica tra Milly e Danila, che sono riuscite nell'intento attraverso un lavoro intenso, forte e condiviso, valorizzando i prodotti del territorio con un'attività rigorosa di ricerca e di approfondimento tra cultura, storia e cibo.

La "fresella beneventana" è certamente un'eccellenza che caratterizza il territorio. La credenza popolare vuole che la forma ricordi le braccia conserte della statua della dea Iside rinvenuta a Benevento. Si tratta di un prodotto da forno costituito da due taralli sovrapposti. Presenta una superficie dorata, un interno morbido e giallo paglierino ed emana una fragranza di pepe nero e lievito. Il nome sembra essere di origine latina e derivare da *frendere* cioè "ridurre in piccoli pezzi". Infatti, la fresella si consuma spezzata, accompagnandosi a formaggi, salumi e buon vino. Infine, la cena ecumenica, dove hanno fatto da degna cornice la struttura ma soprattutto il menu proposto dallo chef Alessandro Della Rocca, il quale è riuscito con grande abilità e fantasia a proporre una serie di piatti non solo buoni ma anche belli. Si è iniziato con un aperitivo con fresella e pizza piena; poi un antipasto costituito da un duetto di soffioni di me-

lanzana e un peperone ripieno su crema di patata. Il primo di fettuccine con crema di broccoli e fonduta di caciocavallo di Castelfranco ha preceduto un secondo di carne marchigiana alla pizzaiola, e per finire una deliziosa torta alle mele. Il tutto accompagnato da ottimi vini locali: Falanghina (bianco) e Piediroso (rosso).

SALERNO, NOLA

TRA CASTAGNETI E OLIVI SECOLARI

La cena ecumenica di quest'anno, svoltasi presso l'agriturismo "Casale Piè d'Eco" di Calvanico, ha visto riunite le due Delegazioni in un ambiente scelto per ritemperarsi tra castagneti e alberi di olivi secolari.

Numerosi gli Accademici intervenuti, e i graditi ospiti. A fare gli onori di casa il signor Silvio Campione con la figlia Carla, i quali hanno dato il meglio attenendosi scrupolosamente alle indicazioni per la preparazione delle pietanze, con particolare riguardo alle "torte dolci e salate". Il tema della serata è stato introdotto e trattato dal Delegato di Nola Giuseppe de Martino, evidenziando l'importanza dell'evento e i risultati raggiunti oggi dall'Accademia.

I Delegati hanno quindi presentato (e non c'era occasione migliore) due nuovi Accademici: per Nola, Arcangelo Valentino; per Salerno, Augusto Sada, i quali sono stati salutati con un prolungato e caloroso applauso. Le pietanze sono state accuratamente preparate utilizzando soprattutto prodotti tipici del territorio: aperitivo di benvenuto al buffet; antipasto con ricottina, salumi, pizza rustica, frittata di cipolle, pizza di scarola, casatiello; zuppa di zucca e fagioli con



crostoni; timballo di tagliolini; dadolata di maialino con papacelle sottaceto; verza stufata con pezzi di salsiccia; calzoncello e pastiera napoletana, il tutto accompagnato da vino di produzione locale.

Al termine della serata, i Delegati hanno espresso vivi ringraziamenti agli Accademici che hanno voluto testimoniare, con la loro presenza, attaccamento al sodalizio, riconoscendone l'impegno dei vertici per i continui e lusinghieri successi nel campo della gastronomia.

Particolari ringraziamenti sono stati espressi, con la consegna del guidoncino dell'Accademia, ai proprietari Silvio e Carla per l'impegno profuso nella circostanza e a tutta la brigata di cucina. Ottimi il servizio, espresso con cura e competenza, e il rapporto qualità-prezzo.

(Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

ALTAMURA

TORTE PER LE FESTIVITÀ

La Delegazione, insieme a numerosi ospiti, si è riunita nell'ambiente raffinato e accogliente della Sala Belvedere in occasione della tradizionale cena ecumenica.

Dopo un cordiale saluto, la Delegata ha passato la parola all'Accademico Ferdinando Mirizzi, Presidente nazionale della Società Italiana di Antropologia Culturale. Il relatore ha mostrato apprezzamento per la nuova veste grafica dei volumi della Biblioteca di Cultura Gastronomica, che consentono una migliore agilità di lettura e appaiono decisamente più completi ed eleganti.

Entrando in argomento, Mirizzi ha fornito una definizione

del termine torta, quale involucro, prezioso scrigno, entro cui conservare per più giorni preparazioni dolci o salate, e ha ricordato come, nella tradizione contadina pugliese, le donne ponevano tali torte in grandi fazzoletti colorati, ne annodavano gli angoli e le affidavano ai loro uomini come desinare nelle lunghe giornate di lavoro nei campi. Nella tradizione della Murgia, le farciture erano a base di prodotti locali, quali verdure, salumi, uova e formaggi. Alcune torte salate erano legate a festività o viglie: per esempio, ancora oggi, ad Altamura, si usa preparare per la vigilia dell'Immacolata un "calzone" (*ù pastizze*) a base di cipolle e baccalà, con molte varianti nel ripieno.

A Gravina, *ù rùkkele*, sempre a base di cipolle, ma con forma e impasto diversi, viene consumato per San Giuseppe. Per Carnevale, inoltre, si realizzano pizze rustiche di pasta frolla con un ripieno a base di formaggio fresco, salsiccia di maiale, uova e scamorza. Altra preparazione locale è la *fecazze ch'i lardérre*, una focaccia con i ciccioli del maiale,

impastata con uova, sale e semi di finocchio.

Quanto alle ricette dolci, nel territorio murgiano è consuetudine preparare torte a base di ricotta o di mandorla.

A conclusione dell'interessante e completa relazione, c'è stata la degustazione delle preparazioni citate, realizzate con cura dalla brigata di cucina della Sala, con unanime soddisfazione e apprezzamento. (Immacolata Portoghese Stigliano)

SICILIA

GELA

UNA STORIA TRA DOLCE E SALATO

Il tradizionale appuntamento della cena ecumenica ha visto gli Accademici della Delegazione riuniti presso "Villa Fabrizio" di Giovanni Pandolfo. Dopo i saluti, la Delegata Concetta Battaglia ha introdotto il tema della riunione conviviale consegnando agli Accademici il libro *Le torte dolci e salate nel-*

la cucina della tradizione regionale. A seguire, il Simposiarca della serata, l'Accademico Salvo Tringali, ha intrattenuto i commensali sulla storia delle torte salate e dolci. Come nasce e perché la torta salata? Cucina di sussistenza, cottura più dolce e rispettosa del ripieno, facilità di trasporto, allungamento del tempo di conservazione degli alimenti? Abbozzi di torte salate si rilevano fin dai tempi antichi; esse divennero fastose nell'età imperiale romana. Nel Medioevo, il rivestimento di pasta fu utilizzato come piatto di portata e poi come elaborata scultura, scrigno delle più improbabili sorprese. Anche le diverse latitudini dettarono gli ingredienti: dal pesce del Nord Europa, alla carne dell'Europa continentale, alle verdure del Mediterraneo. Pure le torte dolci, nate dal pane arricchito, hanno testimonianze molto antiche, dagli Egizi agli Ebrei, ai Greci, ai Romani. Cato ne il Censore pare abbia inventato la prima *cheesecake*. L'argomento è stato trattato anche dal punto di vista morfologico: la forma, gli ingredienti, la torta





a piani, la glassatura, l'uso delle candele. Particolare attenzione è stata posta alla cassata siciliana il cui termine, dal latino *caseus* o dall'arabo *quasat* (la bacinella in cui si preparava l'impasto), compare per la prima volta nel XIV secolo nel *Declarus* di Angelo Sinesio. Quali sono stati i vari passaggi che hanno determinato la cassata così come la conosciamo noi? La ricotta era presente in Sicilia fin dall'antichità; gli Arabi sostituirono il miele con lo zucchero; sotto la dominazione normanna le suore della Martorana inventarono la pasta reale; gli Spagnoli portarono il pan di Spagna, che sostituì la pasta frolla, e il cioccolato a scaglie; dai monaci di San Martino delle Scale venne creata la zuccata; la glassa venne inventata dagli Inglesi. Fu, però, il pasticciere palermitano Salvatore Gulì che, con il suo estro, assemblando questi elementi e aggiungendo la frutta candita, nel 1873, fece nascere la cassata siciliana così come la conosciamo noi.

PALERMO

CONNUBIO TRA ANTICO E MODERNO

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso lo storico Palazzo Branciforte, nel cuore di Palermo, dove l'arte moderna e contemporanea, messa a punto durante i restauri dall'architetto Gae Aulenti, si fondono con l'ar-

cheologia e con la storia cinquecentesca della struttura. Il tema della cena è stato brillantemente introdotto dal dottor Roberto Calia, storico alcamese, autore di innumerevoli pubblicazioni di carattere antropologico, letterario e artistico, profondo conoscitore del territorio, di cui continua a ricercare costumi e tradizioni.

La preparazione delle torte, intese come involucri di impasto per contenere verdure, carni, pesce, nasce per una concreta necessità di poter trasportare e conservare il cibo per lungo tempo, dovendo i pastori, gli agricoltori e i pescatori restare a lungo fuori casa per il loro lavoro. Le stesse preparazioni si consumavano anche nei conventi: in particolari periodi liturgici, durante gli esercizi spirituali, per monaci e monache era fatto divieto di accedere alle cucine per non avere distrazioni durante i momenti contemplativi e per potere restare assorti nella meditazione e nelle preghiere. Solo in tempi più recenti, alle torte dolci e salate sono state aggiunte splendide decorazioni, diventando leccornie da consumare in occasione di particolari feste anche celebrative.

Dopo la presentazione del libro dell'Accademia, si è svolta la cena, curata dal giovane chef Gaetano Billeci, autore di menu ancorati alla tradizione ma sempre attenti alle innovazioni e alle moderne tecniche di cottura dei cibi. Anche quello concordato sul tema delle torte dolci e salate

è stato un connubio tra antico e moderno: sono stati attualizzati, infatti, i classici ingredienti base di alcune tradizionali ricette palermitane. Si è iniziato con l'aperitivo di piccoli sfincionelli bianchi e rossi, panelline, arancinette al limone, mini sfornati di caponata di melanzane in crosta. Dopo l'antipasto - gâteau di patate con verdure e formaggio - si è proseguito con un timballo di anelletti con ragù di salsiccia e finocchietto e uno stufato di manzo in crosta di sfoglia. Trionfo di gola per dessert.

Ben riuscita la cena, apprezzata dai più, con qualche incertezza sullo stufato di manzo in crosta per il quale sarebbe stato più apprezzabile un diverso taglio di carne. (Daniela Nifosi)



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE

"SOSTA CUCINA": UN LOCALE SEMPLICE, MA MOLTO OSPITALE

La caratteristica principale del ristorante "Sosta Cucina" è la volontà di soddisfare i suoi clienti. Quando è arrivato il momento di organizzare la cena ecumenica, per esempio, il proprietario Maurizio Santucci ha risposto alla richiesta del Delegato, in meno di mezz'ora: non solo era desideroso di accogliere il grande gruppo della Delegazione, si è anche offerto di studiare un menu regionale

italiano, insieme alla selezione di vini da abbinare a ogni piatto (al contrario, le richieste ad altri locali non hanno avuto risposta, o sembravano solo soddisfare il *business* ma non i gusti). Lo staff è davvero molto bravo, genuinamente ospitale ed efficiente, e dimostra che lo standard di servizio può fare una grande differenza per l'atmosfera conviviale complessiva.

Lo chef Paolo Masciopinto, che in precedenza aveva lavorato in uno dei ristoranti emblematici di Melbourne, lo "Stokehouse" sul lungomare di St. Kilda, ha studiato un menu di cinque portate, basato sulla cucina piemontese. I piatti e i vini, in ordine di presentazione, sono stati: acciughe su crostino all'aglio con salsa verde, accompagnate con Langhe Arneis 2017; vitello tonnato e Dolcetto d'Alba 2016; agnolotti al plin e Barbera d'Alba 2014; brasato al Barolo e Langhe Nebbiolo 2017; budino di cioccolato e amaretti, insieme a un Brachetto d'Acqui 2017.

Ci sono altri locali a Melbourne specializzati in cucina classica piemontese, e forse con maggiore notorietà. Tuttavia, come si è potuto constatare dal gradimento degli Accademici, "Sosta Cucina" si è dimostrato all'altezza. Si tratta di un locale semplice, ma le sue intenzioni sono oneste, il servizio puntuale e il suo approccio alla cucina regionale italiana più che gradevole.





PIEMONTE

BIELLA

14 novembre 2018

Ristorante "Sartoria" di Carolina Tosetti - Matthew Stroud, in cucina Steven Tarantino. ●Piazza Casalegno 20/D, Biella; ☎015/8407324, cell. 335/8278934; info@sartoriaristorante.com, www.sartoriaristorante.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,48; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartufi salati: salmone e nocciole, fegatini e semi di papavero, cacio e pepe e mandorle; cozze arraganate; purea di fave alla maniera di Federico II; involtino di melanzana con prugne e guanciale; paccheri ripieni di ricotta, pistacchio e pomodoro secco; cubo di manzo con fonduta di tome biellesi; orecchiette e cime di rapa; bottoni dolci: cremino alla nocciola, arancia candita e fondente, gelatina di lampone, tartelletta al frutto della passione.

I vini in tavola: Vermentino Igt Saraceno 2018 (Conti Zecca); Primitivo Igt biologico Cantonovo 2018 (A.A. Coppi).

Commenti: Incontro dedicato ai soli Accademici che hanno provato la nuova filosofia di cucina del ristorante dell'Agorà Palace Hotel. Gestito dalle

giovani generazioni della famiglia Tosetti, Carolina e Matthew, il ristorante propone un menu su misura dove il cliente può scegliere la tipologia delle portate, grande o piccola, che vengono chiamate "bottoni". Il menu proposto si basava su "bottoni" salati e dolci, tra cui alcune specialità pugliesi in omaggio alle origini dello chef Tarantino. Discordi i pareri degli Accademici su preferenza e preparazione dei piatti. Unanime, invece, il giudizio positivo sulla cordialità e buona volontà dei gestori nell'offrire un'interpretazione gastronomica innovativa che può ancora essere migliorata sotto alcuni aspetti.

NOVARA

13 novembre 2018

Ristorante "Osteria dal Nano" della famiglia Viana, in cucina Tiziana e Andrea Viana. ●C.so Vercelli 48, Novara; ☎0321/466560, cell. 333/5920030; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi novaresi caldi e freddi; peperone con leggera bagna cauda; paniscia, tipico risotto novarese con soffritto di lardo e salame della duja, verze, borlotti e verdure; arrosto di vitello ai funghi porcini, stufato d'asino; bunet, panna cotta o affogato al caffè.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese Sansaluto Doc 2017 (Cantina Sociale di Broni); Barbera d'Asti Docg 2016 L'Avvocata (Coppo).

Commenti: Locale molto conosciuto e apprezzato in città per la paniscia e per l'ottimo rapporto qualità - prezzo. Per la Delegazione è stata la seconda tappa del programmato lungo giro di



locali per assaggiare e valorizzare il risotto tipico del territorio. Inizio con ottimi salumi novaresi, lardo, salame della duja e di fegato poi sanguinaccio e cotechino. Segue la paniscia, cucinata in modo tradizionale con soffritto di lardo e brodo di fagioli, verdure, verza con cotenne. Presentata nella giusta consistenza, di aspetto gradevole e perfetta cottura, ottimo il giudizio dei commensali. Due secondi: un tenero arrosto con funghi porcini e un classico stufato d'asino. Bunet, panna cotta o affogato al caffè chiudono la serata. Di buon livello i vini, soprattutto il Barbera. Trattoria a conduzione familiare, in ambiente piacevole e accogliente; servizio cordiale da parte del titolare; prezzo molto favorevole. Meglio prenotare con grande anticipo.



LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI

16 novembre 2018

Ristorante "La Cicala" di Cristina e Gianni. ●Via Lunga 16, Bordighera (Imperia); ☎0184/261815; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brodetto di pesce con polpette di gambero; millefoglie di spada, melanzane, pomodoro

e burrata; gasse di pasta fresca con pesto, carciofi e pesce azzurro; San Pietro burro e pepe al pompelmo con padellata di porcini; bacio della Cicala con ricotta all'acqua di fior d'arancia e Passito di Pantelleria.

I vini in tavola: De Vite (Hofstatter); Belvento Viognier (Petra); Pinot Nero Pernero (Travaglino); Passito di Pantelleria (Dietro l'Isola).

Commenti: Un locale suggestivo, nei caruggi di Bordighera Alta, gestito da una coppia che sedici anni fa decise di offrire le proprie capacità culinarie al pubblico: Cristina e Gianni. Lei soprattutto in sala e lui in cucina, si sono espressi per gli Accademici con un brodetto che ha raccolto il meglio del pescato del giorno, impreziosito dai gamberi rossi della Riviera, cui è seguito uno spada interpretato con melanzane e pomodori, il tutto meravigliosamente accompagnato dal De Vite. Qualche perplessità su alcune gasse un pochino consistenti nel punto centrale ma perfettamente condite ed esaltate dal Viognier, indispensabile con i carciofi. Bene anche il San Pietro abbinato con il Pinot Nero e il gelato con ricotta e Passito. Una buona cena, dove l'abbinamento con i vini è stato studiato nei particolari e realizzato con vera perizia.

SAVONA

18 novembre 2018

Ristorante "Patanegra" di Patanegra Albisola snc di Gaggero M.& C, in cucina Marzia Gaggero. ●Corso Bigliati 70, Albissola Marina (Savona); ☎019/7700329, cell. 393/5260425; marzia.gaggero@fastwebnet.it, www.patanegraragena.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedo-





LIGURIA segue

nale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cinque salumi selezionati (Spagna, Italia, Francia); battuta al coltello di filetto avvolta con lardo di patanegra e miele; uovo poché in pasta fillo e crema di tartufo; spaghetti alla chitarra con olive taggiasche, pinoli, datterini, pistacchi e acciughe; fiorentina Blonde Equitane e chips fritte dell'orto; sorbetto al mandarino; semifreddo allo zabaione con crema di marroni calda e canestrelli.

I vini in tavola: Ciliegiole Golfo del Tigullio 2017 (I Vigneti); Moscato d'Asti Docg (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Il locale, con soprastante terrazza fruibile, si affaccia sul mare in posizione centralissima. L'interno è stato recentemente rinnovato in seguito al cambio di gestione che ha adottato la nuova insegna. Si inizia con una rosa di eccellenti salumi disposta attorno a una gustosa battuta di filetto al coltello. L'uovo poché, a seguire, ha sollevato l'entusiasmo dei convitati per la sua straordinaria finezza; di grande equilibrio gli spaghetti che hanno preceduto una saporita costata toscana; perfetto il sorbetto al mandarino, graditissimo così come il semifreddo allo zabaione ricoperto da una deliziosa crema di marroni. Apprezzato il Ciliegiole delle Cinque Terre, elegante il Moscato d'Asti. Servizio cortese.



LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
14 novembre 2018

Ristorante "La Dispensa" di Simone Zarattini, anche in cucina. ●Via Castello, 15, località Castellaro Lagusello, Monzambano (Mantova); ☎0376/88850, fax 0376/845035; info@ristoranteladispensa.com, www.ristoranteladispensa.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di settembre e prima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: luccio mimosa, mandorle e capperi; fazzoletto di pasta fresca, trippa e parmigiano; guanciale di vitello bollito, salsa pearà, cren e mostarda; ricotta di capra, crema inglese, mirtilli e pasta sfoglia.

I vini in tavola: Pusterla 1037 vigneto urbano 2013 (Capretti); Isidro agricola 2016 (Josef); La Tipica 2014 Barbera d'Asti (Gonnella).

Commenti: Il ristorante si trova nel borgo di Castellaro Lagusello, in una vecchia corte ben restaurata, che offre un ambiente raccolto, piacevolmente rustico. La cucina di Simone porta avanti la tradizione della famiglia e del luogo con una propensione interessante alla sperimentazione, della quale ha offerto un assaggio nel menu. Il primo piatto è stato ampiamente discusso, tra i commensali, per la scelta dello chef di proporre la trippa nella pasta. I maggiori consensi della serata sono stati ottenuti dal guanciale con pearà, tipica salsa veronese (Castellaro è prossimo al confine con quella provincia) e dal dolce che è apparso delicato ed equilibrato. Discutibile la scelta dei vini in abbinamento.

ALTO MILANESE
19 novembre 2018

Ristorante "Scudiero" di Tonino Stallone e Elida Gjoka, in cucina Tonino Stallone. ●Via Fabio Filzi 11, San Giorgio su Legnano (Milano); ☎0331/407245; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 16-31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di zucca con gamberi ed erba cipollina; sfoglia-

tina con zucca, taleggio e funghi porcini; risottino con zucca mantecato con robiola e riccioli di pancetta croccante; tortelli ripieni di zucca al burro e salvia con amaretti, mostarda di pere; brasato alla zucca; rotolo alla zucca con panna e gocce di cioccolato su un letto di crema pasticciera.

I vini in tavola: Vermentino di Toscana Campo de' Lunghi Igp (Tenuate Guicciardini Strozzi); Pantelleria Passito Dop; Pantelleria Moscato Dop; Zibibbo Igp (Terre di Zagara).

Commenti: Felicissimo ritorno al ristorante dove il patron Tonino ha accolto personalmente e con la sua naturale cortesia gli Accademici. Il Delegato ha introdotto il tema partendo dal detto "sale in zucca" e ha ringraziato il patron per la disponibilità. L'intera cena, incentrata sulla zucca, ha lasciato tutti favorevolmente stupiti per la fantasia dimostrata negli accostamenti, per l'attenzione prestata nella cottura dei cibi e nella presentazione delle singole portate predisposte in cucina dalla titolare Elida. In modo particolare hanno ottenuto consenso unanime i tortelli di zucca e il dolce, per il quale molti hanno richiesto il bis. Alla fine della cena, il Delegato ha consegnato, alla coppia, una pubblicazione dell'Accademia quale dimostrazione di apprezzamento e a ricordo della bella serata che, anche sotto un profilo rapporto qualità-prezzo, ha riscosso commenti più che favorevoli.

VALLECAMONICA
14 novembre 2018

Ristorante "La Storia" di Stefano Azzini, anche in cucina. ●Località Fontanelli 1, Darfo Boario Terme (Brescia);

☎0364/538787; info@ristorantelastoria.it, www.ristorantelastoria.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappelletti fritti ripieni ai funghi porcini, crema al castelmagno; risotto alla crema di rapa rossa, salmerino d'alpeggio "Agroittica Viola" marinato e affumicato al faggio; guancia di manzo cotta a bassa temperatura, purè di patate, cavolo rosso e salsa al fondo bruno; crumble al cacao; ganache al cioccolato e gelato artigianale agli agrumi.

I vini in tavola: Bianco dell'Annunziata (Vallecamonica); rosso Montepulciano d'Abruzzo (Villa Diana); Spumante Blanc de Blanc Supremo (Bignotti).

Commenti: Ristorante rinnovato sia nell'arredamento sia nella proposta gastronomica. Molto interessanti i piatti proposti, a partire dai cappelletti fritti che si sposano egregiamente con la crema al castelmagno, per continuare con il risotto alla crema di rapa rossa, presentato coperto da una cloche che trattiene l'affumicatura la quale conferisce un sapore particolare e molto gradevole. Apprezzati moltissimo anche la guancia di manzo e il dolce fatto in casa. L'arredamento moderno conferisce al locale quel tocco di classe necessario a enfatizzare le proposte culinarie di grande livello, con una presentazione impeccabile.



TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO
15 novembre 2018

Ristorante "San Colombano" della famiglia Venco. ●Via Vicenza 30, Rovereto (Trento); ☎0464/436006; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-20 agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

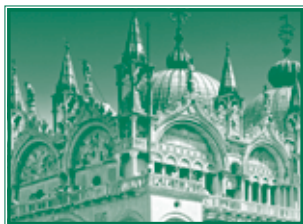
Le vivande servite: insalatina con prosciutto di cervo, noci del Bleggio,



miele di castagno e sfoglie di trentingrana; crema di zucca gialla con code di gamberi rossi; bocconcini di coniglio nostrano con polenta di Storo; torta Sacher Bontadi; panettone Exquisita.

