

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

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

GIOVANNI BALLARINI, NICOLA BARBERA,
GIUSEPPE BENELLI, DIEGO BOCA, ETTORE BOVE,
ROBERTO BRANCONI, ANDREA CESARI DE MARIA,
ELISABETTA COCITO, FLAVIO DUSIO,
GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI,
GIANCARLO SARAN, ATTILIO SCIENZA,
ALDO E. TAMMARO, MARILENA TRALLI,
MARCO TUPPONI, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, GLORIA NOVI.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT
WWW.ACCADEMIA1953.IT



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Sommario



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.

Focus del Presidente

3 L'amatriciana dimenticata (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 La rivoluzione della pizza (Gigi Padovani)



6 Pizza tradizionale o pizza gourmet? (Roberto Zottar)

8 Differenze cognitive e comportamentali tra uomini e donne (Roberto Branconi)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Il compleanno" (1915), di Marc Chagall, in esposizione presso la mostra "Chagall. Sogno d'amore". Basilica di Santa Maria Maggiore alla Pietrasanta, Napoli, dal 15 febbraio al 30 giugno.



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.



Tradizioni • Storia

- 10** Caterina de' Medici e il mito italiano della cucina francese
(Giovanni Ballarini)
- 12** La Vernaccia nella *Divina Commedia*
(Giuseppe Benelli)
- 14** Leonardo in cucina: una passione misconosciuta del grande genio
(Aldo E. Tàmmaro)

Territorio • Turismo • Folklore

- 16** La zuppa di Matera
Non solo un ricordo
(Marilena Tralli)
- 17** Crapiata tradizionale
(Ettore Bove)



- 18** La viticoltura del Trentino di fronte ai cambiamenti del clima
(Attilio Scienza)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Quando Montanelli santificava la pasta e fagioli
(Morello Pecchioli)
- 22** Il maiale del mare
(Giancarlo Saran)
- 24** La pasta: evoluzione nella produzione e nel consumo
(Elisabetta Cocito)
- 26** Il pomodoro maturo ricco di umami
(Flavio Dusio)

- 28** Una pasta romagnola: i *curzul*
(Marco Tupponi)
- 30** Frutti senza semi
(Nicola Barbera)

Ristorazione e Cuochi

- 31** Inflazione cucina
(Lucio Piombi)



- 32** Il piacere d'essere cliente
(Diego Boca)
- 34** L'inganno nel piatto della tradizione
(Andrea Cesari de Maria)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** Sicurezza e qualità degli alimenti
(Andrea Vitale)
- 39** Etichette per vegani e vegetariani
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Studi e Convegni delle Delegazioni
50 Calendario accademico
51 Attività e riunioni conviviali
55 Accademici in Primo Piano
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
68 35, 40, 50 anni di Accademia
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





L'amatriciana dimenticata

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Qualcosa
si è mosso, grazie
all'aiuto dell'Accademia.*

A distanza di due anni e mezzo dal terremoto che ha colpito il Centro Italia, la situazione nei Comuni più disastrati appare bloccata: solite macerie, quasi nulla di ricostruito, solo casette gialle prefabbricate in condizioni disastrose. Dopo le passerelle dei politici (di ogni colore), le promesse solenni e i generosi contributi di tanti cittadini, poco o nulla è stato fatto per ripulire, ricostruire e dare dignità alle popolazioni che più hanno sofferto le morti dei propri cari e la distruzione di case e aziende.



*“Quasi nulla è stato fatto per dare dignità
alle popolazioni che hanno sofferto,”*

I 15 miliardi a disposizione non sono stati spesi, sono bloccati da un micidiale intreccio tra mancanza di coordinamento, organici ridotti degli uffici che debbono approvare i progetti, la burocrazia asfissiante delle gare e la paura di finire indagati per cavilli procedurali. **L'Accademia Italiana della Cucina**, con grande sensibilità e generosità, **raccolse circa 100.000 euro che furono suddivisi tra una ventina di aziende della ristorazione e delle attività di allevamento e agricole.**

I denari furono consegnati subito e direttamente ai titolari. **L'Accademia poi assegnò il Premio Orio Vergani (un macchinario del valore di 10.000 euro) al distrutto Istituto Alberghiero di Amatrice** trasferito “temporaneamente” a



Rieti. A proposito dell'Alberghiero, diciamo la verità: chissà se verrà mai ricostruito ad Amatrice e, se anche lo fosse, chi vorrebbe andare a studiare, lavorare e vivere in una città fantasma, spopolata, abitata ormai solo da anziani, senza più un tessuto sociale ed economico. Oggi, nelle parole di un nostro Accademico che vive ad Amatrice, l'atmosfera è triste e carica di scontento e rabbia. La gente è bloccata, passiva, incattivita. Si sente la mancanza di una visione globale sul da farsi, di un coordinamento degli interventi mirati alla ricostruzione, di un rilancio delle attività produttive.

*“L'Accademia ha direttamente consegnato
i 100.000 euro raccolti attraverso
la solidarietà degli Accademici,”*

Talvolta arrivano dei pullman con la scritta “Pranzo ad Amatrice”: **i turisti mangiano nella zona Food (donata), acquistano il “kit amatriciana” e subito ripartono.** Noi siamo orgogliosi di ciò che, nel suo piccolo, l'Accademia ha fatto. **Ci confortano i ringraziamenti di chi ha ricevuto il nostro contributo.** Tra i tanti, riporto le toccanti parole di due beneficiari: un ristorante e un caseificio.

“A nome di tutto lo staff tengo a ringraziarVi ancora per la vostra gentilezza e disponibilità nell'aiutare chi come noi ha deciso di continuare a investire in questo territorio martoriato dal sisma, e di lottare ogni giorno contro molteplici difficoltà. Il vostro contributo è stato investito per l'acquisto di arredi e attrezzature per il bar che abbiamo aperto a marzo 2017 per dare un servizio a tutte le persone che sono rimaste qui anche nei mesi più difficili, nell'attesa di tornare ad aprire il nostro ristorante nella zona Food. Grazie di cuore.”

Hotel Ristorante Giovannino

“Siamo ancora grati per averci aiutato in maniera sostanziosa e concreta. Con il vostro aiuto siamo riusciti a migliorare il ciclo produttivo e acquistato nuovi macchinari per il nostro caseificio. In seguito all'evento sismico che ci ha colpito, ci siamo rimboccati le maniche al punto tale da aumentare la produzione, cosa che sembrerebbe da folli, vista la situazione tuttora emergenziale che ci circonda. Grazie ancora per il vostro grande aiuto.”

Antonio e Paola Aureli



La rivoluzione della pizza

di Gigi Padovani

Giornalista, food writer

Centro Studi "Franco Marengi"

È entrata nell'alta cucina con ingredienti di qualità e nuove tecniche di impasto e cottura.

In principio fu un cibo di strada, a Napoli, con gli scugnizzi che uscivano da anguste botteghe (senza mescolata) per andare a vendere le pizze a portafoglio tenute in caldo nella stufa a tracolla. Siamo agli inizi del 1700, in locali storici partenopei come "Zì Ciccio" a piazza Cavour (1732) e "Port'Alba" a piazza Dante (ancora oggi in funzione, dal 1738). Ora, quel disco di pasta, condito con i più svariati ingredienti, genera un fatturato di 62 miliardi di euro l'anno e pare che se ne sfornino ben cinque miliardi ogni dodici mesi. Il successo, nel mondo, di questo piatto tipicamente italiano ha contribuito purtroppo a snaturarlo, soprattutto con le catene industriali che offrono squallide imitazioni dell'antica arte napoletana del pizzaiolo, celebrata nel 2017 (il mestiere, non la pizza) dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità.

Qualcosa, però, sta cambiando: da

una decina d'anni è in corso un vera e propria "rivoluzione della pizza" - come la definisce il giornalista napoletano Luciano Pignataro nel suo documentato libro appena uscito, *La pizza. Una storia contemporanea* (Hoepli, 29 euro) - che ha portato tale preparazione popolare, economica e artigianale, fino alle vette dell'alta cucina. Se è vero che le radici di questo nome si perdono nell'antica Roma, soltanto nel 997 il vocabolo *pizza* compare in un *Codex* pubblicato a Gaeta. E sarà poi Bartolomeo Scappi, cuoco di Papa Pio V, a darne dignità storica nella sua *Opera*, descrivendone una

“La rivoluzione è quella avviata da quattro o cinque pizzaioli emeriti che hanno cambiato tutto,,

versione dolce, pur precisando che "in essa pizza si pote mettere d'ogni sorte condita". I "cugini", nel mondo, non mancano, come la *pita* greca, ebraica, araba, compreso il *naan* indiano, ma la maggior diffusione si deve ai nostri emigrati negli Stati Uniti, agli inizi del 1900. Per sincerarvene, interpellate un americano: vedrete che è convinto che si tratti di un piatto nazionale, sia quella enorme in stile newyorchese sia la *deep-dish-pizza* di Chicago.

Chi ha assaggiato quelle aberrazioni sa quanto siano distanti dal prototipo partenopeo, basato sull'impasto idratato e la cottura veloce. In Italia è diventata un "piatto nazionale" - al pari degli spaghetti - soltanto dopo la Seconda



L'intervista con Franco Pepe

● **Lei si riconosce nella definizione, oggi molto di moda, che denomina "pizza gourmet" questa novità degli ultimi anni?**

La pizza è un piatto popolare e deve rimanere tale: in realtà il termine "gourmet" già seleziona. Io parlerei piuttosto di una evoluzione, di un obiettivo raggiunto: l'abbiamo portata a dialogare con l'alta cucina. Oggi gli chef ci hanno insegnato a scegliere materie prime migliori, a trasformarle e a trasferirle sul semplice disco di pasta. In realtà noi pizzaioli non abbiamo mai avuto una scuola che ci abbia formati dal punto di vista tecnico-scientifico: sostanzialmente siamo degli impastatori, dei panificatori. Adesso, finalmente, c'è attenzione al *topping*: è importante abbinare un buon condimento. Noi l'abbiamo capito quando siamo riusciti a entrare nelle cucine dei grandi chef, che hanno cominciato a collaborare con i pizzaioli. Quelli sono stati un po' i nostri "corsi di recupero".

● **Come è nata la sua passione per questo mestiere?**

Io sono nato vicino a un forno a legna, nell'Antica Pizzeria Stefano Pepe di mio padre. Quando papà è mancato, nel 1996, ho iniziato un percorso con i miei fratelli, poi nell'ottobre 2012 mi sono staccato dall'azienda di famiglia e ho aperto "Pepe in grani", in un vicolo del centro storico di Caiazzo. Proprio quando tutti se ne stavano andando via, ristrutturai un locale del Settecento, impegnandomi con le banche. Mi dissero che ero un pazzo, che avrei chiuso in 15 giorni. Alla soglia dei cinquant'anni ho rischiato, ho scommesso su sette ragazzi che oggi sono diventati 37, più due in ognuna delle altre mie pizzerie, in Franciacorta, a Ginevra e a Hong Kong. Loro hanno creduto in me, si sono fidati e mi hanno seguito.

● **Una crescita molto veloce...**

Sentivo il bisogno di misurarmi da solo: a mano a mano che guadagnavo qualcosa, investivo nella mia attività, in ognuno di questi sei anni.

● **C'è contrapposizione, come si dice oggi, tra la pizza moderna con prodotti di alta qualità, posti dopo la cottura in forno su una sorta di disco di pane lievitato a lungo, abbastanza "alta", e quella tradizionale di Napoli, sottile con il cornicione, cotta in 60-90 secondi nel forno rigorosamente a legna ad alta temperatura, a quasi 500 gradi, con tutti gli ingredienti insieme?**

Chi fa l'impasto e lo condisce prima di metterlo nel forno rimane fedele all'identità della pizza napoletana, ma io preparo pizze in tutti e due i modi: alcuni ingredienti li posso inserire prima della cottura, ma so che altri è meglio aggiungerli all'uscita dal forno. Io utilizzo il mio disco di pasta e la mia selezione di materie prime per dialogare con il palato dei miei clienti. Faccio due esempi: la "Margherita Sbagliata" e la "Memento" sono pizze diverse ma che parlano di un territorio. La prima è nata nel 2013 ed è condita, dopo la cottura dell'impasto, con una base di mozzarella con olio; la decoriamo con strisce rosse, realizzate con la riduzione di una passata fredda di pomodoro riccio dell'Alto Casertano, e strisce verdi di una riduzione di basilico e olio. Invece, il secondo tipo è realizzato con crema di cipolle di Alife, ceci e cicoria selvatica cruda. Faccio io una domanda: perché a Napoli continuano a mettere il basilico sulla pizza per poi infornarlo, quando sappiamo che una pianta aromatica non deve andare in forno? È mancanza di competenza o soltanto un credo verso la tradizione?

● **La cucina italiana, oggi, è sul tetto del mondo: la pizza sta aiutando questo successo?**

Ho fatto recentemente un tour negli Stati Uniti con Carlo Cracco, Massimo Bottura, Corrado Assenza, Marco Stabile ed ero l'unico pizzaiolo: per me stare in un tale contesto con la mia pizza ha un grande significato. Questa è la risposta giusta.

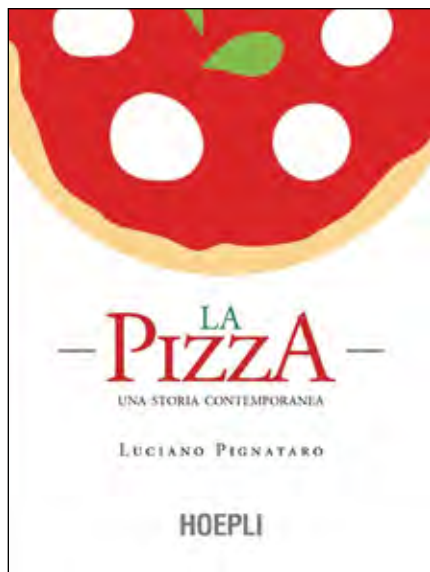


Franco Pepe fa parte di una nuova generazione di pizzaioli che ha trasformato questo disco di pasta condito, che rappresenta l'Italia nel mondo.

guerra mondiale, con alcune eccezioni, come a Milano, dove si ha notizia delle pizzerie "A Santa Lucia" (fin dal 1929, ancora attiva), in via San Pietro all'Orto, e "Di Gennaro" (dal 1934) vicino piazza del Duomo.

La "rivoluzione" che descrive Pignataro, con un'accurata ricostruzione, è quella avviata da quattro o cinque pizzaioli emeriti che hanno cambiato tutto: ingredienti, tecniche di lievitazione, cottura e, non ultimo, lo stile del locale, meno informale e più confortevole.

I loro nomi? Il "pioniere" è sicuramente Enzo Coccia, oggi titolare de "La Notizia" (via Michelangelo da Caravaggio, in collina, a Napoli), che fin dal 1994 cambiò gli orari della bottega di famiglia, aprendo soltanto la sera e studiando lunghe lievitazioni più digeribili. Poi, nel Centro Italia, è arrivato Gabriele Bonci, a Roma, con la sua pizza alta dai tanti ingredienti, mentre, al Nord, il capostipite della "scuola veneta" è sicuramente Simone Padoan, a San Bonifacio, nel Veronese. Altri pizzaioli napoletani - invitati a partecipare ai congressi di alta cucina - hanno portato le loro sperimentazioni in Italia e nel mondo, come Gino Sorbillo (ai Tribunali, da una storica famiglia), che ormai officia anche a Milano e New York



in Times Square; i fratelli Francesco e Salvatore Salvo - con il progetto 50 Kalò - e ora **Franco Pepe**, che da Caiazzo (Caserta) è arrivato al podio come **"Miglior pizzaiolo al mondo"** nella clas-

sifica dei "50 Best Pizza". Sappiamo quanto possano valere queste graduatorie tanto alla moda, ma di certo Pepe, 55 anni, ha saputo dare "un pensiero" a questa preparazione, ottenendo anche un successo internazionale, in Svizzera e in Cina, oltre che in Lombardia.

"Quel disco di pasta, condito con svariati ingredienti, genera un fatturato di 62 miliardi di euro l'anno,"

Oggi la rivoluzione della pizza passa anche attraverso diverse declinazioni. Quella napoletana è certificata da due disciplinari: uno, creato nel 1984 dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, fondata da Antonio Pace dello storico

locale "Ciro a Santa Brigida"; l'altro, del 2008-2010, con il riconoscimento della Sgt europea, Specialità Tradizionale Garantita. Con il tempo, si sono aggiunte la pizza romana "del fornaro", la pizza frita (già celebrata da Sofia Loren nell'*Oro di Napoli*), la pizza barese, lo sfincione palermitano, la pizza a metro di Vico Equense e le innumerevoli focacce, specie quelle liguri. Pignataro, nel suo elenco, aggiunge anche le piadine, ma la storia è un po' diversa. Quanto al forno, quello elettrico di una ditta partenopea (fatto a cupola con bocca a mezzaluna), dall'impatto più ecologico e più salutare, ormai pare stia soppiantando quello tradizionale a legna.

Dunque rivoluzione sia, ma non "gourmet", spiega Franco Pepe nell'intervista che ci ha rilasciato: perché **deve rimanere un piatto popolare** e non una pagnottella condita, venduta a caro prezzo, per gastrogonzi.

Gigi Padovani

Pizza tradizionale o pizza gourmet?

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Centro Studi "Franco Marengi"

Perché preferire un impasto a lunga lievitazione.

La differenza tra una pizza gourmet, come viene oggi chiamato il raffinato prodotto di alcuni pizzaioli di grido, e la pizza verace tradizionale non sta solo nella farcitura alla moda e nel formato in teglia, ma soprattutto nella lievitazione.

Il disciplinare della specialità tradizionale garantita "pizza napoletana" (Gazzetta Ufficiale n.56 del 9/3/2010) prevede l'uso di solo lievito di birra, con una prima lievitazione di 2 ore dell'impasto,

seguita da una seconda lievitazione dei panetti pronti, che non deve superare le 6 ore. Vanto di alcune pizzerie gourmet sono invece gli impasti a base di lievito di birra o di lievito madre, ma con una lievitazione di 48 o perfino 72 ore, a bassa temperatura (frigorifero), particolarmente digeribili e che non provocano quel senso di sete che talvolta ci assale dopo aver mangiato alcune pizze. Lievitazione in frigo? Ma le nostre nonne non avevano cura di tenere, invece, al





Pizza gourmet con rucola (foto di Gloria Novi)

caldo gli impasti da lievitare, proteggendoli dalle correnti d'aria?

Per capire bene perché la pizza a lunga lievitazione sia più pregiata e più digeribile, dobbiamo innanzitutto fare una distinzione fra lievitazione e maturazione. La lievitazione è l'aumento di volume dell'impasto dovuto all'azione dei lieviti, i quali, alla temperatura ideale attorno ai 27°, fermentando gli zuccheri presenti nella farina, producono l'anidride carbonica che farà gonfiare l'impasto.

“I tempi di lievitazione e di maturazione non coincidono mai, quindi bisogna rallentare i primi,”

La maturazione è quell'insieme di processi (per esempio autolisi) in cui, dopo l'impastamento, tutte le strutture più complesse presenti nella farina, come gli amidi e le proteine, vengono scomposte in elementi più semplici. Nella maturazione, l'amido è scomposto, in presenza di acqua e a bassa temperatura, a opera degli enzimi della farina e non viene prodotta molta anidride carbonica.

La lievitazione, che avviene grazie ai lieviti e a temperature più alte, produce CO₂ e, se l'impasto ha una buona maglia glutinica (data dai W della farina e dalle modalità di impasto) e presenta una buona estensibilità (conferita dal P/L della farina), il gas rimane imprigionato nella maglia glutinica, gonfia l'impasto e crea le tipiche bolle.

Purtroppo, i tempi di lievitazione e di maturazione non coincidono mai, essendo questi ultimi molto più lunghi, tanto che per alcune farine si arriva a 72 ore. Facendo lievitare un impasto per poche ore, come spesso accade per risparmiare tempo, e usando una quantità di lievito maggiore, quando lo informeremo il processo di maturazione non sarà concluso e probabilmente la pizza risulterà meno digeribile, in quanto la farina non sarà stata ancora scissa nei suoi elementi più semplici.



Per ovviare a questo inconveniente bisogna rallentare, e di conseguenza allungare, i tempi di lievitazione dell'impasto, arrivando a farli coincidere con quelli di maturazione. Per far ciò si usa molto meno lievito e si tiene l'impasto in frigorifero, a una temperatura fra i 2 e i 6 gradi, per fermare il processo di lievitazione, mentre continua quello di maturazione. **Terminata la maturazione, portando l'impasto a temperatura ambiente, la lievitazione ripartirà e si completerà.** Grazie a questi accorgimenti, l'impasto, che sarà maturato a sufficienza, sarà molto meno impegnativo per il nostro stomaco: in parole molto povere, potremmo dire che è come se arrivasse nel nostro piatto già parzialmente digerito.

“Lasciando riposare a lungo l'impasto, la pizza risulterà anche soffice e friabile,”

Gli impasti sottoposti a lunga lievitazione necessitano di meno lievito sia perché hanno più tempo per lievitare, sia perché il processo di maturazione scompone gli zuccheri complessi in zuccheri sem-

plici, che vengono convertiti più facilmente in anidride carbonica dal lievito, anche se quest'ultimo è presente in piccole quantità.

“Gli zuccheri semplici e gli amminoacidi danno un colore e un aroma tipici del pane appena sfornato,”

Infornando un impasto che, oltre a essere ben lievitato, ha raggiunto anche il giusto grado di maturazione, otterremo **una pizza molto più gustosa e profumata**, perché gli zuccheri semplici e gli amminoacidi in cui la farina è stata scomposta, combinandosi ad alta temperatura, grazie alla reazione di Maillard, daranno al prodotto finale un colore e un aroma tipici del pane appena sfornato. Se a ciò aggiungiamo il fatto che, lasciando riposare l'impasto molto a lungo, quest'ultimo avrà anche il tempo di gonfiarsi a dovere (la lievitazione non è tanto una questione di quantità di lievito, ma di tempo), la nostra pizza risulterà anche estremamente soffice e friabile, qualità indispensabili per renderla gradevole al palato.



Differenze cognitive e comportamentali tra uomini e donne

di Roberto Branconi

Accademico di Viareggio Versilia

Le moderne neuroscienze mettono in evidenza alcune percezioni femminili più accentuate rispetto all'altro sesso: odori, sapori, salubrità del cibo, comunicazione subliminale, creatività.



Prendendo a prestito il titolo del famosissimo *best seller* di John Gray sui rapporti di coppia, *Gli uomini vengono da Marte, le donne da Venere*, vorrei porre la nostra attenzione sulla differenza che potremmo riscontrare tra gli amici Accademici e le amiche Accademiche, così da rendere la nostra Associazione ancora più ricca, creativa e dinamica. Le differenze cognitive e comportamentali descritte da John Gray hanno, adesso, il conforto sperimentale fornito dalle moderne neuroscienze. Ovviamente, **sono differenze valide a livello statistico e non possono essere applicate a singole individualità.**

Sappiamo come il gusto sia una complessa sinestesia di diverse percezioni sensoriali che determinano eleganti "equazioni saporose". Entrano in gioco, quindi, l'olfatto, la percezione dei 5 sapori fondamentali, il tatto, la vista e l'udito. Se esaminiamo l'olfatto, nei maschi e nelle femmine, scopriamo che i bulbi olfattivi, dal punto di vista "materico", sono quasi uguali (nel senso che quelli delle donne pesano un po' di meno), ma le vere differenze si riscontrano nel numero dei neuroni presenti in queste aree. Infatti, i ricercatori hanno individuato ben 6,9 milioni di neuroni nel bulbo olfattivo femminile contro gli "appena" 3,5 milioni in quello maschile. In generale, le donne hanno una maggiore densità cellulare in queste aree cerebrali rispetto agli uomini (circa 16 milioni di cellule contro i 9 dei maschi), e tutto questo ci permetterebbe di capire perché **una donna sia in grado non solo di percepire in modo più netto gli odori**, ma anche di distinguere le diverse sfumature in modo molto più efficace. Le ragioni biologiche di tale di-

versità non sono accertate, dunque si possono solo azzardare alcune ipotesi.

“Anche in età scolare, le femmine percepiscono i sapori meglio dei maschi,”

La psicologa evoluzionista Grazia Attili, dell'Università La Sapienza di Roma, nel suo interessante e divertente saggio divulgativo *Il cervello in amore*, afferma che "gli odori sono recepiti più da una donna che da un uomo, specialmente durante il periodo dell'ovulazione" e che: "queste differenze, più di altre, sono facilmente comprensibili se ricordiamo che ai primordi della nostra specie era di grande vantaggio una suddivisione dei ruoli. Le donne dovevano prendersi cura dei figli e dovevano saper riconoscere, già dall'odore e dal tatto, se stavano bene o male. Avevano il compito di reperire il cibo disponibile nelle vicinanze e dovevano capire, con i loro sensi, se era commestibile".

Passiamo alla percezione dei sapori: una ricerca condotta nel 2008 dall'Università di Copenhagen, con uno dei più ampi studi mai fatti sul senso del gusto nei bambini, rivela che la differenza non è limitata agli adulti. Anche in età scolare, le femmine percepiscono i sapori meglio dei maschi. Questi ultimi hanno bisogno di cibi il 10% più aspri o il 20% più dolci, per raggiungere le stesse *performance* gustative delle bambine. In effetti, **le donne hanno una maggiore quantità di recettori gustativi sulla lingua**, e la ragione sembra essere strettamente legata all'evoluzione. A esse spetta infatti



decidere **se il cibo che consumeranno è sano per se stesse e per i figli** che aspettano o devono accudire. Sarebbero quindi evolutivamente meglio attrezzate per distinguere gli alimenti pericolosi, avariati o velenosi, prima, durante e dopo la gravidanza. Fino a ora abbiamo limitato i danni... ma non è finita qui! Vogliamo parlare della capacità di leggere la comunicazione non verbale e quindi della possibilità di discriminare stati d'animo ed emozioni negli altri? In questo senso, la valutazione del "servizio in tavola" potrebbe essere ancora più accurata rispetto a quella di un Accademico di genere maschile, possedendo il genere femminile la possibilità di comprendere meglio la genuina cortesia rispetto a una manierata, che maschere, per esempio, una certa avversione, magari sconosciuta allo stesso soggetto.

“Le donne sarebbero evolutivamente meglio attrezzate per distinguere alimenti pericolosi, avariati o velenosi,,

Anche in questo caso, la pressione evolutiva ha, plausibilmente, avuto un suo ruolo. È evidente come sia stato, ma sia

ancora, fondamentale leggere quel tipo di comunicazione per poter regolare le

“Il primo chef a ottenere tre stelle Michelin (in ben due ristoranti) fu una donna,,

complesse e indispensabili relazioni tra soggetti umani. Pure in questo caso, l'ipotesi evolucionistica sostiene che le donne dovevano capire, tramite la comunicazione non verbale, quali fossero i bisogni dei loro piccoli e rispondere adeguatamente. Esperimenti scientifici confermano come esse siano, effettivamente, maggiormente “responsive”, cioè riescano a interpretare meglio dei maschi il pianto dei bambini e il bisogno che segnalano.

Adesso, il colpo di grazia! È dimostrato, da tecniche sofisticate di Neuroimaging e RMN, che le donne usano con maggiore facilità degli uomini i due emisferi cerebrali, che sappiamo essere, diciamo così, specializzati. Il sinistro è sede delle funzioni razionali; possiede una maggiore densità di cellule nervose ed è responsabile del linguaggio, delle capacità analitiche e logiche e porta a elaborare le informazioni in modo sequenziale. Il

destro coglie la “Gestalt”, cioè vede le situazioni nella loro intierezza; è responsabile della tendenza a essere creativi; decodifica al meglio le intonazioni, l'arte e la musica; è preposto alla formazione delle intuizioni e delle impressioni e consente quindi, alle Colleghe, di effettuare operazioni cognitive “in parallelo”, unendo dati quantitativi a quelli qualitativi, relazionali ed emozionali. Come ciò sia un elemento precocissimo e strutturale può essere esemplificato **grazie a un aneddoto riferito dal professor Daniel Stern, psichiatra e psicoanalista**, importante studioso della Infant Research.

Un bambino e una bambina di 5 anni giocano: il bambino vuole giocare ai pirati, la bambina, invece, alla famiglia. Si contrappongono per qualche minuto. Poi la bambina gioca una carta strategica proponendo: giochiamo ai pirati che hanno una famiglia?

Tornando all'argomento di questo breve scritto, che vede il genere femminile assolutamente dotato in campo gustativo e gastronomico, ricordiamo che la prima persona a ottenere tre stelle Michelin in due diversi ristoranti (per un totale di sei) fu una donna: **la chef francese Eugénie Brazier** (1895-1977), i cui ristoranti erano a Lione e a Pollionnay, una cittadina nelle vicinanze.

Credo, dunque, di poter affermare una verità inconfutabile sostenendo che la nostra Associazione e le nostre Delegazioni abbiano bisogno dell'apporto del genere femminile in termini di percezioni sottili, creatività, attenzione agli aspetti relazionali e affettivi. D'altra parte, cos'è che tiene coeso un insieme di individui se non la condivisione emozionale di fatti e affetti? Affermava ancora il professor Daniel Stern che è essenziale, per lo sviluppo psichico umano e dunque delle nostre organizzazioni e associazioni, aggiungo io, un qualcosa in più della mera appartenenza, ossia una reciproca circolazione affettiva che sottenda in modo sostanziale i linguaggi mediati dal corpo, in cui abitano le nostre sensazioni, emozioni e sentimenti.



Caterina de' Medici

e il mito italiano della cucina francese

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

In Francia sta suscitando un interessante dibattito una pubblicazione scientifica universitaria, scritta a più mani, sul mito di Caterina de' Medici.

La storia della cucina è piena di **leggende culinarie**, come le definisce Jean-Paul Aron nel suo libro *Le mangeur du XIX siècle* e, tra queste, anche quella che la cucina francese, fiorita nel 1600, sia stata originata dalla cucina fiorentina importata da Caterina de' Medici. Una leggenda oggetto anche di un recente libro, scritto a più mani e coordinato da Pascal Briot e Florent Quellier (*La table de la Renaissance. Le mythe italien* - Presses Universitaires de Rennes, 2018), che raccoglie i contributi di diversi autori e che, come si legge

alla fine, non ha la pretesa di arrivare a conclusioni definitive, pur mettendo in evidenza la difficoltà di trovare, negli archivi dei famosi cuochi francesi dell'epoca, prove incontestabili di italianità nella cucina di Francia.

“La leggenda sulle origini italiane della cucina francese fu inventata nel XVIII secolo,”

Il libro analizza e mette a confronto i miti e le realtà relativi alla tavola rinascimentale, e alla leggenda, inventata nel XVIII secolo, sulle origini italiane della cucina francese. Secondo tale leggenda, Caterina de' Medici (1519-1589), nipote di Lorenzo il Magnifico, nel 1533 va sposa a Enrico d'Orléans, il futuro Enrico II, portandosi al seguito cuochi e pasticciieri fiorentini, toscani e siciliani che fanno scuola. Il divulgatore francese Nicolas Camille Flammarion (1842-1925)

“In realtà la regina portò con sé, in Francia, solo alcuni cuochi del Mugello e un gelataio di Urbino,”

scrive che i cuochi italiani sono all'origine della cucina francese e che i cuochi francesi, come de La Varenne, De Masseliert, Vatel, La Chapelle, Carême, Escoffier, vi s'ispireranno così bene che non tarderanno a surclassare i loro iniziatori.





Anche Jean Orieux, in un libro postumo dedicato a Caterina (*Catherine de Médicis ou la Reine noire* - Flammarion, 1986) **afferma che i fiorentini avrebbero riformato l'antica cucina francese di tradizione medievale e a essi risalirebbe la cucina francese moderna.** In precedenza, il cuoco Antonin Carême, nel 1822, aveva scritto che i cuochieri della seconda metà del 1700 conoscono il gusto della cucina italiana che Caterina de' Medici ha introdotto alla corte di Francia.

La leggenda culinaria prosegue con l'elencazione di ciò che Caterina avrebbe portato in Francia: salse, uso delle rigaglie, olio d'oliva, crespelle, spinaci, fagioli, piselli, carciofi, cucina dei volatili all'arancia, pasta (maccheroni, tagliatelle e lasagne), sorbetti di frutta e gelati di zabaione e crema, assieme a una serie di ricette e l'uso di tovaglie damascate e delle forchette. **Caterina avrebbe portato in Francia anche il pane bianco o pan de la Reine** e, non da ultimo, perfino le mutande che usava quando andava a cavalcare montando non all'amazzone ma alla moda maschile.

La leggenda si amplia dando ai cuochi francesi il merito di aver mantenuto in uso, introducendole nella loro cucina

nazionale, molte ricette italiane cadute in disuso e, in numerosi casi, di averle inserite nella cucina internazionale permettendo alla cucina francese di conquistare, nel 1600, la sua egemonia nel mondo civile.

Come il mito dell'Anno Mille è una costruzione di ottocento anni dopo, anche la leggenda culinaria di Caterina de' Medici compare nelle opere francesi dal XVIII secolo e prima d'allora le fonti non ne riportano traccia.

“Più realistico pensare che, nelle corti principesche, vi sia stata un'ampia circolazione di libri e costumi, anche gastronomici, senza scomodare questo o quel regnante,”

Alcuni autori fondamentali, tra i quali Le Grand d'Aussy nella sua *Histoire de la vie privée des Français* (1782), non la prendono neppure in considerazione. Inoltre, a quanto sappiamo, Caterina portò con

sé, in Francia, solo alcuni cuochi del Mugello e un gelataio di Urbino.

Un dato certo, messo in evidenza anche da Olivia Parizot (*...Espagne et en Italie à la fin du Moyen âge* - in Pascal Bripest e Florent Quellier, 2018) è che nella collezione dei libri appartenuti a Caterina de' Medici vi sarebbe stata l'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1500 - 1577), libro di cucina che si ritiene pubblicato nel 1570, quando Caterina era da tempo regina insediata in Francia. Per questo, più realistico è considerare come nell'Europa del XV e XVI secolo, e soprattutto nelle corti principesche, vi sia un'ampia circolazione di libri e costumi, tra i quali anche quelli gastronomici, senza dover scomodare questo o quel regnante.

Se **Caterina de' Medici alla fine del 1500 fa arrivare in Francia l'Opera di Scappi**, nel 1682, a Bologna, si pubblica la prima traduzione de *Le Cuisinier François* di François Pierre de la Varenne, nato intorno al 1615 e cuoco del Marchese Duxelles, una pubblicazione che illumina la cucina del XVII secolo e che unisce la gastronomia italiana alle cucine regionali del suo Paese: la prima opera fondamentale della cucina classica francese che dà origine alla gastronomia moderna.



La Vernaccia nella "Divina Commedia"

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Centro Studi "Franco Marengi"

*Dante ne parla
a proposito di
Papa Martino IV:
"e purga per
digiuno/l'anguille
di Bolsena
e la vernaccia".*



Con il Cristianesimo, il vino acquista un rilievo fortemente simbolico, tanto che al pane e al vino corrisponde il nutrimento divino, fulcro essenziale della celebrazione eucaristica. Per questo, nel Medioevo, è la Chiesa a dare un forte slancio alla viticoltura per produrre vino schietto per la liturgia. In questo periodo si introducono le bottiglie di vetro e si ricomincia a usare i tappi di sughero, abbandonati dal tempo dei Romani.

I vini più conosciuti al tempo di Dante sono il vino cotto, che si chiama "liquoroso", il vermiglio rosso scuro, il bianco di consumo comune, il greco, pregiato per le uve rare. Più commerciale il vino bianco con riflessi verdognoli, consumato in taverne affollate, e il Trebbiano che vanta una grande fortuna letteraria.

Tra coloro che hanno abusato disordinatamente del vino, la **Divina Commedia** annovera **Papa Martino IV, nel girone dei peccatori di gola**, che Dante tratta con una certa benevola indulgenza condannandoli a tendere invano le mani sotto un albero pieno di frutti. Il francese Simon de Brion, diventato Papa per intervento del re Carlo d'Angiò nel conclave di Viterbo del 1281, diserta la sede romana, preferendo Orvieto e Perugia. Proprio nel clima di accentuata fisicità del *Purgatorio* (Canto XXIV, vv. 23-24), si trova l'unica menzione esplicita di una bevanda e un cibo di cui Martino IV era ghiotto: "e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia". Al pontefice piaceva stare a Montefiascone, sul lago di Bolsena, per fare scorpacciate di anguille, inaffiate con vino bianco di Vernaccia. Non dunque anguille in generale, ma specificamente

di quel lago, una varietà molto pregiata, nota già agli antichi Romani per la sua bontà, tanto da essere citata da Columella. L'anguilla, inoltre, rappresenta, per la sua forma di serpente, una ghiottoneria proibita: per la sua carne morbida, grassa, bianca, tenera, è simbolo del peccato originale. L'ingordigia di Martino IV è così descritta da Jacopo della Lana: "e fra l'altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, facea tórre l'anguille del lago di Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava ed era tanto sollecito a quel boccone che continuava a volerne e farle curare ed annegare nella sua camera".