I vini in tavola: Chardonnay L'Opera 2017; Retiko 2015; Merlot Antica Vigna 2015; Maso Federico; San Martim (tutti dell'azienda agricola Grigoletti, Nomi).

Commenti: Calda atmosfera d'autunno, organizzata dalle Simposiarche Valentina Andreatta e Cristiana Giovanazzi, per un menu all'insegna dei prodotti locali, che trionfano nell'antipasto e nei secondi dei quali è regina la polenta di Storo. I vini di Carmelo e Bruno Grigoletti parlano di Nomi, territorio ricco di vitigni generosi, coccolati con sapiente passione da 5 generazioni. Tutto respira come un legno aromatico in questa serata, cui convergono i dolci prodotti dai roveretani Caffetteria Bontadi, con una Sacher al burro e cioccolato belga, e da Walter Tomio, con l'ormai celebre panettone Exquisita al Passito San Martim. A sorpresa, Gianfranco Maraniello, Direttore del MART, ha completato la riuscitissima serata, donando ai commensali l'interpretazione della "Cena in casa di Lazzaro" del pittore fiammingo Aertsen.



VENETO

ALTO VICENTINO 13 novembre 2018

Ristorante "Hostaria a Le Bele" di Vittorio Pianegonda, anche in cucina. ●Via Maso 11, Valdagno (Vicenza); ☎0445/970270, cell. 333/1373213; hostarialebele@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana in gennaio; due settimane dopo il 15 agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì, mercoledì e giovedì sera. ●Valutazione 7,88; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini autunnali di pane al tordo con il suo petto; petto di colombaccio al Porto scaloppato su crema di patate DeCo di Quargnenta; crema di mais con crostini di pane

dorati; oca di San Martino al forno con verdura cotta, polenta e cicorino di Vicenza con il suo consiero; torta Cornelia di Chiara Grigolato (Pasticceria MarieClarie, Cornedo Vicentino).

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Spumante Doc millesimato 2013 metodo classico (Casa Cecchin); Campeto Garganega Veneto Igt 2017 (Enoteca La Corte - Frigo 1976); San Lorenzo Pinot Nero Igt Veneto 2016; Antico Pasquale Passito Igt Veneto 2007 (entrambi Agricola Masari).

Commenti: Per la cena d'autunno, la Delegazione ha pensato di organizzare, Simposiarca Massimo Dal Lago, una serata incentrata sui prodotti di stagione nel Vicentino. La cena inizia con un antipasto di buona fattura con crostino al pâté di tordo e petto di colombaccio su patate al forno. Come primo piatto, una deliziosa crema di mais e formaggio che ai più ha ricordato sapori di altri tempi. Piatto forte della serata, un'oca al forno per ricordare San Martino, con verdura cotta e cicorino nostrano. Il dolce, realizzato da una nota pasticceria locale, ha degnamente concluso la serata. Buono l'abbinamento piatti-vini a eccezione del Garganega abbinato all'antipasto e al primo piatto. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato al titolare del locale un volume edito dall'Accademia e il Diploma di Buona Cucina, facendo i complimenti alla brigata di cucina e di sala per la buona riuscita della serata.

BELLUNO-FELTRE-CADORE 9 novembre 2018

"Trattoria da Cleto" della famiglia De March, in cucina Adriano. ●Via Lastè 75, Limana (Belluno); ☎0437/97590;



coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto assortito alla bellunese; spiedo misto con funghi, patate al forno e ravi al latte; semifreddo alle castagne con salsa di cachi.

I vini in tavola: Prosecco del Pizzol; Altor (Vigneti delle Dolomiti).

Commenti: La trattoria si trova in prossimità della Val Morel, a pochi chilometri dal capoluogo bellunese, famosa per i paesaggi fatti di dolci profili e di curve sinuose con bellissimi boschi intervallati da prati e pascoli, che hanno ispirato il grande scrittore bellunese Dino Buzzati. Il locale, da sempre famoso per il suo spiedo, è semplice, a gestione familiare e si tramanda ormai da 3 generazioni. Bella la cucina, spaziosa e ben attrezzata: sulla parete in fondo campeggia il grande larin, protagonista della cottura del piatto forte del locale, "sua maestà lo spiedo", composto da maiale, pollo, salsiccia, vitello. Scelta delle carni accurata, cottura lunga e largo impiego del burro per ottenere la giusta morbidezza e doratura finale. A proposito del burro, si tratta di un prodotto proveniente da una delle ultime latterie della provincia, cosiddette "turnarie", che ha sede proprio in Val Morel, di qualità straordinaria!

TREVISO-ALTA MARCA 23 novembre 2018

Ristorante "Locanda da Condo" di Enrico Canel, in cucina Enrico Canel e Mirko Lorin. ●Via Fontana 134, Farra di

Soligo (Treviso); ☎0438/898106; info@locandadacondo.it, www.locandadacondo.it; coperti 75+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì sera; mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: biscottini al grana padano; crostini caldi al lardo; tortelle con funghi e besciamella; zuppa di radicchio spadone e zucca; bollito misto con cappello del prete, guancia di manzo, lingua di vitello, coda di sovrana, testina di vitello, musetto, costicine di maiale, nervetti, gallina; purea di patate e verdura mista in tegame; semifreddo al frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco col fondo (Vigne Matte); Cabernet Sauvignon 2017 Doc (Case Paolin).

Commenti: Riunione conviviale d'inverno, in un locale che mantiene inalterato l'attaccamento alla cucina delle radici. Dopo un simpatico aperitivo in cantina, reso gustoso da vari assaggi, è stata servita una leggera zuppa di stagione per preparare a un secondo ricco e impegnativo come il bollito misto di carni. Il servizio a tavola ha seguito una liturgia precisa, officiata dal cuoco Enrico che, presente in sala, ha tagliato tutte le carni, calde al punto giusto. La lunga sequenza dei vari tagli ha gratificato l'attesa e ha anche favorito la convivialità. Il siniscalco Consultore Zanin ha di volta in volta spiegato le peculiarità dei tagli e gli abbinamenti suggeriti alle numerose salse disposte sulla tavola. Il dessert, leggero e acidulo, è stato la giusta conclusione di una cena che ha gratificato tutti per l'allegria di sapori e di gusto.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA 23 novembre 2018

Ristorante "Trattoria RUJ" di Peter Patajac, anche in cucina. ●Dol Pri Vogljah 16, 6221 Dutovlje, Sezana, Slovenia; ☎0038/657341720; peter.patajac@gmail.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni febbraio e giugno; giorno di



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pâté di maiale con semi di zucca e marmellata d'arancia; cotechino in crema verde di cicoria, cavolo nero e radicchio; strucolo in straza di cuore di maiale con ricotta e funghi porcini; sorbetto di mela e pepe verde; spalla di maiale al forno con rape gialle e mele agrette; cioccolato al biscotto con granella e ciccioli.

I vini in tavola: Brut estate selection (Puklavec); Ribolla e Guerilese selection (Vipavška Dolina); Malvasia biologica (Stemberger); Refosco (Korenica & Moskon); Carvina.

Commenti: Tra soci e ospiti si sono ritrovate 20 persone in un ambiente caldo e raccolto per la riunione conviviale di celebrazione del maiale "Mangalica" di origine ungherese, dal particolare vello riccio, a rischio di estinzione e ora invece nuovamente allevato anche in terra di Slovenia e che ha costituito la materia prima delle portate. Grandi vini hanno esaltato un menu dal gusto raffinato e deciso; pane casereccio e olio evo di alto livello erano a disposizione per i palati più esigenti.



UDINE

16 novembre 2018

Ristorante "Hostaria alla Tavernetta" di Giuliana Petris, Roberto e Matteo Romano, in cucina Antonio Mereu. ●Via Prampero 2, Udine; ☎0432/501066; info@allatavernetta.com, www.allatavernetta.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie giugno; giorno di chiusura domenica e lunedì (inverno); sabato, domenica e lunedì a pranzo (estate). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagioli di San Quirino in umido con pancia di maiale al mirto, cotta sottovuoto, emulsione al cren, cipolla di Cavasso in agrodolce e bignè di polenta; insalata di "lidric cul poc" con uova di quaglia e ciccioli di pancetta di D'Osvaldo condite con aceto di vino Sirk; "cjalçons" alla carnica conditi con ricotta affumicata e cannella; coscia d'oca in confit con patate, pere e mostarda piccante; coniglio in padella con polenta grigliata e zucca; strudel alle mele, in sfoglia di grani antichi friulani, con gelato al Ratafià di mosto di Ribolla Gialla; "blavins", biscotti al mais.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante metodo classico Collavini; Friu-

lano Colli Orientali Vigna Traverso; Merlot Collio Russiz Superiore.

Commenti: Per la riunione conviviale d'autunno, la Delegazione si è ritrovata in questo locale storico del centro, gestito da 15 anni dalla famiglia Romano. Numerosi gli Accademici e familiari che hanno gradito oltremodo i piatti proposti, realizzati con ingredienti di stagione selezionati dalle migliori aziende friulane. I giudizi sono stati unanimi e molto positivi per l'oca in confit e per gli antipasti; molto graditi anche i cjalçons carnici, in versione molto equilibrata, e il coniglio in padella; un po' meno lo strudel caldo che è risultato troppo "biscottato". Ottimo l'abbinamento con i vini locali di indiscussa qualità, e cortese, veloce e impeccabile il servizio, così come l'accoglienza dei titolari. Al termine, dopo i complimenti alla cucina, è stato fatto omaggio ai titolari del piatto e delle insegne dell'Accademia.



EMILIA ROMAGNA



BOLOGNA

22 novembre 2018

Ristorante "Trattoria Amerigo" della famiglia Bettini, in cucina Alberto Bettini, Giacomo Orlandi. ●Via Marconi 16, località Savigno, Valsamoggia (Bologna); ☎051/6708326, fax 051/6708528, cell. 335/5289756; info@amerigo1934.it, www.amerigo1934.it; coperti 50+30 (all'aperto).



●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 1° febbraio, 10 - 28 giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di bosco e sottobosco: funghi, castagne, tuberi e tartufi; passatelli al tartufo bianco; lasagne ai funghi galletti, patate e ricotta di bianca modenese; uovo in camicia al tartufo bianco; taglio di coscia di daino dell'Appennino toscano-emiliano leggermente affumicato con legno di pero e ciliegio con frutti selvatici e vegetali di stagione; gelato di crema d'altri tempi.

I vini in tavola: Pignoletto Docg Spumante 2016 (Tizzano); bianco Bologna Doc Desimo 2016 (Santa Croce); rosso Emilia Igt Naigarten 2016 (Graddizolo).

Commenti: "Sui sentieri di campagna alla ricerca dei sapori di stagione" è stato il tema della riunione conviviale per gustare i profumati prodotti dell'autunno. La trattoria, da sempre rinomata e apprezzata riferimento per funghi e tartufi, ha interpretato il tema con accostamenti tradizionali (l'uovo

in camicia con il tartufo bianco) e più particolari (la zuppa di bosco e sottobosco con funghi, castagne, tuberi e tartufi) ma sempre molto gustosi e soprattutto con i sapori autunnali in primo piano. Il locale unisce il calore della tipica trattoria emiliana con l'attenzione ai prodotti del territorio che la giovane brigata di cucina valorizza ed evidenzia, così come il giovane personale di sala ha contribuito a rendere la serata davvero piacevole e gustosa. Il Simposiarca Gabriele Forni ha poi curato con particolare attenzione, oltre al menu, anche i vini proposti, facendo assaggiare agli Accademici, che l'hanno molto apprezzato, anche un rosso dei Colli bolognesi.



CARPI-CORREGGIO

9 novembre 2018

Ristorante "Doppio Senso" di Paola e Gigi, in cucina Paola. ●Via Conciapelli 8/b, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/694847; doppiosensoconreggio@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie e 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi misti e fiori di zucca fritti con mozzarella di bufala reggiana; tortelli di zucca saltati con soffritto di lardo; tortelli verdi burro e salvia; arrosto di vitello e filetto di maiale al balsamico; patate saltate in padella; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto Doc dry (Righi); Lambrusco Grasparossa San Martino in Rio Doc; Lambrusco di Sorbara San Martino in Rio Doc.

Commenti: Riunione conviviale di accoglienza del convegno "Anolini, Cappelletti, Tortellini: il trionfo della pasta ripiena da brodo in Emilia". Erano presenti anche Delegati e Accademici di



altre regioni. Si sono elencate le attività del convegno e si è condiviso il menu sapientemente servito da Gigi con la sua particolare cortesia e competenza, valorizzato dai vini scelti. Un degno inizio di un convegno sentito e apprezzato.

CARPI-CORREGGIO 10 novembre 2018

Ristorante "L'Osteria" di Maria Luisa Matonti, in cucina Matteo. ●Via Circondaria 48, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259; marialuisamatonti@gmail.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta frita e gnocco fritto con salumi; "il trionfo della pasta ripiena da brodo": tortellini bolognesi; cappelletti; anolini parmensi; anolini piacentini; cappelletti ferraresi; tortellini modenesi; torta di riso; crostata di composta.

I vini in tavola: Pignoletto Doc dry (Righi); Lambrusco Grasparossa San Martino in Rio Doc; Lambrusco di Sorbara San Martino in Rio Doc; Gutturino Doc Valnure.

Commenti: Il convegno organizzato dalle Delegazioni di Carpi-Correggio e Reggio Emilia, con il supporto delle altre 15 Delegazioni emiliane, dal titolo: "Anolini, Cappelletti, Tortellini: il trionfo della pasta ripiena da brodo in Emilia", ha dimostrato come l'Accademia abbia un ruolo attivo nella diffusione della conoscenza dei prodotti tradizionali del territorio emiliano nel rispetto delle leggi e soprattutto degli ordinamenti ministeriali Pat. Come tradizione, il convivio che ha seguito il convegno è stato eccezionale presso il ristorante dove si sono potute assaggiare le paste ripiene da brodo, così tanto declamate, con un gradimento straordinario.

IMOLA 9 novembre 2018

Ristorante "Da Noi osteria e vini" di D.F.L. di Federico Baldisserri, in cucina Luca Galeotti. ●Via Amendola 63, Imola (Bologna); ☎0542/24045, anche fax, cell. 393/2924735; info@danoiosteriaeivini.com, www.danoiosteriaeivini.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: savarin di zucca con dadolata di pancetta di mora romagnola e scaglie di pecorino; sfoia lorda della tradizione; filettino di maiale con mele al latte, miele e Calvados; cheesecake di ricotta e pere.

I vini in tavola: Conte delle Sirene Pignoletto brut Rubicone Igt (Branchini); Opera 5 Forlì bianco Igt (De Stefanelli); Dorluce Albana di Romagna Passito (Branchini).

Commenti: È ruotata attorno al tema del latte e dei suoi derivati la riunione conviviale allietata dalla partecipazione, tra gli altri, del Segretario Generale Roberto Ariani e del Presidente Onorario Giovanni Ballarini. Ad accogliere gli Accademici è stata un'osteria con locali spaziosi e ben curati, impreziosita da un pozzo romano del III secolo a.C. La minestra con la sfoia lorda in un ottimo brodo ha riportato agli anni in cui il ripieno per cappelletti o lasagne era un miracolo e quindi una spennellata bastava a darne l'illusione o il ricordo. Si è passati a un gradevole filetto con qualche distinguo sulla temperatura di servizio e al finale con il buon sapore del cheesecake. Servizio preciso, attento, disponibile. Al termine plauso per la brigata e consegna del piatto dell'Accademia per la qualità pluridecennale dell'attività e della cucina.



TOSCANA

EMPOLI 21 novembre 2018

Ristorante "Miravalle" di Paolo Fiaschi, anche in cucina. ●Piazza del Duomo 4, San Miniato (Pisa); ☎0571/409422; info@miravallesanminiato.com, www.miravallesanminiato.com; coperti 125. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fondente di castagne, fegatino toscano, zucca e grue di cioccolato; patata farcita con spuma di gota e tartufo nero; uovo morbido, crema di pecorino e tartufo bianco; risotto Carnaroli invecchiato, con zucca



gialla, caprino e tartufo nero; tagliolino al tartufo bianco; scioglievole di scamorita con purè alla francese e funghi padellati; cremoso alla nocciola con caprese e frutto della passione.

I vini in tavola: Atmosfere brut, spumante metodo classico (Cupelli); Mafefa bianco Igt Toscana del Podere (Pellicciano Agrisole); Antiche Vie Chianti Docg (Pietro Beconcini).

Commenti: Protagonista assoluto della riunione conviviale il tartufo bianco di San Miniato, città nella quale, nel mese di novembre, si svolge la Mostra Mercato Nazionale. Nella splendida cornice del ristorante, il Simposiarca Alessandro Scappini, in collaborazione con lo chef Paolo Fiaschi, ha proposto un menu volto ad apprezzare le differenze gustative fra il pregiato tartufo bianco e il più comune tartufo nero. Un incontro didattico all'inizio della serata ha fornito informazioni sulla natura del tartufo, sui luoghi ove trovarlo e sulla sua storia nelle colline sanminiatesi. Numerose le presenze alla riunione conviviale egregiamente organizzata: Accademici e amici empolesi, Delegati e Accademici di altre Delegazioni. I piatti, presentati con grande cura, sono stati unanimemente apprezzati; in particolare un grande successo ha avuto l'uovo morbido con crema di pecorino e tartufo bianco.

FIRENZE PITTI 18 novembre 2018

Ristorante "Burro & Acciughe" di Burro & Acciughe srl. ●Via dell'Orto 35/r, Firenze; ☎0550/457286; www.burroeacciughe.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36

a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: burro e acciughe del Cantabrico con pane caldo; acciughe fritte; spaghetti con acciughe del Cantabrico, pinoli e briciole di pane tostato; frittura di mare; patate fritte e caponata di verdure; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni Doc Vigne Basse 2016.

Commenti: Ristorante di pesce nel cuore di San Frediano, molto accogliente e di qualità.

LUCCA 13 novembre 2018

Ristorante "Trattoria da Leo" di gestione familiare. ●Via Tegrini 1, Lucca; ☎0583/492236; trattoriadaleo@gmail.com, www.trattoriadaleo.webnode.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (in inverno). ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: degustazione di crostini, farinata lucchese, rosticciana e patate arrosto; assaggio di torte lucchesi e cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Terre di Matraia rosso Costa Toscana Igt (Fattoria Colle Verde).

Commenti: Buono e alla buona. Trattoria semplice e popolana: non c'è un servizio lussuoso ma si mangia la cucina casalinga lucchese a un prezzo onesto. Locale un po' retrò ancora adornato da poster di personaggi di Lucca Comics. L'entrée di tre bruschette è semplice e



TOSCANA segue

gustosa e, a parte qualche severo giudizio, raggiunge la sufficienza. La farinata merita di essere assaggiata; ha soddisfatto anche i palati più difficili e generalmente critici degli Accademici lucchesi sui piatti tradizionali. La rosticcia, invece, pur rimanendo su una valutazione discreta, non incontra il favore di tutti. Le torte lucchesi, infine, strappano un buon consenso fra tutti i commensali. Il vino, discreto, rappresenta un buon prodotto locale.

LUNIGIANA 21 novembre 2018

Ristorante "Bernardi" di Francesca Bernardi, in cucina Paolo Bernardi. ●Località Tassonarla, Tresana (Massa Carrara); ☎0187/477008, cell. 347/6727333; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e mercoledì sera; giovedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto lunigianese con salumi tipici e sgabei, sottaceti, crostini misti, torta d'erbi e frittelle di farina dolce accompagnate da ricotta del pastore; ravioli caserecci con ragù di carne; cinghiale in umido; salsicce con cime di rapa saltate in padella; crostata ai mirtilli.

I vini in tavola: Terre di Agnolo Desiré vino rosso Igt Toscana 2016 (Giralamo Davi, Agnolo di Fivizzano).

Commenti: Cena per i soli Accademici, con precedente riunione della Consulta, in un ristorante caratteristico, a conduzione familiare, sulle colline di Tresana. In cucina Paolo, interprete di un'autentica cucina lunigianese con piatti genuini e qualche punta di eccellenza come le stuzzicanti frittelle di farina dolce, i gustosi ravioli e la fragranza crostata ai mirtilli. Notevole l'attenzione alla selezione di materie prime stagionali di qualità. Da menzionare i salumi squisiti; perfetto l'abbinamento con il vino del territorio; servizio attento e garbato; buono il rapporto qualità-prezzo. Ringraziamenti finali alla famiglia Bernardi per l'ospitalità e la fedeltà alla tradizionale cucina di Lunigiana

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE VALDARNO FIORENTINO 4 novembre 2018

Ristorante "Granduchi," di Eugenio Pancioli, in cucina Claudio De Luca, Gianlu-



ca Scotto. ●Viale IV novembre, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71041; info@hoteltamerici.it, www.hoteltamerici.it; coperti 260+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di porri con crostini; faraona al Vinsanto; filetto di cinta senese al lardo di Colonnata; patate duchessa; cestino di croccante alle mandorle con fragole e crema chantilly.

I vini in tavola: Tener (Banfi); Vernaccia di S. Gimignano (Teruzzi & Puthod); Chianti Classico (Banfi); Moscato Fior d'Arancio (Colli Euganei).

Commenti: Ottimo esito della riunione conviviale suggerita dal centenario dell'armistizio nella Grande Guerra. Prima del pranzo, i due Delegati, Giovannini e Larco hanno tenuto brevi interventi sul tema dell'alimentazione dei soldati durante il conflitto. Il locale scelto s'è mostrato ancora una volta all'altezza delle aspettative, con gli ampi spazi, l'attenta organizzazione, la solerte disponibilità dello staff (dal proprietario e amico Eugenio Pancioli alle applaudite brigate di cucina e di sala); il servizio, davvero in guanti

bianchi. Il menu ricalcava, con opportuni aggiornamenti di stagione e territorialità, quello analogo proposto agli Stati Maggiori alleati durante la guerra: tra le portate, una speciale segnalazione alla faraona e al delicato cestino di croccante, bello e buono. Apprezzati i vini. Saluto finale del CT Toscana Est Doretto e del Presidente dei Revisori Gianni Limberti.

SIENA VALDELSA 17 novembre 2018

Ristorante "La Torraccia di Chiusi" di Donatella Sandrelli e Stefano Boco, in cucina Bruno Staccioli. ●Località Montauto - San Gimignano (Siena); ☎0577/941972; info@torracciadichiusi.it, www.torracciadichiusi.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: farro in insalata con melone invernale e frutta secca; cacciucco di ceci con bruschetta all'olio extravergine appena franto; spaghetti alla bietola fresca e pecorino semistagionato; faraona al ginepro e olive su purea di broccoli; tortino di noci e castagne.

I vini in tavola: Rasna Traminer 2018; Rasna Pinot 2018; Nèro 2017; Tito 2015; Turms 2015; Goccia d'Oro 2014 spumante millesimato metodo classico.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta nel ristorante di un agriturismo-relais realizzato in un'antica dimora storica sulla Via Francigena. I proprietari hanno accolto la Delegazione con grande affabilità, illustrando l'impegnativa opera di restauro della struttura risalente all'anno 1000. Di cucina tipica del territorio erano i piatti proposti dallo chef, con ingredienti biologici prodotti dall'azienda. La vasta scelta dei vini, sempre di produzione propria, ha consentito, con giusti abbinamenti, di apprezzare maggiormente le equilibrate portate. La votazione finale, molto alta rispetto alla media, ha dimostrato il notevole gradimento da parte dei numerosi Accademici.

VERSILIA STORICA 17 novembre 2018

Ristorante "Le Gradole" di Alessio Limatola. ●Via Campana 10, Seravezza (Lucca); ☎0584/756603; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì; sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane come da tradizione; rigatone trifolato al bronzo alla genovese di carne; maialino cotto a bassa temperatura con crema parmentier e noccioline; babà come da tradizione.