*“L'anguilla rappresenta
una ghiottoneria proibita:
per la carne morbida,
grassa, bianca, è simbolo
del peccato originale,”*

Il cronista Salimbene da Parma, nella sua *Chronica*, scritta tra il 1285 e il 1288, precisa che il vino di Vernaccia "*nascitur in quandam contrata quae Vernatia appellatur*". Qui si conferma che il nome del vino è dato dal borgo di Vernazza. Racconta, infatti, di un certo signore Arduinus de Clavara che "*ibi prope vinum de Vernacia abundanter habetur*": dove "Vernatia" indica il borgo, mentre "Vernacia" il vitigno. Del resto, il ricordo dei vigneti di Vernazza è tramandato dal poeta Ursone de Sigestro nel suo carme latino celebrante la vittoria riportata dai Genovesi, nel 1242, sull'Imperatore Federico II. Nar-



rando di scontri armati vicino a Vernazza, Ursone ne esalta la bontà dei suoi vini: "Colà dove inchinando il celso monte/ Si volge all'austro, e con repente falda/ Giù si tuffa nel mar che lo flagella/ Sopra l'alpestre lembo ha dolce nido/ Una gente devota a Bacco, e sacra/ Dell'uve alla coltura, onde le valli/ E le belle colline intorno veste/ Di tortuose viti..." (traduzione di G.B. Graziani). Anche i poeti Cecco Angiolieri e Folgore da San Geminiano, contemporanei di Dante, nei loro sonetti esaltano la Vernaccia.

Uno dei primi critici di Dante, Francesco di Bartolo da Buti (1324-1405), commenta così i versi del *Purgatorio*: "**Vernaccia è vino che nasce nella riviera di Genova, millior vino bianco che si trovi**". La Vernaccia, dunque, è un vino di provenienza lunigianese, essendo il nome una variante fonetica dell'odierna Vernazza delle Cinque Terre (*Loca hibernatia*, da *hibernare*, "svernare", "approdo riparato"). Il primo documento che parla del *castrum* di Vernazza lo troviamo nell'anno 1080, quando l'intero territorio fa parte della Marca Obertenga.

“Il nome Vernaccia è una variante fonetica dell'odierna Vernazza delle Cinque Terre,”

Dopo alterne vicende, Vernazza passa sotto il dominio genovese nel 1209, partecipando attivamente alle lotte tra Genova e Pisa. Nel narrare queste lotte, l'analista Ottobono Scriba evidenzia come i

Pisani danneggino le vigne di Vernazza. Riomaggiore, Manarola, Vernazza, Corniglia e Monterosso al mare sono borghi di raro splendore, arrampicati su ripide scogliere scure e affacciati su acque azzurre e cristalline, dominati dai colori rosa e gialli delle case e da antiche strutture medievali, mentre le distese di vitigni solcati da antiche mulattiere evocano tradizioni di tempi lontani.

La denominazione di Cinque Terre compare per la prima volta nell'anno 1419, quando il geografo Giacomo Braccelli, notaio e cancelliere della Serenissima Repubblica di Genova, le introduce nella *Orae Ligusticae Descriptio*, chiarendo: "*solum adeo creatum quod vina, vernacia noncupata, roces et amabilia, gignit*". Numerosi documenti attestano il commercio della Vernaccia dalla Lunigiana verso la Francia: nel 1306, un certo Rusca viene derubato nei pressi di Savona mentre trasporta "*certa quantitate vini de Vernacia*" a Bordeaux, alla corte del Papa francese Clemente V. I carichi partono da Portovenere o da Genova e i documenti parlano "*de vino de Vernacia e Riparia Orientis de Ianua*".

Anche Petrarca testimonia, nei versi latini dell'*Africa*, che i vigneti che si affacciano su Monterosso e sui gioghi di Corniglia sono "ovunque celebrati per il dolce vino". Di Vernaccia parla anche Boccaccio nel *Decameron* (III novella della VIII giornata), quando descrive la contrada di Bengodi, ed è ancora Boccaccio, nella celebre novella dell'Abate di Cluny (la II della X giornata), a far ristorare il povero presule, assalito dai briganti, con un gran bicchiere di "Vernacia da Corniglia".

Il Sercambi (1348-1424), nella CXIII delle sue *Novelle*, parla di una terra "nomata Corniglia dove nasce vino prezioso, la vernaccia". Ma è soprattutto nella novella CLXXVII delle *Trecentonovelle* di Franco Sacchetti (1335-1400) che si fa esplicito riferimento alle origini lunigianesi della Vernaccia. Un ricco e savio cavaliere di Firenze, messer Vieri de' Bardi, "pensò trovare modo di far venire magliuli da Portovenere della vernaccia di Corniglia" e, per avere le preziose talee di vite, scrive a messer Niccoloso Manieri da Portovenere. Si mette in evidenza che il vitigno ha un rendimento minore, ma di maggior qualità. Infine, l'autore precisa che "questa novella mi fu narrata a Portovenere, là dove io scrittore nel 1383 arrivai, andando a Genova".

Il Paese di Bengodi

"Stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro un gocciol d'acqua".

Giovanni Boccaccio

Decameron

(III novella, VIII giornata)





Leonardo in cucina: una passione misconosciuta del grande genio

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

Centro Studi "Franco Marenghi"

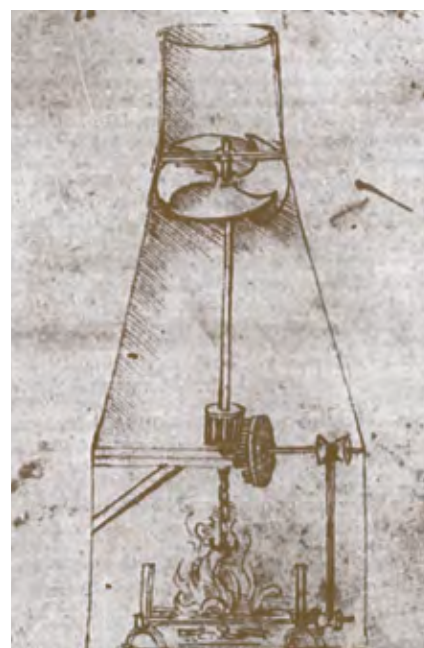
A maggio di quest'anno ricorre il cinquecentesimo anniversario della morte.



Veramente mirabile pittore, teorico dell'arte, musicista, scrittore, ingegnere meccanico, architetto, scenografo, maestro fonditore, esperto d'artiglieria, inventore, scienziato. Sono le parole con cui Giorgio Vasari, ne *Le vite*, descrive Leonardo da Vinci, di cui ricorre quest'anno il cinquecentesimo anniversario della morte, avvenuta il 2 maggio 1519 al Clos Lucé, presso Amboise. Non una parola sulla passione per la cucina che accompagnò per tutta la vita l'uomo alla cui fama planetaria ha contribuito non poco il dipinto cui si dedicò per tre anni e che si chiama, guarda caso, *L'ultima cena*. Una lacuna nella trattazione di uno storico noto per la sua accuratezza, o non piuttosto il timore di contaminare la poliedrica personalità del genio universale, attribuendogli una passione apparentemente così "volgare"?

La storia narra che il giovinetto Leonardo apprende i primi segreti della culinaria dal patrigno, pasticcere, Accatbriga di Pietro del Vacca. A 17 anni, comincia l'apprendistato presso la bottega d'arte del Verrocchio, dove conosce il Botticelli. Tre anni dopo, per incrementare gli scarsi introiti della bottega verrocchiana, trova **un secondo lavoro come cameriere presso la "Taverna delle Tre Lumache"** sul Ponte Vecchio e viene messo a capo della cucina dopo la misteriosa morte dei tre cuochi titolari. In questo nuovo ruolo cerca di ingentilire le gravose pietanze della taverna, riducendo le dosi e disponendo i vari componenti in modo esteticamente accattivante. Ma i clienti non gradiscono questo tipo di *nouvelle cuisine* e il giovane antesignano di Paul Bocuse viene cacciato a furor di popolo. Leonardo ritorna dal Verrocchio e lavora

Arrostire automatico



al *Battesimo di Cristo*, ma sotto la cenere cova sempre la passione per la culinaria, tanto che a 26 anni, **insieme all'amico Botticelli, apre una locanda chiamata "Le Tre Rane di Sandro e Leonardo"**. L'accoglienza che la clientela fiorentina riserva ai piatti ipocalorici, anche se esteticamente creativi, serviti nel locale, ne determina, però, il rapido fallimento.

“I piatti ipocalorici che prepara in due ristoranti, anche se esteticamente creativi, non sono graditi ai clienti,”

I modellini in marzapane e biscotto di alcuni attrezzi bellici che Leonardo fa avere a Lorenzo de' Medici, per promuovere le sue capacità di inventore, sono invece molto apprezzati (e mangiati) dal Magnifico, che li aveva scambiati per dolci originali.

Deluso e depresso, Leonardo lascia Firenze e fa vela verso Milano, fornito di una



lettera del Magnifico che lo presenta a Ludovico Sforza (sì, lui, il Moro), come valente liutaio. Visto che questa qualifica non corrisponde alle sue aspettative, Leonardo sostituisce la lettera originale con una scritta di suo pugno, in cui magnifica le proprie qualità di artista, inventore di attrezzi bellici, costruttore di ponti e fortificazioni, nonché cuoco: "faccio torte che non hanno uguali". Questa autoreferenzialità non indispettisce il duca di Milano, anzi lo incuriosisce, e così Leonardo si ritrova ingaggiato come consigliere alle fortificazioni e gran maestro delle cerimonie di corte. **Un suo spartano menu per una festa di corte viene bocciato** e sostituito con un'offerta di vivande più sostanziosa e adatta ai gusti dell'epoca, ma il duca non perde la fiducia in Leonardo e gli commissiona la ristrutturazione delle cucine del castello. In questo ruolo, l'artista ha l'occasione per rispolverare quello che, fin dai primi contatti con la cucina, era stato **un suo "pallino": l'invenzione di apparecchiature atte a diminuire l'impegno fisico e la fatica di cuochi e assistenti**. Vedono così la luce i progetti per uno schiacciatore di aglio (un meccanismo che si usa ancora oggi, chiamato "Leonardo"), un asciugatore, un macinapepe disegnato sul modello del faro di La Spezia, un affettapane a vento, una macchina per scacciare i cattivi odori, un argano per trasformare le larghe lasagne allora in uso in sottili spaghetti e molti altri, fra cui l'arrostitore automatico. Al Museo della Scienza e Tecnologia di Milano, "Leonardo da Vinci", ne esiste un modellino funzionante: **l'aria calda che sale dal braciere mette in moto le eliche che a loro volta azionano il girarrosto**. E viene anche il giorno dell'anno di grazia 1495, in cui il Moro invita Leonardo a fare visita al priore di Santa Maria delle Grazie che desidera far dipingere la parete di fondo del refettorio. Secondo l'amico e novelliere Matteo Bandello e altre testimonianze,

Leonardo trascorre i primi due anni a contemplare il muro da dipingere e ad allestire una cena, su un lungo tavolo, con cibi e bevande che poi vengono consumati da lui, dai suoi assistenti e dai servi. **Leonardo tarda a trovare le vivande e la disposizione degni di figurare sul dipinto** e la scena si ripete per parecchio tempo, tanto che il priore chiede al duca di sollecitare l'artista, perché i frati sono affamati e la comunità sta riducendosi in povertà.

“Leonardo trascorre due anni a contemplare il muro da dipingere nel refettorio di Santa Maria delle Grazie,”

Alla fine, sulla tavola si troveranno pagnotte, purè di rape e fettine di anguilla e Leonardo, negli ultimi tre mesi, potrà finalmente dedicarsi ai commensali.

Il genio finì poi per legare il suo nome anche al campo dell'enologia: infatti, a detta di alcuni, Ludovico non aveva rispettato gli impegni finanziari con l'artista e, per farsi perdonare, gli regalò un vigneto delle dimensioni di circa un ettaro attuale, posto nelle immediate vicinanze di Santa Maria delle Grazie. Nel corso dei secoli successivi, il vigneto subì diverse vicissitudini fino all'estirpazione avvenuta nel 1920. Fortunatamente, la sua storia non si conclude qui, perché nel 1999 Luca Maroni, analista sensoriale, apprese dell'esistenza della vigna, si propose di riportarla in vita e dopo cinque anni riuscì a identificarne l'ultima parcella superstite. Dopo altri quattro anni, i genetisti Attilio Scienza e Serena Imazio definirono il DNA della vite originale: si trattava della Malvasia di Candia, facente oggi parte dei vini Doc dei Colli Piacentini. Le viti sono state reimpiantate nella sede originaria e **la "Vigna di Leonardo", inaugurata in occasione**

di Expo Milano 2015, è oggi visitabile, separata dal *Cenacolo* dalla sola carreggiata del Corso Magenta.

Tutto qui sui rapporti fra Leonardo e la gastronomia? E no, perché neanche il visuto del genio planetario riesce a sottrarsi al fascino del dubbio. Non è passato molto tempo da quando si è cominciato a parlare di una serie di appunti e ricette, integrati da un elenco, per il nostro tempo pittoresco, di "comportamenti sconvenienti al tavolo del mio Signore", che sarebbero stati ritrovati all'Hermitage di San Pietroburgo e che sarebbero attribuiti a Leonardo sotto il nome di *Codice Romanoff*. Il condizionale è d'obbligo, perché anche Shelagh e Jonathan Routh, che vi si sono dedicati per anni e ne hanno raccolto il testo in un pregevole volume, al quale rimandiamo per eventuali approfondimenti (*Note di Cucina di Leonardo da Vinci*, Volland, Roma, 2004), ammettono che non è possibile attribuirlo con certezza al grande genio. Inoltre, Marino Albinesi, autore

“Con il nome di Codice Romanoff, una serie di appunti e ricette attribuita a Leonardo,”

della prefazione al libro, ammette che anche se gli scritti "mostrano lo stile di Leonardo", noi possiamo "solo speculare senza sapere la verità".

Tra le invenzioni di Leonardo: uno schiacciatore di aglio, un asciugatore, un macinapepe disegnato sul modello del faro di La Spezia, un affettapane a vento, una macchina per scacciare i cattivi odori, un argano per trasformare le larghe lasagne allora in uso in sottili spaghetti e l'arrostitore automatico.



La zuppa di Matera

Il "New York Times" ha definito Matera **"il segreto meglio conservato d'Italia"**. Ed effettivamente, stando alle parole di Carlo Levi appena arrivato alla stazione, **"La città non c'era"**. "Arrivai a una strada, che da un solo lato era fiancheggiata da vecchie case, e dall'altro costeggiava un precipizio. In quel precipizio c'era Matera".

"Nelle grotte dei Sassi si cela la capitale dei contadini, il cuore nascosto della loro antica civiltà. Chiunque veda Matera non può non restarne colpito, tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza".
Carlo Levi,
Cristo si è fermato a Eboli.

Dalle difficili condizioni di vita degli ultimi abitanti dei Sassi, denunciate da Levi al mondo come "vergogna nazionale", la città stessa ha saputo ritrovare una nuo-

"La capitale Europea della Cultura 2019 ha un piatto simbolo: la crapiata,"

va dimensione umana e sociale, con la scelta consapevole di affondare le radici del suo futuro nei valori secolari della sua antica civiltà. E proprio con lo slogan "Open Future", Matera si è candidata a

divenire un modello culturale europeo, con l'intento di costruire una città aperta alla cultura e all'arte.

Il Presidente Sergio Mattarella, nel giorno di apertura dei festeggiamenti, ha sottolineato l'importanza del riconoscimento per Matera, per l'Italia e per l'Europa, **"che dimostra di saper riconoscere e valorizzare le sue culture"**. E quando si parla di cultura, si parla anche di cucina, che **Matera interpreta con un suo piatto simbolo: la "crapiata"**.



Non solo un ricordo

di Marilena Tralli

Delegata di Matera

Tentori ha definito la "crapiata", la festa simbolica che unisce i membri di ciascun vicinato.

L'antico rito materano della "crapiata", probabilmente di origine romana, si svolgeva il primo agosto nei rioni Sassi, fra tutti gli abitanti del vicinato, per festeggiare la fine del raccolto. **Le donne, la sera precedente, mettevano a bagno i legumi rimanenti dell'anno trascorso**, per poi unirli il giorno dopo in un unico pentolone **assieme al grano nuovo**, per la cottura che si protrarreva per qualche ora all'aperto.

Tullio Tentori (1920-2003), tra i fondatori dell'antropologia culturale italiana, primo professore universitario di Antropologia Culturale e per lungo tempo Soprintendente al Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma, artefice di ricerche

LA RICETTA ATTUALE

Ingredienti: 500 g tra grano nuovo, ceci, fagioli, fave secche con la buccia e decorticate, cicerchie, lenticchie; 200 g di patate novelle con la buccia, verdure ed erbe aromatiche (cipolla, aglio, sedano, carote, alloro, rosmarino).

Preparazione: lasciare a bagno in acqua tiepida i legumi per tutta la notte, separando le lenticchie e il grano. Eliminare poi l'acqua e risciacquarli abbondantemente prima della cottura. Mettere a bollire in acqua e sale tutti i legumi tranne le lenticchie che vanno aggiunte a metà cottura con le patate novelle, le verdure e le erbe aromatiche. Cuocere a parte il grano che ha bisogno di tempi più lunghi per raggiungere la giusta cottura e aggiungerlo ai legumi. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva se gradito.

specifiche su Matera e sulle condizioni abitative e socioculturali nei Sassi, è autore di un saggio breve, dal titolo *Matera: non solo un ricordo*, pubblicato nell'opera collettiva *Sassi e templi: il luogo antropologico fra cultura e ambiente*, a cura di Lucilla Rami Ceci (Armando Editore, 2003). Tentori scrive: "La 'craziata', lo sanno bene i materani, è **la festa simbolica che unisce i membri di ciascun vicinato**: in tale occasione ogni famiglia versa campioni dei prodotti dell'anno in una pentola comune, nella quale si fanno bollire con acqua e sale. Il cibo così ottenuto viene consumato insieme".

"Craziata"... era l'espressione materiale e simbolica di relazioni di mutuo sostegno fra gli abitanti di un vicinato. Era convivialità, che non si esauriva, tuttavia, all'interno del gruppo... La "craziata" era quindi un elemento di una strategia che consolidava l'identità e la solidarietà all'interno di un micro sistema sociale e che al tempo stesso mediava alcuni rapporti tra i suoi membri e il mondo esterno (rapporti tra cui quelli concernenti il lavoro, la sanità, l'istruzione, l'aggiornamento tecnologico, l'emigrazione...). I processi qui appena accennati con riferimento al vicinato...appaiono sostanzialmente quelli che avrebbero dovuto sempre caratterizzare la vicenda del genere umano dalle più remote origini: una vicenda nella quale il riconoscimento della propria identità si integra con una cooperazione che favorisce lo sviluppo comune. Penso ovviamente a una "craziata" ideale da celebrarsi e viverci in una dimensione ben più ampia di quella cui ho accennato: a una "craziata" della convivialità globale nella quale ogni gruppo sociale possa fruire e crescere nella condivisione di quei beni di fondo che consentono il reale sviluppo di tutti con l'apporto di tutti: il sorgere di una "civiltà della convivialità". Tullio Tentori, *Matera: non solo un ricordo*

Craziata tradizionale

di Ettore Bove

Accademico di Potenza

Tra i piatti che meglio rappresentano la storia dell'alimentazione nei Sassi di Matera, vi è la "craziata", la zuppa di legumi secchi e cereali. Nel porre l'attenzione su **questo piatto, sicuramente semplice, ma non certo povero**, occorre considerare che, al termine della trebbiatura, le granaglie raccolte venivano conservate in vecchi cassoni di legno. Tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, questi capienti contenitori dovevano essere liberati dal poco prodotto rimasto per far posto alla nuova produzione. **Per celebrare il**

passaggio dal vecchio al nuovo raccolto, gli abitanti dei Sassi si riunivano, nei vari rioni, attorno ai fuochi su cui erano sistemate grosse pentole nelle quali finivano legumi secchi e cereali, insaporiti da qualche foglia di alloro. **Non priva di significati simbolici, la zuppa diventava un piatto conviviale** rionale, da consumare non solo per festeggiare il raccolto appena concluso ma anche per invocare buoni auspici per quello a venire. Di questa sorta di festa del ringraziamento, celebrata dai contadini materani, rimane ben poco, poi-

Rappresenta la storia dell'alimentazione nei Sassi.

ché i Sassi, senza più la presenza delle famiglie povere, sono passati da essere "vergogna nazionale" a Patrimonio dell'Umanità. Essa rivive, almeno nel suo significato storico, sempre all'inizio di agosto, nel rione La Martella, l'insediamento progettato da noti architetti, oltre mezzo secolo fa, per accogliere i residenti nei Sassi. A questo proposito, merita di essere sottolineato che quando si parla di "craziata tradizionale" si fa riferimento a una zuppa, insaporita con foglie di alloro, composta, in dosi pressoché uguali, quasi esclusivamente da grano duro, la coltura di elezione dell'arido territorio collinare materano, ceci, lenticchie, fave secche, fagioli e cicerchie. **Di questa versione rimane ormai solamente il nome** in quanto, nel corso del tempo, **si sono aggiunti ingredienti e spezie** come la patata, piselli secchi, sedano, cipolla, aglio, che nulla hanno a vedere con la versione tradizionale. Chi si appresta, da qui in avanti, a visitare la Capitale Europea della Cultura 2019, non potrà fare a meno di incuriosirsi di questo piatto che, attraverso la **felice combinazione di aspetti materiali e immateriali**, ha contribuito a segnare, per millenni, la storia di una civiltà scomparsa solo da poco.





La viticoltura del Trentino

di fronte ai cambiamenti del clima

di Attilio Scienza

Università degli Studi di Milano

*Dalla piccola
glaciazione medievale
all'attuale
crisi climatica.*

Liconografia medievale, soprattutto dell'Europa settentrionale e delle Alpi, ricorre frequentemente a temi che richiamano le condizioni di vita delle popolazioni rurali di quei tempi. **Basta osservare i quadri dai colori lividi di Bruegel il Vecchio** (*Ritorno dei cacciatori*, 1565), o le numerose scene di scheletri riportate sui cimiteri o nei luoghi sacri che ritraggono le cosiddette danze macabre, **per comprendere quale era il clima, non solo spirituale, di quei tempi.** Un riferimento preciso alle condizioni climatiche delle regioni alpine verso la fine del 1300 è riportato in un affresco del *Ciclo dei mesi* della Torre dell'Aquila nel Castello del Buonconsiglio. Descrive la scena della vendemmia nel mese di ottobre, nella quale appaiono alcuni particolari insoliti, ma molto efficaci, per capire quale fosse la viticoltura del tempo.

Colpiscono la forma d'allevamento ad alberello, così diversa dalle pergole ma efficace per tenere l'uva vicino al terreno; **il torchio coperto, per proteggere il mosto dalle piogge**, e l'abbigliamento dei contadini, consono ad autunni freddi.

Cosa era accaduto nel mondo verso la fine del 1300? Gelate, grandinate, piogge violente che durano settimane, anni di siccità che provocano gravi carestie alimentari e la comparsa di pandemie come la peste nera, arrivata da Costantinopoli con le navi dei mercanti genovesi e descritta dal Boccaccio nel *Decameron*, soprattutto perché **l'Europa usciva da una fase calda, chiamata "optimum climatico medievale"**.

I secoli attorno all'anno Mille offrono all'Europa un clima molto favorevole che **spinge la viticoltura a latitudini assai elevate**, fino in Scozia, **e ad altitudini, nelle Alpi, altrettanto inconsuete**, attorno ai 1.200 metri. La viticoltura si espande anche all'interno delle vallate alpine, accompagnata dall'olivicoltura, e occupa intere regioni dell'Europa continentale per l'azione delle istituzioni monastiche.

*“Intorno all'anno Mille
l'Europa gode
di un clima favorevole;
successivamente, si
alternano gelate e piogge
con anni di siccità,,*

Le informazioni storiche sulle **variazioni del clima possono farci riflettere su alcuni aspetti della viticoltura europea**, che altrimenti appaiono poco comprensibili, quali la distribuzione geografica di alcune varietà, la loro evoluzione, le caratteristiche organolettiche dei vini del passato, le pratiche viticole che erano adottate, come, per esempio, il cambiamento delle forme di coltivazione.





La ricerca scientifica trentina offre ai tecnici delle cantine sociali una rete d'eccellenza, teorica e applicata, con soluzioni innovative e modelli previsionali per una gestione del “vigneto intelligente”.

La produzione annuale di vino è un eccellente indicatore della successione cronologica degli eventi climatici, per l'abitudine, soprattutto da parte degli ordini monastici, di segnare la data di inizio della vendemmia, i prezzi correnti del vino e la qualità dell'uva. Un dato interessante, per capire gli effetti del cambiamento climatico sulla viticoltura, è quello riferito alle varietà di vitigni coltivati e ai relativi prodotti.

“La produzione annuale di vino è un eccellente indicatore della successione cronologica degli eventi climatici,,

La prima reazione dei viticoltori trentini al cambio climatico fu quella di privilegiare le varietà a maturazione più precoce e a bacca bianca. Ne dà testimonianza esemplare l'andamento della produzione di uva a ettaro, dal 1500 al 1800, nella zona del lago di Caldaro. Si evidenziano due andamenti contrastanti: il primo nel quale, in coincidenza della crisi climatica più acuta, tra la fine del XV secolo e l'inizio del XVI, si riducono le superfici a Schiava (vitigno a bacca rossa) e crescono quelle dei vitigni a bacca bianca (costituite da numerose varietà), e il periodo dopo il 1700, nel quale tale tendenza si inverte e riprendono le produzioni di Schiava, uva molto generosa, mentre si riducono quelle dell'uva bianca. Rimane costante la presenza del Traminer.

In coincidenza della grande gelata del 1709, all'abbandono delle varietà più tardive, spesso le migliori, segue, con il ritorno alle condizioni climatiche più favorevoli, l'impianto di vitigni molto produttivi, ma di modesta qualità, come conseguenza della forte richiesta di vino da parte del mercato europeo. Scompaiono così vitigni come la Peverella, la Malvasia, i Moscatti, che vengono sostituiti dai più insipidi e acidi Rossara, Pavana, Negrara, che saranno fortemente ridimensionati con la ricostruzione post fillosserica.

Il cambiamento climatico, negli ultimi 30 anni, ha provocato effetti generalmente positivi, soprattutto sulla qualità del vino, per l'anticipazione e l'intensificazione dei fenomeni di maturazione, ma i modelli statistici sviluppati per i prossimi 30 anni, anche se le previsioni climatiche sono un esercizio molto difficile, appaiono meno favorevoli, in quanto stimano un incremento di 1,5-2,5 °C nella temperatura media annuale, che può indurre un anticipo nelle fasi fenologiche di circa 6-22 giorni, come peraltro sta già accadendo. Chi oggi vendemmia il 20 agosto, probabilmente tra qualche anno lo farà a fine luglio.

“I modelli statistici, per i prossimi 30 anni, appaiono meno favorevoli,,

Quali sono i rimedi e le soluzioni? Delocalizzare la viticoltura non è sempre age-



vole; migliorare geneticamente le varietà esistenti, per renderle più adatte al cambiamento climatico, richiede tempi e finanziamenti importanti.

Dopo l'età del ferro e del petrolio, la cosiddetta *space economy* consente di sviluppare modelli previsionali da applicare a molte scelte colturali, dalla lotta ai parassiti alla vendemmia, interventi nei quali, è bene ripeterlo, la tempestività dell'azione è la variabile più importante. Un esempio concreto di queste piattaforme digitali è rappresentato dalle applicazioni PICA-Cavit e ENOGIS-Ager, che rendono non solo più efficaci e rapide le risposte che può fornire il modello predittivo ma soprattutto possono georeferenziare i dati sui vigneti, anche su scale molto piccole.



Quando Montanelli santificava la pasta e fagioli

di Morello Pecchioli

Giornalista

Centro Studi "Franco Marenghi"

*Una bandiera
della cucina italiana,
senza la quale
si può morire,
come Bertoldo.*

Sacra alla patria gastronomica, la pasta e fagioli è la bandiera della cucina regionale, il piatto italiano, insieme con la trippa, più nazional-popolare che ci sia. Per secoli si sono infrante contro quell'usbergo di pugnaci borlotti, monolitici nella scodella, le mode delle varie *nouvelles cuisines*. Anche la pasta e fagioli, come il Piave, mormora: "Non passa lo straniero". Magari, **in nome dell'autentica pasta e fagioli, ci si accapiglia tra campanili** com'è accaduto nella storia italiana da Romolo Augustolo in poi.

*“Il piatto italiano più
nazional-popolare
che ci sia,”*

Il fatto è che non c'è regione dello Stivale che non proponga la sacrosanta, originale, pasta e fagioli. La tipica che più

tipica non si può. C'è chi la fa di magro, chi aggiunge le cotiche, chi usa la cipolla, chi l'aglio, chi la cucina con olio d'oliva extravergine e chi con lardo o burro, chi aggiunge il pomodoro e chi la prepara in bianco. Chi fa il soffritto e chi sostiene la lunga, lunghissima bollitura in pentole di coccio. "Va cotta", sostengono gli integralisti del cannellino, "al fuoco di un fiammifero".

Sul tipo di fagiolo da impiegare si arriva alle guerre sante. I veneti vogliono il bellunese di Lamon, i liguri il bianco di Spagna, altrove il borlotto, il cannellino o il fagiolo di Lima di origine andina. **I veri intenditori adoperano solo il fagiolo dall'occhio perché autoctono:** esiste dal tempo dei Romani (*vilem phaseolum*, lo chiamava Virgilio), mentre tutti gli altri sono approdati nelle nostre cucine dopo la scoperta dell'America.

Nemmeno sulla pasta da usare ci sono due pareri uguali: "Ci vogliono gli spaghetti rotti". "No, meglio la pasta corta". "Meglio ancora i maltagliati". "Non fate ridere, si deve usare pasta fresca, fatta in casa". A Piacenza usano i *pisarei*, gnocchetti di farina e pangrattato, a Reggio la pasta rasa, impasto di pangrattato, farina, parmigiano e noce moscata grattugiati nella *bròda* di borlotti. A Napoli è

*“Il bello e il buono
della nostra cucina
è la gastrodiversità,”*

imperativo usare la pasta mista; in Puglia i cavatelli; in Abruzzo i cazzarielli; nel Lazio straccetti di pasta fresca; in Calabria le lagane. Altrove ditalini o cannolicchi.



Ma questo è il bello e il buono della nostra cucina: la varietà, la gastrodiversità. Di litigio in litigio, si arriva alle accuse di eresia, alle scomuniche e alle sfide a duello. **Furono a un passo dallo sfoderar le sciabole Indro Montanelli e Massimo Alberini.** La vicenda si svolse così. Montanelli, in viaggio da Milano a Cortina, si fermò a desinare al "12 Apostoli" di Verona, invitando al desco di Giorgio Gioco, patron e cuoco del locale, l'amico e collega Cesare Marchi. Saluti, battute, ironia a fiumi e tanta serenità tra amiconi. Fino al momento della celeberrima pasta e fagioli di Gioco, richiesta servita a entrambi. A questo punto scoppiò la tempesta. **Montanelli, da buon toscano, tracciò una croce d'olio sulla sua scodella, Marchi, more veneto, la ricoprì con una nevicata di grana.** Indro, disgustato, diede dello zotico al collega: "La pasta e fagioli va santificata con l'extravergine".

Nella questione intervenne, in seconda battuta, Alberini, giornalista, gastronomo e profondo conoscitore della storia della cucina italiana. Veneto pure lui, spedì una lettera al direttore de "Il Giornale":

"Caro Montanelli, lei si vanta di essere insorto, onde evitare un delitto gastronomico, proibendo al suo collaboratore di cospargere col parmigiano la pasta e fagioli. Si trattò di un tipico esempio di prepotenza toscana! Per voi l'olio a crudo nel piatto, per noi lardo, grasso di maiale, talvolta ritagli di prosciutto, da far cuocere a lungo in pentola. Una componente, la nostra, che rende assurda e controindicata l'invadenza dell'olio crudo, toscano o no!"

Bastava molto meno per incendiare il giornalista di Fucecchio, che rispose: "Caro Alberini, ogni tanto, di notte, mi sveglio di soprassalto perché sogno di essere diventato dittatore. Ma dittatore non sarò mai. Per fortuna, perché se lo fossi, lei a quest'ora penzolerebbe da qualche lampione della sua Venezia per truffa concettuale e oltraggio al pudore!". Senza pasta e fagioli si può morire. Come Ber-



"Io di Venezia ho il culto, ma quando sento qualcuno dire che la pasta e fagioli si mangia col formaggio e che - reggetemi, reggetemi! - il nostro olio è roba da vergognarsi, la mano mi corre alla fondina della pistola, dove la pistola non c'è!"

toldo. Racconta Giulio Cesare Croce che, vivendo alla corte di Alboino, Bertoldo fu costretto a rinunciare alla sua pasta e fagioli quotidiana per cibi più aristocratici, ma meno saporiti. Il saggio villano morì di nostalgia. Celebre l'epitaffio che lo stesso re longobardo dettò per la sua tomba: "In questa tomba tenebrosa e oscura, / giace un villan di sì diforme aspetto, / che più d'orso che d'huomo hauea figura, / ma di tant'alto e nobile intelletto, / che stupir fece il mondo e la natura, / mentre egli visse, e fu Bertoldo detto. / Fu grato al re, morì con aspri duoli / per non poter mangiar rape, pasta e fagioli".

La "carne dei poveri", come Pellegrino Artusi chiamò la zuppa di fagioli, nasce nel Medioevo. **È una minestra ruvida, plebea, di origine contadina**, ma crebbe come minestra di magro nelle cucine conventuali. L'uso di abbinare la pasta ai fagioli deflagra dopo la scoperta dell'America e l'arrivo dei fagioli d'oltre Atlantico. A quanto pare fu l'italiana Caterina de' Medici, andata sposa a Enrico II, a farla conoscere in Francia portando in dote, oltre a gioielli e opere d'arte, anche un bel numero di sacchi di fagioli toscani.

Bartolomeo Scappi, cuoco e scrittore italiano del XVI secolo, vantò le qualità salutari dei fagioli, che non solo beneficiano milza e reni, ma danno una mano al vigore sessuale del maschio. Il contemporaneo pittore bolognese **Anniba-**

le Carracci ritrasse un contadino con una ciotola di fagioli dall'occhio sul tavolo, intento a portarne una cucchiata in bocca. Titolo del quadro: *Il mangiafagioli*.

Anche la letteratura contemporanea si nutre di pasta e fagioli. Alberto Moravia la mette nel menu della *Ciociara*. Nel *Taglio del bosco*, **Carlo Cassola racconta di un pranzo di Natale riscaldato dalla pasta e fagioli**.

Il cinema italiano odora di pasta e fagioli, dai *Soliti ignoti* di Mario Monicelli al *Trinità* di E. B. Clucher.