I vini in tavola: Selezione dello chef.

Commenti: Dopo i saluti della Delegata Anna Ricci, gli Accademici si sono riuniti per fare il punto sulle attività svolte e per programmare le attività del 2019. Lo chef Sergio Favo ha illustrato i piatti rispondendo con soddisfazione alle tante curiosità degli Accademici che si sono confrontati con le preparazioni tipiche della cucina meridionale





e campana. In particolare, sono stati graditi i rigatoni dei quali la proprietà ha descritto la preparazione e le differenze tra gli altri ragù. Con i saluti finali, la Delegata e il Simposiarca Riccardo Tarabella hanno ringraziato, a nome di tutta la Delegazione, la brigata di cucina donando il piatto d'argento dell'Accademia.

VIAREGGIO VERSILIA 15 novembre 2018

Ristorante "Acquasalata" di David Cupisti sas, in cucina Giovanna Ghilarducci. ●Via Michele Coppino 409, Viareggio (Lucca); ☎0584/581991; acquasalataristorante@hotmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sparnocchio nostrale a vapore, fagioli schiacciati di Pietrasanta e olio evo nuovo; triglia di sabbia in panure su salsa livornese; risotto Carnaroli Acquerello ai frutti di mare; paccheri pastificio Mancini alla viareggina; ombrina bocca d'oro all'isolana; cremoso.

I vini in tavola: Particolare Brut; Vermentino ViVi (entrambi Tenuta di Buonamico).

Commenti: Un'ottima serata presso questo ristorante situato in una delle più belle location della Versilia, con la visione del porto davanti alle grandi finestre. David Cupisti ha proposto

un menu di mare con piatti dai sapori veri, espressione di una materia prima freschissima. La cucina, diretta dalla mamma Giovanna, si è esibita in un risotto di mare di una bontà indimenticabile, seguito dai classici paccheri in una versione viareggina della trabaccolara e cioè senza pomodoro, anch'essi buonissimi. Antipasti e ombrina all'altezza e una conclusione con una ricetta della casa del latte alla portoghese che ha deliziato tutti i commensali. Per gli Accademici è stata l'occasione di gustare piatti curati nei minimi particolari, legati al territorio, con sapori antichi ma resi moderni da un pizzico di creatività. Tutto questo per una serata da ricordare.



MARCHE

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO 25 ottobre 2018

Ristorante "La Rocca Verde" della famiglia Maurizi, in cucina Mattia Maurizi. ●Frazione Candia, Via Piantate Lunghe 76, Ancona; ☎0712/906183, cell. 347/5312762; info@laroccoverde.it, www.laroccoverde.it; coperti 150.

●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: eccellenze marchigiane; degustazione olio cartoceto Dop; ciauscolo Igp; salame Fabriano; prosciutto Carpegna Dop; lenticchie Castelluccio Igp; maccheroncini di Campofilone Igp; princisgras l'originale del Nebbia; fritto misto ascolano; olive Dop; formaggio di fossa di Sogliano Dop; caciotta di Urbino Dop; pecorino e miele selezione; lonzino di fico; cavallucci di Staffolo.

I vini in tavola: Vini Selezione (Cantina Garofoli); Podium Verdicchio Classico Superiore Doc; Piancarda rosso Conero.

Commenti: Una speciale occasione per presentare le eccellenze enogastronomiche del territorio marchigiano al Prefetto di Ancona dottor Antonio D'Acunto. Dopo un'attenta e curata selezione dei migliori prodotti della regione da parte del Delegato Sandro Marani, in cucina i piatti sono stati preparati in maniera magistrale dal giovane e molto promettente cuoco Mattia Maurizi. Di alto profilo gli interventi del professor Frega, Presidente dell'Accademia dei Gerogofili Sezione Centro Est, di Carlo Garofoli e degli Accademici Ugo Bellesi e Piergiorgio Angelini. Le dissertazioni sulla storia, la cultura e la lunga tradizione dei prodotti enogastronomici proposti hanno concluso una serata totalmente votata all'eccellenza.

ASCOLI PICENO 16 novembre 2018

Ristorante "Osteria Kursaal" di Lucio Sestili, in cucina Mauro Giovanni Gabrielli. ●Via Luigi Mercantini 68, Ascoli Piceno; ☎0736/253140, fax 0736/247792, cell. 333/3456929; lucio.sestili@enotecakursaal.it, www.enotecakursaal.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive fritte tenera ascolana (semitenera); trippa di vitello in umido; crema di pomodoro con riso basmati; ravioli con gorgonzola e lacrime di miele; sella di maialino con prugne e fichi con guarnizione di patata; crostata della nonna.

I vini in tavola: Extra brut Prosecco (Ruggeri); Lagrein rosato; Negroamaro (Fichimori Tormaresca); Pinot Ne-

ro; Sanguè di Giuda (Conte Vistarino).

Commenti: Con la riunione conviviale, organizzata dagli Accademici Paolo Ulissi (ex Delegato) e Camillo Montori, in qualità di Simposiari, i tanti Accademici, postulanti e amici intervenuti in quello che è l'ultimo ristorante storico rimasto nella città di Ascoli Piceno, hanno potuto riasaporare la vera cucina tradizionale ascolana con ricette che si utilizzano da sempre e preparate con specifica abilità ed esperienza dallo chef. È il caso delle arcinote, autentiche olive all'ascolana, della trippa di vitello, che ha riscosso unanime gradimento da parte di tutti i commensali, dell'appetitosa sella di maialino. Ciascun piatto è stato felicemente abbinato a specifici prestigiosi vini, che hanno contribuito ad appagare piacevolmente i tanti partecipanti. Insomma, è stato come un dolce inaspettato ritorno nelle cucine delle nostre famiglie.

FERMO

24 novembre 2018

Ristorante "Hotel Astoria" di Asfodelo srl, in cucina Guido Tassotti. ●Viale Vittorio Veneto 68, Fermo; ☎0734/628601, cell. 335/6467464; info@hotelastoriafermo.it, www.hotelastoriafermo.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail Rossini e oliva tenera ascolana con bernese al tartufo; tuorlo cotto a bassa temperatura, crema parmentier, cialda di parmigiano e tartufo bianco; consommé ristretto di coda di bue, tartufo nero e perle di coda; maccheroni farciti di tacchino e porcini e tartufo nero in salsa di gorgonzola; tournedos, pàtè di fegato e tartufo nero pregiato su fondo di vin cotto; torta Guglielmo Tell; baci di castagne e cantucci alla sapa.

I vini in tavola: Montilli-Spumante metodo classico; Celestiale-Pecorino base; Gialù-Pecorino in barrique; Vitali Alfredo-Sangiovese in barrique (tutti Cantina Vitali di Montelparo).

Commenti: Riunione conviviale nell'ambito dell'evento "Rossini musicista e gourmet", che ha visto la partecipazione di numerosi ospiti fra i quali il Sindaco di Fermo avvocato Paolo Calcinaro; il dottor Stefano Paci, Presidente commissione cultura; il maestro Donato Reggi che, in precedenza, con l'Ensemble d'archi del Conservatorio Per-





MARCHE segue

golesi, aveva deliziato il pubblico con "Le Sonate a Quattro" del compositore pesarese; il Delegato di Macerata Ugo Bellesi. Tommaso Lucchetti, membro CST, ha dissertato su "La figura di Rossini cultore della cucina e dell'arte della tavola". Lo chef ha raccolto, in genere, unanimi consensi per l'esecuzione dei piatti che traevano ispirazione dall'epoca e dalle ricette del compositore. Non convincente il consommé. Il massimo gradimento è stato per i maccheroni e per la torta Guglielmo Tell, preparata per l'occasione dal maestro pasticciere Roberto Tomassoni. Ottima anche l'oliva tenera ascolana pur nella sua solitudine nel piatto.

 **MACERATA**
15 novembre 2018

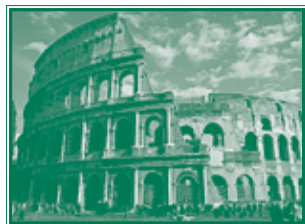
Ristorante "Cosmopolitan" della famiglia Giustozzi, in cucina Giuseppe Giustozzi. ●Via De Gasperi 2, Civitanova (Macerata); ☎0733/771682, fax 0733/782305, cell. 339/1443028; cosmo@ggh.it, www.cosmobusinesshotel.it; coperti 300+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brodetto classico della tradizione civitanovese (piatto unico); castagne arrosto; sorbetto.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Doc, Terre di Valbona; Verdicchio di Matelica Doc, Vigneti del Cerro (entrambi Belisario).

Commenti: La seduta accademica è stata dedicata ai 5 ristoranti indicati dalle Delegazioni delle Marche per aver tenuto alta la tradizione dei piatti di pesce dell'Adriatico e del brodetto. È per questo motivo che il piatto unico della serata era costituito proprio dal

brodetto alla civitanovese. All'assaggio è stato subito molto apprezzato da tutti. Qualche riserva è stata invece sollevata quando lo chef, Giuseppe Giustozzi, ha spiegato che c'era stata una doppia cottura: la prima, leggera, in tegame, poi, una volta confezionati i piatti, la seconda al forno. Il che ovviamente non è previsto dalla tradizione del brodetto civitanovese.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
23 novembre 2018

"Trattoria La Sora Maria" di Agnese Pernice. ●Lungoport Gramsci 65, Civitavecchia (Roma); ☎0766/26397; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre - 12 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti come 'na vorta: du' alicette calle calle fritte dorate, 'na zuppetta di ceci e baccalà, porpetti alla Luciana; "Me ritorna in mente": pasta e broccoli cor brodo de arzilla; martaiati con cozze e pecorino; porpo alla griglia accompagnato da puntarelle cor pisto; carciofi fritti dorati e broccoli strascinati; cancellata civitavecchiese.

I vini in tavola: Bianco Doc Mastarna 2017; bianco Igt Flere; bianco Igt Chardonnay (Tenuta Tre Cancelli, Cerveteri).



Commenti: Il Simposiarca Manfredo Meomartini ha organizzato la riunione conviviale presso un locale storico di Civitavecchia, riproponendo un simpatico menu in forma popolare e tradizionale civitavecchiese. La signora Agnese è stata un'ottima padrona di casa con la sua presenza e i suoi suggerimenti. Il giudizio positivo è stato pressoché unanime, tenendo conto anche del servizio. Sfiziosi e graditi gli antipasti, ma anche la pasta e broccoli è stata molto apprezzata per aver ricordato un piatto povero e antico della tradizione. Il Delegato Giancarlo Drosi, dopo aver ringraziato il Simposiarca per l'ottima scelta, ha invitato il Delegato onorario Massimo Borghetti a prendere la parola, il quale, facendo riferimento alla tradizionalità del menu, ha parlato della vera storia della Samba di Civitavecchia.

 **VITERBO**
22 novembre 2018

Ristorante "Casaleto" di Marco Cecobelli, anche in cucina. ●Strada Grottana 9, Viterbo - Fraz. Grotte S. Stefano (Viterbo); ☎0761/367077, cell. 338/9760016; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpetta frita con sugo finto; tagliere di salumi con focaccia; tagliatelle con spuntature; arrosto misto di maiale alla brace; patate chips; crostata di frutta; ciambelline al vino.

I vini in tavola: Bianco 109 (Pazzaglia); rosso Cenereto (Trappolini).

Commenti: Preceduta da una interessante conversazione del professor Amici della locale Università, su lupi, cinghiali e altri animali selvatici, cena unanimemente apprezzata, all'insegna del maiale, allevato allo stato semibrado e lavorato in azienda. In particolare, gradito l'ottimo tagliere di salumi con la sorpresa della polpetta; buone le tagliatelle con pezzi di spuntature (costarelle) un po' troppo grossi. Ottimo il maiale alla brace, filetto, costarella e salsiccia, con apprezzate patate chips fatte in casa. Buona la crostata, con la piacevole sorpresa delle ciambelline casarecce. Medi i vini; servizio accurato; prezzo molto favorevole.



ABRUZZO

 **ATRI**
17 novembre 2018

Ristorante "Il Borgo-Braceria" di Stefano Rapagnetta, anche in cucina. ●Provinciale per Atri 28, Pineto (Teramo); ☎085/9493267, cell. 348/9241512; www.ilborgobraceria.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno





di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi nostrani; fusilloro Verriani con zucca, salsiccia e castagne; vacca di pezzata rossa abruzzese con contorno di erbe ripassate e patate fritte; meringa con mascarpone, pere e cioccolato.

I vini in tavola: Chronicon (Zaccagnini).

Commenti: Serata molto interessante proposta da Anna Laura Di Febo, alla sua prima esperienza da Simposiaria, che ha relazionato sulla donazione del sangue. Chi dona è recettivo al bisogno di solidarietà, consapevole dei benefici che un paziente potrà riceverne. Alla relazione è seguita la cena, con menu tipicamente autunnale, dove lo chef ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione. Particolarmente apprezzato il secondo piatto, con vacca di pezzata rossa abruzzese. L'ambiente è risultato rustico, ma accogliente; il servizio dovrebbe essere più attento.

ATRI **AVEZZANO** **E DELLA MARSICA** 11 novembre 2018

Ristorante "La Taverna del Mare" di Gianluca Tecco, in cucina Danila Battistin. ●Via al Mare 18, Pineto (Teramo); ☎085/9461389, cell. 334/7694732; latavernadelmare@hotmail.com, www.latavernadelmare.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo di Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di mare con riduzione di acqua e limone, insalatina di piovra con olive, sedano pestato di ceci di Villa Celiera, merluzzo in carpione con arancia e finocchi; sfera di spada e pescatrice con castagne e battuto; torretta di patate allo zafferano di Navelli e spigola ai profumi del bosco; gnocchetti con pestato d'autunno e frutti di mare; chitarrina alla pescatora; filetto di spigola in crosta e verdure ripassate.

I vini in tavola: Zona Atri, Pecorino Barba.

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della scoperta dei tesori della città ducale. Dopo i saluti del Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, si è svolta la visita ai principa-

li monumenti del centro storico, ben illustrati e spiegati da Ettore Cicconi, noto conoscitore della cittadina. Dopo la visita, gli Accademici si sono spostati fuori le mura, giungendo all'opificio della liquirizia Menozzi De Rosa per un'interessante visita alla fabbrica. Durante il pranzo, il relatore Adriano De Ascentis ha presentato il volume *Storia della liquirizia in Abruzzo*, spiegando il forte legame con la "radice dolce". Giornata molto piacevole per la profonda amicizia che lega le due Delegazioni; non sono mancati infine i ringraziamenti di Franco Santellocco Gargano per l'attenta ospitalità.

VASTO 12 ottobre 2018

Ristorante "Il Re Pescatore" di B.M. Ristorazione srl, in cucina Pasqualino Manes. ●C.so Dante Alighieri 56, Vasto (Chieti); ☎0873/363054, cell. 329/1633973; cheffone.linomanes@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie prima decade novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta di carpaccio di spigola; alici farcite con ricotta e mentuccia; conigli di insalata e arciglione; tortellacci baccalà e patate su pesto di ruchetta e gamberi rosa con granella di pistacchio; rombo chiodato al forno con pomodorini, olive e capperi; patate e borragine strascinate.

I vini in tavola: Spumante Pecorino (Cantina Eredi Legonziano); Chardonnay Igt Terre di Chieti (Cantina Agri-cosimo); Abruzzo Doc metodo classico 36 mesi (Cantina Eredi Legonziano).

Commenti: La riunione conviviale condotta dal Vice Delegato Beniamino Di Domenica (il Delegato Rocco Pasetti assente per un improvviso impedimento) ha avuto lo scopo di incontrare il Rotary di Vasto per illustrare l'Accademia, gli obiettivi e le funzioni che svolge a tutti i livelli internazionali e locali. Elevato è stato l'interesse dei partecipanti che hanno posto diversi quesiti. Molto elevato l'apprezzamento al menu proposto dallo chef Pasqualino Manes, soprattutto per il modo di lavorare la materia prima e di curare la presentazione dei piatti. Diverse le opinioni degli ospiti, ma una in particolare condivisa da tutti: "questa sera, grazie all'Accademia, al gusto della pietanza si sono aggiunti la conoscenza del cibo e il modo di apprezzarlo".



CAMPANIA

AVELLINO **BENEVENTO** 17 novembre 2018

Ristorante "Cascina del Tartufo" di Leonardo Pasquale. ●Località Rosole 12, Bagnoli Irpino (Avellino); ☎0827/62034, cell. 333/2335156; u8laceno@alice.it; coperti 65+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili (in genere 10 giorni a settembre o ottobre); giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi, formaggi e latticini locali, frittatina di erbe selvatiche, involtino di zucchine, terrina di patate con tartufo, zuppa di fagioli, castagne e funghi, insalata di tartufo; pappardelle ai funghi porcini; spiedino di pancetta di maiale ripieno.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Ottimamente organizzata dalla Delegata di Benevento Danila Carlucci, si è svolta un'interessante manifestazione accademica che ha condotto gli amici di Benevento e di Avellino a visitare il pregevole complesso museale di San Francesco a Folloni e due delle aziende di trasformazione della famosa castagna Igp di Montella, Malerba e Perrotta. È stato scelto come sede della riunione conviviale un accogliente locale situato

sulla strada per il Laceno, nei pressi delle aziende visitate. Le varie portate semplici, ma gustose, hanno raggiunto buone votazioni. Particolarmente ricca è stata la scelta degli antipasti; molto apprezzate le pappardelle fatte a mano dalla moglie del titolare, mentre ha lasciato qualche dubbio il piatto di carne. A ricordo della piacevole giornata trascorsa insieme, la Delegata di Avellino ha distribuito un'elegante pergamena con alcune ricette della tradizione irpina a base di castagne.



PUGLIA

ALTAMURA 6 ottobre 2018

Ristorante "Sottofondo" di Tobia Leone e Francesco Buono. ●Calata Grotte S. Michele 58, Gravina in Puglia (Bari); ☎080/9140267; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: flan di cime di rapa su fonduta di formaggio "pallone" gravinese; carpaccio di suino nero con verdure croccanti; foglie di salvia, borragine e fiori di zucca pastellati; frittelle di zucchine e pancetta; pettoline; parmigiana con olio e basilico; panzerottini artigianali con rape, salsiccia sbriciolata e mozzarella; patata silana con la buccia ("patein



PUGLIA segue

scorz e tutt") farcita con primo sale aromatizzato al pesto di basilico e polpo alla brace; patata silana farcita con salsiccia "a punta di coltello" con funghi cardoncelli, scamorza affumicata, pomodorini e rucola; fantasia di dessert al cucchiaino "i tre dulc".

I vini in tavola: Primitivo (Poderi D'Agostino, Botromagno).

Commenti: Locale innovativo e originale, incastonato in maniera suggestiva nel favoloso paesaggio della Gravina. Offre una ristorazione moderna nella formula ma di grande attenzione e rispetto per le materie prime e i prodotti del territorio. Garbo, premura e cortesia nel servizio in un ambiente in cui, come è riportato nel menu: "Si mangia, si beve, si guarda, si gusta, si sente, si tocca, si prova, si lascia, si ascolta, si mostra, si sogna".

 **FOGGIA**
16 novembre 2018

Ristorante "La Cucina" di Roberto Barile, anche in cucina. ●Via De Petra 67, Foggia; ☎0881/331274; info@lakucina.it; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestrone secondo la Cucina (patate, piselli, taccole, asparagi, zucchina appassita, crema di zucchine e cannolo di ricotta); risotto alla pera, noci e gorgonzola; guancia di vitello, rosti di patate e carote allo zenzero; sottobosco (variazione di funghi secondo disponibilità,

spinaci, tartufo, spuma di taleggio e castagne); spaghetti di castagne.

I vini in tavola: Bianco, rosato e rosso.

Commenti: Il menu esposto è stato presentato con un servizio accurato. Dallo stesso si evince che si tratta di piatti non tradizionali, quindi da *nouvelle cuisine*. Il lodevole tentativo della loro realizzazione ha tradito parzialmente le aspettative. Non è escluso, però, un sensibile miglioramento come preannunciato e che sarà cura della Delegazione verificare fra qualche tempo, anche perché il prezzo richiesto deve essere appropriato.



CALABRIA

 **LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI**
14 ottobre 2018

Ristorante "La Collinetta" di Giuseppe Trimoli, in cucina Giovanni Trimoli. ●Via Colacà 1, 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: coorte di assaggi secondo la tradizione e i costumi loca-



li, 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 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: Produzione propria con vitigni locali.

Commenti: In un lido paesino pedemontano aspromontano 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 preparazione possono fornire. Buon servizio ai tavoli e familiare ospitalità in una location un po' ristretta ma sufficientemente comoda. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

 **PALERMO**
7 novembre 2018

Ristorante "Forneria Messina" della Forneria Messina, in cucina Gianmichele Messina e Lorena. ●Via Regione Siciliana 100, San Martino delle Scale, Monreale (Palermo); ☎091/418286, cell. 333/8504841; eventiforneriamessina@gmail.com, www.forneriamessina.it

sina@gmail.com, www.forneriamessina.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coscia di suino stagionata alle vinacce; salame di cinghiale al tartufo; salame di cinghiale alle erbe; ricotta fresca di capra; crostini di tumminia integrale; tagliatelle fresche di grano duro al sugo di lepre ed erbe aromatiche; spezzatino di carne di cinghiale alle spezie, con spicchi di patate sabbiate; frutta fresca di stagione; dolci e biscotti tipici della casa.

I vini in tavola: Nero d'Avola; Syrah Luna (Vaccaro).

Commenti: Intorno a un tavolo imperiale, allestito per un numero contenuto di ospiti, gli Accademici hanno trascorso una piacevolissima serata all'insegna della buona cucina a base di cacciagione. Accuratezza e attenzione nella scelta delle materie prime; passione, amore e tradizione nella realizzazione dei piatti. La profumatissima selezione di salumi ha subito conquistato il palato dei commensali; ottima la fattura delle tagliatelle dal gusto saporito; morbido lo spezzatino di cinghiale dal ricco sapore speziato. Dolci e biscotti semplici, realizzati in quello che fin dal 1980 è stato "il forno a legna" della famiglia Messina. *Cùnti ri caccia* (racconti di caccia) l'interessante libro di Alessio Palazzolo donato agli intervenuti. Gianmichele Messina ritira con orgoglio il meritato guidoncino.

 **SIRACUSA**
14 novembre 2018

Ristorante "Il Faraone" di Lucia Milazzo, anche in cucina. ●Traversa Caderini 34, Siracusa; ☎0931/721033, cell. 339/5097010; ilfaraonesr@gmail.com, www.ristorantelifaraone.mysuite.it; co-





perti 300+600 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto dello Jonio (polpo su crema di patata, cocktail di gamberi, caponata della nonna, cozze gratinate); casereccia con pesto di pistacchi di Bronte, gamberetti e ciliogino; turbante di orata al profumo d'arancia con insalatina mista; sorbetto al limone di Siracusa; torta di crema e frutta di stagione.

I vini in tavola: Inzolia e Syrah Doc Sicilia (Feudo Arancio).

Commenti: Il ristorante gode di una prospettiva privilegiata sul panorama dell'isola di Ortigia; possiede ampi spazi al chiuso e all'aperto. A un'unica tavola imperiale, decorata da alcune confezioni di prodotti (in tema con la relazione), gli Accademici hanno ascoltato le news dalla Presidenza dell'Accademia dal Delegato Angelo Tamburini, che ha dato brevemente la parola alla Presidente del Comitato di Siracusa della "Dante Alighieri" Gioia Pace. A seguire, la Simposiaria dell'incontro, l'Accademica Carla Siena ha proposto: "Il Cibo nella Pubblicità" con semplicità e capacità di coinvolgimento. La cena ha previsto una sequenza di pietanze ben confezionate dalla maestra di cucina e proprietaria Lucia Milazzo, ma il servizio ha inciso sulla valutazione accademica con tempi veramente molto lenti e molto distanziati fra una e l'altra portata.