La pasta e fagioli non eccita solo gli animi. Con molta delicatezza l'Artusi sottolinea come i fagioli siano un alimento sano, nutriente, di poca spesa, che quieti per un pezzo gli stimoli della fame, ma... "anche qui c'è un ma, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagioli di buccia fine, quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato". Sulle virtù e sulle colpe della pasta e fagioli **Aldo Fabrizi**, attore, poeta romanesco, cuoco per passione, goloso di natura, **scrisse un sonetto pecoreccio:**

**"La favolosa! La fenomenale!/
L'eccersa! La canora! La divina!/
La carica più umana e genuina/
der primitivo e unico canale. / È la
mammasantissima, la quale / fa la
mafiosa in tutta la cucina, / è un
pezzo da novanta, la padrina, / e,
co' rispetto, l'inno nazionale. /
Siccome gonfia subito la panza, /
nun c'è bisogno manco de fà er
bisse / e se risparmia puro la pie-
tanza. / In più chi c'è er pallino mu-
sicale / e vive solo, armeno pò sen-
tisse / er filodiffusore personale".**



Il maiale del mare

di **Giancarlo Saran**

Accademico di Treviso

Centro Studi "Franco Marenghi"

*In viaggio
fra tagli, ritagli
e frattaglie del tonno.*



Nella memoria storica delle popolazioni costiere del Tirreno e dell'Adriatico meridionale, **il tonno è sempre stato l'equivalente del maiale**: di lui non si buttava via niente. Con il valore aggiunto che issarlo sulle barche, in quella sorta di corrida marina rappresentata dalla mattanza, è sempre stata un'avventura dai contorni epici. L'evoluzione della lavorazione del tonno ha profondamente modificato anche il suo consumo alimentare. **Il più pregiato tonno rosso è stato superato dal commerciale pinne gialle** e, tra scatolame vario e barattoli di vetro, la scelta della materia prima va poco oltre il filetto. Tuttavia, l'antologia di saperi e sapori che può regalare un recupero della cultura tonnesca, a tavola, riserva sorprese che valgono il viaggio, posto che alcuni tagli dimenticati, oramai, si possono trovare solo in quel ristretto ambito che sta tra la Sicilia occidentale (con Trapani capitale) e la dirimpettaia Carloforte, nella Sardegna meridionale.

Tra le ghiottonerie del quinto quarto,

in declinazione tonnara, la più conosciuta è senza dubbio **la bottarga**. **Ideale se ottenuta dalla lavorazione delle uova di tonno rosso** estratte dalla sacca ovifera e sottoposte a una paziente operazione di salatura e compressione tra assi di legno, per cui assume la forma di parallelepipedo. Rientrava tra le attività "a riposo" dei tonnaroti dopo la stagione della pesca e, un tempo, era considerata un regalo ambito e prezioso. Bottarga non solo golosa, ma anche ... virtuosa, considerata la sua ricca dotazione di omega 3 (dai principi attivi utili per il sistema cardiovascolare).

*“Bottarga non solo
golosa, ma anche ricca
di omega 3,,*

A tavola, si può trovare **grattugiata sugli spaghetti** (nel Cagliari con l'aggiunta di un po' di zafferano), ma **anche tagliata a sottili fettine**, per dare il turbo goloso a semplici tartine senza far rimpiangere il caviale. **Qualche chef creativo l'ha pure abbinata a un carpaccio di manzo con rabarbaro e schiuma di mandorle**. Nella costa sarda, sono state segnalate pizze di mare con relativa spolverizzata di bottarga. Le uova si possono trovare anche fresche, da mettere sulla pasta, assieme a un po' di limone, dopo essere stata spadellata con aglio e olio. **Vi è poi la bottarga declinata al maschile, il lattume**, ossia la sacca del liquido seminale, **chiamata anche figatello**. Ha un colore rosa carneo, a differenza della più scura bottarga, e la sua lavorazione comporta una resa molto bassa, con un calo dell'80% del peso medio. Tuttavia, la





consistenza morbida e il sapore delicato si imprime bene nella memoria del palato, tanto è vero che veniva considerato una vera goduria dai tonnaroti, come ha ricordato uno dei rais (comandanti) storici di Favignana, Gioacchino Cataldo, recentemente scomparso, volto iconico di un mondo perduto.

“Il lattume ha consistenza morbida e sapore delicato,”

Varie le preparazioni. In insalata, lessato e tagliato a fettine, condito con olio, limone e basilico, oppure a condire la pasta, soffritto croccante a dadetti e poi spadellato con pomodorini. Ma **anche fritto, tentazione tipica di Carloforte, servito su di un'insalata con pomodori, peperoni rossi e scorze di limone**. Oppure ancora, pur restando in Sicilia, “alla veneziana”, cioè soffritto a cubetti su cipolla e olio, poi condito con sale e pepe nero. Nel Cagliaritano si può trovare servito alla griglia.

Dalle gonadi alla testa il percorso può essere breve, sulle rotte golose del tonno da corsa. Ecco allora le guance, un taglio molto tenero e gustoso, particolarmente amato in Giappone, dove vengono utilizzate nel sushi, mentre, da noi, si possono trovare nel crudo alla catanese (condite con olio extravergine e prezzemolo) oppure in padella. I discendenti dei samurai, inoltre, farebbero pazzie per le pupille, bollite e condite a piacere, dai sentori che ricordano l'uovo sodo.

Continuando questo viaggio nelle viscere tunniche, **si giunge al cuore pulsante**. È il primo prodotto della lavorazione del tonno. I cultori della materia se lo procacciano fresco di mattanza perché, mano a mano che passa il tempo, tende ad asciugarsi troppo dei suoi umori. Si può gustare a scaglie, a mo' di lamella tartufata, in un assolo condito di olio e limone, così come a dare sostanza su una insalatina di indivia. Rimanendo nel distretto della

massima vitalità animale, **ecco il polmone**, lavorato con sale marino e poi essiccato in ambienti dalla ventilazione naturale. Anche questo ci sta bene a dar gusto alle insalate, ma può essere valorizzato pure in tegame, con un soffritto di olio e cipolla, pomodori passati lentamente e il polmone stesso, aggiunto verso fine cottura, sino a ottenere una crema densa. Appassionarsi alle frattaglie è questione di pancia, e **come rinunciare allo stomaco, detto anche “belu” nelle zone costiere del Sulcis igliese**. Molto versatile, può essere consumato fresco, tagliato a fettine se essiccato e salato, ma anche affumicato. Era un prodotto destinato alla ciurma della tonnara, in sostanziosi piatti unici che saziavano l'appetito della fatica, abbinato a soffritto e patate, **“belu accumudau”** per gli autoctoni, **trippa di tonno** per lo Zingarelli. Dallo stomaco al budello il passo è breve: una leccornia talmente ambita dai palati devoti, che viene prenotata con lungo anticipo. Definita anche “salsiccia”, può essere arrostita alla griglia e messa poi sull'insalata. Galateo ed esperienza consigliano di prepararla in ambiente aperto, per i forti umori che può liberare. **Raro, ma goloso, il midollo, dal gusto sapido e iodato**, che si può incontrare nella zuppa di nasturzio, un fiore dai lontani sentori di capperi. E già che siamo nel distretto spinale, ecco **la ficazza, tra le elaborazioni più ghiotte**. È uno degli

orgogli golosi di Taranto e Favignana, dove viene **anche chiamata “salame di tonno”**. In sostanza, si tratta di un assemblaggio delle varie parti che restano attaccate alle lisce dopo la sfilettatura. Una volta macinate, sono insaccate nel budello e, conservate in frigo, possono durare a lungo.

“Le guance sono tenere e gustose,”

Svariate le elaborazioni. A fettine sottili, con olio e limone, anche se il loro cavallo di battaglia è la carbonara, dove vanno a sostituire il classico guanciale d'ordinanza, oppure in altre varianti, quali, per esempio, le busiate (una pasta tipica di Trapani) con pistacchio.

Nella raschiatura finale di ciò che resta del generoso maiale del mare, una citazione d'obbligo per la **buzzonaglia**, una *jam session* dei diversi scarti assemblati sott'olio. Anche qua vi sono palati devoti che la ricercano con pazienza per esaltarla poi assieme agli spaghetti.

Infine, sui titoli di coda, non possono mancare la caponada di tonno, un'insalata fredda dove una galletta di grano duro, sbriciolata, dà sostanza a un mix di frattaglie diverse assieme a pomodoro, basilico e capperi, oppure ancora l'antipasto del tonnaroto, composto da uova fresche, lattume e ficazza. Ecco allora che, quando vi imbatterete nelle scontate confezioni tonnarote della grande distribuzione, la curiosità vi rimanderà a scoprire in diretta, e sui luoghi dedicati, le svariate meraviglie che il tonno può offrire ai palati curiosi.

LA VENTRE DI MOGLIO

La Delegazione accademica di Albenga e del Ponente Ligure ha registrato, nel 2011, con atto notarile, la ricetta storica della “ventre”. Questo piatto è costituito dallo stomaco del tonno salato ed essiccato, cotto in casseruola con gli aromi liguri, olio extravergine di oliva e vino bianco Pigato. Riporta alla memoria gli anni mitici delle tonnare sarde, alle quali partecipavano i marinai liguri che partivano dalla baia di Allassio. È documentato che, nel 1795, mollavano gli ormeggi, alla volta della Sardegna, venti brigantini e oltre mille marinai. Gli stessi ricevevano in compenso, oltre al pattuito, alcune parti del pescato. Da qui la nascita di questa ricetta, popolare, gustosa, unica. A Moglio (frazione del comune di Allassio), si tiene ad agosto una sagra dedicata a questa preparazione.



La pasta: evoluzione nella produzione e nel consumo

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Centro Studi "Franco Marenghi"

*Ha caratteristiche
indispensabili per farsi
aprire le porte
e il palato anche
dal consumatore estero.*



Il viaggio della pasta è l'espressione del cammino dell'uomo, il quale ha scoperto che acqua e farina, lavorati insieme, diventavano materia malleabile, consentendo di dare vita a uno dei primi manufatti alimentari: una creazione culinaria che, nel tempo, è divenuta uno dei piaceri della tavola più condivisi nel mondo.

Materia elastica, la quale, grazie alla forza degli uomini che la impastarono e alle mani e alla fantasia delle donne che la forgiarono, ha dato vita a un'infinità di preparazioni. Il suo segreto è anche nell'essere neutra e, quindi, complice golosa di infiniti abbinamenti. Preparazione semplice che, a dispetto di quanto potrebbero suggerire i suoi componenti di base, **è il risultato di una lunga elaborazione culturale e sociale** entrata di diritto nella storia fino a farci dire che oggi sarebbe impensabile un'Italia, ma anche un mondo, senza pasta.

*“La pasta è economica
e compatibile con
ogni stile di vita, anche
vegetariano e vegano,”*

Il viaggio inizia, infatti, con il grande salto culturale rappresentato dalla scoperta del fuoco, che ha consentito di cuocere il pane e dalle prime forme embrionali di pasta, per poi procedere nel cammino, adattandosi allo sviluppo delle tecnologie e all'evoluzione di usi e costumi. Si è giunti, quindi, a un presente radicalmente cambiato di pari passo con le repentine evoluzioni della nostra società:

indiscutibilmente, il come e cosa si mangia è figlio dei tempi.

Nel mese di ottobre del 2018, si è celebrato il ventesimo anniversario del **“World Pasta Day”**, un evento promozionale di carattere internazionale che, attraverso seminari e incontri, **ha consentito uno scambio di conoscenze e riflessioni di ampio respiro**, a dimostrazione di come **la pasta sia elemento unificante a livello mondiale** e rappresenti, fin da tempi lontani, un nostro importante biglietto da visita, oltre che uno dei simboli della cucina mediterranea.

La pasta può essere conservata a lungo, è economica e compatibile con ogni stile di vita, anche vegetariano e vegano; può essere protagonista di semplici preparazioni casalinghe o sposarsi con ingredienti pregiati nelle ricette dei grandi cuochi. Anche nel nostro Paese, il consumo di pasta si è adeguato ai tempi: se l'export è aumentato, il mercato domestico, in particolare della pasta secca, rileva un lieve calo nelle vendite, dovuto al cambiamento di abitudini. Il pranzo di mezzogiorno in famiglia è, infatti, da molto tempo soppiantato da pasti veloci consumati generalmente in bar, *fast food*, o direttamente in ufficio. A ciò si unisce la tendenza a sostituire il pasto con insalate, barrette o monopiatte ritenuti più dietetici; a questa scelta concorre anche l'offerta, non sempre accattivante, di **primi piatti industriali surgelati, in genere imitazioni poco esaltanti di quelli tipici della tradizione**: una carbonara surgelata della grande distribuzione non potrà mai competere e neanche avvicinarsi a quella fresca preparata con ingredienti di qualità.

Come riscontrato dalle statistiche, i mer-



cati esteri pare, invece, stiano vivendo un momento particolarmente felice; questo grazie anche agli investimenti fatti in studi e ricerche, volti a individuare "modelli" di pasta appetibili per quei mercati. Gli operatori del settore hanno infatti capito che devono innovarsi, **anche se questo può voler dire, a volte, tradire alcune delle nostre regole cardine** di produzione e consumo. Elasticità e flessibilità sono elementi indispensabili per farsi aprire le porte e il palato dal consumatore estero.

“Studi e ricerche, per individuare modelli di pasta appetibili nei mercati esteri,”

Dato che difficilmente riusciremo a convincere molti stranieri che la pasta va consumata al dente e come primo piatto, ebbene **avviciniamoci noi ai loro gusti proponendo comunque un prodotto di qualità che consenta una sorta di fusion con i loro alimenti.**

Questo è lo spirito e l'indirizzo di un importante produttore piemontese, il quale, con lo slogan *"pasta your way"* ha reso più accessibile e comprensibile (e quindi molto più smerciabile) la sua pasta, con notevole successo all'estero. Viene prodotta pasta in grado di accompagnarsi dignitosamente a una bistecca, oppure sono suggerite, via blog, ricette di dolci o prodotti da piccola colazione a base di pasta secca (particolarmente apprezzati nei Paesi baltici).

Adattandosi alla moda dei *noodles cup* (pasta in barattoli), ampiamente diffusa in certi Paesi e che sta prendendo piede an-

“I tagliolini vengono fritti in olio di palma per facilitarne la reidratazione al momento del consumo,”

che da noi, soprattutto tra i giovani per la facilità di consumo, questo produttore ha contrattaccato con un prodotto all'apparenza uguale, ma notevolmente diverso nella sostanza.

Dall'etichetta della maggior parte dei *noodles cup* di produzione estera, scopriamo che i tagliolini vengono fritti in olio di palma per facilitarne la successiva reidratazione al momento del consumo; che il condimento è costituito solo da aromi (*noodles* al sapore di pollo che non hanno mai visto un pollo, ma solo un aromatizzante di sintesi) e che l'insaporitore (sugo!) è essenzialmente glutammato.

Il prodotto equivalente italiano ha recentemente vinto il premio per l'innovazione e contiene buone materie prime e insaporitori naturali assemblati secondo un processo innovativo.

L'obiettivo vincente e caratterizzante del prodotto italiano all'estero, al di là del gusto sicuramente migliore, è quello di **garantire la qualità e la salubrità del prodotto.**

In collaborazione con l'Università, si sta studiando una versione di *noodles cup* per le mense scolastiche, magari integrata con elementi nutritivi necessari per la crescita, oppure realizzata con pasta a base di legumi per garantire un buon apporto proteico. Potrebbe infatti costituire una valida proposta alternativa alla carne che, come evidenziato da una recente ricerca, non sempre è gradita e spesso è rifiutata dai bambini, consentendo una riduzione degli sprechi con conseguente abbassamento dei costi e maggior garanzia di igiene. **Si sta valutando anche la possibilità di introdurla nei voli aerei.**

Un altro indirizzo intrapreso da alcune aziende, per caratterizzarsi sul mercato e lanciarsi anche su linee di alta gamma, è costituito dalla creazione di **una filiera "dal campo al piatto",** in modo da rendere noto e trasparente al consumatore tutto il processo produttivo, **dalla certificazione dell'acqua utilizzata, alla selezione dei grani** e alla valutazione dei

A proposito di consumi e tendenze alternative, importanti aziende stanno lanciando nuove paste di farine alle lenticchie o ai ceci. Tali prodotti, ricchi di proteine e fibre vegetali che non contengono glutine, sono adatti anche alla crescente richiesta di mercato in tale settore. I legumi, inoltre, avendo bisogno di poco fertilizzante, migliorano la naturale fertilità del terreno.

terreni e dell'aria, **non dimenticando le tecnologie di avanguardia dei macchinari utilizzati.**

Gli alti investimenti richiesti sono confortati da attente valutazioni sui potenziali ritorni: se fino a ieri le leve per conquistare il mercato erano il prezzo e la pubblicità, perché la pasta rappresentava solo una *commodity*, oggi, in presenza di un consumatore più esigente e informato, bisogna puntare direttamente sul *target* cui ci si vuole rivolgere. Il concetto ormai palese è che non basta più identificarsi con la sigla *"Made in Italy"* per sentirsi protetti, ma **occorre innovare, puntare sulle tecnologie** e rispettare i valori che stanno sempre più facendosi largo nel consumatore: **sicurezza alimentare, sostenibilità e nutrizione.**

Quanti passi, è il caso di dirlo, sono stati fatti anche solo da quando, nel 1800, l'imprenditore campano Cesare Spadaccini presentò l'"Uomo di Bronzo", una sorta di automa dai piedi di legno "in grado di togliere l'uso abominevole di impastare coi piedi".



Il pomodoro maturo

ricco di umami

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Perché non possiamo consumare in una macedonia questo frutto profumato?

Gia Aristotele (384-322) aveva descritto sette sapori fondamentali: dolce, agro, aspro, astringente, acido, pungente, amaro. La Scuola Salernitana (XI-XII secolo) aggiungerà il sapore "insipido", ossia un non sapore. Verso la metà del 1700, Carlo Linneo ne ipotizzerà addirittura dieci: umido, asciutto, acido, amaro, grasso, dolce, astringente, mucoso, salato, agro.

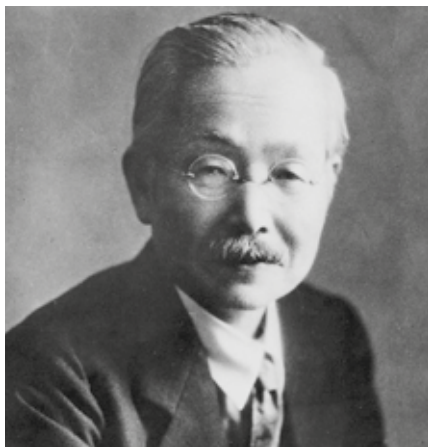
“Il pomodoro non stimola i recettori gustativi del dolce, ma quelli dell’umami,”

Nel 1864, Fick ridurrà il tutto a soli quattro gusti: dolce, amaro, salato, acido. Oggi, tuttavia, sono stati scoperti e aggiunti i recettori gustativi per l’umami e per i grassi, “l’oleogusto” definito LCFA

(*long chain fatty acid*): il recettore per acidi grassi a lunga catena, contenuti nei trigliceridi alimentari (la cremosità di un gelato, o la piacevolezza di una nuvola di panna). La masticazione libera gli acidi grassi contenuti nel cibo, i quali stimolano i recettori specifici.

Cos’è l’umami di cui è ricco il pomodoro maturo? Dobbiamo risalire al 1909, quando un professore di chimica dell’Università Imperiale di Tokio, Kikunae Ikeda, pubblicò un articolo nel quale sosteneva di aver scoperto un quinto sapore oltre ai quattro già conosciuti all’epoca, e cioè il tipico gusto che percepiamo come “umai” (saporito), associato alla carne, al pesce, ai formaggi. Il gusto è particolarmente caratteristico del brodo (dashi) a base di tonno bonito essiccato e all’alga kombu. Al termine umai venne aggiunto il suffisso “mi” (essenza) e dunque, **il risultato finale umami significa “essenza saporita”**.

Il professore Kikunae Ikeda





Quale era la sostanza responsabile della stimolazione gustativa? Sapendo che si trattava di un elemento presente nelle alghe marine, **il professor Ikeda**, attraverso elaborati processi di distillazione, evaporizzazione e cristallizzazione, dopo ben 38 passaggi, **ritrovò una sostanza cristallina che sapeva di brodo d'alga**: si trattava di acido glutammico, il cui sale sodico (glutammato monosodico) era responsabile del gusto umami più intenso.

Molti decenni dopo, verrà ufficialmente scoperto, nel 1985, il recettore specifico che veicola l'informazione al cervello. **La percezione del gusto "umami", anche in quantità minima, indica che stiamo consumando un cibo nutriente ricco di proteine**: carne, pesce, parmigiano, prosciutto, ma anche vegetali come pomodori, piselli, fino alla versione "vegana" con funghi *shiitake* essiccati, al posto del pesce. **Non bisogna, tuttavia, confondere il gusto umami con quello salato**. Quest'ultimo si percepisce attraverso diversi recettori che riconoscono il cloruro di sodio (il normale sale da cucina).

“I ricercatori hanno individuato anche un sesto gusto, detto oleogusto, tipico degli alimenti grassi,”

Due sono i recettori: uno riconosce il sodio ed è sensibile solo ad esso, l'altro reagisce al cloruro di sodio e ad altri sali,

ma solo ad alte concentrazioni, sino a produrre un comportamento repulsivo. Tutto ciò spiega come per decenni il gusto salato fosse confuso con l'umami.

Ikeda risolse brillantemente il problema, dimostrando che per concentrazioni inferiori a una parte di sale su quattrocento di acqua, il gusto del sale da cucina non è più percepibile, mentre il glutammato monosodico si percepisce ancora con diluizioni di una parte su tremila.

L'evoluzione, come interpretata da Darwin, non è un processo unidirezionale, ma, come un'automobile, possiede anche una retromarcia. **I geni, nel corso del tempo evolutivo, possono perdere il loro smalto** attraverso mutazioni accumulate, fino a trasformarsi in "pseudogeni", simili a fantasmi, ombre sbiadite ormai inutili.

Ecco dimostrato come **il nostro pomodoro** sia crudo, ma soprattutto cotto, **ci delizi con salse e gustose zuppe, ma sia sgradevole nella macedonia**.

Infine, per pura conoscenza, il latte materno contiene una quantità di glutammato dieci volte superiore a quello di mucca. Il piacere che prova il piccolo umano ad assaporare il latte materno potrebbe essere il modo con cui la selezione naturale ci assicura che stiamo mangiando il cibo giusto.



I geni, nel corso del tempo, possono subire mutazioni. Si spiega così il fatto che negli animali carnivori, come i leoni o i nostri gatti, la proteina recettoriale per il sapore dolce sia sparita. Il nostro micio può a volte bere il latte, certo, ma solo perché attratto dal gusto umami e dal contenuto grasso. Gli orsi sono sì carnivori, ma consumano anche bacche, e quindi possiedono ancora la proteina recettoriale del gusto dolce.

Il panda, che si nutre di solo bambù, ha perso la sensibilità per l'umami. Infine, per dimostrare la retrocessione di alcuni geni sino alla loro scomparsa, i leoni marini, i delfini e persino i pipistrelli hanno smarrito i recettori sia del gusto dolce sia dell'umami, semplicemente perché ingoiano il cibo intero senza masticarlo.



Una pasta romagnola: i *curzul*

di Marco Tupponi

Accademico di Cervia-Milano Marittima

*Poco conosciuti,
ma molto gustosi,
assomigliano
ai lacci di cuoio,
da cui prendono
il nome.*

I *curzul* sono una pasta tipica della tradizione romagnola, poco conosciuta, anche se relativamente comune fino alla metà del 1900. **La pasta fresca all'uovo viene tirata spessa** e tagliata in modo da formare dei tagliolini che abbiano la larghezza e l'altezza della medesima dimensione, circa 2-3 millimetri. Il condimento classico è lo scalogno, preferibilmente quello romagnolo *lgp*, che può essere o meno arricchito con il pomodoro.

Il termine deriva dal fatto che **assomigliano, nella foggia, ai laccetti, *curzul* in dialetto romagnolo**, di forma squadrata, fatti di cuoio o di resistente spago

di canapa, **utilizzati sia per le scarpe**, sia per gli scarponi di una volta, sia per gli zoccoli tradizionali: essi erano resistenti perché dovevano durare nel tempo il più possibile.

*“Il condimento classico
è lo scalogno
romagnolo *lgp*,
che può essere arricchito
con il pomodoro,”*

La Guida Gastronomica d'Italia, edita dal Touring Club Italiano nel 1931, descrive





una variante nella forma e nella più diffusa modalità di gustarli, in quanto afferma che i *curzol*, a Faenza, sono tagliatelle strettissime e in brodo.

“A Faenza, sono tagliatelle strettissime e in brodo; altrove si condiscono con prosciutto e pomodoro,”

Corrado Contoli, nella sua *Romagna gastronomica*, edita nei primi anni Sessan-

ta del secolo scorso, considera i *curzul* “**tagliatelle grossetine, strettine, vivaci, nervose**, sublimi se condite specialmente con prosciutto e pomodoro”. Ubaldo Galli li chiama *curzulein* e li descrive come una specie di lasagnine in brodo, “più grosse e larghine” di quelle usuali più fini: **tagliate da una sfoglia fatta solo di uova e senza un goccio d’acqua**. Restano al dente e, condite con burro e parmigiano, sono un piatto da leccarsi i baffi.

Il termine, secondo Galli, trae origine da *curzin* o *curzol*, che indicava un cordiglio di canapa ritorta adoperato per sostenere i calzoni di rigatino, cioè un tessu-

to di lino o di cotone, a righe piuttosto sottili, e di vario colore, come usavano un tempo i braccianti. Quindi, anche secondo Ubaldo Galli i *curzulein* erano quadrati.

“I curzulein sono lasagnine condite con burro e parmigiano,”

Proponiamo la ricetta tradizionale con scalogno e guanciale, ma sono anche gustosi in versione marinara con zucca e vongole dell’Adriatico.

CURZUL CON SCALOGNO ROMAGNOLO IGP E GUANCIALE

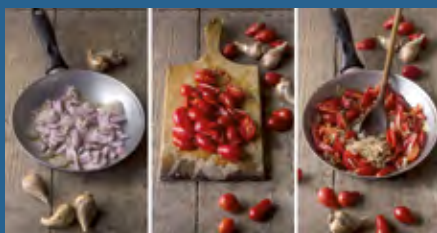
Ingredienti: per i *curzul*: 350 g di farina 00, 150 g di farina di semola di grano duro, 5 uova.

Per il sugo allo scalogno: 300 g di guanciale stagionato tagliato in fette spesse, 300 g di scalogno di Romagna Igp, 300 g di pomodori pelati a pezzetti, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 rametto di rosmarino, sale, pepe, 1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, basilico e salvia).

Preparazione: disporre la farina a fontana; romperti dentro le uova, iniziare a lavorare la pasta con una forchetta e poi proseguire a mano. Tirare con il matterello una sfoglia (anche 2, in modo che risulti più agevole poi il taglio della pasta) abbastanza spessa (3 mm); cospargerla di farina di semola e aspettare che asciughi un poco fino a formare un impasto omogeneo. Con il matterello stendere la pasta; spolverizzarla ancora con un po’ di farina e arrotolarla verso il centro. Tagliare i *curzul* larghi qualche millimetro, tanto quanto lo spessore della pasta. Passare il dorso del coltello sotto la pasta e alzarlo in modo da srotolare le girelle ottenute. Stendere i *curzul* sul tagliere perché non si attacchino fra loro. Lasciarli asciugare, facendoli riposare 30 minuti coperti da un piatto.

Nel frattempo, preparare il sugo. Rosolare, a fiamma media, il guanciale tagliato a listarelle, senza aggiunta di altri grassi, fino a farlo diventare croccante. Togliere il guanciale e far rosolare nella padella, con il grasso rimasto, lo scalogno a fiamma bassa. Aggiungere il pomodoro, il pepe e il rosmarino e cuocere per 30 minuti.

Cuocere i *curzul* in abbondante acqua salata, versarli nella padella con lo scalogno e il pomodoro aggiungendo sopra il guanciale tenuto in caldo, pepe macinato al momento e il trito di erbe aromatiche. Servire in piatti ben caldi.





Frutti senza semi

di Nicola Barbera

Accademico di Milano Duomo

La capacità di alcune piante di produrre, senza fecondazione, frutti apparentemente normali.

I frutti privi di semi, o con semi sterili, sono detti **apireni** (dal greco ἀπύρηνος: senza semi): un fenomeno naturale che porta alla formazione di acini d'uva senza semi/vinaccioli o, più propriamente, con **semi non avvertibili, come nel caso dell'uva sultanina**. Il seme erbaceo ingerito racchiude, comunque, polifenoli benefici per il nostro organismo. In botanica, **la capacità che hanno alcune piante di produrre frutti senza fecondazione è detta partenocarpia** (dal greco: παρθένος "vergine" e καρπός "frutto").

“Tra i frutti senza semi, le banane e le clementine,”

Alcuni frutti con queste caratteristiche sono noti fin dall'antichità, come il fico e il cacao. Tale proprietà è molto apprezzata, per esempio, nel caso delle banane (i semi sono i tipici puntini scuri), per la loro "comodità" nel mangiarle, soprattutto da parte dei bambini. In ogni caso, **i frutti senza semi sono particolarmente**

ricercati dall'Industria delle confetture.

La partenocarpia può essere completa (il frutto non viene fecondato) **oppure parziale** (come accade, per esempio, per l'ananas). Importante sottolineare che la crescita del frutto avviene comunque, indipendentemente dall'impollinazione, la quale può essere naturale o procurata (come succede spesso per le clementine e per le angurie).

Uve apirene figurano dipinte per la decorazione di ceramiche e incise in antiche monete. Tra le uve apirene sono famose quelle di Corinto e la sultanina (dalla città di Sultania in Crimea, antico porto commerciale veneziano sulla via della seta).

Si tratta di **varietà di uva fresca**, con acini piccoli ellissoidali, di colore verde/giallo e buccia sottile con poca "pruina" (il velo ceroso che si deposita sulla buccia dell'acino per proteggerlo dai raggi UV, impedendo un'eccessiva disidratazione).

“Le uve apirene più famose sono quella di Corinto e la sultanina,”

I maggiori produttori sono oggi la Turchia (in passato l'Anatolia) e la California, dove la sultanina è detta "Thompson Seedless" dal nome del primo viticoltore che la coltivò in quello Stato. Spesso **si fa confusione tra uva sultanina e uva passa** (detta anche uvetta): la sultanina è una "vitacea" che si presta al consumo fresco; l'uva passa è un alimento conservato partendo, soprattutto, da uva sultanina bianca (con acini medio piccoli) e sottoposta a disidratazione (al sole o in stufa).





Inflazione cucina

di **Lucio Piombi**

Delegato di Bergamo

Un'ulteriore testimonianza di chi vuole che la cucina torni a essere una cosa seria.



Sessant'anni fa, l'argomento "cucina" era seguito da pochi. La televisione non si sognava neppure di parlarne e la carta stampata, esclusa "La Cucina Italiana", la ignorava totalmente: era solo una questione di donne che, specie in campagna, consideravano la cucina il loro regno. Facevano le marmellate, la sfoglia, i dolci per la colazione, il ragù che bolliva lentamente per ore con le varie verdure e trionfavano le minestre in tutte le loro variazioni regionali.

Gli Istituti con indirizzo alberghiero si contavano sulle dita e in pochi accedevano alla loro frequenza, poiché non era poi facile, alla fine, trovar lavoro; erano per lo più ragazze che miravano a fare le cuoche nelle trattorie o le cameriere nei ristoranti o negli alberghi ed erano figlie di contadini che volevano sfuggire dal lavoro nei campi o dal fare le operaie.

“Sessant'anni fa, l'argomento cucina era seguito da pochi,”

Oggi le scuole di cucina si sono moltiplicate in senso esponenziale, poiché molti Istituti Statali aprono sezioni specializzate in questa materia e le scuole private (vedi Colorno) sono frequentatissime anche se a costi molto elevati. Ciò nonostante, alberghi, ristoranti, pizzerie, im-

prese di catering hanno difficoltà nel reperire valido personale qualificato, poiché in pochi amano il mestiere di cuochi; **tutti vorrebbero diventare dei “novelli Cracco”, subito**, e in pochi accettano i sacrifici iniziali, gli orari, le fatiche, il tirocinio, i viaggi e hanno fantasia e creatività. È un peccato, poiché quello della ristorazione è un settore in continuo sviluppo, legato strettamente al turismo.

“Le scuole di cucina si sono moltiplicate, ma è ancora difficile reperire personale qualificato,”

Ecco allora che nasce, per la nostra Accademia, il grande pregio di potersi fregiare, da decenni, di quel sottotitolo “Istituzione culturale della Repubblica Italiana” e di annoverare, fra le proprie caratteristiche, una rivista mensile eccellente, varie pubblicazioni annuali curate e istruttive e un “Centro Studi” con giornalisti e studiosi notissimi. È questa la caratteristica da potenziare e che ci distingue nettamente da altre associazioni, spesso legate alla gastronomia solo perché fa moda, ma che nulla insegnano. Sono la cultura, la storia, le tradizioni e la conoscenza pratica della cucina italiana che dobbiamo continuare a coltivare finanche a livello universitario, perché si possano

moltiplicare i giovani che con passione e preparazione si avvicinano a questa attività, ben consci che devono essere pronti anche a tanti sacrifici. **Stanca assai accendere la televisione e assistere ai soliti noti che insegnano a cucinare** e basta vedere pagine e pagine dei quotidiani avere come argomento ricette e prezzolati consigli, con le guide dei ristoranti che crescono a vista d'occhio.

Le riviste che parlano di cucina con “ricette a fumetti” non si contano e tutti si ergono a “soloni” nel giudicare i piatti così come i vini e le grappe e, oggi, anche i formaggi, le acque e i superalcolici. Tutti si autonominano “sommelier” anche solo dopo aver ascoltato grandi “professori” per un incontro a due, e tutti fanno finta, ruotando i calici, di qualificare i profumi e le qualità organolettiche di ciò che portano al naso.

“Dobbiamo continuare a coltivare la cultura, la storia, le tradizioni e la conoscenza pratica della cucina italiana,”

Basta concorsi gastronomici dove i vincitori sono invitati a trasmissioni importanti per poi scomparire nel nulla e cadere in depressione.



Il piacere d'essere cliente

di **Diego Boca**

Accademico di Novara

C'è un collaudato sistema di locali, una specie di "seconda linea" priva di falsi profeti, ma tutt'altro che sorda alle novità, dove il cliente è un ospite gradito.

Ogni giorno apprezziamo la raffinata gastronomia italiana. Quando, tuttavia, ci si siede in alcuni ristoranti, si deve spesso assistere a un lavoro di tecnica, di costume e (ultimamente) di pubblicità, che sembra piuttosto concludere un'ingegnosa catena di montaggio. **I piatti sono invitanti, ma standardizzati con cura smaniosa**, banalizzando alcuni vezzi dei grandi chef, ormai diventati schizzi di salsa, foglioline accostate, strane "polveri" e quant'altro. Insomma, insieme al tornaconto - lo dicono i prezzi - c'è troppo spettacolo e tanto manierismo ripetitivo, adattabile piuttosto bene (sarà un caso?) alle brigate di cucina meno dotate, liete di approntare piatti che paiono prestampati in serie (fra trent'anni, magari, li stamperanno in 3D).

Per fortuna possiamo opporre una schiera di grandissimi cuochi che hanno modificato abitudini e gusti, esplorando

l'evoluzione dei tempi, delle mode e della civiltà della tavola. Primo fra tutti Gualtiero Marchesi - purtroppo mancato da poco - cui si sono aggiunti molti altri, ponendo l'Italia a livelli mai raggiunti prima. Infatti, visto quanto accadeva nel mondo e in casa nostra, questi creativi hanno presto compreso quanta crescita spettasse alla gastronomia italiana, e hanno provveduto. È quindi comprensibile che gli

“Luoghi dove il prezzo diventa equilibrato perché materia prima e maestria del cuoco tornano a valutazioni più corrette,”

andazzi e le balorde imitazioni citate prima, suscitino desideri di chiarezza, a evitare che il cliente diventi un commensale succube (oppure felice solo di qualche *selfie* per dire "io c'ero") stravolgendo il tradizionale rapporto fiduciario tra chi si aspetta ristoro e classe, e **un cuoco che propone il meglio del suo mestiere, in un mix che è un inno all'ospitalità.**

A farci caso, però, proprio nella ricchissima lingua italiana mancano i vocaboli che distinguono chi ospita da chi arriva; infatti, nei dizionari, il lemma "*ospite*" accomuna in un'unica espressione sia il padrone di casa sia l'invitato. Il doppio significato risulta però perfetto: descrive quel carattere italiano che si ritrova (anche) nell'arte della ristorazione e, spesso, in quel collaudato sistema di locali - per attimi, chiamiamoli minori - che forma un esercito diffuso, una "seconda linea" priva di falsi profeti ma tutt'altro che sorda alle





novità. Luoghi dove, esaminato il menu, è ammessa una bonaria trattativa sulla quantità, il livello di cottura, la piccolissima variante personale; luoghi dove il prezzo diventa equilibrato perché materia prima e maestria del cuoco tornano - quasi per atto dovuto - a valutazioni più corrette; **luoghi dove comparsate e pressioni mediatiche non straripano** e nei quali, per finire, **lo chef sta parecchio in cucina ma passa anche in sala, dal cliente**, a commentare la portata. In quei momenti il significato di "ospite" s'addice davvero a entrambi, in pari misura, riaffermando così quel "potere di scegliere quanto e cosa mangiare".