SARDEGNA



NUORO

17 novembre 2018

Ristorante "Hotel Sa Orte" di Tonina Innocenti, anche in cucina. ●Via Roma 14, Fonni (Nuoro); ☎0784/58020, anche fax, cell. 348/2426314; info@hotelsaorte.it, www.hotelsaorte.it; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: prosciutto; pancetta; salsiccia; porcini fritti; animelle in crosta di pane carasau; formaggi; ricotta con confetture; prunedda con radicchio e aceto balsamico; ravioli ai funghi porcini; malloreddos con pomodorini, menta e scaglie di pecorino; tagliata di vitello ai funghi porcini; trotelle di Fonni fritte; semifreddo degli sposi.

I vini in tavola: Torbato brut (Sella & Mosca, Alghero); Kent Annos Cannonau Doc (Mandrolisai, Sorgono).

Commenti: Il Simposiaria Franco Logias ha scelto di prediligere l'identità e la tradizione in tavola: prodotti rigorosamente "fatti in casa", dai salumi alle paste, alla concitura e stagionatura delle carni. Il prosciutto semibrado, il guanciale, i formaggi e la ricotta appena fatta, sono stati il primo approccio a una cucina genuina e tipica, accompagnata da composte piccanti e dolci che ne hanno, di volta in volta, esaltato sapidità e sapori. Classico il primo di ravioli e malloreddos. Superba la tagliata. Menzione particolare per le trotelle di fiume in frittura leggera e dorata. A chiudere, lo chef ha proposto il dolce degli sposi, semifreddo bianco, ricoperto di scorze d'arancia, affogato dal cioccolato fuso. Servizio efficiente, discreto e gentile; competente e prodigo nelle spiegazioni. Ambiente accogliente e ottima la mise en place.



ORISTANO

17 novembre 2018

Ristorante "Le Querce" della famiglia Zoccheddu, in cucina Bernardetta Zoccheddu. ●Strada Provinciale 35 km 17, località Tanca Jana, Mogorella - Usellus (Oristano); ☎0783/45361, cell. 334/3532269; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai (necessaria la

prenotazione). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: verdure sottolio, olive, affettato di salame e prosciutto, ricottine fresche, formaggio pecorino di varie stagionature, piedini di agnello al sugo, treccia di agnello alla brace, coratella in umido; ravioli di ricotta al sugo rosso; gnocchetti alla campidanese; maialeto e agnello allo spiedo; verdure crude di stagione; is pizzus.

I vini in tavola: Vino rosso prodotto in azienda.

Commenti: Il ristorante è ubicato nell'azienda agricola omonima ai confini del Parco del Monte Arci, circondata dalla macchia mediterranea e da querce secolari. I piatti serviti sono fedeli alle tradizionali ricette con la particolarità che tutti gli ingredienti sono di produzione aziendale e sono valorizzati dal competente e paziente lavoro della proprietaria, spaziando dal pane cotto nel forno a legna, alle verdure di campo in composta, ai ravioli e al dolce: un viaggio nei sapori autentici.



EUROPA

FRANCIA



PARIGI

21 novembre 2018

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori. ●27, Rue Vivienne, Pari-

gi; ☎0033/144555155; directeur@mori-venice.bar, www.mori-venicebar.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie croccante di polenta biancoverla, zucca "barucca dei Santelli", castagne, baccalà mantecato all'olio; risotto Vialone nano delle Abbadesse mantecato al parmigiano reggiano, crema di zucca barucca dei Santelli, mostarda di mele campanine, vecchio balsamico tradizionale; musetto di maialino nero, purea di zucca barucca dei Santelli, radicchio tardivo, salsa al tartufo nero e scalogno; tartelletta al cioccolato fondente, zucca barucca dei Santelli, mandorle e arance candite, gelato all'amaretto.

I vini in tavola: Vermentino Riviera Ligure di Ponente 2016; Nebbiolo d'Alba Doc 2014 (Camparo).

Commenti: La III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata occasione di una riunione conviviale di rilievo alla quale hanno partecipato la Console Generale Emilia Gatto, il Consigliere Ciarlatani in rappresentanza dell'Ambasciatrice, il Direttore dell'Istituto Culturale Fabio Gambaro, numerosi Accademici e amici. Per una così inclita assemblea, la Delegazione si è recata da Massimo Mori, che ha servito una raffinata selezione di piatti della tradizione veneto-mantovana. Molto apprezzati il nobile stoccafisso ragno mantecato all'olio, e il risotto alla zucca e mostarda di mele. Il musetto di maialino è stata una novità di gustosa morbidezza. Ottimo l'abbinamento con la rotondità del Nebbiolo. Mori conferma la sua posizione di leader della gastronomia italiana di qualità a Parigi, reputazione avallata dall'importante ruolo svolto negli eventi di prestigio nella terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

GERMANIA



MONACO DI BAVIERA

13 novembre 2018

Ristorante "Vecchia Lanterna" di Mirka Otta e Antonio Denami, in cucina Antonio Denami. ●St. Anna Straße 31, Monaco di Baviera (Monaco); ☎0049/8981892096; info@vecchia-lanterna.de; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di settembre; giorno di chiusura dome-



EUROPA segue



nica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di vitello al coltello con tartufo nero, chips di patate, maionese al tartufo, olio all'erba cipollina; risotto Carnaroli con tartufo bianco, burro e porri, schiuma al tartufo; coda di rospo con tartufo nero, cavolo cappuccio, finferli invernali; bûnet astigiano.

I vini in tavola: Spumante Tetillante (Cantina Cossetti); Gavi di Gavi Rovereto (Michele Chiarlo); Barbera d'Asti (cascina Castlet); Herzu Langhe Riesling (Ettore Germano); Moscato d'Asti (Del Tufo).

Commenti: La riunione conviviale ha proposto un menu dedicato al tartufo che ha riscontrato un forte interesse. Il menu si ispira alla cucina piemontese con alcune interpretazioni, in particolare il secondo di pesce, al fine di

alleggerire il menu, come pure la battuta di vitello, non di razza fassona ma proveniente dal fornitore altoatesino di fiducia. I classici tajarin hanno lasciato il posto al risotto con tartufo d'Alba, una tradizione di Casa Savoia, dove il risotto veniva servito per ristorare gli invitati durante le serate danzanti. Ciascuna portata, preparata e presentata con accuratezza, si è ben abbinata a un vino piemontese differente. Lo chef di origine calabrese ha preparato piatti tipici della cucina piemontese grazie al suo amore per i sapori della cucina italiana, accuratamente presentati.

PORTOGALLO

LISBONA

14 novembre 2018

Ristorante "Giosario" di Giorgio Damasio, anche in cucina. ●Parque da Cidade de Loures Loja N Piso 1, 2670-331 Loures, Lisbona; ☎00351/215844671; geral@giosario.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia con sorpresa dello chef; cestino d'oro: frittatina di spaghetti, arancini, olive ascolane, frittelle di baccalà, frittelle di seppie; ravioli di vitella e funghi con profumo di tartufo; rissol caprese; farofiamisu giosario.

I vini in tavola: Prosecco Royale; Pinot Grigio 2017 (Lamberti) Veneto Igt; Sangiovese 2017 (Merini).

Commenti: È stato visitato questo nuovo locale nei dintorni di Lisbona, dello chef Giorgio Damasio. Il ristorante è moderno e propone un menu italiano con qualche fusione con elementi della cucina portoghese. La cena è stata molto gradita dagli Accademici e dagli ospiti. Il "cestino d'oro", con una varietà abbondante di proposte, ha avuto successo. Molto buoni i ravioli di vitella e funghi con profumo di tartufo. Buoni anche i vini serviti.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

CHICAGO

7 novembre 2018

Ristorante "La Storia Ristorante" di Latsko Restaurants. ●1154 N Dearborn St, Chicago, IL 60610, USA; ☎001/3129155950; www.lastoriachicago.com; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura

domenica a pranzo; lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappardelle al ragù; porchetta ripiena o cotoletta di pollo alla milanese; dolci misti.

I vini in tavola: Prosecco; Arneis bianco; Primitivo.

Commenti: Oltre venti tra Accademici e amici si sono ritrovati nella bella sala "Dearborn", riservata dal maître del ristorante, Davide Ansuini. Il Delegato, Michele Gambera, ha dato il benvenuto all'Accademia Lilia Garavaglia e a suo marito James, recentemente trasferitisi a Chicago da Tokyo. Il Delegato e Simposiarca, ha esposto il tema "Storia dell'Accademia" in occasione dei 65 anni dalla fondazione.

NEW JERSEY

7 novembre 2018

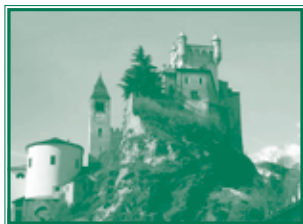
Ristorante "Laboratorio Kitchen" di James De Sisto, anche in cucina. ●615 Bloomfield Avenue, Montclair New Jersey; ☎001/9737466100; LaboratorioKitchen@yahoo.com, www.thelaboratoriokitchen.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di lardo con pesche, rosmarino croccante e sale marino; ravioli con ricotta e granchi al burro e scorza di limone grattugiata; pappardelle casarecce con ragù di cinghiale, con funghi, parmigiano e fagioli bianchi; medaglione di vitello con rucola, pomodori "heirloom", capperi, cipolle, olive e peperoni; dolce al gorgonzola con fichi caramellati all'aceto balsamico stagionato, cioccolato amaro e salato sul pane tostato.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Laluca); Pagliatura Maremma Toscana Vermentino 2017; Poggio Bestiale Maremma Toscana rosso 2013; Capato Maremma Toscana rosso 2014; Sinarra Maremma Toscana rosso 2013 (tutti Fattoria Di Magliano).

Commenti: Da non perdere l'antipasto: crostini di lardo con pesche, rosmarino croccante e sale marino. I ravioli eccezionali. Servizio professionale e attento. Lo chef De Sisto ha parlato con il gruppo di Accademici spiegando la sua cucina e la sua passione. Il Simposiarca Kent Lerner ha intrattenuto sul famoso *La Scienza in Cucina* di Pellegrino Artusi.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Maison Rosset" di Camillo Rosset, in cucina Elena Rosset. ●Passage Rosset 1, Nus (Aosta); ☎0165/767176, cell. 335/5652452; maison.rosset@gmail.com, www.maisonrosset.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gâteau di patate; torta con farina di polenta, castagne e lardo; tortino al bleu d'Aosta e pere; quiche di cipolle e pancetta; crema di zucca con crostini aromatizzati al timo; selezione di formaggi della Maison con patate bollite; degustazione di torte dolci in quattro varietà servite con la fiocca (mele, castagne, noci, martin sec con farina di polenta).

I vini in tavola: Mon Raisin 2017 (Maison Rosset).

Commenti: La Delegazione ha scelto per la cena ecumenica un locale molto apprezzato dagli Accademici, in quanto la cucina è da sempre improntata alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti dell'azienda agricola della famiglia. Il tema della cena richiedeva

dimostrazione di ottima capacità del cuoco, fantasia e perfetta organizzazione della cucina. Camillo e Céline in sala, per presentare le caratteristiche delle cinque torte salate e delle quattro torte dolci intervallate da una gradevole crema di zucca con crostini aromatizzati al timo. Da applausi la torta realizzata con farina di polenta integrale, castagne e lardo. Squisita la quiche con cipolle gialle e pancetta di maiali allevati in Valle d'Aosta. Una piacevole sorpresa la torta salata di pasta di pane con verdure dell'orto. Tra le torte dolci, particolarmente apprezzate la morbida torta di castagne con l'insuperabile freschezza della "fiocca", e quella realizzata da un'antica ricetta ai martin sec con farina di polenta.



PIEMONTE

CIRIÉ

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014; info@ristorantelacredenza.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di insalata russa; tortina multicolore di

pesce, nappata con coulis di senape e cavolfiore; torta di patate al profumo di arancia; cestino croccante di palamita e mele verdi; carciofo su sfoglia; torta di riso; millefoglie di pasta fresca; crostata di ricciola, pomodori olive e basilico; buffet di torte.

I vini in tavola: Spumante magnum 2011 (Botasiolo); Vette di San Leonardo Sauvignon blanc 2016 (Tenuta di San Leonardo); Rosato A vineta 2016 (A Trincea); Sidro spumante dei fiordi Norvegesi 2017 (Hardanger).

Commenti: Come da tradizione, la riunione conviviale ecumenica si è svolta presso questo ristorante con grande apprezzamento da parte di Accademici e ospiti. L'ambiente recentemente rinnovato è stato ulteriormente migliorato e offre un'atmosfera di grande raffinatezza e calore. Lo chef Giovanni Grasso ha affrontato il tema "Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale" con la sua abituale maestria, sposata a una spiccata creatività. La riunione conviviale si è svolta in un crescendo di emozioni di sapori, sposati con una grande abilità di presentazione delle singole vivande. A chiusura, spettacolare il buffet di torte! Gli Accademici hanno potuto apprezzare le numerose proposte non tralasciando alcun dolce. Curiosa la proposta di accompagnarli con un sidro norvegese. Puntuale e attento il servizio.

CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Osteria della Chiocciola" di Cristian, Andrea, Jacopo e Denise, in cucina Cristian. ●Via Fossano 1, Cuneo; ☎0171/66277; info@osteriadellachiocciola.it, www.osteriadellachiocciola.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di prosciutto dello chef; quiche di cavolfiori e fonduta di raschera della Val Cossaglia; tortino con porri di Cervere e bagna caoda con aglio di Caraglio; tajarin al burro e salvia o al ragù di salsiccia di Bra; torta di castagne garesine e salsa zabaione; torta di martin sec di Val Grana.

I vini in tavola: Gavi 2017 (Villa Sparina); Nebbiolo d'Alba 2016 (Cornare); Moscato d'Asti La Caudrina 2017 (Romano Dogliotti).

Commenti: La Delegazione si è riunita, in occasione della cena ecumenica,

presso un'osteria situata nel cuore della città, a margine della zona pedonale. Nel contesto di un edificio storico di pregio, la sala si caratterizza per il magnifico soffitto a cassettoni del 1600. Il tema, molto impegnativo - le torte dolci e salate - è stato interpretato con equilibrio e fantasia dallo chef Cristian, riservando notevole attenzione ai prodotti del territorio, quali il formaggio raschera della Val Cossaglia, i porri di Cervere e l'aglio di Caraglio. In occasione della Fiera del marrone (19-21 ottobre, Cuneo), quanto mai opportuno concludere con la torta alle "garesine", la castagna dell'Alta Val Tanaro, uno degli alimenti principali delle tavole contadine fin dall'epoca medievale. Ringraziamenti meritati al Simposiarca Ferruccio Franza, eccellente come sempre nel ruolo, che ha saputo preparare con cura la riunione conviviale.

IVREA

"Ristorante Panetteria Berta" di Clara Berta, Antonino Presti, in cucina Clara Berta. ●Via San Firmino 9, Pertusio (Torino); ☎0124/617206, cell. 339/7087494; ristorantebertapertusio@yahoo.it, www.ristoranteberta.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; mercoledì sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte salate di: porcini e scamorza; radicchio, polletto e porri; zucca, raschera, pinoli e uvetta; prosciutto, verza e salame cotto; salsiccia e bieta; spinaci, speck e pinoli; strudel di salsiccia, seiras e gorgonzola; tonno e primo sale; pomodori secchi e burrata; zucchine e gamberi; carciofi, uova sode e seiras; finocchi e acciughe; salse di accompagnamento; capesante su crema di zucca e amaretti; sfogliatina di prugne e zabaione caldo; torta ai lamponi con cioccolato bianco e coulis ai lamponi e fioccolato; crostata tradizionale di fragole e mele.

I vini in tavola: Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2017 (Crivelli); Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla Doc "Col de Bliss" 2016 (La Tunella); Valdobbiadene Prosecco Docg extra dry "Strada di Guia 109" (Foss Marai).

Commenti: I titolari del ristorante, Clara Berta in cucina e Tony Presti in sala, hanno affrontato con impegno il tema dell'ecumenica, nonostante l'orientamento attuale nella cucina del pesce. La scelta era stata ispirata dal fatto che la famiglia Berta, oltre al ristorante, gestisse ancor prima una rinomata panetteria, a garanzia





PIEMONTE segue

di una certa competenza in materia di torte. Il risultato è stato anche al di sopra delle aspettative. Sia nelle prove sia nella cena ufficiale, la cuoca ha preparato un'ampia varietà di torte salate differenti sia nel contenuto sia nel tipo di pasta, dimostrando una notevole padronanza della materia. Molto interessante anche la parte dolce, che ovviamente è stata più limitata. Apprezzata la crema di zucca e capesante come intermezzo tra il salato e il dolce. La scelta di portare in tavola le torte intere ha creato qualche difficoltà iniziale nel porzionamento, che è stata poi risolta con l'impegno del titolare e del personale. Riunione conviviale molto ben riuscita.

TORINO

Ristorante "Angolo 16" di Ac3 Group srl, in cucina Vladimir Janko. ●Via San Dalmazzo 16, Torino; ☎011/2478470, cell. 389/0437204; info@angolo16.com, www.angolo16.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di cappon magro; torta di patate e acciughe con pesto di maggiorana; torta di topinambur con castagne e la sua crema; lasagna di mare con gambero e vellutata di pesto ligure; ombrina scomposta con chips di patate, crema di pinoli, olive disidratate e candito di limone; torta "Festivo" di Pfatisch; torta di pasticceria mignon di Luciano Stillitano.

I vini in tavola: Cuvée Aurora Alta Langa millesimato 2013 (Banfi); Colli di Luni Vermentino 2017 (Lunae Bosoni); Pinot Nero 2015 (Graziano Fontana); Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015 (Donnafugata).



Commenti: Poiché le torte salate non fanno parte della tradizione torinese, la Delegazione ha concordato con lo chef la proposta di due torte che contenessero verdure e ingredienti stagionali tipici del territorio. Dopo una rivisitazione del cappon magro ligure, l'ecumenica si è aperta con una torta di acciughe e patate, non ben equilibrata per il prevalere del pesto di maggiorana; assai più gradevole l'autunnale torta di topinambur. La lasagna di mare, pur con ingredienti di ottima qualità, era un po' carente di personalità e di contrasti nel gusto e nelle consistenze, che invece si ritrovavano nella freschissima ombrina. Una nota di plauso per i dolci: un "Festivo" di Pfatisch, inconfondibile icona, a base di cioccolato, del desco della buona borghesia subalpina, e la ricostruzione minuziosa di torte di pasticcini mignon, vero amore dei torinesi, a opera di Luciano Stillitano, erede della gloriosa tradizione della pasticceria Falchero. Attento e preciso il servizio coordinato da Patrizia Abbenanti.



LIGURIA

GENOVA

"Trattoria San Carlo" di Gianpaolo Sanna, in cucina Maurizio Demichellis. ●Via David Chiossone 41, Genova; ☎010/2534294; info@trattoriasancarlo.it; coperti 36. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di torte della tradizione ligure: bietole e prescinseua, zucca, cipolle e torta di riso; pansoti fatti a mano con salsa di noci; filetto di gallinella alla ligure; frittelle di mele con uvetta; pandolce della tradizione.

I vini in tavola: Bianchetta Genovese 2017 U Pastine (Bisson).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica in una tipica trattoria del centro storico genovese. Ambiente caratteristico, che unisce mobili genovesi e attrezzature di cucina primi 1900 a un arredamento più moderno. La serata si apre con una "chiacchierata" tra esperti di cucina ligure: il CT Paolo Lingua e Marco Benvenuto, giornalista enogastronomico. A completare il dibattito, il colto intervento di Rossella Bellone, produttrice di prescinseua, tipica quagliata genovese protagonista dei piatti gustati. Il menu, concordato all'insegna della tradizione locale, si apre con un misto di torte di ottimo livello, preparate secondo le ricette storiche che rispecchiano pienamente il tema della serata. I pansoti, rigorosamente a mano e serviti con un'ottima salsa di noci, seguiti dal secondo piatto di pesce freschissimo. Le frittelle di mele e uvetta, molto gradite e il tipico pandolce genovese, gentilmente offerto dalla pasticceria Profumo (premio Massimo Alberini 2018).

SAVONA

Ristorante "Schipani" di Alessandro Schipani, anche in cucina. ●Via Garbarino 4, Albissola Marina (Savona); ☎019/482312; info@schipaniristorante.it, www.schipaniristorante.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie terza, quarta settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: quiche Fazzini (sfoglia al ripieno di salsiccia); tortino di zucca e patate con leggera fonduta di caprino; risotto ai funghi porcini nel cestino di pane ai cereali; petto d'anatra all'aceto balsamico in crosta di pane; crostatina di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Barbera del Monferrato Doc 2015 (Grosso di Montaldeo); Dolcetto di Diano d'Alba Docg 2016; Nebbiolo d'Alba Doc 2015 (entrambi Romano e Lorenzo Veglio); Zibibbo Igt bio (Cantine Pellegrino, Marsala).

Commenti: Il locale con *dehors* prospetta sulla grande piazza Vittorio Ve-

neto; l'interno è arredato con curata semplicità. Si inizia la cena ecumenica con una croccante sfoglia di pasta (un po' più spessa del dovuto) ripiena di salsiccia. A seguire, un grazioso tortino di zucca e patate di grande leggerezza; il risotto ai funghi è gustoso e graziosamente servito su un cestino di pane; di equilibrato sapore il petto d'anatra; il convegno si chiude in dolcezza con una gradita crostata; vini di qualità; premuroso il servizio.

TIGULLIO

Ristorante "Belvedere" di gestione familiare, in cucina Luigino Bertinelli. ●Via Senaxi 1, Lavagna (Genova); ☎0185/390552; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 6 gennaio - 7 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gaggette ripiene; baciocca; torta di cipolle; polpettone fagiolini e patate; torta di zucchine; taglierini all'ortica; asado; dolci a scelta.

I vini in tavola: Bianco Cimixa; rosso Ciliegio Rubino.

Commenti: Ambiente molto piacevole e accogliente, con splendida vista. Cibo curato, realizzato secondo ricette tradizionali. Buona partecipazione da parte degli Accademici.



LOMBARDIA

MILANO DUOMO

Ristorante "Antica Trattoria Monluè" di Emilia Lomazzo, Eugenio Anzalone, in cucina Alessio Algherini. ●Via Monluè 75, Milano; ☎02/7610246; anticatratratoriamonlue@gmail.com, www.antica-trattoriamonlue.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica sera. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartellette di verdura e sfogliatine ripiene; torta rustica; torta di erbe alla lombarda; risotto alla milanese con pistilli di zafferano;



tagliata di roastbeef con funghi trifolati e spinaci al burro; charlotte di mele alla milanese; torta di ricotta e pere; crostata di fichi.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg (Frassinelli); Massi di Mandorlaia, I Massi, Morelino di Scansano Docg 2015 (Conte Guicciardini); Moscato di Pantelleria 2015 (Miceli).

Commenti: Il ristorante, uno dei più antichi locali milanesi, "loco culinario" che affonda le sue radici nel XVI secolo, è situato nel piccolo borgo di Monluè, alle porte di Milano e propone piatti della tradizione milanese insieme ad altri di ispirazione siciliana. I Simposiarchi Anna Mattioli e Vito Faggella hanno curato il menu. In particolare, ottime le torte salate e dolci. La tagliata di roast beef ha convinto tutti i commensali: carne ottima e cottura perfetta; qualche riserva è stata espressa sulla cottura del risotto. In chiusura di serata, una spettacolare charlotte di mele alla milanese, preparata dall'Accademia Anna Mattioli, ha fatto il suo ingresso trionfale in sala. Molto apprezzato il lavoro del giovane chef Alessio Algherini e della sua brigata di cucina. La Delegata ha presentato il volume, fresco di stampa, *Le Torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale* della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Sergio Simonazzi srl, in cucina Emanuela Medali. ●Vicolo del Ginnasio 7, Viadana (Mantova); ☎0375/780404; info@locandadelginnasio.it; www.locandadelginnasio.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel con catalogna e sedano; torta con i ciccioli; torta di cipolle; luvadei con spalla cotta e pancetta; vellutata di zucca e mandorle; petto d'anatra all'uva con verdure alla griglia; torta al burro con zabaione al Marsala e budino al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Val d'Oca); Gutturino (Poggi Azzali); Cabernet Sauvignon 2012 (Hofstatter); Moscato d'Asti (Cascinafonda).