Aspetti che, a mio parere, molti ristoranti e trattorie di qualità hanno rispettato. Infatti, dopo aver attirato chi intendeva "capire" i **nuovi modi di stare a tavola senza dover frequentare le sofisticate atmosfere dei locali stellati**, essi hanno dato vita a un vero e proprio reclutamento gustativo, diffondendo tra la gente più avveduta ciò che, di anno in anno, lanciavano i grandi *cuisinier* (lui, il Re Sole, li chiamava così). Un merito non da poco se si pensa che - nell'eterno gioco delle parti - nessun cuoco cresce e rimane grande, se non ha al suo fianco uno stuolo di clienti. Entusiasti. Convinti. Affezionati. Durevoli. Pronti al nuovo.

“Nessun cuoco cresce e rimane grande, se non ha al suo fianco uno stuolo di clienti affezionati,”

Questo “nuovo”, com'è giusto, ha pure interessato certi aspetti corollari, sovente sottovalutati e che vorrei almeno

sforare, perché hanno reso enormemente più funzionali ed eleganti le modalità dell'odierno stare a tavola; compiendo, nei suoi limiti, una rivoluzione forse ovvia, ma che il cliente ha ben gradito. Ne ricordiamo gli aspetti.

Dal punto di vista funzionale basterebbe far caso all'odierna eclissi della fondina, a favore di quella coppa (la *bowl*) che, come ben sanno gli chef, è oggi l'unica - incavata com'è - a estrarre il meglio dei sapori e degli aromi della cucina moderna dalle piccole porzioni che la dietetica consiglia. Tanto più che resta pure un simpatico recupero culturale delle antichissime scodelle, usate dagli umili di ogni popolo fin dalla preistoria. Naturalmente, bordi a parte: aggiunti solo oggi, e larghi a volontà. Soluzioni come queste hanno poi dato vita, in aggiunta, a **una nuova e spontanea eleganza nei naturali momenti dell'assaggiare**, spilluzzicare, mangiare, degustare. Non soltanto per l'evidente modernità dei rituali, la qualità nella preparazione della tavola e degli ambienti, la competenza del maître o del sommelier, oggi per fortuna meno formali (e, se bravi, utili a sedurre il cliente), ma anche per la sapiente introduzione di tecniche tutta utilità e concretezza, che si esprimono al meglio quando serve dinamismo; nel *finger food*, per esempio. Qui, infatti, spariscono gli intralci e il disordine che tempo fa, sul finire di certi *show cooking*, infastidivano per gli imbarazzanti resti sui tavoli, qualche dito sporco e le involontarie figuracce degli ospiti più impacciati. Tutti questi cambiamenti, come si sa, derivano dall'uso di un armamentario che, pur occupando umilmente i *dessous* della cucina, ha reso tutto più snello, gradevole e - soprattutto - comodissimo; e utilizza una curiosa collezione di stampi,

barchette, bastoncini, mini posate, pinzette, cerchi, coppapasta e via citando. **Strumentini, certo, ma utili:** per controprova, vale almeno la pena di **esaminare bonariamente il contributo del “cerchietto”, quand'è di scena.**

Il “cerchietto”, per esempio, può regalare nuova forma e grazia a una tartare di buon manzo - la “carna crua” dei piemontesi - non più buttata nel piatto come anni fa, ma compatta e superba come un piccolo nuraghe, piacevole da smontare a tutto agio, pian piano e a punta di forchetta. Il che dà luogo a una gestualità così spontanea e fine da diventare, per così dire, aristocratica.

Si sarà certo notato che, nei migliori locali, questa elegante ritualità è diffusa, benché venga raramente percepita come tale. Essa infatti è inconscia, quasi subliminale, ma sarebbe erroneo considerarla futile; perché aggiunge completezza alle innovazioni odierne, arricchendo il piacevole buon e ben mangiare di oggi, con un nuovo ed estetico “bel modo” di farlo. Grazie a questo, stiamo perciò vivendo un originale connubio fra tanti sapori, anche nuovi, e un inedito *savoir faire* che, se persiste, manterrà certamente soddisfatto sua signoria il “cliente”.



L'inganno nel piatto della tradizione

di **Andrea Cesari de Maria**

Delegato onorario di Milano Duomo

*Sarebbe giusto
che le ricette derivanti
dalla tradizione
conservassero
il loro nome.*

Capita sempre più spesso di recarsi in un ristorante sulla base di ricordi ed esperienze vissute, evidentemente positive, e di ritrovarne un altro. Cosa è successo?

Siamo sempre più dipendenti dalle magie o dalle invenzioni personali di un cuoco tanto che, se non si segue con attenzione il mercato degli chef, sempre più dinamico, si ritrova in cucina una linea diversa da quella alla quale si era abituati, perché lo chef si è trasferito e con lui la cucina che apprezzavamo.

*“Siamo sempre più
dipendenti dalle magie
o dalle invenzioni
personali di un cuoco,”*

Oppure ancora, ed è il caso più frequente, al padre, legato al rispetto della tradizione che ha ricevuto a sua volta dal genitore, **subentra il figlio con idee e ambizioni diverse**, mutate da qualche programma

televisivo, **che si discostano dalla linea che il locale ha seguito, magari per anni**, e il cliente non riesce più a ritrovare. A questo punto, confusione, spesso delusione per qualcosa che ci si aspettava e non esiste più.

Seguire la tradizione, quella che ci ha permesso di arrivare fin qui, oppure fare entrare “aria nuova”, portata dai giovani, magari anche a discapito di risultati sinora ottenuti?

Esperienza che mi è capitata di recente, in un ristorante di Milano, uno dei pochi in città, che manteneva un lodevole rispetto per la tradizione. Già una crespella di ricotta con sugo di lepre e ribes faceva presagire una creatività forse un po' spinta... **La costoletta alla milanese** presentata ai tavoli, piatto difficile da gustare per un folto numero di commensali, in quanto si tratta di un fritto di complessa realizzazione, aveva poco o nulla di quanto ci si era aspettato di assaggiare.

Molto alta, poco cotta, con una panatura estremamente sottile che ricordava quasi un cubetto di tonno scottato. Oltretutto, come il tonno, la costoletta presentata, anziché intera come da consolidate abitudini, era ridotta in un piccolo cubo, con evidente perplessità dei convitati.

L'approfondimento con il cuoco, necessario a fronte di un approccio profondamente diverso da quanto ci si sarebbe aspettato, ha offerto un ampio chiarimento. Prima osservazione, sconcertante: **la carne non era italiana, bensì olandese.** Perplessità generale, ma la motivazione era chiara e a modo suo esauriente: “Se non mi rivolgessi al mercato estero, non riuscirei a reperire un prodotto valido per un discorso di costi. Con i prezzi attuali della carne in Italia non riuscirei a proporre una costoletta in grado di



essere messa in lista a un prezzo abbordabile". Discorso già sentito da altri ristoratori. Come? È economicamente più vantaggioso far venire una carne dall'estero, con i costi di trasporto relativi piuttosto che scegliere animali allevati in Italia? Con tutte le eccellenze di cui disponiamo e con la crisi di cui si parla con cadenza quotidiana? E poi, dopo l'approfondimento sulle origini della materia prima, la spiegazione di questo nuovo approccio in cucina alla costoletta alla milanese: "Mi sono voluto discostare dalla banale tradizione".

Può la tradizione essere mai considerata banale, come forse accade anche troppo spesso al giorno d'oggi?

La tradizione è descritta nei vocabolari come **"la trasmissione nel tempo, da una generazione a quelle successive, di memorie, notizie, testimonianze"**. D'altro canto il termine **"banale"** significa **privo di originalità**, o di particolare interesse, quindi comune, ovvio, scontato. Due termini opposti ma che, nell'ansia di modernità, tendono a coincidere, quasi che il frutto di anni di studi, di prove, di esperienze, di racconti, sia superato, coperto di muffa, non più valido di fronte all'incalzare di nuove verità o presunte tali.

L'ansia di modernismo delle rivisitazioni porta al pericolo di buttare via il bambino con l'acqua sporca.

“Non si tratta di negare il progresso, ma di non snaturare il frutto di anni di ricerca”

Non si tratta qui di negare il progresso, soprattutto in virtù degli indubbi miglioramenti che la scienza medica ha portato nella vita di ognuno di noi. Se è vero, come è vero, che soffriggere a lungo nuoce alla salute, se i grassi aumentano il rischio di colesterolo, sarebbe profondamente sbagliato non tenerne conto. Dopotutto l'allungamento della vita media e la migliore qualità della stessa sono un fatto innegabile e positivo per tutti. Quello che è importante è non snaturare il frutto di anni di ricerca ed esperimenti per arrivare al giusto bilanciamento di una ricetta.



Non contrabbandare soprattutto un prodotto per un altro, generando così confusione nel consumatore. Può un pesto essere definito tale se a esso manca l'aglio? Un ragù senza la presenza della carne? Farlo significa **ingannare il consumatore che si aspetta un alimento e in realtà se ne trova un altro**, tanto da non saper più discernere il vecchio dal nuovo, il vero dal falso. Penso sarebbe giusto che le ricette, quelle derivanti dalla tradizione, conservassero il loro nome, se soggette solo a piccoli aggiustamenti, frutto della necessità di mantenersi al passo coi tempi. Altrimenti meglio cambiare la denominazione, come nel caso del pesto senz'aglio, che sarebbe più corretto chiamare salsa al basilico, o qualcosa di simile. O di altre invenzioni dello stesso genere, frutto della ricerca di modernità quando non risultato di precise strategie di *marketing* tendenti ad aumentare la diversificazione creando nuovi bisogni.

Ritornando alla costoletta alla milanese, usata come esempio per un discorso più ampio, sarebbe corretto specificare sempre quanto il prodotto che si presenta nel piatto sia corrispondente alla storia e alla tradizione piuttosto che alla creatività in cucina.

Altro esempio incontrato di recente sulla stessa falsariga, può essere **una "sfera di ossobuco ripiena di midollo in salsa gremolata"**, in realtà frita, risultato di una creatività fine a se stessa, che **con la ricetta tradizionale non aveva proprio nulla a che vedere**, salvo spacciarne immeritamente il nome. Meglio un'esecuzione, forse definita dal cuoco come banale, ma corretta, di una ricetta apprezzata da generazioni, piuttosto che una rivisitazione senza capo né coda, frutto della creatività

di un singolo, che lascia in chi la assaggia solo rimpianto e delusione, oltre, spesso, a confondere le idee.

Non fosse altro, per rispetto di anni di ricerca, di verifiche, di racconti che non possono né devono essere dispersi. Giusto e doveroso è quindi tenere d'occhio e **monitorare tutto quanto si muove nel mondo della cucina**, per rimanere aggiornati, verificare eventuali miglioramenti, **avendo sempre e comunque come faro la tradizione.**

Jean d'Ormesson, scriveva: "Qualcuno ha detto che la tradizione è un progresso che ha avuto successo. Non bisogna mai dimenticare che quello che facciamo e diciamo diventerà tradizione per chi verrà dopo di noi. Non ci si deve quindi accontentare di trasmettere ciò che si è ricevuto, bisogna aggiungere del nuovo. Così ogni generazione abbandona una parte delle tradizioni del passato e aggiunge qualcosa di suo".

Importante sarà pertanto abbandonare ciò che non vale, tenendo invece come caro quanto di bello e buono ci è stato lasciato dalle generazioni precedenti, che i nostri figli e nipoti hanno tutto il diritto di ritrovare. Ma soprattutto il nuovo da aggiungere dovrà necessariamente essere farina di un sacco diverso, non banale rielaborazione di quanto studiato e pensato da chi era venuto prima di noi.

Altrimenti si sarà distrutto tutto quanto ricevuto in eredità, sedimentato da innumerevoli tentativi e dall'esperienza, senza avere costruito nulla di nuovo, duraturo e meritevole di essere ricordato.



Sicurezza e qualità degli alimenti

di **Andrea Vitale**

Università degli Studi di Milano
Centro Studi "Franco Marenghi"

Due elementi strettamente collegati, che coinvolgono tutta la catena produttiva alimentare.

Il tema della sicurezza alimentare, oggi di grande attualità, ha trovato notevole sviluppo, in ambito europeo, a partire dalla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso. La Comunità Europea, nel corso degli anni, ha infatti proposto, elaborato e attuato una serie di politiche tese a migliorare le norme in materia di qualità e rafforzare i sistemi di controllo di tutte le fasi della catena alimentare.

“La Comunità Europea ha iniziato un percorso di profonda revisione delle proprie politiche in materia di sicurezza alimentare”

In breve: nel 1962, entra in vigore la PAC, **Politica Agricola Comune** il cui obiettivo era **garantire l'autosufficienza alimentare dei cittadini europei**; l'obiettivo è stato raggiunto nel corso degli anni Set-

tanta per gran parte dei prodotti agricoli. **Nel 1986, nel Trattato di Roma, si introduce la figura del consumatore** e la sua necessità di un elevato livello di protezione, e nel 1993, con il Trattato di Maastricht, si ribadisce questa necessità introducendo un titolo completamente dedicato alla tutela dei consumatori.

Nel 1997 viene pubblicato il **Libro Verde della Commissione Europea sui principi generali** della legislazione alimentare nell'UE, che avvia la riflessione sulle norme vigenti e sui possibili miglioramenti.

Nel 2000 vede la luce il **Libro Bianco sulla sicurezza alimentare** che sottolinea la necessità di informare i cittadini circa la qualità, i rischi e la composizione degli alimenti. La Comunità Europea, e con essa tutti gli Stati membri, ha dunque iniziato un percorso di profonda revisione delle proprie politiche in materia di sicurezza alimentare che hanno portato alla pubblicazione di una serie di regolamenti (il cosiddetto "Pacchetto Igiene") nel 2002 e nel 2005.

“Il Trattato di Roma, nel 1986, introduce la figura del consumatore”

In particolare, nel 2002, con il Regolamento CE n.178, sono stati delineati i principi fondamentali e le linee guida della successiva legislazione in materia di sicurezza alimentare. Nel 2003 vengono pubblicati regolamenti in materia di **alimenti e mangimi geneticamente modificati** con l'obiettivo di garantire un elevato livello di tutela della salute umana, degli animali e dell'ambiente e stabilire nuove norme per la loro etichettatura e rintracciabilità.



Nel 2004 vedono la luce i regolamenti cardine della normativa sull'igiene dei prodotti alimentari e sulle norme per i controlli ufficiali dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano. I principi più innovativi riguardano la sicurezza alimentare dei consumatori, le responsabilità di chi deve garantirla e i controlli ufficiali.

I nuovi regolamenti sulla sicurezza alimentare dei consumatori:

- la sicurezza alimentare può essere assicurata solo mediante un approccio integrato lungo tutta la filiera degli alimenti "dal campo alla tavola";
- per massimizzare la sicurezza dei consumatori, riducendo i vincoli per gli operatori economici del settore alimentare e ottimizzando le risorse destinate ai controlli ufficiali, la legislazione alimentare deve essere basata sull'analisi del rischio a partire dalle valutazioni di carattere scientifico espresse da un'autorità indipendente a tal fine incaricata (EFSA - Autorità per la Sicurezza Alimentare);
- la responsabilità primaria nel garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti è degli operatori del settore alimentare (OSA), che devono operare nel rispetto delle corrette prassi igieniche e delle procedure basate su modelli di analisi e di gestione dei pericoli;
- la frequenza e la natura dei controlli ufficiali devono essere conseguenti alla valutazione del rischio di ogni singola attività e devono essere indirizzati alla verifica dell'adeguatezza e dell'efficacia delle misure adottate dagli addetti al servizio.

Sono tutti principi che investono le autorità competenti, i responsabili della programmazione e della conduzione dei controlli ufficiali e gli operatori economici del settore.

La piena responsabilizzazione degli operatori in ogni fase assume un valore nuovo nel momento in cui questa responsabilità viene collegata all'obbligo posto sull'OSA di operare in maniera attiva e non più passiva. Anche in sede di controlli ufficiali, l'attenzione viene spostata dalla conformità dei prodotti finali (controllo di prodotto) alla gestione dei processi che l'OSA deve dimostrare di avere sotto controllo (controllo di processo).

Il controllo dei processi diviene essenziale anche alla luce del principio che pone l'analisi del rischio alla base delle scelte normative operate dal legislatore comunitario e nazionale.

Questo si ricollega agli obblighi posti in capo agli operatori del settore alimentare, che, nell'analizzare e gestire i pericoli associati alla propria attività, possono tenere sotto controllo i dati scientifici e le scelte politiche operate dal legislatore.

La normativa europea stabilisce anche altri principi:

- **Il principio di precauzione.** Sancisce che in attesa di dati scientifici certi, circa i possibili rischi per i consumatori, uno Stato membro o la Comunità Europea possano adottare "misure provvisorie di gestione del rischio".
- **Il principio di sussidiarietà.** Riconosce l'opportunità che alcuni aspetti possano venire regolamentati a un livello più prossimo a quello dove le attività vengono svolte, quindi a un livello nazionale o locale, al fine di massimizzare l'efficacia delle misure adottate e di evitare di imporre vincoli non necessari agli OSA.
- **Il principio di flessibilità.** In base a tale principio, per tenere conto delle diverse realtà territoriali, economiche, sociali presenti negli Stati membri, viene prevista la possibilità che alcuni requisiti possano essere adattati. Non si parla più di deroghe ma di adattamenti dei requisiti.





A livello nazionale, i suddetti principi enunciati in sede comunitaria hanno contribuito all'evoluzione normativa da una iniziale fase in cui era prevalente, se non unico, il fine "repressivo" delle norme (cioè il legislatore si occupava di sanzionare il mancato rispetto dei principi sanciti per legge), a una fase quale quella attuale, in cui prevale un fine "preventivo". **Gli Organi di Controllo non sono più meri "accertatori" e "sanzionatori" delle violazioni ma divengono parte di un processo di "collaborazione"** con i destinatari dei controlli, al fine di raggiungere e cercare di garantire alla collettività un sempre più elevato livello di sicurezza degli alimenti.

“Il fine iniziale delle norme, piuttosto repressivo, si è evoluto nella fase attuale di prevenzione,”

L'esempio concreto di tale ultimo approccio del legislatore si è realizzato nella codificazione del cosiddetto metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) introdotto nella legislazione co-

munitaria nel 1993, sostituito nel 2006 dal Regolamento CE n. 853/2004 che individua nel protocollo HACCP il metodo di analisi e gestione del rischio per tutti gli operatori, a qualsiasi livello della catena produttiva alimentare.

“Gli operatori del settore alimentare sono i primi responsabili della sicurezza degli alimenti nei confronti del consumatore,”

Essi sono i primi responsabili della sicurezza degli alimenti nei confronti del consumatore e, pertanto, devono predisporre un insieme di azioni programmate, coordinate e documentate, per tenere sotto controllo e garantire la sicurezza igienica degli alimenti.

Queste azioni comprendono sia la gestione delle prescrizioni normative cogenti (rispetto di parametri microbiologici, chimici, operativi, ambientali, strumentali ecc.) sia l'attuazione di procedure di prevenzione e controllo del rischio igienico specificamente individuate dall'azienda. Per descrivere e formalizzare il sistema aziendale di autocontrollo è necessaria la stesura di un Manuale aziendale di autocontrollo dell'igiene, anche detto "Manuale di autocontrollo" o "Manuale HACCP". Il sistema HACCP deve essere considerato come un approccio organizzato e sistematico, in grado di costruire, mettere

in atto o migliorare la garanzia di qualità microbiologica, fisica e chimica delle derivate alimentari. Esso nasce dall'esigenza di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari. Prima dell'adozione di tale sistema, i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo, mediante l'analisi del solo prodotto finito.

Il sistema di autocontrollo, invece, mira a valutare, in ogni fase della produzione, i rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive.

Per una valida individuazione dei fattori di rischio è necessaria un'approfondita conoscenza del processo e dell'azienda. Tra tutti i fattori di rischio possibili devono essere selezionati quelli che hanno la reale e veritiera probabilità di presentarsi.

“La sicurezza è strettamente correlata al concetto di qualità,”

In conclusione si può dire che gli elementi principali di un sistema di autocontrollo dell'igiene sono l'analisi del rischio e il piano di autocontrollo dell'igiene propriamente detto, costituito dall'insieme delle procedure di controllo dei punti critici. La "sicurezza" è strettamente correlata al concetto di "qualità", ambito, quest'ultimo, nel quale le aspettative della collettività e lo sforzo applicativo degli operatori del settore sono in costante aumento.

Andrea Vitale

Cosa si deve intendere per "qualità" di un alimento?

La norma che regola la gestione dei sistemi per la qualità (ISO 9000) definisce la qualità come il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa dei requisiti. Tuttavia, è molto difficile una definizione in termini assoluti. I requisiti minimi sono, generalmente, la "salubrità" (sicurezza di assunzione) e la "genuinità" (cioè proprietà fisiche, sensoriali e nutrizionali attese per il prodotto specifico), ma si può parlare, per esempio, anche di "qualità di servizio" (lunga conservabilità e facilità d'uso). Il concetto di "qualità" è dunque molto diversificato e coinvolge tutte le aziende della filiera (di trasformazione, cottura, conservazione, somministrazione degli alimenti). La qualità dipende soprattutto dal fatto che essa contiene un'idea dinamica: si esplica, infatti, attraverso un circuito che collega il cliente che usufruisce del servizio all'organizzazione che lo realizza.



Etichette per vegani e vegetariani

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

La Commissione Europea si è già espressa favorevolmente per l'ammissibilità giuridica dell'indicazione, in etichetta, dei prodotti per vegetariani e vegani.

È una moda? È una filosofia, o uno stile di vita? Un'attenzione al rispetto degli animali? È un po' tutto questo che identifica i vegetariani e i vegani. I primi escludono, nella loro dieta, gli alimenti di origine animale; i secondi sono molto più ortodossi nelle loro convinzioni: aboliscono le uova, i latticini e perfino il miele per un rispetto alle api. L'istituto

“Negli ultimi tempi, sembra ci sia una diminuzione del numero di tali consumatori,”

di ricerca Eurispes ha calcolato che **il numero di vegetariani e vegani, in Italia, è compreso tra quattro e cinque milioni di persone.** Tuttavia, negli ultimi tempi, sembra che ci sia un repentino cambio di questi stili di vita, con una diminuzione

del numero di tali consumatori. In Europa, i vari gruppi di vegani e vegetariani si stanno attivando affinché la Commissione Europea renda obbligatori, su tutti gli alimenti, simboli o iscrizioni indicanti se si tratta di prodotti non vegetariani o vegani.

La Commissione Europea già si è espressa favorevolmente per l'ammissibilità giuridica della proposta, se però sarà sottoscritta, entro un anno, da almeno un milione di cittadini appartenenti ad almeno sette Paesi dell'UE.

Le scelte dei consumatori stanno subendo le influenze di presunte motivazioni salutistiche o etiche, per cui, per esempio, i cibi *gluten free* sono preferiti anche da chi non ha problemi di celiachia, l'olio di palma desta sospetti, poi ci sono i fruttariani, i crudisti e via di seguito, perfino i seguaci della dieta “paleolitica”.

“A Berlino è stato aperto addirittura un sexy shop completamente vegano”

Il colmo, tuttavia, lo stanno raggiungendo, in Germania, i vegani, i quali considerano anche l'eros nelle loro scelte di vita, tanto che a Berlino è stato aperto un *sexy shop* completamente vegano. Nessun articolo contiene elementi derivati da animali, da latte ecc. In tutto ciò gli esperti di *marketing* della grande industria sono pronti a creare l'offerta adatta a tutti e gli scaffali dei supermercati, che offrono prodotti dietetici, salutistici e biologici, diverranno sempre più grandi anche se il loro costo sarà adeguatamente più elevato della normale produzione.





Interlinea edizioni,
Novara 2018, pp. 187
www.interlinea.com
Euro 15,00



Multiplayer Edizioni,
Terni 2018, pp. 287
www.multiplayer.it
Euro 22,90

Mettete in uno shaker, abbastanza grande per contenere tutto, l'amore per la cucina e la fotografia (dei cibi e dei paesaggi); aggiungete la suggestione di paesaggi montani mozzafiato, il rispetto per le dosi e i tempi e un "pizzico di libero arbitrio". Agitate, o mischiate, e vi trovate di fronte a un godibilissimo cocktail: appunto, questa originale raccolta di ricette di Monica Giustina, professione ufficiale architetto d'interni. Qualcuno potrà legittimamente domandarsi cosa possa esservi di originale in una sequenza di ricette, soprattutto in un'epoca come la nostra, in cui siamo quotidianamente sottoposti a un

Un sorso di Gattinara e altri racconti

di Mario Soldati

Questa antologia postuma di racconti, allestita nel 2006 per celebrare il centenario della nascita di Mario Soldati, è ricca di spunti per sottolineare le sfaccettature enogastronomiche della sua poliedrica personalità, che, nel corso di 93 anni di vita, ha spaziato dalla storia dell'arte, al cinema, al giornalismo, alla letteratura. Una biografia che rende pienamente condivisibile la definizione di primo *media man* italiano, coniata per lui da Aldo Grasso. Molti dei diversamente giovani tra noi ricordano il successo del suo programma televisivo a puntate ("Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini", 1957) e di *Vino al vino. Viaggio alla ricerca dei vini genuini*, opera in tre volumi pubblicata fra il 1969 e il 1976. I racconti di questa antologia sono ambientati nel Piemonte orientale e soprattutto fra le colline che fanno da sponda ai laghi Maggiore e d'Orta. Nel racconto che dà il nome all'anto-

logia e ne *L'albergo di Ghemme*, Soldati appare come un lontano precursore dell'attuale tendenza a valorizzare i prodotti del territorio, condannando l'acritica globalizzazione dei vini e delle vivande: "perché a Gattinara o a Ghemme mi offrono un Chianti o un Bardolino e il menu di un albergo alpino è disperatamente lo stesso di un ristorante della costa tirrenica o adriatica, spaghetti al sugo, bistecche, insalata?". E poi quell'autentico pezzo di bravura, in cui l'autore ci invita a usare il termine civiltà al posto di cultura, "parola pedantesca e vuota che sa di bacilli e detergenti" (*Un lungo momento magico*). Ambienti descritti con la minuziosità e la piacevole scorrevolezza della sua *ars scribendi*; personaggi e circostanze che sembra di avere conosciuto e condiviso: ecco perché il lettore, giunto all'ultima di copertina, ben difficilmente non farà sue le ultime parole finali del commento: "un classico che vale la pena di rileggere".

Cucina slow. Ricette di montagna

di Monica Giustina

vero e proprio bombardamento di iniziative e pubblicazioni incentrate intorno all'enogastronomia in generale e alla culinaria in particolare. Un antipasto di originalità si trova già nella prefazione, quando l'autrice rifiuta per sé il ruolo di scrittrice, *influencer*, cuoca o ristoratrice, affermando che il già menzionato amore per la cucina e la fotografia supera i limiti di questi ruoli convenzionali. La portata successiva è rappresentata dall'insolita suddivisione della trattazione: non primi e secondi piatti, contorni e dessert come ci si aspetterebbe, ma le quattro stagioni, a cominciare dall'inverno, e per ogni stagione le ricette del cibo

condiviso, del *light & fresh*, del *mangiare slow*, del *comfort food* e delle *conserves*. L'originalità impregna poi anche il dettaglio delle ricette presentate: gli appassionati di culinaria, desiderosi di cimentarsi in nuove esperienze, troveranno un'abbondanza di stimoli a percorrere le vie di questo ricettario nato in montagna ma adatto a tutte le altitudini. Le preparazioni senza glutine o lattosio e quelle vegetariane e vegane sono debitamente contrassegnate. Fin qui l'amore per la cucina; quello per la fotografia è espresso dalle superbe immagini dei paesaggi dolomiti e dalle accattivanti rappresentazioni di molti piatti.



Lombardia

MANTOVA

Tutti soddisfatti a "Lo Scalco grasso"

Pietanze dal lago al mare.

A dir poco *bohémienne* poteva apparire, nel 2011, l'idea del Vanni Righi di occupare, ben dentro la Fèra, locali che da anni erano stati una filiale delle Poste per aprirvi una "osteria contemporanea", denominata "Lo Scalco grasso". Nella ristorazione, tuttavia, Righi c'è nato: trat-

toria di famiglia alla Cappelletta (Borgo Virgilio), poi l'IPSAR "Luigi Carnacina", a Valeggio sul Mincio e, a seguire, incontri decisivi per la sua formazione. La comodità di poterci andare anche a piedi, già predisponendo al meglio il Delegato Omero Araldi e gli Accademici, che poi avrebbero avuto



continui motivi di soddisfazione nello svolgersi della serata. Vanni proponeva, infatti, in apertura, un intrigante tiramisù di baccalà con la sua bottarga spolverizzata; a seguire, una citazione dei tradizionali bigoi con le sardèle, ma del Benaco, procurate dai pescatori a Garda. Dal lago al mare,

con l'ombrina arrostita nel cocco e zenzero con le sue verdure; finale in bellezza con il semifreddo alla nocciola e caramello salato. In linea qualitativa, la Ribolla Gialla (Federico Sgubin) e il Nebbio (Pio Cesare). Gli Accademici hanno festeggiato, nel caloroso giudizio complessivo, anche la diversità innovativa.

LA RIVISTA SI RINNOVA NEI CONTENUTI E NELLA GRAFICA NUOVE ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche**: ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

Le pagine della prima parte aumentano a 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: attività delle Delegazioni; riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli**: è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it**.

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni** o incontri, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

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

● **Tempi**: ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

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

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è ora denominata "Studi e Convegni delle Delegazioni"**: al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi**.

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

● **Schede delle riunioni conviviali**. Questa sezione è ora denominata **"Attività e Riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate**.

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

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



La notte di Santa Lucia

Mangiare mantovano interpretato con stile.

Notte magica, quella di Santa Lucia, per i bambini, che alla mattina trovano i regali ma, anche se abbondantemente adulti, un piccolo dono hanno ricevuto gli Accademici, nella riunione conviviale per gli auguri di Natale. Il Delegato Omero Araldi ha voluto aggiungere all'incontro un ulteriore significato: dopo cinque anni, il ritorno al "Cigno-Trattoria dei Martini", come dire il mangiar mantovano interpretato, con stile ed eleganza in sala, da Tano Martini, e con alta qualità in cucina dalla moglie Silvana, una coppia quanto mai lontana da esibizioni mediatiche.

Impatto inquietante già dall'antipasto: cotiche e fagioli con olio del

Garda, reso delicato nei sapori: una sorpresa. Subito dopo, la mantovanità classica del cotechino con i crauti, passati in brodo di ossa di vitello (singolare commistione), né poteva lasciare indifferenti la cottura del risotto morbido con pesto di salame. Atto finale, l'arista di cinta al forno, con fondo di cottura agli agrumi e mele. Il tutto accettava più che volentieri il Lambrusco selezionato da Tano e, al dessert, il passito Le Cime (Ricchi, Monzambano). A condividere il festoso clima, gli ospiti: Raoul Ragazzi, Delegato di Merano; l'Accademico Franco Maggi; Graziella Avaltroni Freddi, delegata del Club delle Fornelle; l'ex soprintendente Filippo Trevisani.



MILANO

Cucina natalizia del Monferrato

Con lo chef stellato Walter Ferretto.

La Delegazione si è riunita al Circolo Volta per un pranzo natalizio piemontese, seguendo la tradizione di portare a Milano, ogni anno in dicembre, la cucina di una diversa regione. Ciò al fine di ricordare come il nostro Paese abbia raggiunto la sua unità attraverso la somma felice di culture anche molto differenti fra loro. Chef, per l'occasione, lo stellato Walter Ferretto de "Il Cascinale-nuovo" di Isola d'Asti: una garanzia di qualità assoluta nel rispetto di una tradizione importante, quale è quella delle Langhe. Il menu ha seguito le abitudini natalizie delle colline piemontesi, sia pure con

qualche alleggerimento: è stato molto ampio, come vuole l'uso del Piemonte, con abbondanza di antipasti anche inconsueti a Milano, in abbinamento al celebre Vermut storico di Torino Giulio Cocchi, e con punte di assoluta eccellenza nel millefoglie di lingua di vitello, negli agnolotti dal plin e nell'assaggio di finanziaria.

I Simposiarchi, il Delegato Dino Betti van der Noot e il Delegato di Asti, Piero Bava, hanno curato l'organizzazione dell'evento, che ha visto riunito un centinaio di invitati, allietati dai percussionisti Taiko che hanno reso esplosiva l'atmosfera. Tra gli ospiti, oltre

al Segretario Generale Roberto Ariani, molti Delegati provenienti anche dall'estero: Nicola Brienza di Shanghai, Fernanda Maranesi di Rio de Janeiro. Festeggiata la presenza di Livia Pomodoro, cui è stata consegnata la medaglia dell'Accademia in riconoscimento della sua straordinaria opera a favore della città.



MONZA E BRIANZA

Profumo di mare

Il ristorante "Nesis" conferma la sua fama.

Il ristorante "Nesis" è già stato più volte visitato dalla Delegazione e ha confermato la sua fama. Nesis: nome greco dell'isoletta Nisida di fronte ad Amalfi. Infatti Piero Milo, lo chef, è di origine amalfitane. Quarant'anni fa ha aperto questo locale, consolidando progressivamente la sua

notorietà per la cucina del pesce. Cucina e filosofia legati al mare, ingredienti di straordinario livello, accostamenti sapientemente adottati che esaltano la materia prima e sanciscono la voglia dello chef di conoscere, studiare, approfondire. Alcuni esempi: la crema di peperoni, con la sua tendenza

dolce, accompagna la costruzione del piatto, che trova nella burrata la rottura sotto forma di acidità e completa il gambero, amalgamato dalla piccola untuosità dell'olio extravergine. Mediterraneo il piatto di calamari cacciarioli (chiamati così per la misura), dove la crema di melanzane, composta con la sola aggiunta di acciughe e capperi, trova un degno connubio. I mezzi paccheri con il riccio e i crostacei sono armonia e persistenza gustativa. La pezzogna, pescata ad amo, è proposta secondo un'antica ricetta campana che esalta il



sapore del mare. Per finire, il tiramisù alla castagna, rivisitato nel rispetto della stagione. Da sottolineare l'eccellenza della cantina, frutto di pluriennale esperienza e impegno nella scoperta di piccole realtà di grande livello.



Trentino - Alto Adige

TRENTO

Serata natalizia

Con un accurato menu di pesce.

Per l'ultimo incontro dell'anno, è stato scelto un ristorante nel centro cittadino, alle spalle del Duomo, reso magico, nel periodo natalizio, da festose luci. "Ai vicoli" è un locale che risale al 2004, e ha un'ottima reputazione nel territorio. La gestione appartiene alla famiglia Cuel che vanta una lunga tradizione nel campo dell'ospitalità.

Per quanto riguarda le vivande, i Simposiarchi Patricia Deinies e Nino Fioroni si sono orientati su un accurato menu di pesce. Più che soffermarsi sui piatti, tuttavia, oltre allo squisito raviolone dalla sottilissima pasta e dall'eccellente ripieno, s'intende sottolineare l'atmosfera vivacemente rallegrata dai vini della rinomata azienda vitivinicola Cesconi. All'inizio della serata, Nino Fioroni illustra l'interessante storia

dell'area dove, nel Medioevo, era sorto un agglomerato di strutture in seguito trasformate in dimore di note famiglie nobili trentine. Infatti, attorno al ristorante ci sono diversi palazzi storici. Fra questi, la casa dove nacque Cesare Battisti. Intorno, si notano pregevoli resti delle mura romane. L'elemento storico è una delle ragioni della scelta di "Ai vicoli" per la serata dello scambio di auguri natalizi. Durante la riunione conviviale, è stata consegnata una medaglia a Francesco Pompeati, uno dei fondatori della Delegazione e ora Delegato onorario. A lui, con gratitudine, si rivolge Patricia Deinies che, giunta a Trento dalla California, grazie all'adesione all'Accademia, ora può definirsi "immigrata felice". La serata si è protratta con vivace cordialità e scambio di auguri. (m.t.f.).

Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Musica e cucina

Un ottimo connubio.

Tradizionale cena degli auguri all'"Osteria Testamatta" di Este, locale sorto al posto della vecchia osteria di paese, presso la quale era stata fondata, più di dieci anni fa, l'attuale Delegazione. Il ristorante, condotto dallo chef Alberto Bovo con la compagna Silvia, si è fatto una reputazione ormai solida per una cucina di pesce raffinata, che mette al primo posto la qualità e la freschezza del prodotto, senza trascurare la ricerca sugli abbinamenti con i sapori del territorio. Su questa linea, dunque, il menu scelto dai Simposiarchi Stefania De Checchi e Piero Massagrande: piovra invernale su crema di radicchio e provola affumicata, maltagliati alle castagne con porcini e capesante, filetto di rombo e rosa di carciofo. Ad affiancare la cena, per non interagire con i sapori

molto diversi dei piatti, lo chef ha proposto in abbinamento il classicissimo e tipico Soave. Non poteva mancare il tradizionale panettone della pluripremiata pasticceria "Il Chiosco" di Lonigo, arricchito da tre diverse salse dolci create dall'estro di Silvia e accompagnato da un Recioto bianco della Valpolicella. Molto gradita l'illustrazione della ricetta della pasta fatta in casa, i maltagliati alle castagne, la cui riuscita richiede qualche trucco del mestiere generosamente svelato dallo chef. Il momento centrale della serata è stato l'intervento di Sergio Cossu, pianista e autore musicale, il quale ha condiviso con gli Accademici alcune considerazioni sul rapporto tra musica e cucina. Ha chiuso la serata il saluto e l'augurio del CT del Veneto Franco Zorzet. (Susanna Tagliapietra)

Toscana

AREZZO

La Delegazione ha compiuto sessant'anni

Brindisi nella "vinsantaia", tra grappoli d'uva.

Nel 1958 nasce la Delegazione, che si onora di avere avuto come madrina quella di Firenze. Nata da un gruppo di aretini profondamente motivati dalla passione, dall'esperienza e dalla totale convinzione che tutelare le tradizioni della cucina italiana fosse fondamentale per continuare a far vivere i valori culturali, storici

e umani del territorio per non perderne l'identità. Con tale spirito è stato celebrato il 60° anniversario, non dimenticando i fondatori e i Delegati, tra i quali Guido Gianni, che dal 1989 al 2005 guidò la Delegazione con competenza. L'evento si è celebrato presso il ristorante del Relais "La Torre", in località Chiassa Superiore, in una storica struttura

fortificata, dalla quale si ergono due torri maestose che dominano la vallata verso il Casentino. Uno splendido salone cinquecentesco accoglie il ristorante in cui gli Accademici hanno gustato ottimi piatti, tutti aretini, con prodotti "a chilometro zero" dell'azienda La Torre: dai salumi alle carni e dai formaggi ai vini. La riunione conviviale si è conclusa con un brin-

disi nella "vinsantaia", tra grappoli d'uva appesi alle travi, in ambiente fresco e ventilato e bellissimi caratelli di rovere contenenti Vinsanto vecchio anche di dieci anni. Con l'augurio, ad Accademici, familiari e ospiti, tra cui Roberto Vasarri, Delegato del Valdarno Aretino, delle migliori fortune e di aumentare e migliorare sempre le iniziative della Delegazione. (Maurizio Pampaloni)





MUGELLO

Riunione conviviale sull'olio

Leggende, miti e uso in cucina.

La riunione conviviale dedicata all'olio si è tenuta nello storico ristorante "Gli Artisti", a Borgo San Lorenzo. Le origini dell'olivo, le leggende e i miti, i significati, la poesia del paesaggio toscano e soprattutto l'uso in cucina come condimento, ma anche come protagonista nella realizzazione del piatto, sono stati oggetto della relazione della Simposiarca Carla Gramigni Mazzocchi. Con entusiasmo e passione, Nicola Tranchina, in cucina con il giovanissimo fratello Gabriele, ha elaborato un menu che consentisse di esaltare le peculiarità dell'olio. Si sono susseguiti piatti della tradizione locale, con ingredienti di qualità, rivisitati con un tocco di magica creatività, magistralmente presentati, idonei a valorizzare il prezioso alimento. Sorprendente la parziale scomposizione del piatto più tradizionale del territorio, il tortello di patate, preparato con un ripieno emulsionato, avvolto da una crema di patate e scalogno e polvere di cavolo nero. Un tripudio di colori e

sapori il baccalà, di prima qualità, sapientemente realizzato. A ogni piatto è stato abbinato un olio diverso, scelto tra quattro di produzione locale, in considerazione delle caratteristiche di ciascuno. Prezioso il contributo del dottor Vincenzo Mordini, agronomo e assaggiatore qualificato, che ha guidato i numerosi Accademici e ospiti al riconoscimento dei profumi e alle sensazioni gustative. La serata, che ha coniugato tradizione, cultura e cucina di alto livello, si è conclusa con un lungo applauso.

(Monica Sforzini)



PISTOIA

Cacciagione con dedica a Puccini

Ricordando i convivii pucciniani.

La riunione conviviale è stata dedicata alla cacciagione acquatica, nella tradizione del territorio e in analogia con le allegre abbuffate che Giacomo Puccini, cacciatore e *gourmand*, amava condividere con gli amici scrittori e artisti alla "Capanna di Giovanni dalle Bande Nere" presso il lago di Massaciuccoli. L'Accademico Paolo Pasticci, insieme al bravo cuoco Moreno Ianda della "Locanda la Bussola" di Quarrata, ha curato l'affinità dei piatti con quella dei convivii pucciniani. Il cibo sapido, tipico della tradizione toscana, si è subito manifestato con i crostini

spalmati da salse di cacciagione, trovando una perfetta armonia con il pane sciapo toscano. Magnifico il risotto sulla folaga, animale che lo stesso Puccini esalta (creandone una minuziosa ricetta). Altro piatto idealmente condiviso con il grande musicista è stato l'atingolo di colombaccio: una salsa non densa, con poco pomodoro ma abbondante olio, che insaporisce una carne dal tipico odore selvatico per un trionfo di sapore e di gusto. Il colombaccio è stato servito con bollitura dei fagioli rossi di Lucca. Per ultimo, l'arrosto di uccellini, girato

allo spiedo di uno scoppiettante camino, frammisto a crostini di pane con pezzi di maiale e salvia, spennellato con olio nuovo e accompagnato da vino novello, che ha contribuito a rallegrare gli animi dei numerosi Accademici. Infine, gelato di castagne e loti oltre a frittelle di farina dolce e ricotta. (Alessio Gargini)

Umbria

ORVIETO

La cucina del Vinosus

Sapori raffinati, ma giornata sbagliata.

Gli Accademici sono stati accolti in una sala sottostante la trattoria "Vinosus" che, al piano "nobile", presenta un ambiente sobrio ma chic, munito di una cucina un po' angusta, per la verità, rispetto al-

la potenzialità del locale, il quale, durante l'estate, può ampliarsi grazie a una magnifica terrazza prospiciente il Duomo.

La scelta della giornata del sabato non è stata del tutto felice riguar-

do ai tempi di servizio, piuttosto dilatati, che non hanno potuto infondere giusta cadenza alla cena. Tuttavia, nello specifico, si

è gustato un ottimo

antipasto: un flan di zucca gialla su crema di taleggio e pancetta croccante, perfetto di temperatura, dai

sapori equilibrati, esatta cottura e giustamente sapido. Una lasagna bianca con carciofi, mentuccia e baffo leggermente affumicato, dal sapore raffinato, docile al

palato, croccante, divertente nel gusto, molto bene amalgamata, è stata servita come primo piatto. È seguita la coscia di agnello al forno, ben calda come si addice a questo tipo di carne, ma non particolarmente interessante come piatto, seppure eseguito con esemplare grammatica. Per dolce, un crème caramel troppo cotto, per il quale il giudizio è decisamente negativo nonostante, ben conoscendo il locale, si possa definire tale *défaillance* un incidente di percorso dovuto al luogo pieno di avventori. (Gianni Marchesini)





TERNI

Passaggio della Campana

Da Guido Schiaroli a Luca Cipiccia.

La tradizionale riunione conviviale degli auguri: stesso luogo degli anni passati, il ristorante "Piermarini" a Ferentillo; menu curato dai Simposiarchi Guido Schiaroli e Mario Guerra, ma con qualcosa di nuovo. *In primis*, la graditissima presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, che ha voluto partecipare a una cerimonia importante, quale quella del passaggio del testimone da Guido Schiaroli, che ha fondato e retto la Delegazione per ben 31 anni, a Luca Cipiccia, giovane neo Delegato. Schiaroli ha tracciato un breve *excursus* della cinquantennale vita

della Delegazione; Ariani ha poi parlato dello spirito e dei principi dell'Accademia, e dell'importanza culturale del lavoro svolto dalle Delegazioni. È seguita, quindi, la cerimonia del passaggio di consegne con il suono, a tre mani, della campana.

Dopo la riunione conviviale, discorso introduttivo alla nuova gestione del neo Delegato e, in chiusura, quello del Segretario Generale, al quale va il ringraziamento sentito e affettuoso di tutta la Delegazione, con l'invito a presenziare, nel 2019, alla "Festa del Cinquantenario". (Luca Cipiccia)



Lazio

RIETI

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Al "Ristorante degli Angeli" di Magliano Sabina.

Il Delegato Francesco Maria Palomba, nel corso della riunione conviviale per lo scambio degli auguri natalizi, ha conferito al "Ristorante degli Angeli" di Magliano Sabina il Diploma di Buona Cucina. Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Laura Marciani, chef del ristorante insieme alla mamma Antonietta e alla cognata Marilena. Gli uomini della famiglia, i fratelli Marco e Mauro Marciani, e il cognato Sergio curano la sala. Insieme, hanno raggiunto i vertici della cucina laziale, offrendo sempre piatti rispettosi della stagionalità e della tradizione. Le origini del ristorante risalgono ai trisavoli dei fratelli Marciani, i quali accoglievano, a "La Sosta", i viandanti e i commercianti di una volta, che si scaldavano davanti a un piatto di pasta fatta in casa, un buon vino e tanto calore umano.

Dalla trattoria di un tempo, grazie a passione e dedizione, il locale è divenuto un elegante ristorante, al quale è annesso l'albergo. Non meno importante, anche per la qualità dei generi alimentari che vi si trovano, è "La Bottega delle delizie".

Questo il menu, di altissimo livello, che gli Accademici hanno degustato: coccole degli angeli; zuppa di cicoria; cannolo di mais con ricotta di pecora affumicata; gnocchi alle nocciole dei Monti Cimini, piccione e tartufo bianco; maiale nero sabino, crema di broccoletti e barbabietola rossa caramellata; mandorle di Sicilia, yogurt, olio, salvia e limone; torrone Laura. I vini: Best Brut Falesco; Traminer Malala (Cirulli); Riserva Montefalco rosso (Antignano); Malvasia delle Lipari (Pellegrino).

(Francesco Maria Palomba)

ROMA, ROMA AURELIA

Gran gala di Natale

Cena nei saloni di Palazzo Brancaccio.

La cena di gala per gli auguri di Natale è uno degli avvenimenti entrati nella tradizione del calendario delle riunioni conviviali delle due Delegazioni che anche quest'anno si sono riunite nei saloni di Palazzo Brancaccio. La famosa dimora principesca sul Colle Oppio, presso la "Domus Aurea", conserva ancora il fascino di un tempo. Numerosissimi gli Accademici e molto gradita l'esibizione del

la cantante Emy Persiani, che ha proposto canzoni della migliore tradizione. Il menu particolarmente ricco è iniziato con un aperitivo-antipasto, che contava ben ventiquattro specialità, servito nella "Galleria degli specchi". La cena si è svolta nel lussuoso "Salone di Gala", con proposte di cucina raffinata: risotto al fumetto di pesce; fagottino di pasta; crêpe al tartufo; cuore di filetto in salsa di Brunello. Alla fine, il trionfale ingresso del

gelato Alaska flambé. Ottimi i vini della Casa Cormons. Il Simposiarca della serata, il Delegato e CT di Roma, Gabriele Gasparro, ha dato il benvenuto ad Accademici e ospiti; il Delegato di Roma Aurelia, Salvatore Di Giulio, ha presentato alcuni importanti ospiti, fra i quali, l'Ambasciatore di Spagna presso il Quirinale, Alfonso Dastis Quecedo; l'Ambasciatore di Spagna presso la

Santa Sede, Maria del Carmen de la Pegna Corcuera; l'Ambasciatore del Brasile presso la Santa Sede Luiz Felipe Mendossa Filho; il rappresentante dell'Unione Europea presso la Santa Sede Jan Tombinski. L'apparecchiatura particolarmente raffinata e l'eleganza di un servizio rapido e professionale hanno contribuito al gradimento della serata. (G.G.)





ROMA CASTELLI

Premio "Nuvoletti" a Benito Morelli

La sua cucina è una poesia.

Per conferire a Benito Morelli, chef stellato di Velletri, il premio "Giovanni Nuvoletti", e per il tradizionale scambio di auguri di fine anno, la Delegazione ha riunito molti Accademici anche di Roma (con il Delegato e CT Gabriele Gasparro) e di Roma Appia (con il Delegato Publio Viola). Ospiti graditi, il Vice Delegato di Latina Pietro Bianchi, la Vice Delegata di Parigi Mariella Giannetti, il Sindaco di Velletri Orlando Pocci e il noto attore Franco Nero.

Parlare del ricco e gustosissimo menu sarebbe un inutile ripetersi. È noto, infatti, quanto sia ap-

prezzata la cucina di Benito, chef di esperienza impareggiabile, che delizia e stupisce gli ospiti di Stato per i quali è chiamato a cucinare, non meno dei suoi clienti. La cucina di Benito è una poesia, ha affermato Franco Nero; con più di mezzo secolo ai fornelli è una storia, una cultura gastronomica che si riflettono in una delle migliori cucine di mare di tutta la regione. Non è un caso infatti se i piatti di questo chef siano di immediata e gioiosa godibilità. La leggerezza e freschezza degli alimenti, la ricercatezza della presentazione, l'inappuntabile servizio creato nel

tempo con una squadra attenta e gentile, l'importante cantina curata dal figlio Roberto sommelier di indiscusso valore, tutto concorre a giustificare i numerosi riconosci-

menti di cui è ricca la collezione esposta sulle pareti del suo locale. A consegnare il meritato premio, il Delegato di Roma Castelli Tullio Sorrentino. (Paolo Ermolli)



Abruzzo

ATRI

Festa degli auguri

All'insegna dell'amicizia e della solidarietà.

In una magica atmosfera natalizia, si è tenuta, presso l'Hotel Hermitage di Silvi Marina, la riunione conviviale della festa degli auguri. La Delegazione ha celebrato l'evento insieme al Lions club di Atri Terre del Cerrano. Durante la serata, allietata dalla musica di due giovani artisti, il Lions ha voluto ricordare la figura di Antonio Blasiotti, socio onorario del club e da poco scomparso, conferendo alla vedova, la dottoressa Gabriella Serafini, la Melvin Jones, un prestigioso riconoscimento per i meriti conseguiti all'interno dell'associazione. La cena, a buffet, è risultata molto curata e gradita, così come i vini bianchi donati dalla Cantina Valente di Bisenti, comprendente



anche il vino autoctono della zona: il Montonico. È seguita una raccolta fondi attraverso una lotteria con ricchi premi. Un momento toccante è stato menzionare alcuni episodi vissuti all'interno del Lions e ricordare che la coppia Serafini-Blasiotti, per un periodo, ha fatto parte dell'Accademia. Serata molto piacevole, all'insegna della vera amicizia e della solidarietà. Il servizio è risultato attento e professionale.

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Sulle note di Mozart, Puccini e Verdi

Una riunione conviviale speciale.

La Delegazione si è recata ad Aielli, balcone naturale più alto del Fucino, ancora oggi con strutture medievali. Un fortunato ritorno, al ristorante "Il Casale", in tutte le sue componenti: cordialità nell'accoglienza in un ambiente recentemente ristrutturato, e le migliori condizioni per una riunione

conviviale speciale, quella degli auguri. In linea, un ricco aperitivo di benvenuto con talune varianti innovative, proposte dallo chef, e puntualmente descritte dal Simposiarca Bruno Bernardi, che ha curato nei minimi dettagli l'attuazione del programma della serata, ampiamente articolato: dalla





musica lirica, all'enogastronomia, alla poesia, alla recitazione di testi d'autore. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno avuto il privilegio d'ascoltare arie di famosi musicisti. Non sono mancate la poesia del Consultore Stefano Maggi, e la magistrale recitazione di Alessandra Mosca. L'architettura della serata, disegnata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, trova il suo apice negli elaborati raffinati del menu, traenti origini, da una cucina antica nella quale pure si innesta la cottura "a bassa temperatura", ed

è il caso della "tacchinella" la cui perfetta preparazione trova la sua esaltazione nel condimento a base di locali erbe aromatiche. Pasta e ceci, così come le fettuccine allo zafferano, hanno trovato massimo consenso. Numerosi, a fine serata, i complimenti rivolti alla "brigata Nucci", riassunti nella consegna del guidoncino. Hanno onorato la serata, con la loro presenza, il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori e l'Accademico di Pescara Gianni Di Giacomo.

(Franco Santellocco Gargano)

Sicilia



CALTAGIRONE

La cultura culinaria russa in tavola

I contesti storici all'origine di questa cucina.

La cultura culinaria russa è stato il tema della riunione conviviale dello scambio degli auguri. La serata è stata preceduta da un coinvolgente concerto del giovane ma già noto pianista russo Stanislav Chigadaev, che si è svolto presso l'Istituto musicale Pietro Vinci di Caltagirone. È seguita la cena, a base di piatti tradizionali russi, presso il ristorante "Villa Sturzo". Dopo gli auguri della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, una documentata presentazione della Simposiarca Anna Dabbicco ha permesso di conoscere i contesti storici all'origine di questa cucina. Il menu, fedelmente eseguito dallo chef Franco Marcinnò: antipasti freddi con insalata e gelatina "alla russa", aringa in pelliccia e blinis con caviale di salmone e *smetana* (panna acida), accompagnati dall'immancabile Vodka; i primi piatti con la famosa *borsch*, zuppa di barbabietole servita con *smetana*, e i *vareniki*, pasta con ripieno di patate e funghi, entrati nella tradizione in tempi più recenti.

A seguire, l'irrinunciabile piatto di pesce, il *koulbiac*, salmone in crosta con riso; la torta Kiev, ideata nella fabbrica dolciaria Karl Marx. Durante il convivio, l'ascolto di due brani da una raccolta di memorie, in corso di stampa, di Francesco Nicoletti, giovanissimo soldato catalano che ha vissuto la tragedia della Seconda guerra mondiale in Russia, letti dal Vice Delegato Domenico Amoroso: un'occasione di riflessione sulla somiglianza di popoli, pur nemici, in circostanze in cui la sofferenza li avvicina umanamente. (Anna Dabbicco)



Europa

Principato di Monaco



PRINCIPATO DI MONACO

Il tempo delle mele

Varie qualità protagoniste dei piatti.

Per la cena degli auguri, sullo sfondo del bel salone del ristorante della Société Nautique, è stato presentato il menu delle mele, ideato dallo chef Claudio Farina del ristorante vineria "La Nicchia" di Cavour, ispirato alla tipica cucina piemontese. Si è iniziato con una ricca sequenza di preantipasti: salumi con focaccia, sfere di seirass e mele, cardo in bagna cauda e una delicata finanziaria. A tavola, gli Accademici, con la presenza di numerose autorità, tra le quali l'Ambasciatore d'Italia S. E. Cristiano Gallo e il Sindaco di Roquebrune, hanno visto appagata la loro curiosità circa i caratteri delle varie qualità di mele mattatrici dei piatti proposti: dalla melarunsè, ossia arrugginita, nel ripieno dei capunet vegetariani, su fonduta di montegranero, alla grigia di Torria-

na, servita intera, ripiena di salsiccia e rape e insaporita da una salsa ai porri. Nei primi piatti, la mela magnana, utilizzata per gli gnocchi, in simbiosi con patate, zucca e zenzero, e la classica renetta, unita alle castagne nel risotto Carnaroli, profumato da sidro e curcuma e guarnito da scaglie di crudo di Cuneo. Ancora due varietà con il petto d'anatra, cotto felicemente al punto rosa: la renetta ravé caramellata e la gamba fina, dall'esile peduncolo, in purea profumata allo zenzero. Le preparazioni sono state abbinate a Barbera e Nebbiolo. Doppio dessert: frittelle e tortino di grigia di Torriana su salsa al Calvados, accompagnati da sidro dolce. Una carrellata completa di mele, che ha consentito ai commensali di gustare tante possibili declinazioni di questo frutto.





Regno Unito

LONDRA

Il Molise si affaccia a Londra

Prodotti tipici molisani dall'Italia.

Si è svolta nei locali dell'Hotel "Melia", riservati per l'occasione, una serata tipica molisana, organizzata dal Simposiarca Mariano Bonetto, molisano d'adozione e quindi molto legato al territorio. Un ringraziamento al Delegato di Campobasso, Ernesto Di Pietro, per il supporto all'iniziativa e per il video di saluto con l'Assessore Vincenzo Cotugno della Regione Molise, inviato per la serata. La cena è stata preceduta da un'esposizione di prodotti tipici e da un video sulla regione; durante il servizio, sono state proiettate foto dei luoghi più belli e caratteristici e il Simposiarca ha offerto spiegazioni e commenti molto apprezzati. Il menu è stato sapientemente preparato dallo chef Pasquale Felice e dalla sua famiglia, titola-

re dell'agriturismo "Casale Rosa" di Vinchiatturo (Campobasso), che ha usato prodotti portati dall'Italia, ricreando il proprio ambiente a Londra. Con l'aperitivo sono stati serviti molti stuzzichini e, a seguire, il menu comprendeva uno sformato di orzo con verdure e semi di canapa; crêpe ripiene con porcini e tartufo bianco su crema di caciocavallo e zafferano locale; filetto di maiale nero con contorno di cece nero di Cercemaggiore e, per finire, panettone fatto in casa. In abbinamento, vini locali che si basano sul Tintilia, vitigno autoctono del Molise.

Riunione conviviale di grande successo, con un'atmosfera resa ancora più allegra dalla vivace e calorosa simpatia della famiglia Felice. (Maurizio Fazzari)



L'impegno dell'Accademia all'estero

Conclusa la Settimana della Cucina Italiana.

Nei bellissimi locali del ristorante di Theo Randall all'Hotel Intercontinental di Londra, si è svolta la cena di gala che ha concluso la terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Erano presenti circa cento invitati, tra i quali S.E. l'Ambasciatore Raffaele Trombetta, il Ministro dell'Ambasciata d'Italia Alessandro Motta, il Console Generale Marco Villani e la Vice Capo ufficio economico dell'Ambasciata Francesca Dell'Apa. Il Delegato, Maurizio Fazzari, ha ricordato l'impegno dell'Accademia in Italia e all'estero per la riuscita della Settimana. L'Ambasciatore Trombetta ha messo in evidenza gli stretti rapporti fra le Istituzioni e i soggetti coinvolti,

in particolare l'Accademia. Simposiarca della serata, la Vice Delegata Sidney Ross, che ha svolto il suo impegno con grande entusiasmo. Il menu è stato all'altezza dell'occasione. Si è iniziato con stuzzichini caldi e freddi; tartare di tonno su letto di pangrattato al profumo di limoni amalfitani; risotto con castagne, radicchio e tartufi di stagione; filetto di manzo avvolto in coppa con salsa al Refosco; torta caprese e, per finire, il tradizionale panettone natalizio, confezionato da un panettiere artigiano italiano di Londra. I vini sono stati offerti dalla Cantina Santa Margherita e scelti d'intesa con il sommelier e lo chef, in modo da avere il miglior abbinamento possibile.

Svezia

STOCOLMA

Nella "casa della regina"

Una gloriosa sede per la cena degli auguri.

Cena di gala presso la Drottninghuset (casa della regina), costruita nel 1686 e, dopo un incendio, ricostruita nel 1689. La casa fu inaugurata dalla regina Ulrika Eleonora di Danimarca, e lo scopo fu di offrire alloggio a donne in difficoltà economiche. Adesso ospita persone oltre i 60 anni d'età.

Per la cena degli auguri, la Delegazione ha avuto la possibilità di celebrare l'evento in questa gloriosa sede. La piacevole serata è iniziata nella elegante stanza blu, in cui sono stati serviti numerosi stuzzichini, accompagnati da un ottimo Bolla Valdobbiadene Prosecco Superiore. Dopo l'aperitivo, gli ospiti si sono trasferiti al secondo piano e il

menu è proseguito con un antipasto composto da coda d'astice con leggerissima maionese al sapore di zenzero e agrumi, perle di basilico e uova di salmone. A seguire, merluzzo al forno, tapenade con capperi, julienne di zuccina marinata a crudo e una salsa al mosto di vino nero e melagrana.

Per concludere, una dolce macedonia di frutta fresca con gelato artigianale al lampone. I vini: I Frati Cà dei Frati Veneto 2017; Masi Modello delle Venezie 2017 e Casal di Serra Vecchie Vigne 2016.

Una bellissima serata, con 28 partecipanti tra Accademici e amici, il cui menu è stato ideato, con successo, dal Delegato Tony Anello. (Giovanni Gozzo)



Ungheria

BUDAPEST

Natale: un messaggio di luce per il cuore

Con la benedizione dell'ex Nunzio Apostolico.



La Delegazione ha organizzato il gala degli auguri presso il prestigioso "Grand Hotel Corinthia". All'evento, che ha visto una foltissima partecipazione di Accademici e ospiti, erano presenti S.E. Massimo Rustico, Ambasciatore d'Italia; S.E. il Consigliere del Segretario di stato alla Cultura ungherese Gabriella Lonkay e S.E., ex Nunzio Apostolico, Alberto Bottari de Castello, Accademico onorario, che ha ricordato come il Natale sia un messaggio universale di luce non solo nelle strade ma anche nel cuore, impartendo la sua apostolica benedizione. Un ringraziamento particolare va al Vice Delegato Michele Fasciano e al Segretario-Tesoriero Carmen Gaetani Aronica, che hanno collaborato all'organizzazione della serata, e al General Manager dell'hotel, Jean Claude Mifsud. Durante la serata, sono stati accolti nella Delegazione 3 nuovi Accademici: Ilona David, Chiara Narder e S.E. Samia Ilhem Ammar, Ambasciatore di Tunisia come Accademico onorario. Il menu di alta

cucina, concordato dal Delegato, era molto raffinato e si articolava in diverse portate di pesce e di carne, accompagnato da alcuni vini della migliore produzione enologica ungherese. L'eccellenza nella preparazione e nella presentazione dei piatti, i vini e l'efficiente servizio sono stati un degno coronamento all'ottima riuscita della cena, che si è svolta in un clima di grande allegria e amicizia. (Alberto Tibaldi)

Nel Mondo

Canada

MONTREAL-QUEBEC

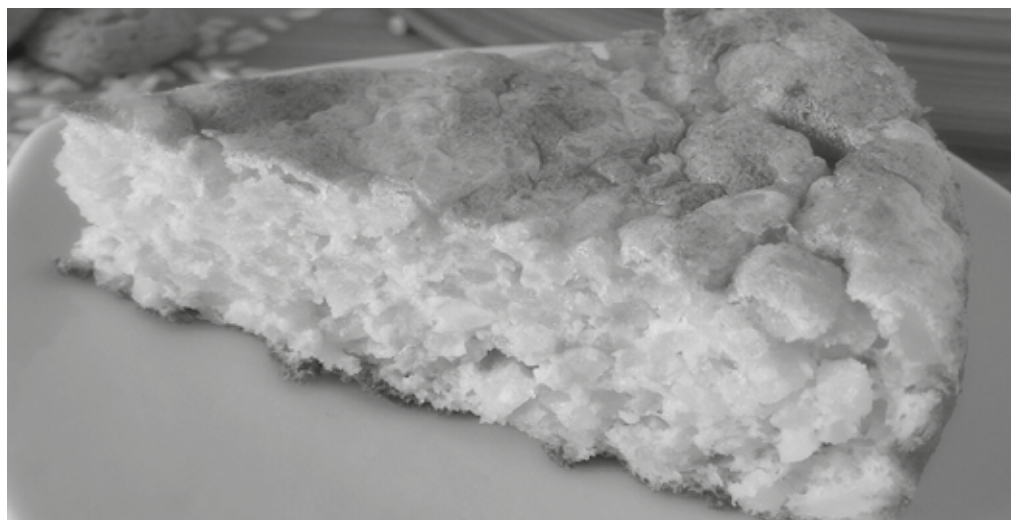
Cena al ristorante Maison Boulud

Fiore all'occhiello dell'arte culinaria montrealese.

Ovunque operi nel mondo, il cuoco italiano contribuisce quotidianamente a diffondere e difendere i valori della cucina tradizionale italiana. Ciò ha distinto quanto preparato per la Delegazione dallo chef Riccardo Bertolino della "Maison Boulud", che rappresenta il fiore all'occhiello della ricchissima scena culinaria montrealese. In occasione delle cena, in un'atmosfera calda e rilassata, gli Accademici, guidati dal Delegato Giorgio Lombardi, sono stati deliziati da un menu che ha piacevolmente sorpreso, dove innovazione e rispetto della migliore tradizione sono stati fusi alla perfezione. Il giro d'Italia e del mondo del gusto è cominciato con uno stuzzichino: un'ostrica Kushi, cremosa e iodata, con una dolce e croccante guarnitura di cipolla rossa e di aceto di vino non diluito, dal sapore agro, ma delicato. L'antipasto è stato una vera sinfonia di sapori: crudo di

ricci di mare, ricciola del Mediterraneo, mandarino del Sud Italia e le rinomate nocciole piemontesi. A seguire, gli gnocchi in salsa di carcassa d'astice, guarniti con funghi trombetta: un contrasto equilibrato mare-monti. Per i tortelloni di zucca, lo chef Bartolini ha usato farina di castagne e grano arso, mostarda di pere e burro, nocciola e salvia; mentre, alla sella d'agnello di Kamouraska, ha abbinato puntarelle brasate alle olive taggiasche, capperi di Pantelleria, crema di pecorino toscano e melagrana.

Sapori ricchi e persistenti, quelli dei dolci: torta caprese con mandorle di Sicilia e gelato di pistacchio di Bronte; torta di riso all'amaretto (di Mombaruzzo), tiramisù al Marsala e lingue di gatto al cioccolato; torta di pinoli e limone biologico. Applausi a Riccardo Bertolino e al suo staff per la qualità delle pietanze e l'eccellenza del servizio. (Giovanni Chieffallo)





Cile

SANTIAGO DEL CILE

Torte dolci e salate sui colori della bandiera

Tavola apparecchiata in bianco, rosso e verde.

La cena ecumenica è stata celebrata al Club Stadio Italiano. Il Delegato Alessandro Bizzarri ha presentato gli ospiti, tra i quali l'Ambasciatore d'Italia in Cile, Mauro Battocchi; la Presidente del Club Stadio Italiano, Paola Della Schiava; il Presidente della Camera di Commercio d'Italia, Luciano Marocchino, e il deputato

Miguel Angel Calisto, Presidente del gruppo di parlamentari italo-cileni.

La cena, servita dal ristorante "Radici", è stata preparata dallo chef Francisco Flores con la partecipazione degli chef italiani residenti in Cile: Walter Monticelli, Raffaele Medaglia, Angelica Salerni. Interessante esposizione storica sulle

torte da parte dell'Accademico Nello Gargiulo. Oltre ad alcune varietà di formaggi (grana padano, pecorino sardo e mozzarella), le torte sono state presentate sopra una lunga tavola con i colori della bandiera italiana. In bella mostra, la torta pasqualina; quelle di carciofi e di scarola; l'erbazzone con guanciale, grana padano e spinaci;

la torta con funghi cileni e mozzarella; quella denominata "sapore del Pacifico" con prodotti del mare cileno. Tra le torte dolci: quella di ricotta, con frutta cilena, kiwi e fragole; la caprese; la tenerina e la crostata di ricotta agli agrumi. Prosecco e vini cileni: Sauvignon blanc, Pinot Noir e Carmenere. (Alessandro Bizzarri)



Stati Uniti d'America

NEW YORK

Le ricette napoletane di nonna Ida

Passione e impegno ai fornelli.

Gli Accademici hanno celebrato l'autunno con una cena al vecchio ristorante "Manducatis", a Long Island City. La famiglia Cerbone ha ricreato un locale italiano nel 1977, dove an-

cora si ritrovano ambiente e piatti buonissimi, uguali a quelli che si gustano in Italia.

La serata è stata organizzata dalla Simposiarca Francesca Verga e un bel numero di Accademici e ami-

ci hanno assaporato le ricette di "nonna Ida", ancorate alla tradizione napoletana, fatta di passione e impegno ai fornelli. Un gustoso aperitivo, composto da tartine fatte in casa, da zucchine fritte e da un eccellente Prosecco, è stato servito di fronte al caminetto acceso. A seguire, nella sala riservata e apparecchiata con sobria eleganza, una frittura di melanzane, asciutta e croccante, e un tenerissimo polpo grigliato su letto di asparagi. Delicati i primi, nei quali la cuoca ha saputo conservare i profumi e i sa-

pori di una volta, proponendo una pasta verde fatta a mano frullando il cavolfiore, condita con pomodoro e basilico fresco, e una pasta e fagioli in brodo con cannellini e aglio. Il sapore e la morbidezza delle carni sono state perfette, avendo avuto cura nella scelta delle materie prime. Molto apprezzati i biscottini fatti a mano da "nonna Ida" e le sue torte che hanno concluso una serata piacevolissima. Il servizio molto gentile e professionale. Un locale dove tornare e da consigliare a occhi chiusi.



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

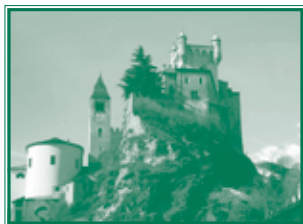
MARZO

2 marzo - Oristano
Trentennale della Delegazione
Convegno "Risorse ittiche del golfo di Oristano e problematiche relative al corretto uso in cucina"

7 marzo - Chieti
Convegno "Dentro al piatto: la comunicazione alimentare oltre i cliché"

MAGGIO

17 maggio - Parigi
Trentennale della Delegazione
Convegno "Cucina italiana - cucina francese. Reciproca influenza nel corso dei secoli"



VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
12 novembre 2018

Ristorante "Borracho" di Cristina Duò, in cucina Mattia Petrone e Ines Garcia. ●Via Emilio Chanoux 33, Saint-Vincent (Aosta); ☎0166/518118, cell. 347/8166790; vinosteria.borracho@libero.it; coperti 48+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a febbraio e una settimana a fine giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di carne messata valdostana e mela con emulsione di barbabietola e cannella; bavarese di pomodoro con verdure croccanti; risotto Carnaroli ai mirtilli e toma di Gressoney; filetto di vitello avvolto nel lardo di Arnad su crema di polenta; crema di Cogne con tegole della pasticceria Vancheri.

I vini in tavola: Valle d'Aoste Fumin Dop 2016 (L'Atoueyo); Valle d'Aoste Fleur Petite Arvine Dop 2017 (Les Crêtes).

Commenti: La serata conviviale si è tenuta in un locale di fine 1800,

dall'atmosfera suggestiva delle cantine tipiche valdostane, con volte in pietra e mattoni. La cucina, che si avvale di prodotti locali, freschi, di stagione, scelti con cura e attenzione, è saggiamente ancorata alla tradizione del territorio. La presentazione dei piatti è curata e gli ospiti hanno particolarmente apprezzato l'ottima bavarese di pomodoro e il risotto ai mirtilli. Gustosa la crema di Cogne servita con le tegole valdostane. Buon abbinamento cibo-vini. Corretto il rapporto qualità-prezzo. La serata ha avuto ospiti Emilio Conte, Direttore dell'ADAVA e Antonio Ceresi, Presidente della cooperativa Dianese.



PIEMONTE

 **NOVARA**
12 dicembre 2018

Ristorante "Macri" di Maria Pagani, anche in cucina. ●Piazza R. Cattaneo 20, Trecate (Novara); ☎0321/71251, cell. 347/8020498; info@ristorantemacri.it, www.ristorantemacri.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di baccalà con polenta; risotto al fagiolo; risotto "paniscia novarese"; coniglio al forno con patate; gelato artigianale al fior di latte con uva sultanina al Barolo chinato.

I vini in tavola: Nebbiolo Doc Valentina 2013 (Il Rocolo, Mezzomerico).

Commenti: Terzo appuntamento per provare la "paniscia", tipico risotto novarese, la cui ricetta varia da zona a zona, da famiglia a famiglia. Il ristorante, gestito con professionalità dalla cuoca Maria Pagani, offre un'accoglienza familiare: sembra di essere accomodati nella sala buona di una zia. Personale gentile e attento al servizio. Cucina tradizionale con prodotti del territorio, ma curata ed eseguita in modo eccellente e con mano leggera. Molto apprezzato il risotto al fagiolo, con un intrigante profumo di funghi porcini. Paniscia tradizionale, con uso di riso Carnaroli grezzo. Ottimo il coniglio, ben cotto, sfumato al vino bianco e profumi dell'orto. Molto buono il gelato.



LIGURIA

 **ALBENGA**
E DEL PONENTE LIGURE
14 novembre 2018

Ristorante "Conte Rosso" della famiglia Capogrosso, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699, cell. 339/1121843; billecatt@alice.it; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di fassona con tartufo bianco di Alba, fonduta con tartufo; tagliolini con tartufo, uovo fritto; filetto di fassona con tartufo di Alba; gelato alla vaniglia con tartufo.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Doc 2016 (Massimo Marengo); Moscato Docg 2017 (Saracco).



Commenti: Serata centrata sui tartufi bianchi di Alba, vera prelibatezza di stagione, proposti in vari modi, secondo una consolidata tradizione. La fonduta e i tagliolini hanno sfiorato l'eccellenza. Tutti gli altri piatti sono stati ben eseguiti, in un bell'ambiente, con un servizio simpatico e corretto. Ottimi i vini, che hanno contribuito armoniosamente a rendere la riunione conviviale piacevole e interessante.

 **ALBENGA**
E DEL PONENTE LIGURE
28 novembre 2019

Ristorante "Vascello Fantasma" della famiglia Marchiano, in cucina Stefania Rota. ●Piazza Musso, Laigueglia (Savona); ☎0182/1985628, cell. 328/4194482; info@vascellofantasma.it, www.vascellofantasma.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino alla rapa di Caprauna con burro all'acciuga; calamaretti appena saltati su cremoso di fagioli di conio, crumble di ceci e prescinseua; risotto con zucca al rosmarino e fonduta di taglieggio; pasticcio di stoccafisso in foglia di patate con ratatouille alle olive taggiasche; tortino di fondente con cuore all'olio nuovo e gelato.

I vini in tavola: Franciacorta Docg (Conti Ducco); Pigato Doc 2017 (Fonatanacota); Pinot Bianco Doc 2017 (Terlano); Valpolicella Classico Doc 2016 (Bertani).

Commenti: Riapre uno dei locali più prestigiosi della riviera di Ponente, il Vascello Fantasma. Serata pressoché perfetta. Ambiente molto bello ed elegante, arredamento confortevole, servizio impeccabile, curato personalmente dal proprietario Matteo Marchiano, nipote del fondatore Angelo, che tanto lustro ha dato alla storia dell'ospitalità in riviera. Piatti molto ben eseguiti dallo chef Stefano Rota e apprezza-





LIGURIA segue

tissimi da tutti gli Accademici. Davvero una bella serata, con la certezza di aver ritrovato un vero valore nella cucina ligure di Ponente.

GENOVA-GOLFO PARADISO 13 novembre 2018

Ristorante "Da O Vittorio" dei fratelli Vittorio e Gianni Bisso. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎0185/74029-0185/75896, fax 0185/723605; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: conigli di friggitoria, affettati misti con insalata russa, stuzzichini "finger food", focaccia di Recco lgp col formaggio; ravioli di magro col battuto all'erba persa; ravioli alla genovese col sugo "tuccu"; vitella all'uccelletto con carciofi; sorbetto al limone; torta sacripantina.

I vini in tavola: Valdobbadiene Prosecco superiore millesimato 2017 extra dry (Bartolomei); Ormeasco di Pornassio superiore Doc 2015 (Guglierame); Valentino Riserva Elena brut 2013 (Rocche dei Manzoni); Sori Moscato d'Asti Docg 2017 Villa (Rapalino).

Commenti: La cena ha avuto come prologo un interessante convegno di studi incentrato su "Sua Maestà il Raviolo". Oratori d'eccezione il CT Paolo Lingua, Egidio Banti della Spezia e DCST per la Liguria e Manuel Macri Delegato di Genova. Ottima, come sempre, la cucina dei fratelli Bisso, e duello "a forchetta tratta" tra il raviolo ligure di magro col battuto alla maggiorana e il raviolo alla genovese col ripieno di carne e il "tuccu", sugo di carne cotta lentamente e a lungo, con

molte saponi e sminuzzata poi al setaccio. Eccellenti e gustosissimi piatti, arduo assegnare la palma a uno dei due superlativi ravioli.



LOMBARDIA

MILANO DUOMO 22 novembre 2018

Ristorante "Trattoria del Nuovo Macello" della famiglia Traversone, in cucina Giovanni Traversone. ●Via Cesare Lombroso 20, Milano; ☎02/59902122, cell. 348/5890413; info@trattoriadelnuovomacello.it, www.trattoriadelnuovomacello.it; coperti 50+25 in enoteca. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "assaggiando Milano" (salmerino, tonné di barbabietola, lingua e fegatini); crespella di ricotta, cipolla, sugo di lepre e ribes; mezzo e mezzo (mezza "cotoletta" e due "crepinette" di noce di vitello), funghi pioppini e caco mela agrodolce; meringata di castagne, pere, ibisco e cremoso di yogurt.

I vini in tavola: Prosecco Doc, Treviso extra dry; Cabernet Franc; Montello; Colli Asolani Doc (tutti Emilio Sartor); Dulcis bianco passito veneto lgt (Cavazza).

Commenti: Il locale, a ridosso dell'ortomercato, conserva l'atmosfera delle trattorie milanesi d'antan. Aperta nel 1928 come ristoro per i lavoratori del macello antistante, oggi dismessa, questa trattoria è rimasta fedele all'immagine originale anche nell'arredamento. Nel 1998 i fratelli Traversone hanno preso le redini del locale di famiglia nel segno di una interpretazione moderna della cucina. I Simposiarchi, Anna Mattioli e Pierantonio Tassini, hanno scelto un menu milanese dagli antipasti alla famosa cotoletta alta. La serata è stata accolta positivamente dagli Accademici, seppure con qualche perplessità sull'abbinamento di ricotta e sugo di lepre. Efficiente il servizio.

MONZA E BRIANZA 22 novembre 2018

Ristorante "Nesis" di Piero Milo, anche in cucina. ●Viale Milano 68, Cesano Maderno (Monza e Brianza); ☎0362/508806 - 0362/540936; info@ristorantenesis.it, www.ristorantenesis.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio, agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola crema di peperoni con gamberi e burrata; crema di melanzane con calamari cacciaroli; mezzi paccheri con riccio e crostacei; pezzogna all'acqua pazza; tiramisù alla castagna.

I vini in tavola: Silvaner (Peter Pliker); Sauvignon Voglar (Peter Dipoli); Greco di Tufo Vigna Cicogna Riserva (Benito Ferrara); Passito di Pantelleria Ben Rye (Donnafugata).

Commenti: Gli Accademici hanno gradito i piatti proposti dallo chef, di origine amalfitana, e concordati con la collaborazione del Consultore Guido Droghetti. Piero Milo vanta una considerevole fama, consolidata nel corso degli anni e legata alla cucina del pesce. Materie prime di ottimo livello, accostamenti sapientemente studiati, presentazione accattivante. Qualche perplessità ha suscitato il primo piatto di mezzi paccheri con riccio e crostacei, soprattutto per la cottura, troppo al dente, della pasta. Meravigliosa la pezzogna, pesce di fondale, pescato ad amo, di non facile reperimento. Ottima la scelta dei vini, grazie all'esperienza dello chef.

VARESE 12 dicembre 2018

Ristorante "Da Piero" di Piero Motta. ●C.so della Vittoria 439, Caronno Pertusella (Varese); ☎02/96451376; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatine di patate croccanti, carciofi e gamberetti; paccheri allo scorfano; tortelloni ripieni di branzino; rombo gratinato alla sorrentina; sorbettini di gelato di frutta.

I vini in tavola: Vino a tutto pasto brut Malvasia secco (Mastro Binelli).

Commenti: Piero Motta è un grande con il pesce di mare a partire dall'acquisto di materie prime freschissime e di altissimo livello, con la grande esperienza di 50 anni nella ristorazione. Il patron ha convinto gli Accademici a scegliere i due primi a lui più cari e il rombo al forno, tralasciando la degustazione del suo celeberrimo crudo di pesce. Si sono comunque degustati in vari modi molti pesci di mare quali gamberetti, scorfano, branzino, rombo, con buona soddisfazione dei commensali, per terminare con i sorbettini di frutta provenienti dalla sua terra di origine che hanno chiuso in bellezza una sera top.

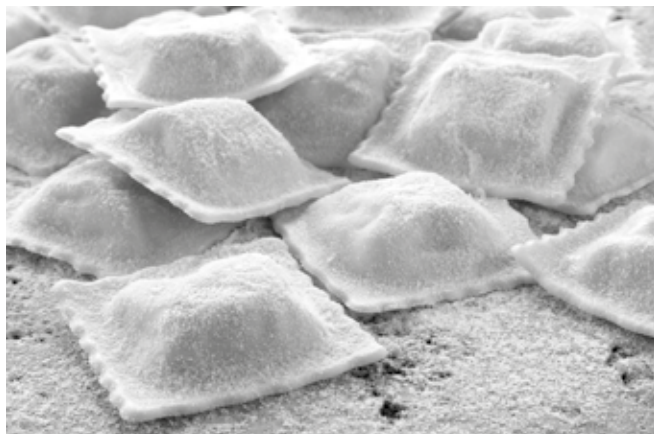
VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 16 novembre 2018

Ristorante "Guado" di Fabio Dei & C. sas ●Via delle Terme 59, Salice Terme - Godiasco (Pavia); ☎0383/91223; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura giovedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di filetto con capperi, acciughe e senape; crostata di broccoli su fonduta di taleggio; guanciale di manzo brasato con polenta; mela golden cotta con vino rosso e cannella con gelato di crema.

I vini in tavola: Bonarda Vivace (Marchese Adorno).

Commenti: Una cucina di tradizione come l'ottima tartare di filetto, ben condita, che è stata gradita anche da chi non ama la carne cru-





da. Poi, ancora sulla scia della cena ecumenica, la crostata di broccoli su fonduta, saporita e gustosa, ha sostituito il primo piatto in favore del guanciale brasato con polenta. Scelta felice perché il brasato è un piatto importante, in questo caso perfetto (come suol dirsi, si scioglie in bocca!), e ha bisogno del suo spazio. Anche la mela cotta con vino e cannella dava l'idea dell'inverno alle porte e sì, ci stava proprio bene! Una cena autunnale, tra amici, in una sala calda e accogliente, con le tavole ben apparecchiate e nei piatti buoni cibi.



TRENTINO - ALTO ADIGE



BOLZANO 22 novembre 2018

Ristorante "Weingut Ebner" di Florian e Brigitte Unterthiner. ●Campodazzo 18, Campodazzo-Renon (Bolzano); ☎0471/353386; info@weingutebner.it, www.weingutebner.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà febbraio a metà maggio e dai primi di ottobre fino a metà dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa d'orzo; canederli di formaggio; mezzelune di spinaci; Schlutzkrapfen di Schüttelbrot (pane di segale croccante) ripieni di formaggio di malga; Schlachtplatte piatto della macellazione; Hauskrapfen e caldarroste.

I vini in tavola: Pinot Bianco 2017; Grüner Veltliner 2017; Gewürztraminer 2017; Pinot Nero 2016 (tutti Cantina Weingut Ebner).

Commenti: Il menu rispecchia il classico "Törggelen", un'antica tradizione autunnale per festeggiare la transumanza e la vendemmia. Molto buone e particolari le mezzelune fatte con la pasta di Schüttelbrot. Buoni i canederli, non così la zuppa d'orzo e le mezzelune di spinaci. Segue il piatto della "macellazione": salsicce, costine di maiale, carrè di maiale affumicato (troppo

asciutto), crauti, patate saltate e canederli di speck un po' duri. Ottimi i Krapfen (tipo crostoli) ripieni di marmellata.



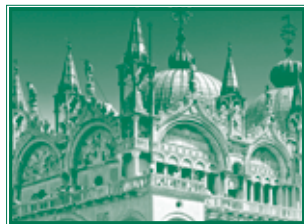
MERANO 20 novembre 2018

Ristorante "Zmaler-Hof" di Johann Thaler. ●Via Berger 17, Scena (Bolzano); ☎0473/945881, cell. 331/2918876; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da dicembre a metà marzo; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck e formaggio (produzione del maso); zuppa d'orzo; Schöpsernes (castrato di pecora) e contorni di canederli e insalata di cappuccio di produzione del maso; Krapfen al papavero e marmellata di castagne.

I vini in tavola: Vernaccia; Lagrein (entrambi produzione del maso).

Commenti: La particolare abilità di Marta si riscontra in tutti i piatti sottoposti all'attenzione degli Accademici. Dopo uno speck eccezionale per gusto e profumo e una zuppa d'orzo all'insegna dei sapori dell'orto, il piatto di castrato di pecora entusiasma per la sua delicatezza e morbidezza, segno di bestia giovane, tornata da poco dall'alpeggio estivo. Il tutto è accompagnato dai vini di propria produzione. A Johann Thaler vanno i meriti complimenti del Delegato accompagnati dal tradizionale piatto accademico.



VENETO



ALTO VICENTINO 12 dicembre 2018

Ristorante "Da Riccardo" di Riccardo Giaretta, in cucina Annalisa Zocca e Luca Grazian. ●Via Val d'Assa 31, Carrè (Vicenza); ☎0445/314694, fax 0445/314015; info@dariccardo.it, www.dariccardo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 26 dicembre - 6



gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,38; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche (schie fritte, bianchetti fritti, cozze in saor, ostriche dell'Atlantico); tartare di ricciola con mango e fragole e gamberi rossi di Sicilia crudi; catalana di code di scampi e gamberi con pomodoro, cipolla, patate e zucchine; raviolone ripieno con zuppetta di pesce; calamari scottati su passatina di ceci e guanciale croccante; panettone artigianale Pasticceria Giancarlo Maistrello con crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante Riserva extra brut metodo classico Trento Doc (Cantina Rotoliana); Oblin Blanc Igt Venezia Giulia (Isidoro Polencic); Dulcis bianco passito veneto Igt (Cavazza).

Commenti: Bella serata, organizzata magistralmente dal Simposiarca Paolo Dall'Igna per gli auguri di Natale. Una cena a base di pesce per ricordare la tradizione della vigilia. Si inizia con assaggi di ostriche, frittura di schie e bianchetti, per poi passare alle cozze in saor con abbinato uno spumante Trento Doc. Al tavolo, un buon antipasto di crudo con tartare di ricciola e gamberi rossi di Sicilia, prima, e poi di cotto con una catalana di code di scampi e gamberi. Buoni il raviolone ripieno di zuppa di pesce e i calamari scottati su passatina di ceci. Gradito, in abbinamento, il bianco del Friuli. Per dessert, il panettone di Maistrello, vincitore del premio "Dino Villani 2018".



BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 21 novembre 2018

Ristorante "Al Ponte" della famiglia Straffella, in cucina Flavio Straffella. ●Via Volpato 60, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424/219274; www.alpontedibassano.com; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle al pesto leggero di verza e pistacchio di Bronte; toresan al forno con polenta; crema bruciata alla Grappa riserva Nardini.

I vini in tavola: Angarano bianco Breganze Vespaiolo Doc 2017 (Villa Angarano); Due Santi 2015 (Vigneto Due Santi).

Commenti: Riunione conviviale di inaugurazione della nuova Delegazione, alla presenza del Presidente Paolo Petroni. Un locale elegante, sulla destra del Brenta, con ampie vetrate sul paesaggio: le rive del fiume, lo skyline di Bassano, il castello degli Ezzelini e il ponte degli alpini. Location stupenda, cucina curiosa e golosa e accoglienza simpaticamente calorosa da tutta la famiglia Straffella guidata in sala da Antonio.



CORTINA D'AMPEZZO 23 novembre 2018

Ristorante "La Perla" della famiglia Pompanin. ●Piazzetta S. Francesco 3, Cortina d'Ampezzo (Belluno);



VENETO segue



☎ 0436/4681, fax 0436/867486; coperti 50+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 24 e 31 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trancio di pizza bianca con pancetta; risotto al radicchio tardivo di Treviso; coniglio con polenta e fagioli di Lamon al sugo; pera cotta al vino rosso con gelato alla crema; marroni di Combai (Treviso) arrostiti; biscottini e pasticcini.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Le Vigne Matte); Cabernet; Pinot Bianco; Marzemino di Refrontolo.

Commenti: Il Delegato onorario Lucigino Grasselli, Simposiarca, ha voluto proporre un menu di cucina quasi di casa per capire se le pietanze non rivisitate ed elaborate siano ancora alla portata dei cuochi. Il cuoco Andrea Pompanin è stato straordinariamente bravo; ha presentato un eccellente risotto, un buon coniglio arrostito seguito da una superba pera william al vino rosso. Servizio ottimo e con il sorriso; serata gioiosa in un clima veramente accademico di amicizia e cordialità.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 8 dicembre 2018

Ristorante "Al Monte" di Stefano Grossato. ●Via Venezia 60, Rosolina (Rovigo); ☎ 0426/337132; info@ristorantealmonete.com, www.ristorantealmonete.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: granseola all'olio e limone; capasanta alla griglia; capasanta gratinata; gamberi e canocchie al vapore; insalata di seppia e pomodorini; pesce spada affumicato; crostino con salmone; ventresca di tonno fresco con cipolla; gnocchetti all'astice; gran fritto del Monte con polenta (gamberi, moleche, calamaretti, zotoli, schie); patatine chips e insalatina; sorbetto alla liquirizia; sfogliata con crema e fragole; semifreddo al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco brut (Angelo Bortolin); Pinot Bianco Alto Adige Schultausser 2016 (San Michele Appiano); Brachetto d'Acqui 2017 (Braida).

Commenti: Il pranzo degli auguri si è tenuto in un ristorante del Delta, recentemente ristrutturato, in cui si pratica una cucina strettamente legata alla tradizione del territorio. L'esito è stato positivo, pur con diversità di vedute da parte dei numerosi commensali che hanno portato a notevoli differenze di valutazione dei piatti. Il voto finale è risultato comunque più che buono, anche per merito degli ottimi vini serviti con il fritto, in qualità di piatto più apprezzato e alcune critiche al prezzo, giudicato dai più un po' elevato. Nel corso del pranzo, il Delegato onorario Lucio Rizzi ha consegnato al Delegato Giorgio Golfetti il distintivo per i suoi 40 anni di Accademia.

VICENZA 14 novembre 2018

Ristorante "Da Biasio" di Daniele Rosato, in cucina Walter Bertoldi. ●Via X Giugno 152, Vicenza; ☎ 0444/323363, fax 0444/326839; info@ristoranteda-

biasio.it, www.ristorantedabiasio.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pan biscotto con soppressa di Valli del Pasubio; zuppa di verdure julienne; insalata russa; tacchino nostrano ai marroni con spinaci al burro; insalata mista; morlacco del Grappa, asiago dolce e Piave con miele e mostarda veneta; mousse al cioccolato al latte.

I vini in tavola: Vermut (Carpano); Vespaiolo (Cantina Maculan, Breganze); Polveriera (Cantina Piovene, Porto Godi di Villaga); Marsala (Florio).

Commenti: La riunione conviviale a tema (Armistizio del 1918 tra il Regno d'Italia e l'Impero Austro-Ungarico) ha riproposto il menu di un pranzo preparato a Vicenza dal Tenente Conte Andrea di Valmarana per gli ufficiali di Stato maggiore della 24a Divisione francese. Sono state riproposte le portate servite in quella occasione, aggiungendo un antipasto e scegliendo i formaggi dai nomi evocativi di luoghi simbolo della Prima guerra mondiale. I Simposiarchi Periz e Portinari hanno illustrato il menu e la sua storia, la figura del Conte di Valmarana e gli eventi bellici ai quali partecipò, creando una significativa atmosfera in cui la cultura gastronomica si è piacevolmente contaminata con quella storica.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA 8 dicembre 2018

Ristorante "Gostilna Godina" di Loredana Cernigoj, in cucina Damjan Cernigoj. ●Kacice - Pared 6, Divaca, Slovenia; ☎ 00386/57630109, cell. 00386/41646297; gostilna.godina@siol.net; coperti 60+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8; prezzo

fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato con e senza tartufi; zuppa di pesce; fusi di casa, scampi, porcini e tartufi; rombo e orata al forno con patate e verdure; cioccolato bianco con mango e croccantino.

I vini in tavola: Brut rosé; Malvasia Majna; Rosa rosé; Pinot Nero; Refosco dolce (tutti Cantina Klenar, Slovenia).

Commenti: In un ambiente accogliente, 22 persone tra Accademici e ospiti hanno celebrato le festività con una raffinata cucina, ricca di sapori decisi provenienti dal Carso e dal litorale adriatico, ma ben armonizzati e accompagnati da pane locale e olio di elevata qualità, con caffè e digestivi tipici locali.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 14 dicembre 2018

Ristorante "Teresina" di Sebastiano Fuggetta, in cucina Paolo Sigalotti. ●Via Guglielmo Oberdan 4, Bologna; ☎ 051/272631; info@ristoranteteresinabologna.it, www.ristoranteteresinabologna.it; coperti 38+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 14 - 28 agosto; giorno di chiusura domenica (escluso festività importanti). ●Valutazione 7,55; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pesciolini fritti; spaghetti con il tonno alla bolognese (ricetta registrata e depositata); baccalà in umido con patate; salmerino al cartoccio; cardo con prezzemolo; panettone con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Pignoletto Docg (Santa Croce).

Commenti: Al termine della giornata dedicata al deposito, presso la Camera di Commercio, della ricetta degli spaghetti con il tonno alla



bolognese, la Delegazione, Simposiarchi Mascioli e Bragaglia, ha festeggiato il Natale con il tipico menu della vigilia. La brigata si è ottimamente espressa, servendo, per prima in città, gli spaghetti col tonno secondo la ricetta depositata. Quale strenna natalizia, presente il curatore della ricerca e Accademico onorario Giancarlo Roversi, è stata consegnata la riproduzione di un bando del 1649 relativo ai prezzi da applicare nei "ristoranti" dell'epoca, una sorta di menu turistico della vecchia Bologna.



RIMINI
26 novembre 2018

Ristorante "Amorimini" di Giuliano Canzian, in cucina Luca Borrelli. ●Lungomare A. Murri 15, Rimini; ☎0541/395115; info@amorimini.it, www.amorimini.it; coperti 140+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con maionese allo zafferano, formaggio di fossa, insalata di campo e cialda croccante; chicchi di riso allo zafferano; filetto di mora romagnola con farcia di galletto allo zafferano, pistacchi e crocchetta; bavarese alla nocciola con cremoso alla mandorla, crumble alla gianduja e cappuccino.

I vini in tavola: Bardolino 2015 (Zenato); Pinot Bianco (ST. Michele Eppan); Rebola Passito Art (Ca' Perdicchi).

Commenti: Protagonista lo zafferano, il re delle spezie: gustoso, raffinato e prezioso in cucina. Hanno

intrattenuto sull'argomento Nando Santucci e, gradito ospite, Luciano Costantini, produttore umbro di questo "gioiello". Il menu ha scelto piatti che esaltassero l'aroma e il sapore del nobile ingrediente. Gli interventi dei relatori, che hanno spaziato dalle origini mitologiche del crocus, alla sua complicata introduzione in Italia, alle sfide della produzione biologica secondo antiche pratiche agricole, hanno animato la serata tra una portata e l'altra, suscitando curiosità e partecipazione. Ottimo il risotto e curati gli altri piatti. Apprezzato anche l'abbinamento dei vini.



TOSCANA



COSTA DEGLI ETRUSCHI
30 novembre 2018

Ristorante "La Rocchetta" di La Rocchetta sas, in cucina Tiziana Rossi. ●Piazza Bovio 6, Piombino (Livorno); ☎0565/39280; larocchetta.ristorante@email.it, www.ristorantelarocchetta.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre - marzo (aperto nel fine settimana); giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprese di rana pescatrice; macedonia calda di mare; nuvole di patate con totani,

burro, salvia e pesto di pistacchi; spaghetti al riccio; filetti di ricciola agli aromi con patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Kalendamaia Doc Vermentino Val di Cornia; L'Etrange Igt Toscana; A rose is a rose, Igt Toscana rosato (tutti Sant'Agnese).

Commenti: In una delle più suggestive piazze d'Italia, protesa sul mare verso l'arcipelago toscano, La Rocchetta ha conquistato per la piacevolezza delle portate e l'accoglienza. Sapori di mare e gusti equilibrati: cucina dall'apparente semplicità, capace di esaltare la qualità dei prodotti e la loro realizzazione. Un gioco di sapori autentici confermati nella zuppa inglese che soddisfa il palato con sensazioni di gusto e piacevolezza. Competenza e disponibilità del patron, professionalità del servizio e la presenza di un'azienda vitivinicola locale sono stati ulteriori ingredienti dell'ottima riuscita della cena.



FIRENZE
15 novembre 2018

Ristorante "Cantinetta Antinori" di Marchesi Antinori spa. ●Piazza Antinori 3, Firenze; ☎055/292234; firenze@cantinetta-antinori.com, www.cantinetta-antinori.com; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultime tre settimane agosto; giorno di chiusura sabato e domenica sera (estate: sabato e domenica). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fettunta al cavolo nero con olio nuovo Peppoli; pappardelle al ragù toscano; filetto al vino Nobile di Montepulciano

con purè di patate; torta di pere e Vinsanto.

I vini in tavola: Pietrobianca Chardonnay 2016; La Braccasca Sabazio 2016; Nobile di Montepulciano 2015; Vinsanto (tutti Casa Antinori).

Commenti: Eleganza e semplicità, in questo locale al piano terreno del Palazzo Antinori di fine 1400, nel più puro e semplice Rinascimento fiorentino. La fettunta con il cavolo nero è garbatamente sapida come ogni buon piatto contadino toscano. Le pappardelle al ragù toscano sono sepolte da un sugo di giusta consistenza, delicatamente sapido e armonioso. La pasta fresca è sottile ma non troppo e la forma irregolare richiama quella dei maltagliati. Il re della serata è il filetto al vino Nobile di Montepulciano: un filettone di grande spessore e di abilissima cottura, affiancato da un tenero purè liscio come la seta. La torta di pere è saggiamente povera di zucchero con una deliziosa crema al suo fianco.



FIRENZE
13 dicembre 2018

Ristorante "The Westin Excelsior" di Florence Management srl, in cucina Giuseppe Dalla Rosa. ●Piazza Ognissanti 3, Firenze; ☎055/27151, fax 055/210278; www.marriott.it/hotels/travel/flrwi-the-westin-excelsior-florence; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di galina alla padovana con verdure di campo, sedano, uvetta, pinoli e melagrana; passatelli in brodo; tortelli di zucca e amaretto con burro fuso e parmigiano; cappone di Natale ripieno, farcito con polpa di vitella, salsiccia e marroni; gobbì gratinati e patate arrosto; monte bianco.

I vini in tavola: Chardonnay 2017 Friuli Doc Aquileia (Ca' Bolani); Rosso di Montalcino (Castello di Tricerchi); Moscato d'Asti (La Caliera, Borgo Maragliano).

Commenti: Serata particolarmente apprezzata quella che si è tenuta al Westin Hotel Excelsior in occasione della cena degli auguri di Natale. Lo chef Giuseppe Dalla Rosa, insieme a tutta la brigata di cucina, ha raccolto la generale approvazione per l'attenta esecuzione del menu.

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Ancona-Riviera del Conero, **Michele Maccione**, ha ricevuto l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana.

L'Accademico di Miami, **Camillo Ricordi**, è stato eletto, da Expertscape, "massimo esperto mondiale nel campo dei trapianti di isole pancreatiche per la cura del diabete".

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, ha ricevuto la "Cittadinanza Onoraria" del Comune di Luco dei Marsi.



TOSCANA segue

Piatti meno consueti, come l'insalata di gallina alla padovana, si sono accompagnati a ottimi passatelli lavorati a mano, seguiti dai perfetti tortelli di zucca (il piatto più apprezzato). Ottima, infine, la realizzazione del cappone ripieno. Anche il personale di sala è stato apprezzato per la professionalità del servizio. Un gradito omaggio della Delegazione a tutti gli Accademici ha concluso la piacevole serata.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 16 novembre 2018

"Ristoro della Fortezza" di Bontà della Garfagnana di Coletti srl, in cucina Luciana Ceretti. ●Via Fortezza di Montalfo, Castelnovo di Garfagnana (Lucca); ☎cell. 339/8744862; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di formaggi e insaccati della Garfagnana; minestrone di farro; maccheroni al sugo di salsiccia e porri; frittelle di neccio con ricotta.

I vini in tavola: Rosso Fopola e bianco di Riana (Poderi della Garfagnana); Prosecco Valdobbiadene.

Commenti: Riunione conviviale con argomento "Percorsi e cibi della via del Volto Santo"; relatori Fulvio Mandriota, dell'associazione "Amici toscani della via Francigena" e Ivo Poli, noto esperto di erbi e agricoltura della Garfagnana. Durante la cena, i due relatori hanno illustrato: le vie che dalla Lunigiana, approdando a Piazza al Serchio, in varie tappe, portavano i pellegrini al volto Santo di Lucca, e i cibi che probabilmente venivano serviti du-

rante queste tappe con particolare riferimento a certi "erbi" usati per insaporirli e alla coltivazione del castagno, da sempre risorsa insostituibile per la Garfagnana. Apprezzato, in particolare, il tagliere.

LIVORNO 24 novembre 2018

Ristorante "Il Calesse" della famiglia Cenci. ●Via del Littoriale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363/4; www.ilcalesse.it; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in gennaio o in autunno; giorno di chiusura lunedì (in inverno da lunedì a mercoledì). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: penne all'astice; riso al nero di seppia; cacciucco; meringato.

I vini in tavola: Maccetti Vermentino di Bibbona 2013 (Dolci Riccardi di Livia Campanelli Pagnini); rosato della Lanciola Igt 2016 (Carla e Giovanni Guarnini); Merlot di Toscana Igt (ICRF di Prato, imbottigliato per il ristorante).

Commenti: Lieto fine gastronomico della riunione dei Delegati della Toscana Occidentale, che si è svolta nella mattinata alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani. Per onorare sia lui sia la nuova CT, Sergio Gristina ha scelto uno dei templi del cacciucco, nel quale i fratelli Federico e Rolando Cenci hanno, nel sincero ed elevato apprezzamento degli Accademici, dimostrato la propria valentia nella preparazione e nella cottura di questa importante pietanza di mare, nel servire la quale hanno deliberatamente eliminato l'antipasto e facendola precedere da due eccellenti assaggi di primi.



MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE 14 dicembre 2018

Ristorante "Pecora Nera" di Luciana Armento Cenni, in cucina Angelo Casalaspro. ●Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70331, fax 0572/71624; info@ercoliniesavi.it, www.ercoliniesavi.it/la-pecora-nera; coperti 65+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuore di carciofo gratinato con gelato al parmigiano; crespelle di ricotta novella al forno con pinoli tostatati; carré di maialino glassato al miele con polentina morbida e marron glacé caramellati; tortino caldo alle castagne e crema di cachi.

I vini in tavola: Cleo 2014; Loccareto 2013 (entrambi Tenuta Casabianca); Vinsanto Doc (fattoria Casalbosco).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri, Simposiarca Andrea Giovannini, in questo bel locale. Cordialità nell'accoglienza, efficienza e cortesia del servizio, eleganza raffinata e discreta dell'apparecchiatura. La serata è stata anche l'occasione per consegnare, per mano del Presidente dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, il Diploma di Buona Cucina alla titolare, Luciana Armento Cenni. Nel menu,

da segnalare, oltre agli stuzzichini, il carciofo e le crespelle, davvero eccellenti. Elogiati i vini, ben scelti e graduati; da citare il Vinsanto: ormai difficile trovarne così. Al termine, l'Accademica Gemma Puccini ha distribuito un dono ben augurante.

MUGELLO 21 novembre 2018

Ristorante "Gli Artisti" di Tranchina Corbo, in cucina Nicola e Gabriele Tranchina. ●Piazza A. Romagnoli 1, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8457707, cell. 327/7366777 - 334/9211003; info@gliartististorante.com, www.gliartististorante.it; coperti 35+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fettunta con pane del Mugello; battuta di manzo marinata alla birra del Mugello e farro di Firenze; tortello affogato alla patata e scalogno con polvere di cavolo nero; baccalà su ceci morbidi e croccanti, cipolla leggermente candita e indivia belga; castagnaccio di marroni di Marradi; ganache di cioccolato all'olio; gelato alla vaniglia bourbon.

I vini in tavola: Incrocio Manzon Brut; Viognier Camposegreti; Merlot La Historia d'Italia; Vinsanto Il Cortile (tutti Conte Guicciardini, Castello di Poppi).





Commenti: La riunione conviviale sull'olio, ideata e curata dalla Simposiarca Carla Gramigni Mazzocchi, si è svolta in un ristorante storico di Borgo San Lorenzo. Il menu, modellato sul tema, con quattro oli locali in abbinamento, ha visto l'avvicinarsi di piatti della tradizione, con ingredienti di eccellente qualità, realizzati con sapienza e creatività e presentati in modo impeccabile. Alta la valutazione a riprova dell'elevato livello della cucina. Apprezzati i vini. Caldo ed elegante l'ambiente, premuroso e discreto il servizio diretto da Assunta Corbo. Al termine della serata, la Delegata ha consegnato ai fratelli Tranchina, tra gli applausi, il piatto dell'Accademia.

SIENA VALDELSA 12 dicembre 2018

Ristorante "Taverna di Bibbiano" di Marzia Mezzedimi. ●Località Bibbiano la Taverna, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/959164; info@tavernadibibbiano.it, www.tavernadibibbiano.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccino di manzo con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico; flan di verdure su fonduta di pecorino e pinoli tostati; riso allo zafferano con pancetta croccante e granella di pistacchi; pappardelle all'anatra con spolverizzata di agrumi; manzo brasato al Brunello di Montalcino su vellutata di castagne con croccante e glacé; patate duchessa agli aromi e insalata mista; cheesecake di cantucci toscani con gelée al Vinsanto.

I vini in tavola: Rosso Toscana Vernianello (Antico Podere Vernianello, Poggibonsi).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata organizzata in questo agriturismo già visitato alcuni anni fa. L'ambiente si presenta molto accogliente, ingentilito da graziosi trompe l'oeil che richiamano alla ridente campagna toscana. Nel giudizio finale, peraltro identico a quello precedente, hanno prevalso le pappardelle all'anatra e il dessert, gradevole cheesecake ai cantucci. Il servizio è apparso puntuale e attento. La serata si è conclusa con un brindisi benaugurale e con la consegna di graditi doni.

VALDARNO FIORENTINO 7 dicembre 2018

Ristorante "Agriturismo San Leo" di Patrizia Belli, anche in cucina. ●Via Badia a Montescali 11, Figline Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/9502056; info@agriturismosanleo.it, www.agriturismosanleo.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,78; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: degustazione di olio e bruschetta; "strudel" toscano con zucca gialla, ceci e timo; minestra di pane; fegatelli di maiale; pollo alla melagrana; fagioli all'olio; crostata di pere; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Brut riserva Alta Langa (Fontanafredda); San Donato Igt rosso Toscano; Villa Bagnolo Pinot Nero (entrambi Marchese Pancrazi); Nobile di Montepulciano (Boscarelli); Passito Petit Manseng (Terenzi).

Commenti: Cena in onore del premio che la regione Toscana ha assegnato all'agriturismo per uno dei migliori 40 oli dell'anno, con piatti assolutamente ben preparati.

Ottimo lo "strudel" toscano, buona la minestra di pane, eccellenti i fegatelli e il pollo alla melagrana. Appena scarse le porzioni. Discreti i dolci. Eccellente abbinamento dei vini che il Simposiarca e sommelier Roberto Livi, insieme a Giacomo Massai, ha proposto. Serata anche all'insegna degli auguri sottolineati da tanti piccoli regali. Il Delegato, oltre ai libri dell'Accademia e al volume del CST Toscana, ha offerto alla signora Patrizia Belli un vassoio dell'Accademia.