Commenti: La Delegazione si è riunita per celebrare la cena ecumenica alla



locanda dove, attorno alla tavola reale, il Delegato ha introdotto con una bella e dettagliata relazione sul tema "Torte dolci e salate nella tradizione del territorio". Dalla cucina di Emanuela è stato presentato in tavola un trionfo di antipasti salati con lo strudel con catalogna e sedano, la torta con i ciccioli, la torta con le cipolle e i luvadei con spalla cotta e pancetta. La vellutata di zucca e il petto di anatra all'uva sono stati il gustoso passaggio al dolce, che avuto come protagonista la torta al burro, la torta paradiso, accompagnata dallo zabaione al Marsala e da un budino al cioccolato. Eccellenti i vini in tavola abbinati in modo perfetto con i cibi. Durante la serata, è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" alla Panetteria Lazzari conosciuta nel territorio per la sua torta al burro.



TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO

Ristorante "La Terrazza" di Ivo Miorelli, in cucina Luca Cattoni. ●Via Benaco 174, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/506083; info@allaterrazza.com; www.allaterrazza.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 novembre - 15 febbraio; giorno di chiusura martedì (mai da metà luglio a metà agosto). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

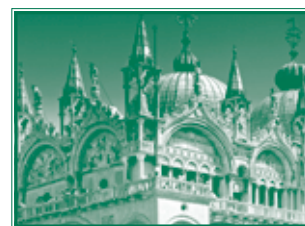
Le vivande servite: torta di cavedano alla torbolana e fugazza de mol-

che (residui della lavorazione delle olive); strudel salato con formaggio del Baldo, verza, patate e salsa alla zucca affumicata; smacafam salato con luganega, coscia di coniglio in porchetta e il suo stinco glassato; torta di fregolotti; zelten con salsa al vin brulé e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Spumante Johanniter Naran, metodo classico (Pravis); Nosiola bio (Salvetta); Teroldego Rotaliano Cipriano-Fedrizzi, Castel Beseno Superiore (Salizzoni).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, organizzata dai Simposiarchi Francesca Negri e Stefano Andreis, il tema dell'anno è stato interpretato offrendo una ricercata selezione di ricette legate alla storia di un territorio, in passato povero di risorse, che nel contenuto della "torta" spesso trovava sollievo alla miseria utilizzando tutto ciò che si poteva conservare, riciclare e coniugare tra sapori molto differenti. Ecco perciò comparire in tavola le preparazioni più tradizionali e gli accostamenti moderni ai prodotti tipici, dal pesce di lago alle erbe, verdure e formaggi del luogo, che hanno reso ancor più

sostanziosi i piatti del menu. La serata è stata animata dal giovane e coltissimo Stefano Sosi, erede di un'azienda di panificazione che ha fornito i pani per la generosa mensa. Ben studiata la proposta dei vini.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Cianzia" di Bruna Montesel. ●Località Cancia, Borca di Cadore, (Belluno); ☎0435/482119; ristorante.cianzia@alice.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie a metà giugno e a metà novembre; giorno di chiusura martedì; mercoledì sera (fuori stagione). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tirtlen ai crauti e crostate con verdure di stagione; cappuccino di rapa rossa con mandorle e panna acida; orzotto ai mirtilli e speck croccante; herrengroestl con carne di vitello; erbette cotte all'aglio e pinoli; fagioli zalét dei nostri orti in umido; tortino di peta cadorina con salsa alla Grappa e assaggio di torta di mele.

I vini in tavola: Saca del territorio bellunese (De Bacco); Prosecco fermo; 968 (entrambi Mareno); Ilenia del territorio bellunese (De Bacco).

Commenti: "Le torte dolci e salate", tema decisamente non facile per le





VENETO segue

cucine ampezzana e cadorina, che non hanno varietà di questo genere di pietanza. La cuoca ha realizzato una combinazione particolare che ha visto unire piatti tradizionalmente presenti nel menu del ristorante a quanto di più simile alle torte dolci e salate si possa trovare nella cucina tradizionale. Il tirtlen con crauti, l'herrengroestl e la peta cadorina hanno cercato di interpretare e soddisfare il tema. Le Simposiarche Paola Franco e Monica Sardonini Hirschstein hanno proposto in accompagnamento due vini della provincia bellunese, che hanno suscitato commenti discordanti, a volte addirittura opposti. Paola Franco ha tenuto una breve ed esauriente relazione sul tema che ha incuriosito gli Accademici. Gradito e puntuale, come sempre, il servizio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA



Ristorante "La Subida" della famiglia Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531, fax 0481/61616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte salate; sirova supa; prosciutto di Cormons; frico croccante; sfilacci di cervo; lumache arrostiti alla brace; formaggi frant, jamar e fossa; zuppa di funghi; stinco arrosto con patate in tecia; pehtranova potica; gubana; strudel di mele.

I vini in tavola: Brut (Buzzinelli); Friulano (Mitja Sirk); Cabernet Franc (Carlo di Pradis).

Commenti: Dopo i ricchi antipasti serviti in piedi, fra i quali spiccavano anche gradevoli torte salate, la famiglia Sirk ha voluto onorare gli Accademici con una visita alla cantina di affinamento dei formaggi e un assaggio di prodotti veramente degni di nota. Risa-



liti in superficie e passando vicino alla chef che stava preparando le pehtranova potica (putizza al dragoncello) per essere informate e pronte per il momento del dolce, i numerosi Accademici si sono accomodati a tavola per la cena vera e propria servita dopo i saluti di Massimo Percotto, Delegato di Udine e CT, e del Delegato di Gorizia Roberto Zottar, presente anche il Consigliere di Presidenza Renzo Mattioni. Dopo alcuni piatti della tradizione, la cena si è conclusa con un ricchissimo buffet di dolci.



Ristorante "Caffè San Marco" di Servizi Editoriali srl, in cucina Matija Antolovič. ●Via C. Battisti 18/a, Trieste; ☎040/0641724, cell. 349/7773490; www.caffesanmarco.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini; torte salate: torta alle uova e formaggio; torta di acciughe, olive e cipolla; torta rustica; spanakotiropita, pastel de carne, burek; passato di verdura; filetto di maiale al pepe e lardo con funghi e patate; sorbetto alla mela verde e timo; torte dolci: presniz; dobos; torta alle castagne; torta al caffè; sacher torte.

I vini in tavola: Franciacorta 61 Nature 2010 (Berlucchi); Pinot Bianco 2016 e 2017 (Villa Russiz); Pinot Nero Vigna Maso Reiner 2014 (Kettmeier); Merlot Etichetta nera 2015 (Perusini); Tokaji Aszu 3 Puttonyos; Oremus 2011 (Vega Sicilia).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un ambiente di grande fascino, in un'atmosfera particolare. Un caffè storico letterario, ricco di mobili raffinati, marmi, stucchi, decorato con le meravigliose pitture di Vito Tim-

mel. Vi si respira lo spirito della "civiltà europea della conversazione" che ha segnato la storia di intere epoche. Ebbene, in questa cornice così "intrigante", si è gustato un menu molto apprezzato, curato dal Simposiarca Gabriele Furlan, centrato proprio sulla multietnicità di questa città mitteleuropea. Le torte salate del Carso accostate a quelle delle comunità greca, serba, ebraica, e le torte dolci tipiche della tradizione mitteleuropea. Ottimi gli accostamenti con i vini.



EMILIA ROMAGNA



Ristorante "Le Franchine" di Massimo e Tiziana, in cucina Tiziana. ●Via Moglia 37, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/972870, cell. 320/3777461; ristorantelefranchine@alice.it, www.ristorantelefranchine.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: erbazzone, gnocco al forno, torta di melanzane e prosciutto, torta di patate arricchita; cappelletti al ragù in crosta; patella di vitello in crosta; patate rosmarino e prezzemolo; torta di tagliatelle, crostata di pere; torta di riso.

I vini in tavola: Lambrusco Sorbara Doc San Martino in Rio (Premiato 2018); Lambrusco Grasparossa Doc

bio San Martino in Rio; Bellei cuvée brut metodo classico.

Commenti: In omaggio al tema, si è proceduto alla consegna del premio "Alberini" 2018 al forno Benassi di Correggio. Il titolare Benassi ha portato erbazzone e gnocco tradizionale e farcito con la mortadella per tutti i convenuti. A seguire, si è proceduto alla consegna del Diploma di Buona Cucina a Massimo, titolare del ristorante, meritatissimo. Infine, dopo la disamina delle proposte del menu, c'è stata la presentazione, da parte del professor Giampiero Lugli dell'Università di Parma, del suo libro *Cibo, salute e business: neuroscienze e marketing nutrizionale*. La cena si è conclusa con vivo successo e grande soddisfazione da parte dei convenuti.



"Ristorante Hotel Europa" della famiglia Rebecchi. ●Via IV Novembre, Cento (Ferrara); ☎051/903319; info@hoteleuropacento.it, www.hoteleuropacento.it; coperti fino a 300. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: erbazzone; torta di funghi porcini su vellutata di tagliegio; "scigno di Venere" gratinato al forno; filetto alla Wellington; finocchi gratinati e cestino di zucchine; torta di tagliatelle.

I vini in tavola: RosaMara (Costaripa); Giosuè Valdobbiadene Prosecco Superiore (Ciodet); Sangiovese Superiore Torre Ceparano (Zerbina); Barolo chinato Le Righe (Fontanafredda).

Commenti: Partecipatissima riunione conviviale curata dal Simposiarca Marco Farneti il quale, in collaborazione con lo staff del ristorante e dopo diversi incontri, ha predisposto un menu articolato sul tema delle torte dolci e salate. Molto apprezzata la torta di funghi porcini, che oltre alla sapiente preparazione ha goduto della piena stagionalità della materia prima utilizzata. La serata è stata resa ancor più interessante dall'appassionata relazione di Antonio Di Benedetto, titolare di uno storico panificio, sul tema "Torte e panificazione".



Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Stefano e Barbara, in cucina Da-



vide Mazzotti. ●Via San Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎0545/916264; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortine salate della tradizione; tortino alla zucca con petto d'anatra e scalogno caramellato; tortelli di patate con funghi porcini; coniglio in porchetta con valeriana, uvetta e pinoli; tortino di patate e porri; tortino di stridoli con crema di datterini; tortino tiepido alle castagne con crema inglese; taglierini di crostata; ciambella e zuccherini.

I vini in tavola: Baldan metodo classico Sangiovese (Ca' Longa); Anchingo 2016 uve reggine (Leone Conti); Codronchio 2015 Albana Monticino rosso; Rosso Passito 2011 da uve stramature (Raffaella Bissoni).

Commenti: La Delegazione ha visitato il locale in occasione dell'importante riunione conviviale ecumenica. Una serata molto riuscita grazie anche alla passione e alla professionalità dei titolari, Stefano e Barbara, e dello chef Davide Mazzotti. Durante la serata, sono stati proposti momenti di storia sull'origine delle torte in generale e nel territorio della Romagna. La descrizione dei vini, proposta dal sommelier Marco, ha completato la parte di arricchimento della serata. Molto apprezzata l'ampia proposta sulle torte e una citazione particolare per il coniglio in porchetta, uno dei piatti di riferimento del locale. La serata si è conclusa con i complimenti di tutti gli Accademici alla brigata.



TOSCANA

FIRENZE

Ristorante "Villa Viviani" di Settignanella srl, in cucina Stefano Lisi. ●Via Gabriele D'Annunzio 218, Firenze; ☎055/697347, fax 055/6549111, cell. 337/685970; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: torta trecentesca di fegatini detta "Manfreda" con cavolo broccolo saltato all'acciuga; antico, sontuoso timballo alla fiorentina; arista nostrale al forno farcita alle mele e noci con patate al forno; tris di torte dolci: della nonna, di mele, di semolino uvetta e pinoli; degustazione Alkermes Officina di Santa Maria Novella (premio "Dino Villani") e di cioccolatini all'Alkermes O.S.M.N.

I vini in tavola: Vino rosso (Nipozzano); Chianti Rufina Docg (Frescobaldi); Sauvignon Blanc.

Commenti: La cena ecumenica inizia con un'ampia presentazione delle tradizioni del territorio, svolta dal Presidente Paolo Petroni che ricorda come "Nel Trecento, le torte salate fossero diffuse molto più di oggi: c'era la cecina sulla costa tirrenica, la torta d'erbi in Garfagnana, la scarpaccia di Camaione, la torta di farro in Garfagnana...". La diffusione riguardava sia le torte salate rivestite da una sfoglia, sia quelle senza la sfoglia esterna, come la prima torta salata della serata, la celebre torta Manfreda che prende il nome da Manfredi, figlio dell'imperatore Federico II di Svevia. La seconda torta salata è invece un timballo alla fiorentina, la cui sfoglia esterna racchiude un ripieno di maccheroni, conditi e ripieni di "sugo di piccione in bianco". Segue un'arista al forno farcita di mele e noci e per finire tre torte dolci. Nel corso della serata, viene anche consegnato il premio

"Dino Villani" all'Alkermes, il liquore dell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Ceragetta" di Effegi srl, in cucina Agnese Grilli e Francesca Poli. ●Capanne di Careggine - Via Ceragetta, Careggine (Lucca); ☎0583/667004, anche fax, cell. 342/7513896; info@ceragettaresort.com, www.casevacanzalaceragetta.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di torte salate: di "erbi", di patate e di riso; riso cacio e pepe; pappardelle al sugo di carne e funghi; lasagne ai carciofi e tartufo; agnello fritto; carrè di maiale in salsa Orloff; entrecôte di manzo con patate arrosto; assaggi di torte dolci: di fichi e noci, di pere e buccellato con crema e cioccolato.

I vini in tavola: Rosso; bianco; Prosecco (tutti Fattoria Lari, Pisa).

Commenti: La Delegazione, per la prima volta ha scelto un ristorante caratteristico, ai piedi delle Alpi Apuane. Tutti gli Accademici sono stati concordi nel valutare di buon livello sia l'accoglienza, sia il menu proposto. I piatti sono risultati sostanziosi e casalinghi, con un ottimo servizio e una

particolare attenzione per le esigenze di ogni commensale. Sono state degustate, come da tema della serata, torte salate: di "erbi", di patate e di riso. Come dessert le torte dolci: di fichi e noci, di pere e buccellato con crema e cioccolato. I diversi piatti sono stati descritti dal gestore e ulteriormente illustrati, con riferimento al testo dell'Accademia sulle torte dolci e salate, dall'ottimo Simposiarca e Delegato Ezio Pierotti. L'Accademico Carlo Turriani ha offerto e descritto ampiamente la ricetta della torta "squisita" di Pieve Fosciana, tipica della tradizione garfagnina. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO

Ristorante "Yacht Club Livorno" della famiglia Quercioli. ●Via del Molo Mediceo 21, Livorno; ☎0586/896142, cell. 338/4488453; www.ristoranteyachtclublivorno.it; coperti 170. ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà fritto con crema di ceci; baccalà al nero di seppia; scaglie di fritti cacciuccati; cozze ripiene alla livornese e flan di verdure al salmone; penne al sugo di seppia; pescato del giorno al forno con patate e complemento di torta salata; castagnaccio e ricotta briaa, cantucci al Vinsanto.

I vini in tavola: Vermentino 2017 (Donnaolimpia).

Commenti: Per la cena ecumenica, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici al ristorante della famiglia Quercioli, dove il dovizioso menu è stato molto apprezzato, in specie gli antipasti, il primo e il dessert. Non essendo la cucina livornese tradizionalmente improntata alle pietanze "lavorate" e conservate anche a lungo per la consumazione, la scelta è caduta su una torta salata, quale contorno ricco, al pesce al forno, e sul castagnaccio. Nell'intervallo fra le pietanze salate e il dessert, il Delegato ha intrattenuato sulla recentissima pubblicazione dell'Accademia *Le torte dolci e salate nella tradizione regionale*, distribuita nell'occasione ai commensali.

LUNIGIANA

Ristorante "Antica Osteria Cà del Gallo" di Laura e Umberto Ferrari, in cucina Umberto Ferrari. ●Via Roma 51, Coma-



TOSCANA segue

no (Massa Carrara); ☎0187/484563, cell. 338/3752737 - 331/2770667; info@miramonti-albergo-ristorante.it, www.miramonti-albergo-ristorante.it; coperti 55+65 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di cipolle di Treschietto con crema di parmigiano e aceto balsamico; zuppa di funghi porcini con crostino al burro; risotto col piccione, tartufo e radicchio trevigiano; cosciotto di agnello di montagna con carciofi fritti e patate novelle; torta della nonna, mousse di castagne e crema inglese.

I vini in tavola: Vermentino Villa di Negro Igt Val di Magra 2017; Barzamino Villa di Negro Igt 2017; Morone Villa di Negro Igt 2017; Pàssum Villa di Negro 2017 (tutti azienda agricola Clelia Sartori, Pagazzana di Bagnone).

Commenti: Cena ecumenica nell'alta valle del torrente Taverone, dove l'ospitalità rappresenta un valore di vita come al "Miramonti" con la sua ultracentenaria tradizione. Oggi i fratelli Laura e Umberto Ferrari tengono alta la tradizione di famiglia come constatato durante la visita: caloroso il benvenuto; l'ambiente accogliente e confortevole, la cucina di Umberto, con il suo ricco bagaglio di esperienze come collaboratore di chef stellati, è stata apprezzata da Accademici

e ospiti per i piatti equilibrati e ben presentati. Perfetto il connubio delle vivande con i vini serviti con garbo da un giovane cameriere, guidato da Laura Ferrari, addetta alla sala, con apparecchiature e decorazioni curate. Serata all'insegna dell'amicizia e convivialità, culturalmente vivace grazie all'intervento sul tema ecumenico di Rolando Paganini, emerito chef e docente a riposo, acclamato per il suo "Decalogo delle torte".

MUGELLO

"Trattoria da Alberto" di Alberto Gianassi, in cucina Alberto Gianassi e Leonardo Guiggiani. ●Via Pimaggiore 22, Vicchio (Firenze); ☎347/6488749; albertogianassi@gmail.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 giugno; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema bruciata all'Ubaldo; tortino di carote con baccalà; tortino di zucca, patate e porcino; tortino di crêpes alla parmigiana; gnocchi di semolino con gorgonzola fuso, gocce di miele di castagno e noci; girella di lesso rifatto con giardiniera della casa; torta salata di ricotta e finocchiona con insalatina di finocchi; torta di crema, mele e mandorle; torta morbida al cioccolato con farina di castagne.



I vini in tavola: Pinot Grigio (Volumna, Vicchio); Zeno Igt Toscana (azienda Volumna, Vicchio); Vermouth di Radda, (Istine, Radda in Chianti).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in una tipica trattoria nel cuore della campagna, con un esito ampiamente positivo. L'assenza di torte salate tipiche del territorio, come emerso anche dalla relazione di Tebaldo Lorini, membro CST, ha lasciato spazio alla creatività del cuoco Alberto Gianassi, che ha interpretato, con entusiasmo, cura e abilità, il tema con un menu molto apprezzato dai numerosi intervenuti. Così ingredienti semplici del territorio hanno preso la forma di torte e tortini in un susseguirsi festoso di sapori, profumi e colori: dall'ottima crema bruciata di formaggio stagionato nella grotta di una torre medievale, al tortino di carote con petali di baccalà, fino alla torta di ricotta e finocchiona. In contrasto cromatico le gustose torte dolci con frutta di stagione. Durante la serata, la Delegata ha sottolineato il valore e il significato di questo importante momento accademico e ha insignito del distintivo due nuovi Accademici. In dono al ristorante il piatto dell'Accademia.

SIENA VALDELSA

Ristorante "Molino il Moro" di Gigliola Papa e Sergio Di Lorenzo. ●Via della Ruota 2, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/920862; info@molinoilmoro.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di melanzane gratinate con pomodoro fresco; timballo di piccione al Vinsanto; tartelletta con ricotta, fiori di zucca, zucca gialla e pecorino sardo; tagliolini con ragù di faraona e piccole verdure; coscia di maialino di latte con cipolline in agrodolce; torta bavarese di vaniglia con pure di frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti Colli senesi 2017 (Fattoria Castello di Monteriggioni).

Commenti: Per la cena ecumenica gli Accademici sono tornati volentieri in questo locale, dove hanno ritrovato la consueta affabilità del maître Sergio Di Lorenzo e la maestria in cucina della chef Gigliola Papa. La cena è stata preceduta da un'interessante relazione sulla produzione di prodotti e torte dolci e salate tenuta da Massimiliano Arneccchi, contitolare della storica azienda di famiglia: la "Masoni" di Colle Val d'Elsa. Tutte le varie portate hanno avuto all'incirca pari gradimento da parte degli Accademici, con una lieve preferenza per gli antipasti che si richiamavano al tema culturale dell'anno.

VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "Osteria il Vignaccio" di Umberto Olivieri, in cucina Emiliana Antonelli. ●Via della Chiesa 26, Frazione Santa Lucia, Camaiore (Lucca); ☎0584/914200, cell. 347/8864366; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura mercoledì (sempre aperto luglio e agosto). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di cecina; antipasto del Vignaccio con scarpaccia salata; farinata di cavolo nero; pappardelle al cinghiale; assaggio di torta di pepe; spezzatino di manzo con le verdure di stagione; torta coi porri; torta coi becchi al cioccolato.

I vini in tavola: Segreto brut metodo classico (Mariani, Massarosa); Scipione e Villa Sardini (Pieve S. Stefano, Lucca).

Commenti: Anche questa volta Riccardo Santini, con la moglie Emiliana in cucina, non ha deluso! Una bella e numerosa riunione conviviale, con un menu della tradizione versiliese ben





eseguito e impreziosito dalle torte, tema dell'ecumenica di quest'anno. I gustosi piatti di terra, sopra a tutti una splendida farinata di cavolo e le pappardelle al cinghiale, con grande attenzione alle materie prime, sono stati apprezzati dagli Accademici, affiancati da nuovi amici desiderosi di entrare nell'Accademia. Alla serata ha partecipato Gianluca Domenici, noto enogastronomo e Direttore della rivista "Paspertù" e del Premio Versilia Gourmet.

VOLTERRA **COSTA DEGLI ETRUSCHI**

Ristorante "Mocajo" dei fratelli Fabrizio e Laura Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●Strada Statale 68, 19, - Località Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎0586/655018, anche fax, cell. 328/9429214; info@ristorantemocajo.it, www.ristorantemocajo.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: 5&5 di torta di ceci e schiacciato; torta d'erbi, di fegatini, coi becchi; lasagnette verdi con crema di parmigiano e ragù di chianina; filetto di mucco pisano con senape, frutta secca e tortino di patate al rosmarino; sorbetto lime e Gin tonic; torta di ricotta con crema al gran liquore del pastore e salsa al cioccolato bianco de criollo Amedei; campigliese.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Igt (Attems); Montaleo Doc (Pagani De Marchi).

Commenti: Ancora una volta, e con piena e mutua soddisfazione, le Delegazioni hanno celebrato insieme la cena ecumenica. La Delegata di Volterra, in apertura, ha coinvolto i partecipanti in un gustoso percorso di rassegna storica, e, nel vero spirito della convivialità, le due Delegazioni hanno esplorato l'itinerario gastronomico indicato dal tema della serata. Interessanti le proposte culinarie, pur nella strutturale povertà della cucina di questa parte della Toscana, la quale nelle proprie tradizioni, sul tema specifico, non vanta la ricchezza di altre regioni. L'evento è stato chiuso dal Vice Delegato della Costa degli Etruschi il quale ha attraversato il menu, sollecitando pareri dalla sala e coinvolgendo la cuoca per i racconti sulle difficoltà operative, di ricerca, di realizzazione dei piatti scelti per esprimere il tema sulle torte dolci e salate.



MARCHE

ANCONA- **RIVIERA DEL CONERO**

Ristorante "Opera Nova della Marca" di Mauro, in cucina Alessandro. ●Località Passo Varano, Ancona; ☎0712/861093; info@operanovadellamarca.it, www.operanovadellamarca.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescita di polenta; torta con salsiccia e paccasassi; crostata con radicchio e goletta; crescita con formaggio; focaccia morbida con mortadella, paccasassi e salsa di capriolo; cuscioni di zucca e funghi con crema di pecorino; pasticcio di cinghiale; frittella dolce di polenta; bostrengo.

I vini in tavola: Selezioni rosso Conero (Cantina Lanari).

Commenti: Menu totalmente dedicato al tema dell'anno sulle torte salate e dolci, preparate in maniera magistrale secondo le ricette tipiche della regione. I piatti degustati, in un ambiente ricercato e accogliente, immerso nelle colline di Varano, sono pieni di qualità e sapori, con le verdure tutte provenienti dal proprio orto. Cucina raffinata che si ispira ai piatti della tradizione interpretati con raffinato gusto. Ottimo l'abbinamento con i vini.



PESARO-URBINO

Ristorante "Osteria Dalla Peppa" di Martina Carloni, in cucina Cinzia Landi. ●Via Vecchia 8 (Borgo Cavour), Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/823904, anche fax, cell. 331/6454088; info@osteriadallapeppa.it, www.osteriadallapeppa.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno o prima settimana di luglio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescita di formaggio e salame di Fabriano; torta ripiena di tagliatelle fatte a mano al sugo di capriolo; torta di pasta frolla salata con ripieno di scarola, salsiccia marchigiana e pecorino (azienda agricola Fadda, Urbino); crescita sfogliata con ripieno di erbe di campo, prosciutto e ricotta (azienda Fadda); crescita dolce di Pasqua.

I vini in tavola: Guerriero bianco Marche Igt 2015; "Leo" mosto di uve parzialmente fermentato bianco (Guerrieri); Colli Pesaresi (Di Sante).

Commenti: Seppur la tematica era alquanto difficile, in quanto la provincia è povera tradizionalmente di torte dolci e salate, la patron ha studiato da mesi le ricette più tradizionali per ottemperare alla richiesta. Ottima la crescita, seguendo la ricetta più tradizionale e abbinandola al salame di Fabriano. Pregevole la torta ripiena di tagliatelle fatta rigorosamente a mano. Ottima la torta di pasta frolla con il ripieno di scarola, salsiccia marchigiana e pecorino e la crescita sfogliata. L'antica e rara crescita dolce di Pasqua ha chiuso splendidamente la cena. I vini sono stati molto apprezzati. Puntuale e competente anche il servizio. Il "caffè della Peppina" (una miscela di grani messa a punto dai titolari) ha concluso una splendida serata.



UMBRIA

ASSISI

Ristorante "Osteria La Piazzetta dell'Erba" di Matteo Bini, anche in cucina. ●Via S. Gabriele dell'Addolorata 15A, Assisi (Perugia); ☎075/815352; matteobini2011@libero.it, www.osterialapiazzetta.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: schiacciata alla cipolla; pancaciato croccante con gorgonzola e pere caramellate; castagnaccio con pâté di fegato, pinoli e uvetta; torta al testo alla canapa con trippa e misticanza; tortelli ripieni di torta pasqualina su crema di cipolla di Cannara e scaglie di tartufo; spezzatino di cinghiale con salsa di panpepato; ciaramicola 2.0; piccola pasticceria di torte della tradizione.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino Le Tese (Romanelli); Ciliegiole rosato Igt (Fontesecca); rosso di Torgiano riserva Docg Freccia degli Scacchi (Terre Margaritelli); Vernaccia di Cannara Colli Martani Doc (Di Filippo).

Commenti: Un menu che declina la tradizione e il territorio in chiave moderna e innovativa. Nella serata dedicata alle torte, non poteva mancare quella al testo, riletta con l'aggiunta della canapa e servita in accompagnamento alla trippa. Sorprendenti i tortelli serviti su un letto di crema di cipolla di Cannara, delicatissima, e nobilitati da scaglie di tartufo. Il cinghiale era molto tenero, e la salsa al panpepato dava al piatto un tocco particolare. Completano il menu, accompagnato da una scelta sapiente di vini, una ciaramicola, rivista per essere servita al cucchiaino, e la piccola pasticceria, in cui spicca per creatività l'avvoltoio, accompagnato con crema di nocciola e sottoposto ad affumicatura leggera.

FOLIGNO

Ristorante "Da Angelo" di Cav. Tonino Formica, in cucina Santa Savini. ●Località Ponte Santa Lucia 46, Foligno (Peru-



UMBRIA segue

gia); ☎0742/660216; info@ristorantedaangelo.com, www.ristorantedaangelo.com; coperti 200. ●Parcaggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fojata di cavolo e salsiccia; crescìa sotto i carboni con spalpetta; torta di patate al testo con baccalà; frascarelli con fagioli e vino rosso; tartella di granturco con agnello alla cacciatora e tartufo d'autunno; buffet dei dolci: rocciata di Foligno con mele renette Igt; frittelle di pasta lievitata e zucchero; ambrenga con granturco e miele di castagno; rocchio sformato con crema e Alchermes; pasta dolce con noci e cioccolato; selezione di cioccolati d'autore.

I vini in tavola: Spumante rosé millesimato (Lungarotti); Trebbiano Spoletino Cantaluce (Colsanto); rosso Terre di San Nicola (Di Filippo); rosso Montefalco (Perticaia); Sagrantino Passito (Pardi).

Commenti: L'occasione della cena ecumenica è stata adeguata per la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti". L'ospite d'eccezione, il noto giornalista gastronomico Carlo Cambi, ha definito il cavalier Tonino Formica un inesauribile giacimento della tradizione, da quando, ragazzino, "sgommava" tra i tavoli della rustica osteria paterna, sulla cui insegna c'era scritto "Cibi Cotti", a oggi. Perfetto padrone di casa, è coadiuvato in cucina dalla cuoca Santa Savini, capace di mostrare l'originale sguardo, impie-

toso e struggente, della cucina vera. Un menu proposto e realizzato rispettando appieno il tema della serata.

GUBBIO

Ristorante "Parco Coppo" di Fabrizio e Valter Alunno, in cucina Fabrizio Alunno. ●Località Monte Ingino, Gubbio (Perugia); ☎0759/272755, cell. 334/1121055; info@parcoccoppo.it, www.parcoccoppo.it; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcaggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brustengo con prosciutto crudo; crescìa al rosmarino con lonza e salame; crescìa al formaggio con uovo e tartufo; crescìa lampo con cotiche e fagioli; crescìa sul panaro con coratella; crescìa con i ciccioli con friccò di pollo; crescìa sbollentita con cavolo, patate e aringa; verdura cotta mista di campo; crescìa al mosto di vino con formaggi e marmellate; crescìa di Pasqua dolce con crema; brustengo dolce.

I vini in tavola: Grechetto Umbria; Sangiovese Umbria; Vinsanto.

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso una struttura situata sulla collina antistante il Monte Ingino, immersa nel verde di una rigogliosa pineta, da sempre riserva naturale. Centratissimo il tema della riunione conviviale: il cuoco, infatti, ha proposto sette torte salate e tre torte dolci proprie della cucina tradizionale eugubina. Le torte



sono state accompagnate da ottime pietanze preparate con materia prima eccezionale (pollo, cicoria, aringa...). Apprezzerete particolarmente la crescìa lampo, soffice pur non avendo lievito, e la crescìa con il mosto. Ambiente confortevole e servizio veloce e attento. Una piccola pecca i vini, che non sono stati alla stessa altezza del cibo.

TERNI

Ristorante "La Fontanella" dell'Hotel Valentino, in cucina Francesco De Muru. ●Via Plinio il Giovane 3, Terni; ☎0744/402550, fax 0744/403335; info@hotelvalentinoterni.com, www.hotelvalentino.com; coperti 230. ●Parcaggio 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 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" (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 com-

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

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "L'Accademia Hostaria" di Giacomo Brunetti. ●Via del Mordello 1, Città di Castello (Perugia); ☎328/7049060; coperti 60. ●Parcaggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte salate; pani, ciacce, salumi, baldino salato, crostini neri del territorio; pappardelle dell'Hostaria al sugo di cinghiale tagliato al coltello; agnello al forno con patate; cime di rapa saltate; torte dolci: salame del re (alla moda di Città di Castello); torta della nonna; torcolo.

I vini in tavola: Rosso Il Principe; vino Passito (entrambi Tenuta I Girasoli di S. Andrea).

Commenti: La cena ecumenica presenta sempre delle sorprese legate in genere alla diversità delle tradizioni e conoscenze dei piatti. Il cuoco ha rimandato all'antipasto "le torte salate" e al dessert "le torte dolci": tante le une e le altre, con qualche "caduta". Eccezionali, invece, le pappardelle di cinghiale, l'agnello con patate arrosto, e le cime di rapa da leccarsi i "baffi". Gran bella serata ecumenica, con un pensiero a tutte le Delegazioni che abbiano goduto dello stesso spirito di amicizia e fraternità. Giudizio altamente positivo; complimenti al cuoco Giacomo al quale è stato consegnato con grande solennità il piatto dell'Accademia.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

Ristorante "Villa Eucelia" di gestione familiare, in cucina Pietro Miele. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829; info@villauecelia.it, www.villauecelia.it; coperti 170.





●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Prosecco e stuzzichini; trilogia di torte salate; timballo di zita al ragù; terrina di campagna; purea di castagne; torta dolce ciociara.

I vini in tavola: Capolemole (Marco Carpineti).

Commenti: A Villa Euchelia, anche quest'anno, per la cena ecumenica. Originalità e professionalità di Pietro e Anna Maria Miele nello svolgimento del tema "Le torte dolci e salate". A tavola, per iniziare, torte rustiche, belle e buone, al formaggio e verdure. Come primo un trionfale timballo di zita al ragù in crosta, e a seguire un'eccezionale terrina di campagna di carni varie. A conclusione della riuscita colazione, un dolce "di una volta" con pan di Spagna, crema e Alchermes. Piacevolissima riunione conviviale ecumenica con graditi ed eleganti ospiti; belle tavole decorate con fiori e frutti di stagione. Giovani e nuovi Accademici: Silvestro e Fulvia Golini Petrarcone.

FORMIA-GAETA

Ristorante "Hotel Serapo" di Alessandro Vecchio. ●Via Firenze 11, Gaeta (Latina); ☎0771/450037; info@hotelserapo.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tiella, polpo piastrato, concassé di pomodori; torta (pizza) di case e ova, uova alla monachina, secondo l'uso della casa; torta (pizza) di scarola, alici in tortiera, scarola; tortelloni, spada del golfo, torpe-

dino e ulive di Gaeta; torta dell'antica Quercia; torta di crema e amarene della nonna; pasticciotto di Fondi; pane: spaccarelle; tirabouchon; paccariello.

I vini in tavola: Anthium Bellone Igp Lazio 2017; Tempranyo Igp Lazio 2017; Aphrodisium vendemmia tardiva Igp Lazio 2016 (Cantina Casale del Giglio, Le Ferriere, Latina).

Commenti: Il tema particolare, nel territorio del golfo di Gaeta, si estrinseca nella regina delle torte salate: la tiella di Gaeta, ben conosciuta a livello nazionale. Partendo da questa antica (l'origine risale al 1400) pizza salata, che i pescatori usavano portare in mare per le lunghe battute di pesca, il Delegato ha strutturato la degustazione-cena ecumenica. Ogni torta è stata servita singolarmente con abbinati gli ingredienti della stessa cotti in modo diverso. Grosso successo per la tiella del forno Sgroi, premiata con il "Dino Villani 2018" e per le uova alla monachina, antica ricetta dei monaci borbonici. Piacevoli i dolci, tutti realizzati secondo ricette antiche. Unanime apprezzamento per lo chef Alessandro il quale, grazie alla sua capacità, ha reso piacevole un menu veramente difficile da attuare. Curiosità e apprezzamento per gli antichi pani realizzati con grande maestria dal mastro fornaio Giacomo Sgroi. Molto graditi i vini.

LATINA

Ristorante "La Cantina" della famiglia Carlo Piccaro e Annarita Nardini, in cucina Beatrice Piccaro. ●Via Alessandro III 15, Doganella di Ninfa, Cisterna di Latina (Latina); ☎06/9601004, anche fax, cell. 340/6015029; lacantina@lepinini.it, www.lacantina@lepinini.it; coperti 140+210 (all'aperto). ●Parcheg-



gio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - giovedì; venerdì e sabato a pranzo; domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini vegetali; antipasto con torte salate: scarola, olive e acciughe; broccoletti e salsiccia; spinaci e parmigiano; cicoria di campo; prosciutto di Bassiano, mozzarella di bufala, fagioli con salsiccia e finochiella, trippa alla romana, cappuccio con melagrana; fettuccine al ragù; faraona all'arancia con patate al forno; costine d'abbacchio con insalata; buffet con torte dolci: torta di grano e ricotta; crostata con marmellata di agrumi e di pesca; torta di formaggio con salsa di liquore al pistacchio, al melone e alla fragola; crostata di crema e frutta; biscottini secchi e liquore visciolino.

I vini in tavola: Merlot rosso e Malvasia bianco di produzione propria.

Commenti: Per la cena ecumenica gli Accademici pontini sono tornati con piacere in un agriturismo, già visitato, dove la signora Annarita Nardini, coadiuvata dai familiari, ha preparato un menu secondo il tema scelto quest'anno. Simposiarca del convivio è stato l'Accademico Vice Delegato Pietro Bianchi. Dopo l'aperitivo di benvenuto, i commensali hanno apprezzato una varietà di torte salate con ripieno di verdure, confezionate secondo le ricette della specialità tipica della provincia: la "tiella di Gaeta". La tiella consiste nell'interporre tra due dischi di pasta, simile a quella della pizza, vari tipi di ripieno di molluschi, pesce e verdure. Famosa è quella con i polipetti. La cena è proseguita con i piatti tipici della Cantina, accompagnati dai vini di produzione propria, per concludersi con il ricco buffet di torte dolci preparate secondo l'uso dei paesi dei

Monti Lepini e di ricette di famiglia della signora Annarita.

RIETI

Ristorante "La Palazzina" di Leonardo 2004 srl (famiglia Amici), in cucina Oksana Pidhorodetska. ●Via Angelo Maria Ricci 107, Rieti; ☎0746/271111, cell. 339/7555085; info@lapalazzina.it, www.lapalazzina.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera; martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza frita con affettati e pecorino; pizza con gli sfrizzoli e cipolla al forno; stracciatella in brodo; pizza ripiena con cicoria e salsiccia; falloni di Torri in Sabina; pizza rentorta del Cicolano; insalatina d'arancia; zuppa inglese; pizza di San Martino.

I vini in tavola: Acqua della Serpa bianco dell'Umbria Igt 2016; Il Rosso rosso dell'Umbria Igt 2016 (entrambi Anne-Santi).

Commenti: Il più antico ristorante di Rieti non smentisce la sua fama di ottimo locale per piatti della tradizione, realizzati a regola d'arte, valorizzando prodotti e ricette del territorio. In cucina, Oksana Pidhorodetska si destreggia benissimo con i piatti sabini, al punto che al commensale non sembra siano stati cucinati da una mano straniera. Accanto alle preparazioni della tradizione non mancano interessanti spunti più elaborati e un'ottima pasticceria.

VITERBO

Ristorante "Danilo Ciavattini" di Cucina e Natura srl, in cucina Danilo Ciavattini. ●Via delle Fabbriche 20/22,





LAZIO segue

Viterbo; ☎0761/333767; info@danilociavattini.com, www.danilociavattini.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì a pranzo, mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: mozzarella in carrozza; agnolotti al salame cotto di Stefanoni ai funghi; varie torte salate; varie torte dolci.

I vini in tavola: Bianco Igt Ametis (Cantina Papalino, Castiglione in Teverina); Moscato (Fontanafredda).

Commenti: Ottima la versione rivisitata della mozzarella in carrozza, accompagnata da un gelato alle alici, come pure il primo piatto, davvero indovinato. Il giudizio sulle torte salate e dolci è stato un po' altalenante: più apprezzate, tra le salate, quella con gli "sfrizzoli" (ciccioioli), e, tra le dolci, quella di crema e noccioline; le altre sono apparse più deludenti e non in linea con la mano del cuoco. Servizio accurato, premuroso ma un po' lento; necessario il miglioramento dell'acustica. Per i vini, valutazione insufficiente per il bianco, buona per il Moscato.



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Ristorante "Mammarossa" di Franco Franciosi. ●Via Garibaldi, 388, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/33250, cell. 347/1167474; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: jotta (timballo di alici, patate del Fucino Igp, aromi, mozzarella); strudel di stoccafisso (stoccafisso norvegese, cavolo verza del proprio orto, patate); lasagnetta abruzzese (sfoglia all'uovo, ragù di scottona, uovo, pecorino di Scanno); 'mpanata (impanata di agnello Igp dell'Appennino, cicoria selvatica, piselli); tarte tatin (frolla breton, crema

al limone, mele renette, gelato alla camomilla).

I vini in tavola: Tutti Cantina del Fucino.

Commenti: Le attese non sono state deluse, giacché il menu proposto dallo chef Franco Franciosi, fatto integralmente proprio dalla Consulta, è risultato a più di un titolo intrigante nell'innovativa cucina pur rispettosa dell'antica tradizione. Il piatto che ha incontrato maggior consenso è stato proprio la lasagnetta abruzzese: sfoglie di pasta farcite a strati con il ragù, salsa bianca e mozzarella, uova sode sminuzzate. Intrigante lo strudel di stoccafisso. Artistica la presentazione della 'mpanata con il ripieno ben saldato fra i due dischi di pane. In chiusura, l'enigmatica tarte tatin dal gusto prevalente "indeciso". Arianna Fiasca ha ricordato tipicità e valenza della cena ecumenica. Lo spazio culturale è stato affidato all'Accademico Stefano Maggi che ha dissertato su "Dalle torte, alla patata del Fucino Igp... e oltre" motivando non poche curiosità e interventi specifici. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha visto così concludersi in positivo una cena tanto attesa.

CHIETI

Ristorante "Il Casolare" di gestione familiare, in cucina Antonina Di Giacomo. ●Via Montupoli Avenna 123, Miglianico (Chieti); ☎0871/959015, anche fax, cell. 340/2100446; ristoranteilcasolare@yahoo.it; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottino di pasta fillo con verdure miste su vellutata di peperoni; cavolfiore in tempura; palloccina di melanzana; pane alla ricotta; rustico di zucchine e pancetta; torta di ricotta, bresaola, pecorino e noci; crostata con peperoni e cipolla; fiadone d'Abruzzo; ciambellone con formaggi misti piccanti e prosciutto cotto; brodo di gallina e pizza rustica; filetto di maiale in crosta con castagne, pizze e foje; fazzoletto di crema; torta di mele e Alchermes; pizza doce; bocconotto.

I vini in tavola: Spumante brut; Baldovino Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2017 (entrambi I Fauri, Chieti); Su Reimond Moscato d'Asti Doc (Bera, Neviglie).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica celebrata in uno dei locali di



tradizione del Chietino, che grazie alla cura di Antonina Di Giacomo ha realizzato una personalissima interpretazione del tema dell'anno, presentando torte salate e dolci, intervallandole con due piatti di sicura ascendenza teatina. Prima dell'inizio delle libagioni, l'Accademico di Pescara Aternum Leonardo Seghetti, docente di Chimica degli alimenti, ha intrattenuto Accademici e ospiti in una dotta conversazione che ha svelato alcune delle particolarità storico-culturali del confezionamento e del consumo delle torte salate nella zona del Medio Adriatico, coniugando rigore scientifico e brio narrativo. Immacabile il tocco finale con la rassegna delle torte dolci, la cui varietà abbonda in tutto il territorio, che ne ha quasi una per ogni borgo e contrada, così come testimoniato dalla difficile, ma gustosa scelta.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Locanda del Cuore" di La Locanda del Cuore sas di Paolo Giorgetti. ●Via Alfonso Da Vestea 16, Pescara; ☎085/4503405; locandadelcuore@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 16 - 31 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "pizz'onta" con salumi e vegetali; pizze salate, farcite con: uova e peperoni, ricotta e cicoria, uova, ricotta e pancetta; pizza e foglie; pollo in umido ai peperoni; patate al forno; "pizza dolce" all'Alchermes; "pizza dolce" al caffè (Moka).

I vini in tavola: Gaudio Pecorino spumantizzato; Camposacro Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Cantina Roxan, Rosciano).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un locale rilevato dal Parroco della vicina Chiesa del Cuore

VASTO

Ristorante "San Marco" della famiglia Fiore, in cucina Francesca Bozzelli. ●Via Polercio 11- Contrada Piano di Marco, Vasto (Chieti); ☎0873/549151, cell. 329/4075584; info@ristorantesanmarco.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima decade di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza e sfrigoli; focaccia di mais e verdura di campo; tortina farcita con ventricina e rape; fiadone salato; brodo di gallina con pizza rustica; filetto di maiale glasato al Montepulciano con spume di zucca e patate al coppo; pizza doce della tradizione; crostata di ragnata d'uva; crostata di ricotta.

I vini in tavola: Spumante Passerina (Cantine San Nicola); Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Cantina Frentana).



Commenti: Per la cena ecumenica, il Delegato Rocco Pasetti, con funzione di Simposiarca e relatore, ha individuato nel ristorante, che si caratterizza per il suo indirizzo tradizionale e rustico, il luogo per elaborare un menu che ha raccolto buona parte delle pizze salate e dolci del territorio del Vasto. Nella relazione si è evidenziato che molte delle pietanze a base di farine e acqua, anticamente, erano utilizzate con lo scopo di integrare l'alimentazione della ruralità durante le lunghe giornate di lavoro. Si è fatto notare anche il ruolo sacrale che alcune torte assumevano in concomitanza con riti religiosi o particolari eventi. Il menu ha trovato spazio anche per una pizza rustica soffice, impastata con l'aggiunta di prezzemolo, che veniva integrata a un brodo di gallina con sfilacci di carne. Tra i dessert, oltre alla pizza doce, realizzata alla maniera tradizionale leggermente imbevuta di Alchermes, sono stati aggiunte le crostate di "ragnata d'uva" e di ricotta.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "La Tavernetta" di Giuseppe Marinelli. ● Contrada Pesco Farese 9, Ripalimosani (Campobasso); ☎0874/39958; info@latavernettacampobasso.it; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì a pranzo. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tris di pizze rustiche; bigné fuori misura con scarola, alici e mozzarella, un tortino di pan di Spagna con capocollo e scamorza secca e un rotolo di pasta sfoglia con ricotta, radicchio e gorgonzola; chitarrina con zucca e caciocavallo; baccalà sfogliato con finocchi e mirtilli "a pizza doce".

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; rosato Vignae Irpinae Taurasae (Santa Paolina); Moscato d'Asti (Fontanafredda).

Commenti: Ottima la lavorazione delle materie prime: perfetto il pan di Spagna, sia rustico sia salato; la



chitarrina e il baccalà meritano lo stesso giudizio. Nell'assemblaggio dei piatti finiti, purtroppo, la chef perde qualche punto. La proposta che ha entusiasmato di più è stato il dessert, "a pizza doce alla maniera cambuasciana": pan di Spagna alto, farcito di crema pasticciera e al cioccolato, un classico rimasto nella memoria collettiva degli Accademici più "grandi", che festeggiavano così i loro compleanni. La proposta meno apprezzata è stata l'antipasto, con un poco saporito trancio di rotolo di sfoglia: in realtà, a penalizzare il tutto è stata la temperatura troppo fredda. Da sottolineare il servizio molto curato e l'ambiente.

ISERNIA

Ristorante "Hotel Dora" di Adriano Cozzolino, in cucina Adriano Cozzolino, Pino Marino. ● Strada Statale 85 km 24.600, Pozzilli (Isernia); ☎0865/908006, fax 0865/927215, cell. 335/8771661; info@hoteldora.it, www.hoteldora.it; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate Diners.