VERSILIA STORICA 6 dicembre 2018

Ristorante "Olivo d'Oro presso Hotel Imperiale" dell'Hotel Imperiale. ●Via Mazzini 20, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/78217; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food & drink con passaggio a vassoio: pappa al pomodoro e baccalà, serie di canapè terra e mare, conetti di pesciolini fritti; polenta incatenata con gocce di cavolo nero, burratina e carciofo alla giudia; maltagliato al blu della Garfagnana con radicchio trevigiano e noci; costolette d'agnello scalzate, con patate allo zafferano; piccola pasticceria; buccellato lucchese con crema al cioccolato e nocciole e crema di cachi.

I vini in tavola: Spumante Lunae Millenium; rosato Liguria di Levante Mea Rosa; Colli di Luni rosso Niccolò (tutti Cantine Bosoni).

Commenti: Nel consueto clima di amicizia e convivialità, con la complicità di una location esclusiva, resa ancor più magica dall'atmosfera natalizia, la serata ha raccolto la gradita soddisfazione di tutti. Tra gli ospiti il Presidente Paolo Petroni che ha apposto i distintivi di appartenenza ai nuovi Accademici: Paola Baronti, Cristina Bresciani e Filippo Viti. La Delegata Anna Ricci ha espresso viva soddisfazione per la presenza del Delegato di Viareggio Versilia Alberto Petracca. Sono intervenuti Accademici da Carpi, Empoli e Milano. È stata una viva sorpresa per i commensali la riscoperta di un piatto dimenticato riproposto come antipasto: la polenta incatenata.

VOLTERRA 2 dicembre 2018

Ristorante "Antica Taverna" di Giancarlo Monti, in cucina Renata Sammuri. ●Via dei Sarti 18, Volterra (Pisa); ☎058/87058; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino al tartufo su vellutata di patate viola e lamelle di porcini al timo; farfalle alla norcina con pancetta croccante e broccolotti; mezze maniche alla Norma con fonduta di bufala e finocchietto selvatico; millefoglie di chianina al radicchio rosso con pecorino volterrano e corallo al Chianti; trionfo del goloso (cupoletta di fondente con crema di zabaione e mousse al pistacchio).





TOSCANA segue

I vini in tavola: Chianti (I Sodi del Paretaio di Terricciola); Le Fosse (Montecastelli Pomarance).

Commenti: Il tortino al tartufo è stato un indovinato inizio della riunione conviviale degli auguri, con le lamelle di porcino al timo fresco che ben chiudevano il piatto. Sia le farfalle sia le mezze maniche, con gusti diversi, erano ben presentate e di ottimo gusto. La millefoglie di chianina è stata un indovinato mix: il radicchio rosso, con il suo sapore amarognolo, ben si sposava con il pecorino volterrano; il corallo al Chianti ha completato con questa simpatica e bella decorazione. Il trionfo del goloso, nome ben appropriato, è stato più che ottimo, al solito molto ben presentato.



UMBRIA



FOLIGNO

13 novembre 2018

"Agriturismo Le Vigne" di Agriturismo Le Vigne, in cucina Marisa, Erika, Serena. ●Via Vignole 18, Foligno (Perugia); ☎0742/311612, cell. 346/2414507; info@agriturismolevigne.com, www.agriturismolevigne.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di



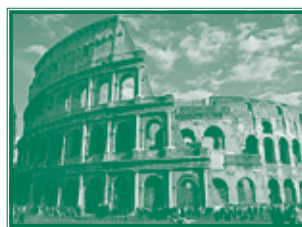
chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con olio novello, pinzimonio e pecorino di Apagni; fave e cicorielle selvatiche; strettine fatte a mano con ragù bianco di fassona ed erbe aromatiche; filetto di chianina alla brace con patate al cartoccio; marroni di Montebibico; tozzetti e Vinsanto.

I vini in tavola: Spumante brut (Terre de' Trinci); Trebbiano; Montefalco Riserva (entrambi Ciro Trabalza).

Commenti: Piacevole serata incentrata sull'olio extravergine di oliva, una delle eccellenze umbre, amorevolmente prodotto dai proprietari e gustato appena spremuto. Prima di sedersi in tavola, i commensali sono stati invitati a condire la bruschetta che ognuno poteva poi accompagnare con un saporito pecorino e con strepitose fave e cicorielle selvatiche. Le strettine hanno decisamente fatto percepire la maestria delle mani esperte di chi lavora la sfoglia, oltre a una indiscutibile

qualità del ragù. Unico appunto degli Accademici sulla cottura del filetto. Per finire, ottimi marroni locali e gustosi tozzetti fatti in casa. Servizio familiare e curato per una cucina rispettosa della tradizione.



Lazio



LATINA

12 dicembre 2018

Ristorante "Villa Meravigliosa" di Gianluca e Roberta Boldreggini. ●Via Migliara 45 - km 4, 164 - Borgo Grappa, Latina; ☎0773/255640, cell. 338/1518048; info@villameravigliosa.it, www.villameravigliosa.it; coperti 200+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: angoli del norcino, del fritto napoletano, dei formaggi e del pane caldo; tonnellari al ragù di chianina; tagliata di filetto argentino al Barolo; broccoletti di Sezze; tagliata di ananas al limone di Sorrento; panettone e pandoro alla crema; torrone morbido bianco e al cioccolato; frutta fresca e secca.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Docg (Andreola, Conegliano

Valdobbiadene); Rosso Montepulciano Docg (Santa Cristina, Cortona); Falanghina Docg (Feudi di San Gregorio); Moscato d'Asti Docg (Doglia).

Commenti: Gli Accademici pontini, per il convivio degli auguri, sono tornati a Villa Meravigliosa, già visitata nel 2012, che per la sua eleganza e qualità della ristorazione è divenuta un punto di riferimento per lo svolgimento di eventi. La sala riservata alla Delegazione ha stupito per lo stile raffinato dell'allestimento delle tavole con preziose tovaglie e con al centro composizioni di fiori. Il menu di terra ha soddisfatto i commensali che, in particolare, hanno ammirato la scenografica presentazione dell'antipasto servito a buffet con vari angoli di specialità. Apprezzata anche la selezione dei vini, tutti Docg, da aziende di varie regioni.



ROMA NOMENTANA

27 novembre 2018

Ristorante "Cannolicchio" di RIMA srl, in cucina Luca Baldacci. ●Via Ravenna 34, Roma; ☎06/69411684; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi fritti in pasta kataifi; insalata di polpo scottato, pesce sciabola con agretti e maionese alla senape; mezzi paccheri al pomodoro con gallinella; maccheroncino cacio e pepe con scampi e lime; trancio di spigola con patate; tiramisù.

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 preparazio-



ni 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.



I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc 2017; Chardonnay delle Langhe Doc 2017.

Commenti: Il Delegato Alessandro Di Giovanni ha voluto dedicare la riunione conviviale alla cucina di "pesce alla romana". Simposiarca l'Accademico Gabriele Navarra, il quale ha dimostrato di avere buon gusto, capacità organizzativa e conoscenza della materia da vero Accademico. Lo chef è particolarmente abile nel valorizzare tradizionali ricette con una cucina semplice ma accattivante, a base di prodotti freschissimi e di prima qualità. Gli Accademici sono stati accolti nel locale dal garbato personale di sala con una flûte di Prosecco e ottimi gamberoni fritti, ai quali ha fatto seguito un menu particolarmente ricco e gustoso. A fine serata, il Simposiarca e il Delegato hanno riscosso unanimi complimenti.



ABRUZZO



ATRI
17 novembre 2018

Ristorante "Il Borgo-Braceria" di Stefano Rapagnetta e consorte, in cucina Stefano Rapagnetta. ●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 Verrigni con zucca, salsiccia e castagne; vacca di pezzata rossa abruzzese con contorno di erbe ripassate e patatine fritte; meringa con mascarpone, pere e cioccolato.

I vini in tavola: Chronicon di Zaccagnini.

Commenti: Serata molto interessante, quella proposta dall'Accademica Annalaura Di Febo, alla sua prima esperienza da Simposiarca. Lei stessa ha relazionato sulla dona-



zione del sangue, asserendo come quest'ultima sia l'unico modo attraverso il quale garantire a pazienti affetti da patologie di diverso tipo, le idonee terapie trasfusionali. 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.

 **AVEZZANO
DELLA MARSICA**
23 novembre 2018

Ristorante "La Macina" di Paolo Marianetti. ●Piazza IV Novembre 26, Celano (L'Aquila); ☎0863/790960, cell. 338/7047408 - 329/6164614; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stuzzichini, fritti misti, patate al coppo, focaccine, fagioli in salsa; antipasto "La Macina": salumi, formaggi vari di produzione locale, bruschette, burrata e focaccia, mini mozzarelle; giro di pizza con pizze miste a volontà; dolce.

I vini in tavola: Prosecco Casanova; Trebbiano d'Abruzzo; (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: La varietà delle pizze servite, questa volta ben 14 versioni, consentono i più svariati e immediati commenti circa i sapori, a volte profumi, e immancabilmente le espressioni di preferenza. Be-

ne dunque la Simposiarca Arianna Fiasca nel riproporre la singolarità del Convivio. Anche in questa occasione l'Accademica Arianna, storica della pizza, ne ha richiamato origini e sviluppo nella tradizione. L'innovativa versione "Nutella" e ancora "gorgonzola e noci" hanno riscontrato i migliori gradimenti. Nel merito lo chef è intervenuto in progressione a illustrare le modalità e i componenti delle varie pizze. L'impasto della pizza si conferma in tutta la sua fragranza e leggerezza: magia della lunga lievitazione.



L'AQUILA
11 novembre 2018

Ristorante "La Matriciana" di Dino e Annamaria Di Pompeo. ●Via Francesco Paolo Tosti 68, L'Aquila; ☎08/6226065; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta ripassata aglio e olio; mortadella di Campotosto; mezze maniche al sugo rosso con salsiccia; stinco di maiale arrosto con patate al forno; spezzatino in umido con verdure ripassate; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Montepulciano; Trebbiano (Cantina Colle Moro, Tollo).

Commenti: Come tradizione vuole, gli Accademici si sono riuniti tutti intorno a un grande tavolo. Il menu, tipicamente autunnale, prevedeva come antipasto una polentina bianca dal sapore gradevole e stuzzicante. Particolarmente gradite le mezze maniche, per la non facile leggerezza. I secondi corposi ma mitigati dalla voluta non eccessiva abbondanza. Le

due portate hanno ampiamente soddisfatto le attese senza un eccessivo travaglio digestivo.

 **PESCARA**
16 novembre 2018

Ristorante "La Rete" di Marco Gian-sante. ●Via De Amicis 41, Pescara; ☎085/27054; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 - 15 gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: composta di mare; alici marinate; insalata di mare; gamberetti alla catalana; salmone; ostriche e crudo di mare; tonno alla rete; seppie e mazzancolle aglio e rosmarino; uovo nascosto; sauté di cozze e vongole; sagne e ceci ai frutti di mare; tortino di cioccolato con crema al Centerbe.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Doc 2017; Cerasuolo Doc 2017.

Commenti: In un locale molto accogliente e dedicato alla cucina del pesce, è stata organizzata una riunione conviviale riservata ai soli Accademici. Relazione del Delegato sul consuntivo dell'anno, nonché proposizione dei temi per il prossimo 2019 da parte degli Accademici, e la conseguente discussione e illustrazione del programma delle future attività. La cena è stata contenuta in una raffica di antipasti, tutti gustosi e saporiti, che sono stati inframmezzati dalle discussioni per i temi proposti, per poi culminare in quella appetitosa e profumata minestra di mare che bene si è sposata con i profumati vini. Il tortino di cioccolato ha concluso egregiamente un'ottima cena.



MOLISE



ISERNIA
18 novembre 2018

Ristorante "Marantò" di gestione familiare, in cucina Nicola Derosa. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax



MOLISE segue



0865/413243; info@grandhotel-europa.it, coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola stuzzicheria con frutti autunnali, castagne, funghi porcini, melagrane, noci, tartufo; piccola friggitoria: tocchetti di baccalà, fagottini vari; zuppa di funghi porcini e castagne; tagliolini all'uovo con lamelle di tartufo bianco molisano; tacchinella alla Rossini su purea di zucca; bietoline, insalata alla Rossini; torta Guglielmo Tell.

I vini in tavola: Ops Consiva extra brut (Valerio Campi); Giulia Pecorino Terre Aquilane 2017 Igt (Cataldi Madonna); Le Sabbie dell'Etna, Etna bianco Doc 2015 (Firriato); Opalia Tintilia del Molise Doc 2016 (Valerio Campi); Dorato Moscato Igt (Travaglino).

Commenti: L'esecuzione di brani scelti della musica di Rossini, inframezzati da racconti della sua vita, e un aperitivo ricco e variato precedono la riunione conviviale che propone ricette care al compositore, estimatore del tartufo, e offre lo spunto per dare risalto a quest'ottimo eccellente prodotto della provincia di Isernia. Pur se la raccolta è abbondante, resta ancora una ricchezza priva del dovuto merito e della giusta notorietà a livello nazionale. I tagliolini sono un piatto classico per apprezzarne il profumo; sull'insalata mette una

nota inaspettata e assai gradita. Una piramide di bignè ricorda la familiarità di Rossini con l'alta pasticceria, e il dolce di mele il suo "Guglielmo Tell".



PUGLIA



BARI
12 dicembre 2018

Ristorante "Piccinni 28" di Famica srl
●Via Piccinni 28, Bari; ☎080/5289457; info@piccinni28.com, www.piccinni28.com; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: darna di ombrina marinata agli agrumi con code di mazzancolle e sfoglia al nero di seppia; risotto con cime di rapa, gamberi e bottarga; millefoglie di vitello con scamorza affumicata su zoccolo di patate al curry; panettone artigianale con frutta di stagione e crema inglese.

I vini in tavola: Rosato e rosso (Cantina Sandonaci).

Commenti: La rituale cena degli auguri di Natale si è svolta in un'atmosfera particolarmente gradevole, ed è stata ampiamente apprezzata. Si è infatti tenuta nel giardino d'inverno del ristorante, addobbato per l'occasione nei toni di una sobria e raffinata eleganza. La riunione conviviale è stata preceduta dalla brillante conversazione dell'Accademica Alma Tarantino dal titolo "Pane, Olio e Fantasia". La relatrice, con dotte citazioni, ha messo in luce come il pane e l'olio, accompagnati dal sale e dal pomodoro, fossero elementi basilari delle ataviche consuetudini alimentari, per poi analizzare alcune ricette di torte e pizze rustiche della tradizione.



TARANTO
24 novembre 2018

Ristorante "Laboratorio Gastronomico Alfredo" di Alfredo Garibaldi, anche in cucina. ●Via S. Sofia 37, Grottaglie (Taranto); ☎393/977956; alfredodilbariga@gmail.com, www.alfredogastromie.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di cavolfiore con crema ai lampascioni; polenta croccante con salsa al formaggio e speck d'anatra; baccalà mantecato con chips di peperoni cruschi; strascinate di grano arso con cime di rapa, scamorza affumicata e 'nduja; ravioli di patate

al tartufo con funghi cardoncelli; straccetti di maialino nero con cicoria selvatica; patate al forno, insalata mista; frutta fresca di stagione; semifreddo ai fichi caramellati e pan di Spagna alle mandorle.

I vini in tavola: Rosso e rosato (Vetrère).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti nella stupenda cornice del quartiere delle ceramiche di Grottaglie. La giornata è iniziata con la visita a Villa Vestita, una vera e propria casa museo. È proseguita con il pranzo conviviale con un menu, organizzato dal Simposiario Dandria, che è stato all'altezza del titolare e chef, ottenendo dagli Accademici una votazione alta. A lui personalmente il piatto dell'Accademia e la vetrofania, oltre ad alcune riviste. Giornata bellissima sia dal punto di vista gastronomico sia culturale.



BASILICATA



MATERA
2 dicembre 2018

Ristorante "Fontan di Noce" di Giuseppe Manicone, in cucina Stefano Digregorio e Giuseppa Manicone. ●Contrada Fontan di Noce, Miglionico (Matera); ☎cell. 327/8274390, 389/6926505; stefano_digregorio@libero.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di arance e peperoni cruschi, olive e uva fritte, lampascione fritto; risotto ai fichi secchi con guanciale e taleggio; brasato di vitello all'Aglianico con scalogno e uvetta in agrodolce; pecorino di Moliterno con cotto di fichi e composta di zenzero, fichi secchi con le mandorle, uva bianca; paste secche al cotto di fichi e cotognata; semifreddo con le mandorle al cotto di fichi.

I vini in tavola: Rosso Merlot (Marneto); Passito di Pantelleria.



Commenti: La produzione di fichi secchi ripieni di mandorle, bucce di limone e semi di finocchietto selvatico, caratterizza il borgo di Miglionico in provincia di Matera. Antico il sapore dell'insalata di arance e peperoni cruschi; intriganti le olive e l'uva fritte; croccante il lampascione fritto; equilibrato il sapore del risotto fra la sapidità del guanciale e la dolcezza dei fichi. Il cotto di fichi, umore scuro e denso, avvolge il sapore intenso del pecorino di Moliterno, profuma le paste secche e torna dominante nel semifreddo alle mandorle; buoni i fichi secchi e la cotognata (confettura solida di mele cotogne). Pietanze ottime, presentazione raffinata, servizio lento.



POTENZA
25 novembre 2018

Ristorante "Taverna Centomani" di Maria Giuliani, in cucina Canio Savino. ● Contrada Centomani 25, Potenza; ☎ 320/9297502; mariagiuliani2015@gmail.com, www.tavernacentomani.it; coperti 23. ● Parcheggio comodo; ferie 8-30 gennaio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggi di latte nobile (Taverna Centomani), prosciutto di suino nero lucano (azienda Rago di Miglionico) e radicchio scottato; crema di zucca con gocce di gorgonzola; lagane e ceci con polvere di tarallo; pennette con pomodorini, cicoria selvatica, erbe aromatiche, pecorino e guanciale croccante; pancetta di maiale con peperoni in agrodolce e patate al forno; crumble di mele tiepido con gelato di latte nobile; panna cotta della casa; cantuccini.

I vini in tavola: Torre Bollita (Battifarano, Matera).

Commenti: La riunione conviviale, introdotta da un'interessante conversazione sulle caratteristiche organolettiche del latte nobile, ha avuto come protagonista questo eccellente prodotto di Taverna Centomani. I formaggi, in particolare lo stracchino, hanno entusiasmato gli Accademici che hanno apprezzato anche il gelato di latte nobile e la raffinata panna cotta, sempre di produzione propria. Molto interessanti gli altri prodotti del territorio, selezionati dall'attenta padrona di casa, Maria Giuliani, sapientemente rielaborati in cucina: il prosciutto di

suino nero, i ceci e le lagane, piatto della tradizione arricchito dalla polvere di tarallo, il pecorino e il guanciale delle pennette.



CALABRIA

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

Ristorante "L'Oleandro" di gestione familiare. ● Via Madonna del Leandro 9B, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎ cell. 340/1296051; anstec37@hotmail.it; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette ai funghi porcini e fonduta; tagliatelle di casa aromatizzate allo zafferano con funghi porcini e datterini; degustazione di stocco: marinato al bergamotto; crudo con cipollotto di Tropea; saltato con crema di cavolfiore; al forno con pomodori secchi; con semi di anice e pangrattato; crostata di cotognata.

I vini in tavola: Gaglioppo (Cirò).

Commenti: Accogliente location e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli un po' lento. Preceduta da un antipastino e un primo a base di funghi porcini, è seguita una degustazione di stocco, piatto tipico della provincia reggina, declinato in maniera diversa dal tradizionale, con arditi accostamenti e nuove sperimentazioni. Buon rapporto qualità-prezzo.

**AREA GRECANICA-
TERRA DEL BERGAMOTTO**
14 dicembre 2018

Ristorante "Alle Cantine della Lampara" di Natale Nappa, anche in cucina. ● Lungomare di Pellaro 141, Reggio Calabria; ☎ 320/8141748; natale.nappa@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura

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

Le vivande servite: crespelle con acciughe, capperi, pomodori secchi, 'nduja; strascinati freschi ai funghi porcini; stracotto di manzo al Magliocco; sformato di patate aspromontane con caciocavallo di Ciminà; cannolo scomposto con salsa di kiwi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Cirò (Iuzzolino); Moscato.

Commenti: Buona location con discreta accoglienza. Servizio ai tavoli veloce ed efficiente. Cucina di buon livello, con attenzione alla qualità e alla provenienza degli ingredienti. Buon rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

AGRIGENTO
23 novembre 2018

Ristorante "Sal8" di Duemme snc di Onofrio Montana, in cucina Onofrio Montana. ● Via Cesare Battisti 8, Agrigento; ☎ 0922/661990; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca; verdure pastellate; gnocchi di

zucca ai funghi porcini; cardi ripieni con acciuga e pecorino; baccalà con spinaci e cavolfiori in caponata; funghi ripieni; scialatielli con gamberi, cuore di carciofo e pomodoro; dentice in crosta di sale con salsa agli agrumi; broccoletti e cicoria ripassati con olio d'aglio e peperoncino; fichi d'India con centrifuga di mele, limoni e mentuccia con pezzettino di pecora nera.

I vini in tavola: Rosato; Prosecco (entrambi Paolo Cali).

Commenti: La Delegazione ha festeggiato l'autunno celebrando i prodotti tipici della stagione. La serata è stata preceduta da una breve introduzione del Delegato sui prodotti tipici della stagione, soffermandosi in particolare modo sulle qualità organolettiche e il grande utilizzo in cucina. È seguito il pranzo molto apprezzato, in special modo i cardi ripieni e gli gnocchi di zucca. Gli scialatielli molto graditi anche per il perfetto bilanciamento dei sapori; infine, il trionfo dell'ottimo dentice presentato sul carrello e servito sapientemente dallo chef. La serata si è conclusa con frutta di stagione e pecora nera, una rivisitazione in chiave moderna della cassata siciliana.

**ALCAMO-CASTELLAMMARE
DEL GOLFO**
10 dicembre 2018

Ristorante "Baglio Passofondo" di Antony Stellino, in cucina Pietro Tormina. ● Strada Statale 119 al km 7, Alcamo (Trapani); ☎ 0924/1836042; info@bagliopassofondo.com, www.bagliopassofondo.com; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Va-





SICILIA segue

lutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: guanciale croccante di suino dei Nebrodi su macco di fave e crema di mandorle; spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio e tartufo nero dei Nebrodi; pancia di maialino su crema di patate, finocchi brasati all'arancia e polvere di olive; spugna di cacao, ricotta e vino.

I vini in tavola: Nero d'Avola Donatà (Alessandro di Camporeale).

Commenti: Baglio Passofondo è un magnifico edificio storico della Sicilia rurale del XIX secolo, ristrutturato e trasformato in un resort di lusso, dove la Delegazione ha festeggiato il pranzo degli auguri di Natale. I piatti serviti, squisiti, delicati e rivisitati con l'utilizzo di materie prime locali, preparati dal cuoco, hanno messo in risalto i sapori della tradizione isolana; niente da invidiare a una cucina stellata. Caratteristico è stato lo *chef's table*, un grande tavolo in marmo dove si è avuta la possibilità di osservare la brigata di cucina durante la preparazione e la creazione dei piatti.

CALTAGIRONE 22 novembre 2018

Ristorante "A' Cumacca" di gestione familiare, in cucina Maria Giammello. ●Via Gesualdo Clementi 4, Caltagirone (Catania); ☎ 335/7177038; www.acumacca.it; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lenticchie con crostini di pane aromatizzato; timballo di riso, zucca e ricotta ovina; frittura di paranza, polpettine di alici, baccalà; frutta di stagione, melagrana e kaki; crispelle di riso dolci.

I vini in tavola: Grillo Sciare d'Est (Antichi Vinai).

Commenti: Il Simposiarca Domenico Amoroso ha intrattenuto sugli antichi toponimi del luogo, legati alle presenze commerciali (mercato alimentare, spezierie, banchi di valuta) e istituzionali (il "carabozzo" borbonico, che indicava caserma militare e carcere). Ha illustrato, inoltre, le caratteristiche del locale, che offre esclusivamente piatti della tradizione casalinga del territorio,

preparati con prodotti della Sicilia Orientale, in particolare i Nebrodi, il Ragusano, l'Ennese. La valutazione è stata pressoché unanime, con una netta preferenza per i fritti e le crispelle dolci. Molto apprezzati il servizio cortese, attento e celere, l'offerta di ottimi rosoli a fine pasto, e il rapporto qualità-prezzo.

MESSINA 19 dicembre 2018

Ristorante "Excelsior Palace Hotel" di Rosella Castorina Ponte, in cucina Gerlando Cappello. ●Via Toselli 8, Taormina (Messina); ☎ 0942/23975, fax 0942/23978; info@excelsiorpalace-taormina.it, www.excelsiorpalace-taormina.it; coperti 170. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di ragusano con verdure alla griglia e riduzione di Nerello Mascalese; riso ai frutti di mare al limone, con bottarga di muggine e mandorle tostate; tortelli di ricotta e cime di rapa su fonduta di formaggi dei Nebrodi

e croccante di parmigiano; filetto di maialino scottato con salsa al Marsala, cipolla caramellata e carciofi al naturale; semifreddo di frutti di bosco; croquenbouche.

I vini in tavola: Kima Catarratto Viognier Bio 2017 (Cantina Posente, Trapani); Nero d'Avola Syrah 2017 (Feudo Luparello, Pachino); Catarratto Pas Dosé (Alcesti, Marsala).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri con una larghissima partecipazione di Accademici e di numerosi Delegati e ospiti. Dopo il benvenuto, nei sontuosi saloni dell'hotel, con un elegante e raffinato aperitivo, fra cui spiccavano la polpetta di pesce servita con una piccola panella e un arancino al ragù di alta qualità, la cena nel ristorante elegantemente decorato per l'occasione. Apprezzato l'impeccabile e cortese servizio di sala, coordinato dal maître Giovanni Greco. Ottimi vini; apprezzati i tortelli, qualche distinguo si è registrato relativamente al maialino; unanime il gradimento per gli eccellenti dessert.



SIRACUSA 16 dicembre 2018

Ristorante "Incanto" di Russotti gestione Hotels spa, in cucina Salvatore Barabara. ●Via Riva Nazario Sauro, Siracusa; ☎ 0931/16681; info@orteapalace.com, www.orteapalace.com; coperti 28+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: roast-beef freddo di angus con salsa di frutti di bosco e rucola; maccheronino al ragù di maiale e piacentino ennese; guanciale di maiale al Novello con purea di patata di Siracusa, castagne dell'Etna affumicate e zucca al forno; sfinci di ricotta con zucchero e cannella; tocchetti di panettone artigianale "Ortea".

I vini in tavola: Prosecco Saint Germain (Firriato); Bellifolli Inzolia; Syrah 2017 (Valle dell'Acate, Vittoria).

Commenti: Con un brindisi all'Accademia, il Delegato Angelo Tamburini ha dato l'incipit all'incontro e ha introdotto il dottor Carmelo Frittitta, Direttore Generale Assessorato Agricoltura Regione Sicilia, il quale ha presentato "Il ruolo del cibo per l'agroalimentare regionale" suscitando grande interesse. Presenti all'incontro, il DCST Sicilia Orientale, Cettina Voza, il Soprintendente Emerito Giuseppe Voza, il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio, il Caposervizio de "La Sicilia" dottoressa Laura Valvo. Impeccabile il servizio delle gustose e artistiche pietanze e infine la consegna, da parte del Delegato, del guidoncino e della vetrofania all'executive chef e al maître sommelier Marco Torrisi.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 21 novembre 2018

"Osteria Trattoria Pintadera" di Osteria Trattoria Pintadera srl, in cucina Pietro Vivarelli. ●Viale Trieste 98, Cagliari; ☎ 070/3321050, cell. 346/6770183;



chefvivarelli@gmail.com; coperti 60.
●Parccheggio comodo; ferie settembre;
giorno di chiusura martedì. ●Valuta-
zione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte
accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di carne salata; tortino casizolu; lam-predotto in crema di patate; prosciutto nostrano; ravioli ricotta e borragine con burro fuso e ricotta mustia; malloreddus al ragu di capra con gran sardo di Nulvi; guancia di sardo-modicana brasata al Carignano con polenta ai porcini; arrosto alla brace di sardo-modicana con contorno di cicoria spadellata; bavarese allo yogurt con riduzione di mango, miele e torrone di Tonara.

I vini in tavola: Cagnulari Le vigne (Cantine Asinara); Carignano del Sulcis Primu (Privato); Cannonau di Sardegna Montanaru (Tenuta Bonamici).

Commenti: Serata all'insegna della cucina sarda, organizzata dai Simposiarchi Massimo D'Atri e Antonio Delitala, con piatti contraddistinti dall'alta qualità delle materie prime e spiccata originalità, molto apprezzati. Tra i primi hanno colpito, per il sapore deciso ma allo stesso armonico fra i vari componenti, i malloreddus. Analogo successo per i ravioli. Di particolare rilievo i due secondi, entrambi a base di carne della razza sardo-modicana. Ha riscosso particolare successo per la sua originalità la bavarese. Appropriato l'abbinamento con i vini.



NUORO

9 dicembre 2018

Ristorante "Santa Rughe" di Franco Podda, in cucina Luigi Crisponi.
●Via Carlo Felice 2, Gavoi (Nuoro);
☎0784/53774, anche fax; info@santarughe.it, www.santarughe.it; coperti 100. ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpi con patate e uovo; ricotta fresca locale con scaglie di bottarga e tartare di gamberi; aragostelle al vapore con riduzione di melagrana; capesante gratinate con pecorino fresco di Gavoi (Sa Marchesa); gratin di cozze e arsele; vellutata di mare con crostini di pane; ravioli di pesce con salsa ai carciofi freschi e gallinella di mare; zuppa di scorfano



profumata ai funghi porcini; rombo al forno con patate, salsa ai carciofi e bottarga; tiramisù con crema di cioccolato.

I vini in tavola: Monogram cuvée Franciacorta Satén; Branu Vermentino di Gallura Docg (Surrau); Tuvaes Vermentino di Sardegna Doc (Cherchi, Usini); Deledda Cannonau (Tenute Bonamici, Mamoiada); Tokaterra passito (Vinicola Cherchi, Usini).

Commenti: L'aperitivo, costituito da crostoni con porcini e tartufo, e patate fritte di Gavoi tagliate a julienne, esalta i sapori di montagna, accompagnato da un superbo Monogram di Franciacorta. Tra gli antipasti spicca la mousse di ricotta. I primi si aprono con una vellutata di mare che esalta i sapori del pesce fresco del Mediterraneo. L'apoteosi si raggiunge quando entrano gli stupendi rombi nostrani cucinati su un letto di dolcissime patate. Un pranzo degno dei migliori auguri di buone feste si conclude con un delicato e spumoso tiramisù al cioccolato. Caldo, curato e accogliente l'ambiente, ottimo il servizio. Cura e attenzione a intolleranze e allergie.



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. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai, necessaria la prenotazione. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasti di verdure sott'olio, olive, pane cotto

nel forno a legna; salumi, formaggi ovini di varie stagionature, ricotta; treccia di agnello arrosto; piedini di agnello in rosso; ravioli di ricotta al sugo di pomodoro; gnocchetti alla campidanese; maialeto di latte allo spiedo; agnello di latte allo spiedo; verdure di stagione; pizzudus (involo di pasta ripieno di formaggio aromatizzato che viene fritto e cosparsa di miele).

I vini in tavola: Vino rosso prodotto dall'azienda.

Commenti: Il ristorante è ubicato nell'azienda che è immersa nella macchia mediterranea ed è facilmente accessibile dalla strada Provinciale. L'attività principale è costituita dall'allevamento ovino da latte e, in piccola parte, da un allevamento di suini. La cucina utilizza quasi esclusivamente ingredienti di propria produzione, perciò segue il ritmo delle stagioni. I piatti sono originali e conservano i gusti tipici locali, valorizzando le produzioni agricole e di allevamento. Il menu spazia nei piatti della tradizione, esaltando anche gli ingredienti "poveri" che mani sapienti trasformano in grandi classici: insomma, i sapori di una volta. Di particolare interesse l'uso del pane fatto in casa.



SASSARI SILKI

ALGHERO

SASSARI

8 dicembre 2018

"Agriturismo Tenute Delogu" di Piero Delogu. ●SS 291 Sassari-Fertilia km 22, Sassari; ☎345/2862861; prenotazioni@tenutedelogu.com, www.tenutedelogu.com; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai (da giugno a settembre); su prenotazione aperto sabato e domenica

(in inverno). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: olive di Alghero con aglio, prezzemolo e peperoncino; assortimento di ortaggi nostrani sott'olio; melanzane grigliate alla sassarese; fiore sardo a scaglie; carpaccio di vitello; tagliere di salumi; fave alla sassarese; trippa al sugo piccante e fiore sardo; polpette di vitello al sugo; frittura di ortaggi; lumaconi al sugo; funghi arrosto; gnocchetti alla sarda con salsicce nostrane; culurgiones al pomodoro e basilico; porretto arrosto con patate; melone bianco; panettone.

I vini in tavola: Chelos cuvée brut; Die Vermentino di Sardegna Doc; Ego Cannonau di Sardegna Doc (tutti delle Tenute Delogu).

Commenti: Le Delegazioni hanno voluto riunirsi per il tradizionale scambio degli auguri. La riunione conviviale si è tenuta in un ristorante di una grande tenuta, dove si produce tutto ciò che viene servito, compresi i vini. Dopo un'eccellente bicchiere di Spumante, accomodati a tavola, è avvenuto il passaggio della campana della Delegazione di Sassari tra il Delegato uscente Pasquale Porcu e il nuovo Delegato Giacomo Oggiano. Il pranzo ha preso il via con una ricca e gustosa carrellata di antipasti, tra cui hanno meritato un ampio gradimento un'eccellente trippa, i lumaconi, le fave. Particolarmente apprezzati gli gnocchetti. Una lode per il porretto con la cotenna croccante e le carni tenerissime.



EUROPA

BELGIO



BRUXELLES

5 dicembre 2018

Ristorante "Passatempo" di Pino Zizza, in cucina Giuseppe Zizza. ●Rue de Namur 32, Bruxelles; ☎0032/25113703; coperti 30. ●Parccheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica,



EUROPA segue



martedì e sabato a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo di chianina con purea di patate, profumato allo zenzero e granella di pistacchio; fagottini con crema di taleggio, pera caramellata e noci tostate; filetto di maiale a bassa temperatura con verdure di stagione; panettone natalizio con chela di mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino, Toscana Igp Bio (Pitti); Primitivo di Manduria 2015 (Conte di Campiano).

Commenti: Una serata riuscita, con la partecipazione di numerosi Accademici, che hanno apprezzato molto la qualità e la presentazione dei piatti. Il ristorante ha aperto eccezionalmente la sera per accogliere la riunione conviviale che ha permesso agli Accademici di scambiare gli auguri di Natale. Lo chef è un giovane di origini pugliesi, molto attento alla scelta degli ingredienti e alla presentazione dei piatti. La sua cucina è sicuramente ispirata alla tradizione italiana, con ricette tradizionali opportunamente adeguate alle esigenze del gusto contemporaneo, che rendono il locale decisamente originale nel panorama della ristorazione di Bruxelles, senza per questo perdere minimamente in autenticità.

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE
11 dicembre 2018

Ristorante "Epoca" di Denny Imbroisi, in cucina Angelo. ●17, Rue Oudinot, Parigi; ☎0143/068888; www.epoca.paris; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi rossi, indivia grigliata, rapa rossa e consommé di cappone; carciofo alla giudia; ravioli di ricotta e spinaci al tartufo nero; cotechino con purea di patate e lenticchie; zucca arrostita e radicchio trevigiano alla griglia con crema di taleggio; panettone artigianale con crema di gianduia.

I vini in tavola: Prosecco (De Faveri); Vermentino 2017 (Su Entu); Primitivo di San Marzano 2017 (Il Pumo).

Commenti: Accademici e amici si sono riuniti per condividere un piacevole momento e per scambiarsi gli auguri di Natale e fine anno, in un ristorante tipico degli anni Trenta, degustando un ottimo menu tutto natalizio e regionale, che ha attraversato lo stivale dalla Sicilia alle Alpi. Il giovane chef Angelo, tra l'altro, ha realizzato un panettone artigianale che ha riscosso grande

successo. È stato dato il benvenuto a due nuovi Accademici. Un vivo ringraziamento all'Accademia della Delegazione di Sassari, Bonaria Coraduzza, che ha onorato della sua gradita presenza. La serata si è conclusa con lo scambio di regali e con un brindisi dedicato a tutti gli Accademici del mondo.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
7 dicembre 2018

"Trattoria Alba" di Pasquale Consiglio, Giuseppe Dell'Aglio. ●Oberföhringer Straße 44, Monaco di Baviera; ☎089/985353; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Corigliano Calabro; salmone marinato in crosta di sesamo su insalatina di finocchio e arancia; scialatielli al basilico con seppioline, datterini e olive taggiasche; rombo chiodato croccante con caponatina all'aceto balsamico invecchiato; guancia di vitello brasata al Madeira con purè di sedano rapa; sformatino di panettone al cioccolato bianco e frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco Filanda rosé Brut Riserva (Bortomiol); Grillo 2017 (Feudo Arancio); Possessioni 2015 (Masi).