Le vivande servite: pizza con cingoli; fiadone; pizza e minestrina; pizza e cipolla; torta la Pia; tagliolini al ragù bianco e porcini su cialda di pasta brick; cosciotto di agnello farcito in crosta; patate fondenti; cicoriella saltata; pizza dolce.

I vini in tavola: Fannia; Calidio (entrambi Campi Valerio).

Commenti: L'accurata selezione delle torte salate e dolci, scelte a rappresentare il tema dell'anno alla cena ecumenica, si è rivelata un successo per la varietà delle proposte e le loro piccole storie che, raccontate a turno dai ragazzi di cucina e dalla competente, brillante Simposiarca Olimpia Gianco-

la, ne fanno conoscere le tradizioni, le località di origine, i perché, i quando e i come della loro realizzazione. Ben cucinate, ben presentate in piccole porzioni e in un ricco assortimento, vengono assaporate tutte con gusto e interessata curiosità, come gli eccellenti tagliolini autunnali, l'ottimo agnello in crosta e i buoni vini. Il servizio è solerte e vengono fatte giuste, meritate lodi alla brigata di cucina. Con il brindisi finale, la tradizionale "pizza dolce" ricca di storia e di ricordi, classica conclusione, in Molise, di tutti i pranzi di festa, con la sua semplice farcitura di crema e cioccolato e il gioioso manto di confetti colorati!

TERMOLI

Ristorante "Il Porto" di Salvatore Marinucci. ● Molo Nord-Est, Termoli (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 340/4743979; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie periodo di fermo biologico; giorno di chiusura lunedì; da martedì a domenica a pranzo. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiadone; pizza sfogliata con cipolle, alici e uvetta; tortino di razza con peperoni arrostiti; cozze ripiene alla termolese; seppie e piselli; polpetti in purgatorio; fusilli al sugo di pescatrice ripiena alla termolese; triglie alla 'ngòrda; frittura di paranza; pizza doce; taralli della sposa.

I vini in tavola: Rosator Tintilia del Molise rosato Doc (Cianfagna); Voira Falanghina Terre degli Osci Igp (Cipressi); Apianae Moscato Reale del Molise Doc (Di Majo Norante).

Commenti: L'annuale cena ecumenica, organizzata dal Simposiarca Roberto Marinucci, si è tenuta in questo accogliente ristorante termolese di pesce. Interessante il menu, teso alla riproposizione di alcuni must della

cucina termolese, che il preparatissimo e appassionato Salvatore ha saputo sapientemente realizzare con il freschissimo pesce locale. L'ottimo fiadone salato e la fragrante pizza sfogliata, prodotti da un forno artigianale del vicino borgo di San Felice, sono stati degni richiami al tema dell'anno. Molto buoni, e realizzati alla maniera della cucina dei pescatori, gli antipasti e i fusilli al sugo di pescatrice; particolarmente fragrante la frittura; ottime le triglie alla 'ngòrda: trionfo di colori e sapori. Appassionato il racconto del menu esposto da Roberto. Particolarmente coinvolgente e apprezzata la relazione tenuta da Norberto Lombardi, Direttore del CST molisano.



PUGLIA

BRINDISI

Ristorante "Ai tre trulli" di Antonio Belanova e fratelli. ● Contrada Montevicoli 115, Ceglie Messapica (Brindisi); ☎0831/381312, fax 0831/381604; tretrulli@libero.it, www.tretrulli.net; coperti 150+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia ripiena di sponzali, olive, pomodorini e ricotta forte; focaccia ripiena di bietola e ricotta; sfornato con scarola; focaccia integrale; "cazzatedde" farcita con mortadella, pomodoro, ricotta forte;



PUGLIA segue

orecchiette con rape; frutta fresca di stagione; torta pasticciotto; torta pere e castagne; crostate con marmellate; pettole dolci; orecchiette con ricotta dolce e limone.

I vini in tavola: Memoria; Madrigale (entrambi Consorzio Produttori di Manduria).

Commenti: Quattro Delegazioni pugliesi hanno riunito i propri Accademici per la celebrazione ecumenica, scegliendo l'equidistante cittadina di Ceglie Messapica e un ristorante ampio, attrezzato anche per grandi eventi. La serata ha avuto il prologo con la relazione di Sandro Romano, gastronomo, sul tema dell'anno. Egli ha ricordato le ricette principali del territorio, con le piccole varianti in aree limitrofe, arricchendo il tutto con spigolature storiche. Le portate sono state scelte fra le numerose ricette locali di focacce, "calzoni", torte salate e dolci. I circa 70 commensali hanno commentato differenzialmente i piatti proposti sulla base dei propri ricordi, ma apprezzandone comunque il sapore e la presentazione. Sufficientemente celere il servizio. Buoni i vini.

CASTEL DEL MONTE

Ristorante "Masseria Barbera" di Riccardo Barbera. ●S.P. 230 km 5,850, Minervino Murge (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/692095; info@masseriabarbera.it; coperti 85. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatella in crosta con ragù; cicoriella in brodo con polpettine di carne; buffet di frutta e dolci.

I vini in tavola: Colle Petrito Doc Minervino Murge.

Commenti: Riunione conviviale, con una presenza lusinghiera di Accademici e di alcuni ospiti, presso un ristorante con un'attenzione particolare, da anni, per le torte dolci e salate, secondo le tradizioni del territorio del Nord Barese. Simposiarca della serata, l'Accademico Giovanni Merra, il quale, con una puntuale ed esaustiva relazione, apprezzata e sottolineata da un significativo applauso, ha parlato della storia delle torte salate e dolci nella tradizione locale, sottolineando che qualsiasi produzione gastronomica rappresenta, per tutti, una pregevole occasione di unione. È seguita la cena, con un menu particolare caratte-

rizzato da gustosissime torte salate e dolci, accompagnate da ottimi vini. A fine serata, il Delegato ha espresso i complimenti allo chef.

FOGGIA

Ristorante "Officina dei Sapori" di Roberto Tropea, anche in cucina. ●Via Fraccacreta 80, Foggia; ☎0881/312650; onir@libero.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; dal martedì alla domenica a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di cime di rapa e stracciatella; trilogia calda: focaccia con scarola, acciughe e olive nere; pizza rustica con sponale; spianata con pomodoro e pecorino pugliese; millefoglie di baccalà e patate con chicchi di pepe rosa; crostata di mosto d'uva cotto e fichi secchi; torta di ricotta della tradizione.

I vini in tavola: Primitivo (Cantina Torleanzi, San Pietro Vernotico).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta presso un ristorante già collaudato e segnalato tra i nuovi ristoranti degni di nota. Il menu "Le torte dolci e salate" è stato inconsueto, e la sua realizzazione ha destato alcune perplessità e difficoltà. Nonostante il solito impegno profuso, non è stato all'altezza abituale, ferma restando la bontà dei piatti che hanno accompagnato le torte, confermando l'apprezzamento generale che merita il locale.

LECCE

Ristorante "Masseria Stali" di Pantaleo Piccinno, in cucina Rita Esposito Piccinno. ●Via Cisterna Vecchia, Caprarica di Lecce (Lecce); ☎cell. 328/4536869, 349/7439463; info@masseriastali.it, www.masseriastali.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-21 gennaio; giorno di chiusura in estate aperto tutti i giorni a cena; in inverno aperto venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quadrucci salati con quenelle di ricotta; cestino di brisé con salsiccia e funghi; mini strudel di sfoglia alle rape; cocotte di orecchiette pugliesi con polpette di alici; barchetta di casarecchia con funghi freschi; rollè di filetto di maialino; cespuglio di finocchi e patata sieglinde; torta alla ricotta e pistacchi; frizzula alle noci.

I vini in tavola: Prosecco Ursi (Cantina Leone de Castris); Negroamaro (Masseria Stali).

Commenti: "W le Torte, salate e dolci". Piacevole serata di fine estate per la cena ecumenica, a pochi km da Lecce. Perfetta organizzazione dei padroni di casa, che hanno accolto la Delegazione con affetto e disponibilità, permettendo agli ospiti la visita del frantoio e dell'azienda agrituristica. Molto apprezzata la "cocotte di orecchiette con cime di rapa e polpette di alici". Il tema dell'anno trova nel dessert "torta alla ricotta e pistacchi" il massimo apprezzamento, a conclusione di una piacevole serata in un locale accogliente.



BASILICATA

POTENZA

Ristorante "L'Eco del Fiume" di Giuseppe Vitale. ●Contrada Fiumara, Moliterno (Potenza); ☎0975/668062; info@lecoelfiume.it, www.ecoelfiume.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuzzola (torta rustica a base di uovo, formaggio e salame lucano), pecorino di Moliterno, peperoni cruschi e baccalà fritto; zuppa di fagioli di Sarconi; scialatelli al baccalà; grigliata mista con patate contadine; torta di Moliterno.



I vini in tavola: Terre dell'Alta Val d'Agri (Lucano, l'Arcera); Terre dell'Alta Val d'Agri (Cantine De Blasiis)

Commenti: Si è tenuta nel cuore della Val d'Agri, terra ricca di tipicità agroalimentari, la riunione conviviale ecumenica. La cuzzola, nella sua doppia versione, salata in apertura, e dolce a fine pasto, ha permesso di rispettare in pieno il tema dell'anno. La cuzzola appartiene alla tradizione del periodo pasquale, allorché le aziende cominciano la produzione del famoso canestrato, formaggio di latte ovino e caprino Igp: è infatti la toma, ossia la cagliata del pecorino, l'ingrediente fondamentale di questo rustico tipico. Molto apprezzati dai commensali la zuppa di fagioli e il baccalà, proposto sia nell'antipasto, in versione frita, sia come condimento degli scialatelli in salsa di pomodoro e peperoni cruschi. Un piatto dal gusto deciso, uno dei cavalli di battaglia del ristorante, che, come ha detto un Accademico, ha offerto una buona rappresentazione della cucina di questo angolo di Basilicata.



SICILIA

CALTANISSETTA

Ristorante "900" di Emilio Averna, Carlo Gangitano e Andrea Romè, in cucina Andrea Romè. ●Via Medaglie d'Oro 1, Caltanissetta; ☎0934/22734, cell. 351/9488355; info@ristorante900.



com, www.ristorante900.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata con cipolla di Giarratana, guanciale di maialino dei Nebrodi, caciocavallo ragusano, olive nere, pinoli e uvetta; anello di riso con polpettine di carne di vitello, melanzane e fonduta di parmigiano; filetto in crosta con pancetta dei Nebrodi e funghi di ferla; torta con mele cotogne, robiola di capra e pinoli; cassata al forno con ricotta, pere e fonduta di cioccolato; gelo di cachi.

I vini in tavola: Rosso L'isola dei Profumi (Alcesti).

Commenti: Cena ecumenica con pietanze realizzate con grande partecipazione ed entusiasmo, ma anche con umiltà, dallo chef Andrea Romè che si è prestato alle richieste di alcune ricette proposte della Simposiarca Marcella Natale. Lo chef ha presentato ogni pietanza in sala e si è occupato personalmente del taglio di ciascuna porzione per ogni commensale. Cena piacevole e menu ben calibrato. Lodevole l'iniziativa di sostituire e reinventare alcune ricette con prodotti locali. Ottima la torta salata come antipasto; perfetta la cottura del filetto. Ambiente accogliente, ottima cucina e buon servizio. Una bella realtà a Caltanissetta.

CANICATTI

Ristorante "Al Casale" di Francesco Asaro. ●Viale Bonfiglio 25, Castrolibero (Agrigento); ☎0922/829504; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate nessuna.

Le vivande servite: varietà di torte salate; schiacciate; timballetti di riso con spinaci e bacon; arista alle mandorle; involtini di carne; patate duchessa; dadolata di verdure; cassata siciliana; composta di frutta.

I vini in tavola: Aquilae Nero d'Avola (Grottarossa).

Commenti: La Delegazione ha organizzato una conferenza, con numerosi ospiti, per presentare il volume *Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale*. Ha introdotto i lavori la Delegata Rosetta Cartella, che ha, poi, dato la parola al Sindaco di Castrolibero, Franco Badalamenti. L'Accademia Lidia Macaluso ha rela-



zionato illustrando brillantemente il volume e l'Accademia Carmen Augello ha letto alcune ricette e narrato aneddoti e curiosità nel solco delle tradizioni regionali. La serata è seguita con la cena nell'accogliente saletta privata del ristorante, attorno a una tavola accuratamente ed elegantemente imbandita. Simposiarca l'Accademico Archimede Corbo. Il menu, apprezzato dai numerosi commensali, per l'ottima qualità del cibo e per la sapiente elaborazione di antiche ricette, è stato illustrato dal responsabile di sala Francesco Asaro. Molto cortese e attenta la brigata di sala, impeccabile nel servizio e nella divisa con i guanti bianchi.

MODICA

Ristorante "Maria Fidone" di Maria Fidone. ●Via Frigintini Gianforma Margione 10, Modica (Ragusa); ☎0932/901135; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: scacce di pomodoro e cipolla, pomodoro e prezzemolo, pomodoro e melanzana, prezzemolo e patate, tomasino, pagnotta conzata; pastizzo di broccoli, di aita (bietola) con olive nere e pane abbrustolito, di baccalà e patate; assaggio di funzia di carrua (fungo di carrubo); cassata di ricotta.

I vini in tavola: Vino locale.

Commenti: Maria Fidone, con la solita maestria e bravura, ha presentato le pietanze, concordate con il Delegato Carlo Ottaviano e con il Consultore Carlo Scollo, quasi tutte inserite nella pubblicazione *Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale*, rigorosamente della tradizione culinaria modicana. Alla fine della cena, molto apprezzata dai numerosi Accademici e ospiti, una pia-

cevole e dolce sorpresa: le 'mpanatieghe preparate seguendo l'originale ricetta tradizionale.



SARDEGNA

SASSARI SILKI

Ristorante "Il Quirinale" di Tony Gambella, in cucina Ignazio Ena. ●Via Cavour 3, Sassari; ☎079/232363, cell. 335/8181876; info@ilquirinale.it, www.ilquirinale.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da ottobre a giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: giro di fainè; torte salate dello chef (di ricotta e spinaci, zucchine, melanzane, funghi e altre verdure); zuppa di spianata con pecorini; filetto in crosta di pane con contorno di funghi porcini fritti; sorbetto al limone; torta crema bruciata.

I vini in tavola: Torbato brut; rosato (entrambi Sella e Mosca); Cagnulari (Fiori).

Commenti: La cena ha avuto inizio con la più tipica delle torte salate sassaresi, la fainè, che naturalmente ha suscitato la solita disputa tra chi la preferisce sottile e croccante e chi invece più spessa e morbida. Ha fatto seguito una carrellata di torte salate che hanno appagato il gusto dei commensali. Molto delicata e apprezzata la zuppa di spianata e pecorini vari, ottimo il filetto in crosta e sublimi i funghi fritti caldi e croccanti. La crema bruciata, definita la torta di Sassari, che con continuità viene

prodotta dalla medesima pasticceria sin dagli anni Trenta del secolo scorso, ha chiuso in armonia. Un grazie speciale al patron Tony il quale, con la sua tradizionale ospitalità, ha accolto la Delegazione con squisita gentilezza, e un plauso allo chef e al personale per il servizio rapido e cortese.



EUROPA

BULGARIA

SOFIA

Ristorante "Piccola Italia" di Maurizio Ferreri, anche in cucina. ●Corso Yanko Sakasov 20, Sofia; ☎00359/29445125; www.piccolitalia.eu; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata con patate e pecorino; torta di crespelle con formaggi: parmigiano, gorgonzola, scamorza; torta di rigatoni con melanzane e ricotta; pollo alla siciliana con capperi, olive, pomodori; cassata siciliana.

I vini in tavola: Nerello Mascalese.

Commenti: Torta è una parola magica! Magica era anche la cena ecumenica: "Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale". Con tante storie interessanti e curiose della cucina siciliana, raccontate dallo chef Maurizio Ferreri; una breve presentazione del libro. Atmosfera amichevole, cari ospiti e buon cibo.



EUROPA segue

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

Ristorante "Va Bene!" di Vito Tumbiolo. ●Voorstraat 26 - 2251BN Voorschoten, Amsterdam; ☎0031/715618253; info@ristorante-vabene.nl; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di granchio emulsionata al burro e timo con croccantino al carbone attivo; tortino di gamberi con gel al tartufo, uovo in camicia e julienne di guanciale; sformato di risotto al Nero d'Avola con velutata di formaggi, noci e pera stufata; millefoglie croccante con quenelle di spezzatino di cinghiale allo zafferano; tartelette al cacao con crema chantilly, gocce di cioccolato e frutta fresca.

I vini in tavola: Bianco biologico Zibibbo Rajah; Nero d'Avola Coste a Preola 2017 (entrambi Riserva Gorgi Tondi); Sagrantino di Montefalco "Benozzo 2015"; Vi de Visciola.

Commenti: Buono l'antipasto col tortino di gamberi, anche se il mix dei sapori ha in parte coperto il profumo del tartufo. Molto apprezzato lo sformato di riso al Nero d'Avola: unica criticità alla scelta del vino, che ha introdotto una nota di asprezza. Ottimo accostamento quello del Sagrantino allo spezzatino. Opinioni contrastanti sulla tartelette al cacao: all'apprezzamento di molti per l'ottima crema chantilly si è contrapposta qualche perplessità di altri su un'eccessiva liquidità della stessa. È stata una riunione conviviale molto piacevole, nel corso della quale

L'Accademia Giusi Buscaglia ha svolto un interessante *excursus* sulla tradizione delle torte rustiche italiane.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "La Passione" di Tellis Muca, in cucina Claudio Cuko. ●Noordeinde 196, Den Haag (Zuid Holland); ☎0031/703107953; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a pranzo e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di gamberi, ricotta, crema di parmigiano e cime di rapa; marbré di lepre, gel di Barbera e mirtilli, crostino di pane; risotto con Prosecco e baccalà mantecato con cialde di parmigiano e salvia fritta; filetto di manzo in crosta, riduzione di Botticino e fondo di manzo; tortino di frolla, frutti di bosco freschi e sorbetto alle more.

I vini in tavola: Prosecco, Treviso (Tenuta Giol); Pinot Nero Classico 2017 (St. Michael - Eppan); Nuragus di Cagliari 2016 (Antonella Corda); Montefalco Sagrantino Docg 2011 (Scacciadiavoli); Brachetto d'Acqui Docg Theo 2014 (Cossetti).

Commenti: Lo chef ha interpretato il tema in modo molto originale. La cena è cominciata con un saporito tortino per accompagnare l'aperitivo. L'antipasto, tratto da un'antica ricetta, ha destato molti commenti positivi per il gusto delicato, anche se alcuni divergenti, forse perché è un piatto poco conosciuto. Il risotto è stato apprezzato per l'abbinamento

degli ingredienti anche se per alcuni è risultato scotto. Il filetto di manzo, cotto alla perfezione, ha soddisfatto il palato degli amanti della carne. In alternativa al filetto, lo chef ha preparato un menu di pesce molto gradito. L'Accademico Stefano Angelucci ha svolto una relazione sulle torte dolci e salate, incoraggiando gli ospiti a ricordare le torte delle proprie regioni. Il dolce ha riscosso il maggior successo. I vini perfettamente abbinati. Il servizio gentile, veloce e qualificato e l'attenzione personale del proprietario hanno completato una riuscita serata. La Passione si è rivelata di nome e di fatto: nel ristorante si notano la passione dello chef e dell'oste.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Grémio Literário - Circolo Privato" di Grémio Literário, in cucina Giorgio Damasio. ●Rua Ivens 37, 1200-226 Lisbona; ☎00351/213475666; info@gremioliterario.pt; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettone genovese; torta di verdure alla genovese; sartù di riso; timballo di riso napoletano; sbrisolona allo zabaione; torta tipica dell'Emilia Romagna.

I vini in tavola: Bianco; rosso Nero d'Avola (entrambi Monte da Rava-squeira).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto più di 100 persone tra Accademici e ospiti. Per illustrare il tema, bellissima la presentazione di Manuela Sain Colombo sulle torte dolci e salate delle varie regioni d'Italia. Il menu, preparato dallo chef Giorgio Damasio, è stato apprezzato da tutti. I vini portoghesi sono stati graditi, principalmente il Nero d'Avola prodotto nel Sud del Portogallo - Alentejo.

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "C London" di Arrigo e Giuseppe Cipriani. ●25 Davies Street, Londra; ☎0044/02073990500; coperti 130. ●Parcheggio scomodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucchine fritte e crocchette di pollo; torte salate; risotto primavera; carré di vitello con tortino di patate; torta "nuziale" meringata alla vaniglia.

I vini in tavola: Cancelli della Luna Chardonnay 2014; Cancelli del Sole Cabernet Sauvignon 2013.

Commenti: L'ecumenica si è svolta nel ristorante londinese della famiglia Cipriani: grande tradizione e menu apprezzatissimo. Ospiti il Ministro dell'Ambasciata Motta, la Presidente della Corte di Appello di Milano Tavassi, il Presidente dell'Ordine Avvocati di Milano Davino. Il Delegato ha illustrato il tema della serata e il libro che è stato poi distribuito in sala. Non poteva mancare il famoso cocktail Bellini di aperitivo, seguito da portate di grande qualità che hanno ricevuto il plauso degli ospiti, accompagnate dai vini della Cantina Cipriani. Alla fine, sorpresa dello chef: la "torta nuziale accademica" con il Delegato che ha effettuato il tradizionale taglio fra l'allegria dei convenuti. Alla conclusione, il Delegato ha consegnato al gestore il Diploma di Buona Cucina. Il servizio è stato di grande professionalità e degno di un locale che si conferma come fiore all'occhiello della ristorazione italiana in Gran Bretagna.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES

Ristorante "La Alacena" di Mariana Bauzá, in cucina Julieta Oriolo. ●Gascón 1401, Buenos Aires; ☎0054/48672549; laalacena@cafe@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di vitello alla Cipriani, con salsa Cipriani, parmigiano, pinoli, rucola; asparagi in padella con bagna caoda, pangrattato, mandorle tostate, spezie; alici fresche





con bietole saltate, uva passa, ceci, salsa aioli, peperoncino; ravioli di ricotta di capra, piselli saltati con burro, menta piperita, formaggio pecorino; porchetta di maiale; lemon curd.

I vini in tavola: Tutti azienda vinicola Laura Catena.

Commenti: Con un ambiente accogliente e festoso, il ristorante ha riservato un menu della tradizione tipica italiana. La proprietaria e la chef hanno saputo offrire piatti elaborati con ispirazione piuttosto raffinata, accompagnandoli con i vini dell'azienda vinicola Laura Catena. Malgrado il ristorante non si dedichi generalmente alla preparazione di torte dolci e salate, per integrarsi con lo spirito della cena ecumenica, la signora Oriolo ha proposto una tortina lemon curd, perfettamente in linea con le torte dolci del tema dell'ecumenica.

AUSTRALIA

ADELAIDE

Ristorante "Sicily Pizzeria e Bar" di Corno Gorgone, in cucina Michael Hosking e Sebastiano Mordà. ●292 Rundle Street, Adelaide; ☎0061/882326050; cgorgone@internode.on.net; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica (no in estate), lunedì, martedì; mercoledì e giovedì a pranzo; festività nazionali. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: arancini, muriniani (fettine di melanzane arrotolate con ricotta e pesto), polpette di poveri

cucinate e servite con sugo di casa, sasizza catanisi (salsicce di maiale e finocchio servito con caponata); una varietà di pizze: margherita, palermitana, quattro formaggi, capricciosa, paisi siciliana, campagna; cannoli siciliani con solo ricotta e con ricotta e pistacchio.

I vini in tavola: Alta Mora Guardiola 2013 Etna rosso Doc; Noà Nero d'Avola Tenuta Presti e Pegni Sicilia Doc (entrambi Cusumano); Archineri 2015 Etna bianco Doc (Pietradolce).