Commenti: La riunione conviviale natalizia è stata l'occasione per ritornare in uno dei più rinomati ristoranti di Monaco. Dopo il breve benvenuto del Delegato, i due Simposiarchi Gerd Dürre e Fabrizio Ricci si alternavano presentando il locale e la scelta dei piatti e dei

vini, partendo con l'eccellente salmone marinato cui seguivano gli ancora maggiormente apprezzati scialatielli; anche il rombo e, in particolare, la guancia di vitello riscuotevano un unanime consenso. Il servizio inappuntabile e rapido completava il quadro di un locale di alto livello e contribuiva a fare di questa cena, probabilmente, la migliore dell'anno. La riuscitissima serata si concludeva con una meritata ovazione alla brigata di cucina.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
18 novembre 2018

Ristorante "The View Lugano" di Planhotel Hospitality Group (famiglia Franco Rosso), in cucina Mauro Grandi. ●Via Guidino 29, Lugano Paradiso (Ticino); ☎0041/912100000; info@theviewlugano.com, www.theviewlugano.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo, crema di burrata campana all'extravergine d'oliva e basilico; ravioli di cernia, limone di Sorrento e rosmarino; controfiletto di vitello in dolce cottura ai carciofi, pomodoro secco e olive taggiasche; tiramisù ai sentori invernali.

I vini in tavola: Grillo Cavallo delle Fate Docg 2017 (Tasca); Chardonnay Doc 2017 (Planeta); Isola dei Nuraghi Igt 2015 (Montessu); Vigna Senza Nome Docg 2017 (Giacomo Braida).

Commenti: Per la III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il





Consolato Generale d'Italia a Lugano, il Ministro Mauro Massoni, con l'Accademia e la direzione dell'hotel "The View" di Lugano, hanno organizzato un evento di grande successo, grazie allo chef Mauro Grandi che ha proposto un menu di cucina ispirato alla Dieta Mediterranea. Sperimentazione, ricerca e innovazione: lo chef ha raggiunto risultati considerevoli con prodotti selezionatissimi senza perdere di vista la storia e la tradizione. Straordinari i ravioli di cernia al limone di Sorrento. Ottimi i vini, a sottolineare questa magnifica occasione di incontro nelle migliori tradizioni enogastronomiche del Paese.

SVIZZERA ITALIANA 27 novembre 2018

Ristorante "Galleria Artè al Lago" del Grand Hotel Villa Castagnola, gen. manager Ivan Zorloni, in cucina Frank Oerthle. ●Piazza Emilio Bossi 7, Lugano (Ticino); ☎0041/919734800; www.villacastagnola.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di gamberi black tiger con lamelle di salmone scozzese marinato in casa; cavatelli bicolore al ragù di cinghiale e marroni glassati; tagliata di manzo black angus con crescendo di patate alla crema e rosmarino e selezione di verdure autunnali; semifreddo alle arance rosse con cioccolato bianco e croccante di nocciola; panettone del maestro pasticciere Giuseppe Piffaretti (Mastro Piff).

I vini in tavola: Franciacorta Brut Docg Magnum (C. Ziliani); Pinot Grigio Venezia Giulia Igb (Jermann); Insoglio del Cinghiale Toscana Igt Magnum (Campo di Sasso); Moscato d'Asti naturale Vigna Senza Nome Docg (Braidà).

Commenti: Serata prenatalizia affollata e impegnativa. Locale al lago, decorato a festa per un'accoglienza da ristorante stellato. Chef da 17 anni, Frank Oerthle ha grande passione per la gastronomia ed è conosciuto per trasmettere emozioni. Ottimi i cavatelli bicolore al ragù di cinghiale, il piatto che ha incontrato maggiormente il gusto degli ospiti. Meno gradito lo sformato (leggermente pastoso), mentre il black angus, normalmen-

te, con rosolatura breve dovrebbe essere succulento e tenero! Grazie ai due Simposiarchi Gaggini e Frey e al plurimedagliato maestro Giuseppe Piffaretti che ha presentato la storia del vero panettone ticinese. Ottimi i vini!



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES 4 dicembre 2018

Ristorante "La Fernetería" di Diego Díaz Varela. ●Serrano1349, Buenos Aires; ☎0054/01139141972; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive marinate, melanzane sott'olio, pane integrale; polpo alla brace, patate schiacciate, capperi, olio d'oliva; ravioli ai carciofi con burro e salvia; pesce bianco, salsa salmoriglio, broccoli; panna cotta affogata.

I vini in tavola: Cafayate Gran Linaje, Torrontés (Bodega Etchart); Trumpeter, Sauvignon Blanc; Trumpeter, Malbec (entrambi Bodega La Rural); spumante brut Nature (Chandon).

Commenti: In un ambiente rustico e giovanile, il ristorante ha riservato un menu particolare, tradizionale ma anche contemporaneo, con una selezione di cocktail a base di Fernet per far onore al nome del ristorante. Locale piuttosto innovativo, con un design interno industrial-chic, si addiceva perfettamente all'originalità delle bevande. Il proprietario Diego Díaz Varela e lo chef Rodrigo Sieiro hanno saputo offrire piatti della tradizione, in particolare di alcune regioni come, per esempio, la salsa salmoriglio, tipica siciliana. I piatti, rivisitati secondo il criterio dello chef, sono stati accompagnati dagli ottimi vini in linea con lo spirito giovanile del menu.

AUSTRALIA

BRISBANE 19 novembre 2018

Ristorante "Casa Nostra" di Biagio e Sarah Biuso. ●Shop 6, 100 McLachlan St, Fortitude Valley, 4006, Brisbane, Queensland; ☎0061/0732570007; info@casanostraristorante.com.au; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo alla griglia, con crema di fagioli, peperone rosso e guanciale croccante; spaghetti con pesce spada; baccalà alla siciliana, con caponata di verdure; torta al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Grillo (Le Mura); Mamertino bianco; Etna rosato; Malvasia.

Commenti: Il polpo era molto delicato e, sebbene la vellutata di fagioli abbia dato adito a qualche perplessità iniziale, il risultato è stato bilanciato, con l'esaltazione del sapore del polpo, molto tenero e cucinato alla perfezione. Il primo piatto si è rivelato tradizionale, saporito e con una perfetta cottura al dente. Il baccalà è stato preparato utilizzando un rinomato pesce del Pacifico, marinato in una riduzione di Zibibbo, cotto al vapore e accompagnato da una deliziosa caponata. A conclusione della cena, la torta è stata una delizia. I vini hanno accompagnato alla perfezione.

CANBERRA 20 novembre 2019

Ristorante "La Cantina" di Ornella Celestino. ●4 Iluka St, Narrabundah, Canberra; ☎0061/0262395556, fax 0061/0262395550; www.la-cantina.com.au; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,98; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto San Danielle, salame Milano, mozzarella di bufala, olive con rosmarino e focaccia al sale marino; chitarra con gamberi; barramundi al cartoccio; tagliata di wagu beef; millefoglie di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco; vini a scelta.

Commenti: Settimana della Cucina Italiana, tema "eat like an italian". Il menu era tipico di una cena italiana con 5 portate. L'antipasto era composto da ingredienti italiani. Le altre pietanze includevano prodotti australiani. La pasta alla chitarra era fatta in casa con gamberi grossi e gustosi. Il pesce era cotto a perfezione e la tagliata di manzo era croccante in superficie e rossa al centro: una delizia.

CANADA

MONTREAL-QUEBEC 12 novembre 2018

Ristorante "Maison Boulud" di Daniel Boulud, in cucina Riccardo Bertolino. ●1228 Sherbrooke street west, Montreal (Quebec); ☎001/5148424224; www.maisonboulud.com/montreal; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura 25 dicembre. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostrica con cipolla rossa e aceto di Barbera; crudo di dentice, mandarino, nocciola e ricci di mare; gnocchi con astice e funghi trombetta in salsa di carcassa d'astice; tortelloni di castagna con zucca e mostarda di pere; sella d'agnello con puntarelle, pecorino toscano e melagrana; ricca portata di dessert con la sorpresa del gelato al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg cuvée 1868 (Carpené Malvolti); Lugana San Benedetto 2017 Docg (Zenato); Calidio rosso del Molise 2014 Doc (Valerio Campi); Chianti Classico Riserva 2014 Docg (Collina del Sole).

Commenti: Maison Boulud, innovativo con spiccata affinità per i prodotti locali e artigianali, incanta con i suoi fantastici piatti serviti elegantemente in locali dall'ambiente esclusivo e dall'identità vibrante. Incanta anche per la sua cucina intrisa di tradizione francese ma soprattutto per i suoi sapori mediterranei, a un livello di raffinatezza grazie alle magiche astuzie dello chef esecutivo Riccardo Bertolino. Situato nel cuore del "Golden Square Mile" di Montreal, quartiere ospitante ville vittoriane, istituzioni degne di nota, negozi eleganti, spazi verdi e monumenti che richiamano le sue origini quando i residenti rappresentavano quasi il 70% della ricchezza del Canada.



NEL MONDO segue

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
4 dicembre 2018

Ristorante "Franco (ex Saporì & Antipasto)" di Franco Curcio, anche in cucina. ●An. Enriquillo 5, Los Cacicazcos, Santo Domingo; ☎001/8094736711; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto romagnolo; tortellini in brodo; costolette di agnello al forno; patate al forno; panettone con gelato e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Treviso extra dry (Val d'Oca); Sangiovese Riserva 2015 (Cesari).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri è stato scelto questo ristorante, che ha subito una ristrutturazione con la quale si è creata una sala interna ideale per ospitare i gruppi. Il Simposiarca Mario Boeri ha salutato i partecipanti riassumendo le attività dell'anno e chiedendo il supporto per il 2019. Ottimi gli antipasti misti, tra cui la tradizionale piadina, seguiti dai tortellini in brodo (quest'ultimo eccellente) ed entrambi hanno ottenuto il massimo punteggio. Le costolette d'agnello al forno, con cottura ottimale, sono state molto apprezzate così come il contorno. Per coronare la bella serata non poteva mancare il panettone passato al forno.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
24 novembre 2018

Ristorante "The Lighthouse Restaurant & Roof Top" di Fullerton Hotel Group, in cucina Carlo Marengoni. ●1 Fullerton Square Singapore; ☎0065/68778933; thelighthouse@fullertonhotel.com, www.fullertonhotel.com; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio riservato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricciola di mare, lime, cannellini e vongole; tagliatella al caffè, gamberi rossi,

polvere di arancia e capperi in foglia; scottadito di agnello al forno con caponata; delizia mediterranea rosmarino & olio extravergine.

I vini in tavola: Prosecco Gold millesimato 2017 (Bottega); Pinot Grigio delle Venezie 2017; Pinot Nero Terre Siciliane 2016 (entrambi Kris).

Commenti: Tema "Gusto mediterraneo" in onore alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Il Simposiarca Giuseppe Scaccianoce, coadiuvato da Chiara Randi, Enrica Nicolini e Alessandra Gennaro, trova il giusto accordo con lo chef per proporre piatti e sapori che riportano al Mediterraneo. Deliziosa la ricciola. Il piatto che ha più colpito è stato la tagliatella al caffè, una creazione dello chef Marengoni che ha preparato piatti unici per novità, equilibrio di sapori, qualità degli ingredienti e maestria nella presentazione. Chiara è intervenuta sulla storia del caffè, Enrica ha spaziato sul dolce e Alessandra ha riservato una dissertazione sull'agnello. Bravo il Simposiarca. Molto graditi i vini.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
30 novembre 2018

Ristorante "Capella Hotel" di Capella Group, in cucina David Senia. ●1 The Knolls Sentosa Island, Singapore; ☎0065/63778888; gr.singapore@capellahotels.com, www.capellahotels.com; coperti 400. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino salato di zucchine e olive nere; polenta con pâté d'anatra caramellato; prosciutto di Parma 24 mesi Dop; parmigiano reggiano con aceto balsamico di Modena; focaccia e pane alle olive con olio extravergine di oliva; tartare di verdure stagionali condite con pomodoro ripieno di cubi di parmigiano e pistacchio con tapenade di micro erbe; mozzarella, pistacchio, tartare di tonno, pomodori, tapenade, basilico, rucola; gamberi al forno; paccheri ripieni di ricotta ed erbe con zucca al forno aromatizzata con olio extravergine e scaglie di parmigiano reggiano; frutti di mare con olio d'oliva; quaglie arrostate alla cacciatora; merluzzo al forno con pesto di crosta di pomodoro, capperi, limone e acci-

ghe o zucchine ripiene di verdure saltate, con crosta di funghi tritati aromatizzati su purea di carciofi di Gerusalemme in salsa agrodolce; pandoro, panettone e gelato Venchi al pistacchio.

I vini in tavola: Oriolo 2016 Sangiovese (I Sabbioni); Recioto Mezzanelle Doc (Masi).

Commenti: Contributo alla cena di gala della Camera di Commercio Italiana a Singapore (ICCS), in concomitanza con la III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La Delegazione, con Giuseppe Scaccianoce, Chiara Randi ed Enrica Nicolini, ha felicemente collaborato alla stesura del menu con risultati eccellenti di piatti di cucina mediterranea, studiati, riusciti e serviti a perfezione. Freschi e ottimi gli ingredienti. Indovinate le influenze di sapori e gusti regionali italiani nel rispetto del tema "La mille miglia".

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
10 dicembre 2018

Ristorante "Vesta" di Frank Giampa, anche in cucina. ●64 Hoboken Road, East Rutherford (New Jersey); ☎00201/9396012, fax 00201/9396013; frank@vestapizzeria.com, vestawoodfired.com/specials; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare; vongole con origano; linguine mare-monti; cernia arrosto; lonza di maiale trifolata; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano Valdobbiadene; Pinot Grigio Collio 2016; Sauvignon Blanc Friuli Grave 2016 (entrambi Pighin); Rosso di Montalcino 2016; Brunello di Montalcino 2012 (Tenute Silvio Nardi).

Commenti: Da non perdere. Insalata di mare, una meraviglia. Linguine e Rosso di Montalcino eccezionali. Cernia arrosto delicata e gustosa.



TUNISIA

TUNISI
18 dicembre 2018

Ristorante "Mövenpick Restaurant Gammarth" di Movenpick, in cucina Hafedh Jelidi. ●Avenue Taieb M'hiri BP 36, La Marsa. Tunisi; ☎00216/71741444, cell. 00216/58533539; hotel.gammarth.banquet@movenpick.com, www.movenpick.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cupcake allo zenzero e gamberetti; vitello tonnato e insalata di misticanza; crema di castagne e funghi; medaglioni di filetto di manzo con patate al forno; panna acida, salsa di frutta rossa e mela caramellata; troncetto di Natale; panettone.

I vini in tavola: Magon rouge Aoc Mornag 2016 (Les Vignerons de Carthage); Muscat Tunisie (Ets Felix Habib et Co).

Commenti: La cena, dedicata allo scambio degli auguri di Natale e fine anno, si è svolta nell'elegante sala del ristorante dell'hotel, collocato in un'invidiabile posizione sul mare. Il Delegato Luigi Collu ha ringraziato il signor Vincenzo Cinieri per l'aperitivo offerto ai convenuti, prodotto artigianalmente: uno Spritz davvero piacevole, equilibrato e armonico. Molto interessante il menu, con piatti ricchi e gustosi che hanno esaltato i sapori delle materie prime locali. Ottimo l'abbinamento con i vini tunisini. Ambiente cordiale, servizio efficiente e ottimo rapporto qualità-prezzo. Al termine, il Delegato ha consegnato in dono ai commensali un grembiule da cucina tricolore.





LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

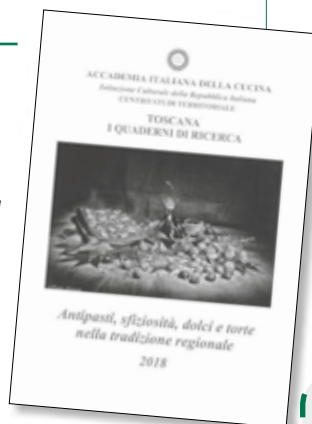


CENTRO STUDI TOSCANA

I QUADERNI DI RICERCA *Antipasti, sfiziosità, dolci e torte nella tradizione regionale*

a cura del Centro Studi Territoriale Toscana

IGV srl - San Giovanni Valdarno
Fuori commercio



Il terzo Quaderno della collana, iniziata nel 2016 con i primi piatti e proseguita l'anno successivo con i secondi, completa il progetto di raccontare la storia e le tradizioni della cucina toscana. Un progetto che, anche in questa pubblicazione, è il frutto della collaborazione di molti Accademici dei diversi territori della regione, coordinati dal Direttore del Centro Studi, Ruggero Larco. Si tratta di un itinerario che, partendo da Nord verso Sud e da Ovest verso Est, mette in luce le tradizioni gastronomiche toscane, arricchendole con ricordi, aneddoti, aspetti curiosi, storie di cucina e ricette. Il tema di quest'ultimo Quaderno - *Antipasti, sfiziosità, dolci e torte* - conduce il lettore a scoprire sia le piccole differenze sia le origini diverse di piatti che solo in apparenza sono comuni ai vari territori, ma anche esclusività locali. Ecco così la particolarità unica della Lunigiana, costituita dagli *amor*, dolcetti quadrati alla crema di vaniglia e burro racchiusa tra due cialde tipo wafer, o la scarpaccia che, pur con lo stesso nome, è salata a Camaiore, ma è dolce a Viareggio. E se la famosa *cecina* si trova a Pisa, Livorno e Lucca, è difficile gustarla altrove nella regione. Un caleidoscopio di proposte da conoscere e provare (le ricette sono molto ben illustrate), che conservano, anche con le storie a esse legate, la loro originalità.

DELEGAZIONE DI SULMONA

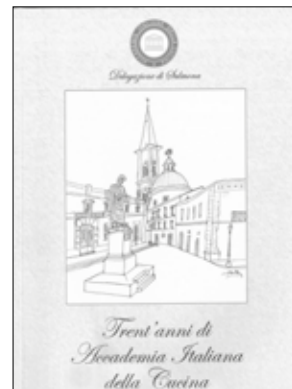
TRENT'ANNI DI ACCADEMIA

a cura di Chiara Buccini

Ars Grafica Vivarelli - Pratola Peligna
Fuori commercio

La Delegazione ha festeggiato i suoi trent'anni di vita e il "Quadernone" che ne celebra l'importante anniversario è molto più di un modo di autocelebrarsi, anzi, non lo è affatto. Traspare, infatti, attraverso le parole di tutti coloro che hanno

voluti contribuire, con alcune testimonianze, alla pubblicazione, la passione e la volontà di "fissare un nuovo punto di partenza per raggiungere altri importanti risultati". È questo l'auspicio del Sindaco di Sulmona, Annamaria Casini, nella presentazione, seguita dalle parole del Presidente Paolo Petroni, oltre a quelle del Coordinatore Territoriale Mimmo D'Alessio, e dell'attuale Delegato Giovanni Maria D'Amario. Tutti concordi, inoltre, nel ricordare la competenza, l'impegno e la vivace umanità del fondatore Antonio Cesare Pelino. La seconda parte del quaderno è dedicata agli Atti dell'importante convegno organizzato dalla Delegazione nel 2017: "Le Metamorfosi a tavola: da Ovidio a Niko... che Metamorfosi!": un ponte tra passato e futuro.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Omero Araldi - Delegato di Mantova

"La cultura alimentare a Mantova tra Cinquecento e Seicento. Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi"
a cura di Andrea Canova e Daniela Sogliani
(Roma: Edizioni di Storia e Letteratura, 2018)

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Especies que curan" di Josep Lluís Berdonces
(Barcellona: Integral, 2018)

Ernesto Liesch - Accademico di Udine

"A tavola con le isole linguistiche"
a cura del Comitato unitario Isole Linguistiche Storiche Germaniche in Italia
(Luserna: Comitato unitario Isole Linguistiche Storiche Germaniche in Italia, 2018)

Paolo Lingua - Accademico di Genova-Golfo Paradiso

"Pranzo di Natale. Natale a Genova: storie, ricette, curiosità" di Paolo Lingua
(Genova: De Ferrari Editore, 2018)

Delegazione del Mugello

"Viaggi e viaggiatori. Il Mugello a tavola e in calesse"
di Tebaldo Lorini (Firenze: Sarnus, 2017)



35 anni di Accademia

 Bologna	Luca Goldoni
 Civitavecchia	Massimo Borghetti Felice Carrazza
 Imola	Giuseppe Gonni Massimo Montanari
 Ivrea	Alberto Bermond Des Ambrois
 Macerata	Lauro Machella Gilda M. Murani Mattozzi
 Mantova	Mario Levoni
 Milano	Paola Rancati
 Napoli	Anna Maria Aloschi Landolfi
 Napoli-Capri	Lejla Sorrentino Mancusi
 Padova	Matilde Bevilacqua Zambusi Maria Pavanato Bandelloni

 Penisola Sorrentina	Sergio Corbino
 Pesaro-Urbino	Corrado Piccinetti
 Pistoia	Alessandro Melani
 Reggio Emilia	Eugenio Menozzi
 Rieti	Maria Gabriella Campanelli Truini Pasqua Leoncini Volpi
 Roma	Giuseppe Gabriele Gasparro
 Termoli	Italo Sciarretta
 Terni	Claudio Borzacchini
 Tigullio	Giuseppe Faravelli
 Verona	Cesare Muttoni
 Vicenza	Michelangelo Muraro



40 anni di Accademia

 Alba Langhe	Piero Cornaglia
 Bergamo	Paolo Fuzier
 Cremona	Alberto Leggeri
 Firenze	Sergio Barghini Eligio Masciotta
 Macerata	Ugo Bellesi
 Merano	Ottokar Polasek
 Messina	Francesco Marullo Di Condojanni

 Padova	Cesare Bisantis
 Perugia	Adriano Crispolti Giovio Milletti
 Trento	Vittorio Falzolgher Lino Furlani
 Treviso	Enrico Mescola
 Trieste	Fulvia Costantinides Paolo Penso Pierpaolo Stelo



50 anni di Accademia

 Asti	Franco Bonaccorsi
 Bologna	Ivo Galletti
 Chieti	Oddone Fausto Celestini
 Cuneo-Saluzzo	Pier Giovanni Bordiga

 Forlì	Fabrizio Savorani
 Pescara	Gaetano Novello
 Roma Appia	Publio Viola



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè
Gianluca Lo Presti ● Magda Naggar

Novara
Riccardo Gagliardi ● Vittorio Tarditi

LOMBARDIA

Lecco
Carla Raule

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano
Claudio Sartori

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore
Maria Cristina Targon

Padova
Giovanna Mentasti ● Franca Pellegrini ●
Vittorio Tabacchi

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna
Gianluigi Cisari ● Piergiorgio Giuliani ●
Donato Piloni ● Nevio Zambianchi

TOSCANA

Arezzo
Adele Acquisti Angiolini ● Raffaello Giorgetti ●
Anna Maria Lanini Polvani

Garfagnana-Val di Serchio
Enrico Fiori

LAZIO

Roma Aurelia
Tommaso Cocchi ● Giulia Filippetti ●
Maurizio Filippetti ● Paolo Loschiavo

Roma Eur
Anna Maria Galanti

Roma Olgiate Sabazia-Cassia
Gianni Di Santo

CALABRIA

Locride-Costa dei Gelsomini
Igor Bruzzese

SICILIA

Canicattì
Giuseppe Rubino

Modica
Giuseppe Walter Buscema ● Sergio Carruba ●
Guglielmo Susino

Ragusa
Giuseppe Nigro ● Francesco Randazzo

ARGENTINA

Buenos Aires
Lucia Capozzo ● Anna Lanzani ●
Francisco Carlos Turzi

CINA

Pechino
Zhen Gao

Shanghai
Luca Biagini ● Julian Chang

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Gianfranco Casati ● Francesco Italia ●
Cecilia Sava ● Brian Sweet

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Accademico onorario
Cristiano Musillo

TRASFERIMENTI

LIGURIA

Riviera dei Fiori
Mario Beranger *(da Lodi)*

LOMBARDIA

Milano
Roberto Fiorini *(da Budapest)*

SARDEGNA

Gallura
Roberto Cesaraccio *(da Nuoro)*

ROMANIA

Praga
Alessandro Pitotti *(da Bucarest)*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Lecco
Vice Delegato
Paola Longhi

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Vice Delegato
Alida Rova

SVIZZERA

Suisse Romande
Vice Delegato
Concetta Lanciaux

Svizzera Italiana
Delegato onorario
Paolo R. Grandi
Delegato
Emilio Casati
Vice Delegati
Massimo Ciocco ● Alberto Ménasche
Consulatore - Segretario
Pier Franco Gaggini
Consultori: Francesca Bonifaccio Meschini ●
Alessandro Del Bufalo ● Giovanni Frey ●
Marta Lenzi Repetto ● Enea Petrini

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Pinerolo
Liliana Barale

LOMBARDIA

Milano
Elena Pepe

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Giuseppe Cristofaro

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE FORGOTTEN AMATRICIANA

*Something has moved,
thanks to the
Academy's help.*

Two and a half years after the earthquake which struck central Italy, conditions in the worst-affected areas appear in limbo: the usual rubble, almost no reconstruction, only prefabricated yellow emergency shelters in bad repair. After the parading politicians (of all stripes), the solemn promises, and the generous contributions by many citizens, little or nothing has been done to tidy up, rebuild and return some dignity to those who have most keenly suffered the deaths of loved ones and the destruction of homes and businesses.



“Almost nothing has been done to return some dignity to those worst affected,”

The budgeted 15 billion Euros have not been spent, having been stalled by a devilish morass of inefficient coordination, pared-down offices whose approval is necessary for projects to proceed, the asphyxiating bureaucracy of project competitions, and the fear of being investigated on procedural technicalities. **The Italian Academy of Cuisine**, with considerable tact and generosity, gathered approximately 100,000 Euros to be distributed among twenty-odd restaurant, livestock and agricultural businesses. The funds were immediately delivered directly to these beneficiaries. **The Academy then awarded the Orio Vergani Prize** (a machine worth 10,000 Euros) to the devastated **Amatrice Hotel Institute** which had been “temporarily” transferred to Rieti. Speaking of the

Hotel Institute, let us be honest: who knows if it will ever be rebuilt in Amatrice, and even if so, who would wish to study, work and live in a depopulated ghost town, by now inhabited only by the elderly, bereft of any social and economic fabric? Nowadays, in the words of an Academician living in Amatrice, the atmosphere there is sombre and saturated with resentment and anger. People are stuck, passive, embittered. They keenly feel that there is no overarching plan for getting things done, no coordination of reconstruction efforts, no resurgence of productive activity.

“The Academy directly delivered the 100,000 Euros gathered through the solidarity of Academicians,”

Occasionally buses arrive, emblazoned with the slogan “Lunch in Amatrice”: tourists eat in the (donated) ‘Food’ area, purchase “amatriciana kits” and immediately depart. We are proud of what the Academy has achieved, within its limitations. **We are comforted by the thanks of those receiving our contributions.** Among many, I cite the touching words of two beneficiaries: a restaurant and a cheese-making establishment.

Paolo Petroni

“I whole-heartedly wish to thank you again, on behalf of the entire staff, for your kindness and responsiveness in aiding those who, like ourselves, resolve to continue investing in this quake-ravaged land, maintaining the daily struggle against innumerable difficulties. Your contributions were invested for purchasing furnishings and equipment for the bar that we opened in March 2017 to serve everyone who remained here even in the direst months, while waiting to reopen our restaurant in the ‘Food’ area. Thanks, with all our hearts.”

Giovannino Hotel and Restaurant

“We remain grateful for your concrete and substantial assistance. With your help, we managed to improve our production process and acquire new equipment for our cheese workshop. Following the quake which struck us, we rolled up our sleeves to the point of increasing production, which might appear foolhardy considering the undiminished emergency that surrounds us. Thanks again for your wonderful help”.

Antonio and Paola Aureli

THE PIZZA REVOLUTION

see page 4

For a decade or so, as noted by Gigi Padovani of the “Franco Marengi” Study Centre, we have been witnessing a veritable “pizza revolution” which has elevated this popular, affordable and artisanal dish to the dizzyest culinary peaks. The revolution was initiated by several eminent pizza makers who changed everything: ingredients, leavening techniques, cooking, and not least, venue style.

TRADITIONAL PIZZA OR GOURMET PIZZA?

see page 6

The difference between a gourmet pizza and a hearty traditional pizza lies not only in fashionable toppings or baking tin format, but especially in different leavening. Gorizia Delegate Roberto Zottar explains why long-leavening pizza is more prized and more easily digestible, analysing different doughs’ maturation and leavening processes.

COGNITIVE AND BEHAVIOURAL DIFFERENCES BETWEEN MEN AND WOMEN

see page 8

Modern neuroscience reveals the greater acuity of certain feminine perceptions relative to their masculine counterparts: smells, tastes, food contamination, subliminal communication, creativity. Viareggio Versilia Academician Roberto Branconi focuses on the differences that might be found between male and female Academicians, potentially bringing more dynamism, creativity and substance to our association.



CATERINA DE’ MEDICI AND ITALIAN MYTHS REGARDING FRENCH CUISINE

see page 10

Culinary history is full of legends, including the belief that French cuisine, which began flourishing around 1600, originated from the Florentine cuisine imported by Caterina de’ Medici. This legend is also the subject of a recent book (*La table de la Renaissance. Le mythe italien*) which analyses the myths and realities of Renaissance cooking, including the story, invented in the 18th century, regarding French cuisine’s Italian origins.

VERNACCIA IN THE DIVINE COMEDY

see page 12

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli enumerates some of the best-known wines in Dante’s time, including Vernaccia. This was apparently the favourite wine of Pope Martin IV, who loved it as much as the delectable eels of Bolsena and was consigned to the gluttons’ circle in Dante’s Purgatory.

LEONARDO IN THE KITCHEN: THE OVERLOOKED PASSION OF A GREAT GENIUS

see page 14

Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro reveals the brilliant Leonardo’s little-known gastronomic interests. Indeed, he had scant success in this field, or was underrated because his ideas were too daring. History records that the young Leonardo acquired the basics of culinary lore from his stepfather, a baker. His inventions include such kitchen implements as a garlic press and an automatic roasting device.

THE SOUP OF MATERA

see page 16

The New York Times has defined Matera as “Italy’s best-kept secret”. Matera, as European Capital of Culture for 2019, manifestly knows how to recognise and honour its cultures, including those relating to food,

particularly through its iconic dish: the soup called *crapiata*.

MORE THAN A MEMORY

Matera Delegate Marilena Tralli describes *crapiata* through the words of Tullio Tentori, one of the founders of Italian cultural anthropology. Not merely a soup, it embodies a symbolic celebration uniting the inhabitants of the city’s Sassi districts.

TRADITIONAL CRAPIATA

see page 17

Potenza Academician Ettore Bove describes how the ritual of preparing *crapiata* marked the passage between the old and new harvest. Residents of the Sassi districts of Matera gathered in their neighbourhoods and each family brought the dried legumes and cereals left over from the old harvest, which were cooked with a few bay leaves to add flavour. This was the traditional version of the soup, to which now various other ingredients are added.

GRAPE CULTIVATION AND CLIMATE CHANGE IN TRENITINO

see page 18

Attilio Scienza from the University of Milan presents a study of climate change from the Middle Ages to the present and its effects on vineyards, especially in the Trentino area. He notes that the past 30 years brought positive changes, especially in wine quality, but the future appears less rosy. The scientific research performed in Trentino may help future wine producers to find innovative solutions for ‘smart’ vineyard management.

INDRO MONTANELLI AND THE APOTHEOSIS OF PASTA E FAGIOLI

see page 20

Pasta e fagioli (pasta and bean soup) is a mainstay of Italian cuisine, distributed throughout the peninsula in multifarious variations. Morello Pecchioli of the “Franco



Marenghi" Study Centre recounts a most animated conversation between the journalist Indro Montanelli and the journalist and food expert Massimo Alberini. The first asserted that *pasta e fagioli* must only be drizzled with olive oil upon serving; the second advocated parmesan. Fisticuffs almost ensued.

THE 'HOG OF THE SEA'

[see page 22](#)

Treviso Academician Giancarlo Saran takes us on the voyage of steaks, scrapings and slurry undertaken by tuna, which Italians call 'the hog of the sea' (rather than the Anglophone 'chicken'). As with hogs, especially in former times, no part of the tuna was wasted. Among the visceral delicacies provided by this fish, the best-known is roe, but it also yielded marrow, tripe and a type of sausage assembled from the flesh scraped off the bones.

PASTA: THE EVOLUTION OF ITS PRODUCTION AND CONSUMPTION

[see page 24](#)

The history of pasta mirrors that of humans, who discovered that water and flour can be combined into a malleable substance giving rise to one of the earliest edible artefacts. Pasta has become a mainstay of culinary pleasure, affordable and compatible with any lifestyle, and is now enjoying particular favour abroad, notes Turin Academician Elisabetta Cocito.

RIPE TOMATOES, RICH IN UMAMI

[see page 26](#)

Novara Academician Flavio Dusio discusses the flavour *umami*, discovered in 1909 by a professor in the University of Tokyo. The perception of this savoury flavour indicates that we are consuming a nourishing, protein-rich food. Ripe tomato stimulates not the sweetness receptors but those detecting *umami*. It is consequently delicious in sauces and soups but unpleasant in a fruit salad.

CURZUL: A PASTA FROM ROMAGNA

[see page 28](#)

Curzul is a distinctive but little-known traditional pasta from Romagna, explains Cervia-Milano Marittima Academician Marco Tupponi. It is typically garnished with shallots, preferably PGI-ranked shallots from Romagna, optionally enriched with tomatoes. Their name derives from their similarity to laces: *curzul* in the local dialect.

SEEDLESS FRUIT

[see page 30](#)

Seedless or sterile-seeded fruits are also termed 'aspermous'. This is a naturally occurring phenomenon, explains Milano Duomo Academician Nicola Barbera, caused by some plants' ability to reproduce without fertilisation. The longest-known and most famous examples of this are figs and cocoa, but bananas, pineapples and Zante currants also have this capability. Seedless fruit is particularly prized by the jam industry.

CULINARY INFLATION

[see page 31](#)

Bergamo Delegate Lucio Piombi hopes for a swift disappearance of cooking competitions - whose winners are invited to important cooking programmes only to return to oblivion and sink into depression - and a return to serious discussions of cooking. Only by cultivating the culture, history, traditions and practical know-how associated with Italian cuisine will we be able to educate young, passionate and well-prepared chefs.

THE PLEASURES OF BEING A CUSTOMER

[see page 32](#)

Fortunately, declares Novara Academician Diego Boca, there is a host of accomplished cooks, attentive to new developments and the evolution of cuisine, who can combine all that is best of their craft into a blend epitomising hospitality. Where media pressure is absent and chefs are mostly in the

kitchen, they are also free to venture into the dining hall to pamper customers.

TREACHERY MASKED AS TRADITION

[see page 34](#)

It is increasingly frequent, asserts Andrea Cesari de Maria, Honorary Delegate for Milano Duomo, to order a traditional dish in a restaurant only to receive a revisited version thereof: by this trickery, the diner is given one thing in the guise of another. The names of traditional dishes should justifiably be reserved for their original recipes.

FOOD QUALITY AND SAFETY

[see page 36](#)

The timely subject of food safety has undergone substantial developments in Europe, starting from the 1950s. Over the years, the European Community has initiated, elaborated and implemented a series of policies aimed at improving quality standards and bolstering monitoring systems in all food production phases. "Safety", explains Andrea Vitale of the "Franco Marenghi" Study Centre, "bears a close relation to the concept of quality".

VEGAN AND VEGETARIANS LABELLING

[see page 39](#)

In Europe, vegans and vegetarians are striving to persuade the European Commission to mandate labels on all foods indicating whether they are vegetarian or vegan. The Commission has already declared this legally admissible, and will be considered as long as it is endorsed within a year by at least a million citizens from at least seven EU Countries.

Translator:

Antonia Fraser Fujinaga

Summarized:

Federica Guerciotti