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione ha deciso di visitare questo ristorante-pizzeria. Il proprietario di origine siciliana è molto conosciuto nel mondo della ristorazione. Molto gradita la sasizza catanisi. Così come le varietà di pizze, con la quattro

formaggi favorita. Le pizze cucinate nell'ottimo forno a legna, sono sottili, leggere e croccanti e sono realizzate in linea con gli standard previsti dall'Associazione Vera Pizza Napoletana e l'impasto ha una lievitazione di 72 ore. Sicily usa prodotti italiani per le proprie pizze. Per concludere la serata, i tipici cannoli siciliani con ricotta e con pistacchio. Ottimo l'abbinamento dei vini.

CINA

HONG KONG

Ristorante "Tosca" di Ritz-Carlton Hotel Company, in cucina Nicola Russo e Alessandro Luppulo. ●Level 102, International Commerce Ctr. 1 Austin Road West, Kowloon, Hong Kong; ☎00852/22632270; restaurantreservation.hk@ritzcarlton.com, www.ritzcarlton.com/en/hotels/china/hong-kong/dining/tosca; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bigné farciti con crema alla ricotta salata; focaccia ligure con patate e cipolle, pomodori e olive; torta pasqualina; pizza fritta con accompagnamento di salumi e mozzarella; bigné farciti con crema pasticciera al limone; caprese al cioccolato; torta alla ricotta; torta dei bischeri.

Commenti: Il tema della cena ecumenica è stato spunto per una crasi culturale tra italianità dei piatti proposti e una forma di convivio più locale. La Delegazione si è infatti riunita per un

High Tea, il pasto a base di prodotti da forno dolci e salati tipico della tradizione inglese. La memoria del protettorato britannico di Hong Kong era rappresentata del tè nero servito in accompagnamento a piatti rigorosamente italiani: bigné farciti, focacce liguri, torta pasqualina, alcune delle sfiziose delicatezze preparate dallo chef Nicola Russo e dallo chef pasticciere Alessandro Luppulo. Il duo di cucina è stato l'accoppiata protagonista dell'evento svoltosi al ristorante stellato del Ritz-Carlton Hotel, meta imperdibile per la spettacolarità della vista sull'isola di Hong Kong che si gode dal 103° piano dell'ICC, uno dei grattacieli più alti del mondo. Gli Accademici hanno accolto con entusiasmo questa inedita interpretazione del tema ecumenico.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

GIACARTA

Ristorante "Mamma Rosy" di Daniele e Stefania Vigone. ●Jl. Kemang Raya 58, Jakarta Selatan 12730, Giacarta (Indonesia); ☎0062/2171791592; info@mammarosy.com, www.mammarosy.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdura sott'olio come da tradizione ligure; torta pasqualina (torta salata tradizionale con spinaci, ricotta e uova); antica focaccia di Recco al formaggio; lasagnetta al pesto di nonno Luigi; farinata di





NEL MONDO segue



ceci al forno a legna; torta alla zucca; cheesecake alla ricotta con gelato e riduzione di aceto balsamico.

I vini in tavola: La Segreta il bianco Sicilia Doc; La Spezia il rosso Sicilia Doc (entrambi Planeta); Lambrusco rosso dell'Emilia (Roccaforte).

Commenti: La cena ecumenica si è aperta con il benvenuto rivolto dalla Legata, Michela Linda Magri, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, agli ospiti intervenuti, tutti amanti e buongustai della cucina italiana. Le ricette presentate, in armonia al tema dell'anno, hanno permesso a tutti i partecipanti di gustare piatti tipici liguri, spiegati, in modo eloquente, dalla signora Stefania Vigone e dalla cuoca mamma Rosy, in un'atmosfera calorosa e piacevole. Alla fine della cena, i commensali, accolti presso una saletta privata, che ha contribuito a creare un clima familiare, hanno espresso il loro compiacimento per la lodevole missione svolta dall'Accademia che - tramite le Delegazioni e Legazioni e l'organizzazione di cene conviviali presso ristoranti italiani all'estero - promuove le eccellenze enogastronomiche italiane nel mondo.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Buona Terra" di Chateau Tcc Pte Ltd, in cucina Denis Lucchi. ●29 Scotts Road Singapore 228224, Singapore; ☎0065/67330209, fax 0065/67336077; buonaterra@cha-

teautcc.com, www.buonaterra.com.sg; coperti 42. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartelletta al pomodoro, rosmarino e melanzana; fagottino di asparagi con robiola; lasagnetta con ossobuco e zafferano; maiale mangalika accompagnato da uno strudel vegetale; costolette di manzo con strudel vegetale; sgroppino al limone con Franciacorta; tortino di mele e zucca con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Antica Fratta Franciacorta 2013; Vermentino Lunae 2016; No name le Vigne di Zamo Friulano 2016; Saracco Pinot Nero 2015; Saracco Moscato d'Asti 2017.

Commenti: Simposiarca il Delegato Giorgio Maria Rosica. L'occasione era la consegna del Diploma di Buona Cucina 2018. L'Ambasciatore e Accademico onorario Raffaele Langella ha sottolineato l'importanza di questo riconoscimento, "Probabilmente il più significativo rilasciato da una istituzione italiana a un ristorante di cucina italiana all'estero". Lo chef Denis Lucchi ha interpretato in chiave *fine dining* il tema dell'ecumenica e ha ricevuto ripetuti applausi. Le torte servite, ancorché di nicchia, hanno centrato l'essenza del tema con creatività e arte. Raffinati, essenziali, delicati i sapori. L'intervento culturale dell'Accademia Alessandra Gennaro, sulla storia delle torte dal Medioevo a

oggi, è stato recepito con attenzione e interesse. Probabilmente uno degli interventi dell'anno di maggior successo. Eccellenti tutte le portate. Bravo lo chef anche nel distribuire e gestire con sapienza i carboidrati! Apprezzato il *pairing* dei vini del sommelier Gabriele Rizzardi. Convivialità alle stelle.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

Ristorante "Ristorant Da Benito" di Benito, in cucina Benito. ●184 Walton Ave, Union (New Jersey); ☎001/9089645850, fax 001/9089648593; dabenito@aol.com, www.dabenito.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini, pizza rustica, provola frita, torte di porri, pancetta e parmigiano; ravioli con carciofi; baccalà con torta di patate; braciole di manzo farcite con fiori di latte e prosciutto con torta scarola e olive, capperi e acciuga; torta di ricotta; varietà di biscotti.



I vini in tavola: Prosecco (Jeio); Gavi 2017 (La Scolca); Chianti Classico 2015 (Bastioni di Collazzi); Moscato d'Asti 2016 (Famiglia Pasqua).

Commenti: Lo chef Benito ha creato una cena meritevole per l'occasione. Ha saputo abbinare il tema della torta a ogni piatto servito. Vini di qualità e ben abbinati.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

Ristorante "Est Est Alea" di Dario De Angeli. ●Shop 5 - Parknorth Heights - 17, 4th Avenue, Johannesburg (Gauteng); ☎0027/0824228158; booking@estestalea.co.za, www.estestalea.co.za; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 22 dicembre - 9 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata di verdure miste; torta con carne affumicata e piselli; torta dolce di mais con pollo alla griglia e arachidi; crocchette di patate e noci; tortino di cipolla arrostita; sorbetto al limone; caramella mou al peperoncino rosso; tortino alla crema pasticciera; torta al cioccolato e mascarpone; gelato di torrone con purea di frutti di bosco.

I vini in tavola: Miss Molly bianco (Moreson); Chardonnay fermentato in botte (Kloovenburg); Chenin Blanc 2016 (Jikken Bareru); Sangiovese 2018 (Morgenster); Terre Rare Carignano del Sulcis (Sella e Mosca); Straw Wine 2013 (Vergelegen).

Commenti: Per la cena ecumenica il Delegato, Simposiarca per l'occasione, ha suggerito la visita a un ristorante il cui chef, Dario De Angeli, è un cultore dell'innovazione e ha offerto un menu straordinario che ha avuto il plauso degli Accademici. Gradevole la presentazione dei piatti e ottime tutte le pietanze, tra l'altro, ben proporzionate. Buono il servizio, discreto ma attento. Una serata da ricordare oltre che per la simpatica convivialità anche per un'esperienza innovativa unica.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Giorgio Galli
John Houston Mckinnon

PIEMONTE

Pinerolo

Ezio Gai
Alessandra Riggio

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto

Lucia Silli

VENETO

Padova

Renato Franceschelli
Accademico onorario

Venezia Mestre

Giancarlo Donativi

Vicenza

Roberta Melli
Franca Miotti
Francesco Simonetto

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Sergio Farn

Bologna dei Bentivoglio

Roberto Giardino
Sergio Zucchini

Carpi-Correggio

Paolo Vandelli Bulgarelli

Ferrara

Sergio Facchini

TOSCANA

Versilia Storica

Alberto Angeli
Paola Baronti
Cristina Bresciani
Filippo Viti

Viareggio Versilia

Donatella Benetti

MARCHE

Fermo

Mariella Meconi

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Silvestro Golini Petrarcone

Civitavecchia

Barbara Iacurto
Ezio Stuardi

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Giulia Novelli Longo

ABRUZZO

Teramo

Fausta Di Leonardo

CAMPANIA

Napoli-Capri

Giovanni Parisi
Maria Pontone

PUGLIA

Taranto

Giovanni Colonna

SICILIA

Modica

Tina Alfieri

SARDEGNA

Gallura

Carlo Selis

AUSTRALIA

Canberra

Lyndall Heddle

BELGIO

Bruxelles

Antonio Longo

GERMANIA

Francoforte

Stefan Bauer
Bonnie Marcone

Monaco di Baviera

Christian Cont
Edoardo Attilio Gatti
Claudio Zanghi

ISRAELE

Tel Aviv

Deborah Sinai

PAESI BASSI

Utrecht

Luca Consoli
Pieter Haye Bastiaan Schrieken

REPUBBLICA CECA

Praga

Francesco Saverio Nisio
Accademico onorario

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Uberto Valsangiacomo

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Mantova

Maurizio Urban (*da Reggio Emilia*)

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Delegato
Andrea Nicola
Vice Delegato
Maurizio Norat
Consultore-Segretario
Roberto Perruquet
Consultore-Tesoriere
Daniele Andrea Capitoni



Consultori
Marc Leon
Marco Linty
Emiro Marcoz
Vasco Marzini
Nicola Rosset

PIEMONTE

Asti
Delegato
Piero Bava
Vice Delegati
Silvano Camera
Donatella Clinanti
Consultore-Segretario
Alessandra Bellaria
Consultore-Tesoriere
Mario Zarrella
Consultori
Alfio Orecchia
Roberto Ruscalla

LIGURIA

La Spezia
Delegato
Marinella Curre Caporuscio
Vice Delegati
Roberto Camerini
Roberto Galli
Consultore-Segretario
Francesco Antola
Consultore-Tesoriere
Gabriella Giammartino Piovano
Consultori
Patrizia Gallotti
Mauro Lubatti
Barbara Sussi

Savona
Delegato
Aldo Saroldi
Vice Delegato
Mauro Prando
Consultore-Segretario
Giacomo Puppo
Consultore-Tesoriere
Carlo Pino
Consultori
Francesco Carrera
Elsa Ferrua
Andrea Guerrina

LOMBARDIA

Milano
Delegato
Dino Betti van der Noot

Vice Delegati
Fiammetta Fadda
Carlo Giuseppe Valli
Consultore-Segretario
Francesca D'Orazio Buonerba
Consultore-Tesoriere
Gian Battista Rosa
Consultori
Lorenzo Cassitto
Laura D'Angelo
Paola Rancati
Paola Ricas
Stefano Righini

VENETO

Treviso-Alta Marca
Delegato
Nazzareno Acquistucci
Vice Delegati
Giovanni Antonio Albertin
Simone Gasparetto
Consultore-Segretario
Emanuele Meneguzzi
Consultore-Tesoriere
Armando Da Re
Consultori
Dino Biasotto
Maria Luisa Fontanin
Giuseppe Zanin
Vittorio Zanini

EMILIA ROMAGNA

Ravenna
Delegato
Gloria Gasperini
Vice Delegato-Tesoriere
Giovanni Ballestrazzi
Consultore-Segretario
Francesco Sanguinetti
Consultore
Gianni Zannoni

TOSCANA

Pisa
Delegato onorario
Franco Milli

MARCHE

Ancona
Delegato
Pietro Aresta
Vice Delegati
Glauro Braconi
Gabrio Filonzi
Consultore-Segretario
Donata Carbinì

Consultori
Andrea Branella
Paolo Capogrossi
Ugo Petrucci
Benedetto Ranieri

Pesaro-Urbino

Delegato
Floro Bisello
Vice Delegato
Massimo Rinaldi
Consultore-Segretario
Giampaolo Rossi
Consultore-Tesoriere
Sergio Mascarucci
Consultori
Fiorenzo Giammattei
Giorgio Ragni
Alberto Vivencio

UMBRIA

Foligno
Delegato
Luisa Vincenti Mattonelli
Vice Delegato
Claudia Valentini
Consultore-Segretario
Cinzia Perugini Carilli
Consultore-Tesoriere
Isabella Gaudino
Consultori
Carlo Bertuzzi
Alvaro Pieroni
Ciro Trabalza

Gubbio

Delegato
Paola Biraschi
Vice Delegato
Giovanni Battista Pauselli
Consultore-Segretario-Tesoriere
Ezio Maria Caldarelli
Consultori
Luciano Bedini
Manuela Manuali
Fausto Marionni
Mario Menichetti
Walter Panarelli
Mariella Rossi

LAZIO

Roma Aurelia
Delegato
Salvatore Di Giulio
Vice Delegato-Tesoriere
Azzo Zanghieri
Consultore-Segretario
Gloria Maria Diani



Consultori

Raffaella Della Fortuna Lico
Giovanni Di Sorte
Maurizio Milazzo
Carmelo Monteforte

Roma Nomentana

Delegato
Alessandro Di Giovanni
Vice Delegato
Carlo Civiletti
Consultore-Segretario-Tesoriere
Mauro Gaudino
Consultori
Annalisa Menegolli
Carmine Savoia
Guido Scalici
Alberto Schepisi

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Vice Delegato
Laura Marisa La Torre

BASILICATA

Vulture

Delegato
Giustino Donofrio
Vice Delegato
Domenico Saraceno
Consultore-Segretario
Luigi Innocenti
Consultore-Tesoriere
Antonio Innocenti
Consultore
Donatello Giovanni Papa

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Delegato
Antonino Monorchio
Vice Delegato
Vincenzo Vitale
Consultore-Segretario
Pasquale Conti
Consultore-Tesoriere
Wanda Albanese De Leo
Consultori
Maria Domenica Crea
Giuseppe Granata
Franco Prampolini
Antonio Signorello
Roberto Smorto

Locride-Costa dei Gelsomini

Delegato
Sandro Borruto
Vice Delegato
Giuseppe Ventra
Consultore-Segretario
Antonino Lacopo
Consultore-Tesoriere
Rocco Luglio
Consultori
Giulia Arcuri
Aristide Bava

SICILIA

Canicattì

Delegato
Rosa Cartella
Vice Delegato
Umberto Bartoccelli
Consultore-Segretario
Giuseppina Cartella
Consultore-Tesoriere
Mirella Munda
Consultori
Carmen Augello
Giuseppe Gentile
Salvatore Lauricella

ROMANIA

Bucarest

Delegato
Luigi Zaccagnini
Vice Delegato
Carmen Dragan
Consultore-Segretario
Luca Rabbia
Consultore-Tesoriere
Cristian Alexe Petricu
Consultori
Giulio Bertola
Maurizio Sambataro

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Delegato
Giorgio Maria Rosica
Vice Delegato
Alberto Martinelli
Consultore-Segretario
Chiara Randi
Consultore-Tesoriere
Enrica Nicolini
Consultori
Giuseppe Francesco Scaccianoce
Renato Silvio Sirtori

STATI UNITI D'AMERICA

Miami

Delegato
Antonio Pianta
Vice Delegato
Guido Balocco
Consultore-Segretario
Roberto Degl'Innocenti
Consultore-Tesoriere
Roberto Ferrarotti

SVIZZERA

Ginevra

Delegato
Stefano Arcidiacono
Vice Delegato
Franco Antamoro De Céspedes
Consultore-Segretario
Marie-Julie Beauverd
Consultore-Tesoriere
Giovanni Garavaglia
Consultori
John Burke
Martine Tomé

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Giuseppe Cocilovo

TOSCANA

Arezzo

Arsenio Comparini

SVIZZERA

Suisse Romande

Lanfranco Gazzola

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

MAGAZINE MAKEOVER

Dear readers,
The issue of our magazine, *Civiltà della Tavola*, you are reading, is the last one to be printed using the familiar arrangement of articles and graphic layout which has gone mostly unchanged for several years now. Today our pages, however carefully wrought and readable, bear the burden of passing time. Many have suggested updates and greater compatibility with modern communication modes. After thorough consideration, I have the pleasure of announcing that you will find the upcoming February issue of *Civiltà della Tavola* completely revamped in both content and graphics. While retaining the care in presenting information and graphics which has always characterised our monthly publication, in view of the Academy's new path of increased involvement with a more general audience, we found it necessary to rethink the magazine's image, which is showing its age - especially as regards its heterogeneous and unstructured content.

Our magazine currently consists of 72 pages, of which often only 27 contain articles on culture and research, while the others report convivial gatherings and other activities by the Delegations. Many believe, as the "Franco Marengi" Study Centre unanimously concurred, that we should instead allow more space to the first category, which will now cover 40 pages, without of course neglecting the Academy's activities.

The magazine will therefore be restructured with the following sections and categories:

- President's Focus
- Current Events - Lifestyle - Society
- Traditions - History
- Territories - Tourism - Folklore
- Health - Safety - Law
- Cuisine - Products - Food Technology
- Restaurants and Cooks
- In Bookshops
- Delegations' Activities
- Delegations' Convivial Gatherings
- Members' Handbook

Those who would like to submit their contributions (3,500 to 7,000 characters, including spaces) should therefore be mindful of the categories delineated above. In particular, mere descriptions of meetings and gatherings will no longer be published, while ample space will be allowed for articles on the topics presented in the most interesting talks given at those meetings.

The new layout will increase the clarity and legibility of the revamped content; the cover and format will remain unchanged, both to retain the magazine's long-established continuity and because they have been generally appreciated.

As you can imagine, this has required a complex and lengthy gestation which involved the participation of the new Study Centre, the Editorial Office and our director of graphics and layout. I hope that the new magazine will meet with your approval and contribute to giving the Academy a vital and current role in the food culture world.

PS: Crisis averted! For now. No assault on Made in Italy will emanate from the UN glass citadel: no red traffic light for oil, parmesan, ham and much else. The draft presented by France, Brazil, Thailand, the Central African Republic, Equatorial Guinea, Indonesia, Norway, Senegal and South Africa did not come to fruition. Not because it was rejected, but because an 'invisible hand' caused the requirement for taxes and labels to disappear, and consequently the Assembly limited itself to promoting a healthy diet and lifestyle. Moreover, it reiterated the aim of preserving food traditions, considered part of each country's cultural heritage. No black mark, therefore, for our products. A good result for Italy and its diplomacy, possibly with a helpful nudge from France, which, despite being among the nations presenting the proposal, would have had much to lose.

PAOLO PETRONI



Restaurants and Cooks



Health • Safety • Law



Current Events • Lifestyle • Society



Traditions • History



IN MEMORY OF TWO GREAT MASTERS

see page 4

Maurizio Campiverdi, Honorary Delegate for Bologna-San Luca, remembers two masters of the food and restaurant world, whom we lost a year ago, less than a month apart: Gualtiero Marchesi and Paul Bocuse. These two exalted figures could not have been more different: the cultured and elegant, reserved and slender Marchesi, and the outgoing, exuberant and monumental Bocuse.



A THORNY VEGETABLE BUT FROM THE TENDER HEART

see page 6

In the last years, there has been a renewed interest towards the nourishing ownerships and therapeutics of the artichoke. Italy is today still leader in the world production. Among the best qualities there is the *violetto di San Ferdinando di Puglia* (violet of St. Ferdinando of Puglia), affirms Giuseppe Guglielmi, Castel del Monte Academician.

ZEPPOLE IN REGIONAL TRADITION

see page 8

Zeppole are representative of southern Italian holiday food, and, as Salerno Delegate Giuseppe Anastasio explains, they exist in



different subtypes, varying in name among regions and even within the same locality. Their preparation has ancient origins and is similar to that of sweets eaten during festivities in ancient Rome.

ST. ANTHONY THE GREAT: THE FLESH AND THE FIRE

see page 10

The figure of St. Anthony the Great is associated with pork and fire, through celebrations and rituals involving these two elements. Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli explains that the pork association is due to the saint's frequent depiction, beginning in the Middle Ages, accompanied by a standing piglet, while his abilities reportedly included the gift of controlling fire.

A BELOVED SWEET OF PERUGIA: TORCOLO DI SAN COSTANZO

see page 12

On the 29th of January, Perugia undergoes a sweet metamorphosis. The 'prince' among the city's many doughnut-shaped cakes known as *torcoli* invades homes by taking over the central square, Piazza Grande, whence it is distributed among the citizens as an auspicious symbol for the new year. Perugia Academician Marilena Moretti Badolato explains how the ingredient list



for the *torcolo di San Costanzo* (St. Constantius' doughnut) is enshrined in regulations established by the Perugia Delegation, and no ingredient must be omitted.

TORBOLE BROCCOLI: CHILD OF THE WIND

see page 14

This plant, imported from the territory of Verona around the mid-18th century, found its ideal habitat in the Torbole countryside. Local farmers noticed its luxuriant growth and pleasingly aromatic efflorescence. The area's constant wind, explains Rovereto Academician Luigi Masato, prevents frost, a nemesis of broccoli growth, even in the cold season, allowing a vegetable unique for its fragrance, texture and flavour.

WHEN LANGUAGE AND TASTE ARE AT LOGGERHEADS

see page 15

Vasto Academician Pino Jubatti explains the differences between two identically named recipes with radically distinct flavours and preparation techniques. The mustard-infused mixed candied fruit condiment known as *mostarda* is a classic speciality of Cremona, but has little in common with *mostarda* from Vasto, a simple grape jam found in many areas of south-central Italy.



THE HEALTH-RELATED ASPECTS OF THE MEDITERRANEAN DIET

see page 16

To mark the third International Italian Food Week, the London Delegation organised a medical science conference at the local Italian Cultural Institute. Its main theme was the health dimensions of the Mediterranean Diet, and speakers covered varied areas of interest.

AN ANCIENT MOSTARDA FOR A MODERN CUISINE

see page 17

The fourth festival dedicated to the mustard-infused candied fruit condiment known as *mostarda* drew active participation from many Academicians of Cremona for a conference in two parts. In the first, “*Mostarda: a tradition for the future*”, past and present were interwoven to project this product’s possible future; the second, “*Mostarda and Art*”, explored the tantalising pairing of art with gastronomy.



FOOD TRADITIONS OF TRENTO

see page 18

The Trento Delegation marked its fiftieth anniversary with a conference entitled “The food traditions of Trento from the Council of Trent until the present: products and preparation”. The talks were intentionally multidisciplinary: from an overview of the historical period to an analysis of vine cultivation to the evolution of agricultural techniques.

BELLY LAUGHS?

see page 20

Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, tackles the issue of diets in a humorous vein, inter alia by citing scenes from films or television which are now iconic. Eating is serious business, but it is also fun, and a catalyst for cultural explorations; indeed, even a diet can be undertaken in good cheer.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

GENNAIO 2019/ N. 311

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giuseppe Anastasio, Maurizio Campiverdi, Laura Donati, Roberto Dottarelli, Maurizio Fazzari, Massimiliano Furlani, Gabriele Gasparro, Giuseppe Guglielmi, Pino Jubatti, Luigi Masato, Marilena Moretti Badolato, Paolo Petroni, Antonio Ravidà, Carla Spotti.



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

INFORMATIVA AGLI ACCADEMICI
SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
AI SENSI DEGLI ARTICOLI 13 E 14
DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana